



C/2024/3268

27.5.2024.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.**

(C/2024/3268)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Yecla”

PDO-ES-A0606-AM03

Datum obavijesti: 1. ožujka 2024.

**OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU**

UKLJUČIVANJE SORTE VIOGNIER

Opis:

Specifikacija proizvoda izmijenjena je kako bi se uključila sorta bijelog grožđa Viognier.

Mijenjaju se točka 6. specifikacije proizvoda, „Sorte vinove loze”, i točka 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni. Rezultat će proizvodnjom istih vrsta vina s istim svojstvima i profilom koji su navedeni u točki 2. „Opis vina” specifikacije proizvoda. Stoga smatramo da ta izmjena ne spada ni u jednu od kategorija predviđenih člankom 105. stavkom 2. Uredbe (EU) 1308/2013 (Uredba o jedinstvenom CMO-u).

Obrazloženje

Provedena je studija koja pokazuje da sorta Viognier savršeno odgovara našoj regiji i kvaliteti vina koja se u njoj proizvode. Studija također pokazuje da se svojstva utvrđena u specifikaciji proizvoda za vina s tim ZOI-jem zadržavaju. Uključivanje te sorte opravdano je i zbog trenutne potražnje na tržištu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

„Yecla”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
4. Pjenušavo vino

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

#### 4. Opis vina

##### 1. VINO – bijela vina

###### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

- Izgled: čistog i sjajnog izgleda, blijedožute do zlatnožute boje, može imati zelenkastu nijansu uz rub.
  - Miris: čiste i voćne i/ili cvjetne arome. Ako je vino dozrijevalo u drvenim bačvama, navedene arome u ravnoteži su s tipičnim aromama koje daje bačva.
  - Okus: dobra kiselost, voćne note. Ako je vino dozrijevalo u drvenim bačvama, osjete se klasične note koje vino u cjelini poprima zbog toga. Poluslatka i slatka vina uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.
- \* Ako je sadržaj šećera veći ili jednak 5 g/l, najveći dopušteni sadržaj sumpora je 250 mg/l.

###### Opća analitička svojstva

- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):
- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5
- Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,3
- Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

##### 2. VINO – Rosé vina

###### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

- Izgled: čistog i sjajnog izgleda, od boje svijetlog lososa do ružičaste.
  - Aroma: voćne i/ili cvjetne arome.
  - Okus: dobre kiselosti, uravnoteženo, s voćnim notama. Poluslatka i slatka vina uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.
- \* Ako je sadržaj šećera veći ili jednak 5 g/l, najveći dopušteni sadržaj sumpora iznosi 250 mg/l.

###### Opća analitička svojstva

- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):
- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11
- Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,3
- Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

##### 3. VINO – crna vina

###### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

- Izgled: srednjeg do jakog intenziteta boje. Boja trešnje s primjesama ljubičaste, purpurna, granatocrvena, može imati purpurne nijanse crvene boje trešnje, rubin-crvene ili boje cigle.
- Aroma: svježje i/ili zrelo voće, dobrog intenziteta. Ako fermentira ili dozrijeva u drvenoj bačvi, miris voća i miris drveta bit će u ravnoteži. Blage note prezelosti, začina, balzamične note, note hrasta u tragovima.

- Okus: kompleksan, postojan, pun, odlikuje se toplinom te zrelih i mekim taninima, vrlo uravnotežen. Poluslatka i slatka vina uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.
- \* Ako je sadržaj šećera veći ili jednak 5 g/l, najveći dopušteni sadržaj sumpora iznosi 200 mg/l.

#### Opća analitička svojstva

- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):
- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12
- Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20
- Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

#### 4. LIKERSKO VINO

##### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

- Izgled: odgovara vrsti vina: bijelo, ružičasto ili crno.
- Aroma: dobrog intenziteta povezanog s dozrijevanjem, vrlo intenzivan i karakterističan ako je vino proizvedeno od grožđa sorte Monastrell.
- Okus: dobra ravnoteža slatkoće i gorčine, pun i bogat okus dobre postojanosti.
- \* Ako je sadržaj šećera veći ili jednak 5 g/l, najveći dopušteni sadržaj sumpora iznosi 200 mg/l.

#### Opća analitička svojstva

- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):
- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15
- Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
- Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20
- Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

#### 5. PJENUŠAVO VINO

##### SAŽET TEKSTUALNI OPIS

- Izgled: ako je osnovno vino bijelo, prevladavaju blijedožute do zlatnožute nijanse. Ako je osnovno vino ružičasto, vina su ružičastih tonova s mogućim nijansama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Ako je osnovno vino crno, vina su crvenih tonova s nijansama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene, boje trešnje ili rubin-crvene.
- Aroma: cvjetne ili voćne arome karakteristične za sortu.
- Okus: ravnoteža šećera i kiselosti.

#### Opća analitička svojstva

- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):
- Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5
- Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

- Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 16,7
- Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 235

## 5. Postupci proizvodnje vina

### 5.1. Posebni enološki postupci

Poseban enološki postupak

Grožđe mora imati minimalnu jakost od 11°Bé za crno odnosno 10°Bé za bijelo grožđe; najmanja jakost likerskih vina mora biti 13°Bé.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

- kad je riječ o ekstrakciji mošta iz svježega grožđa u proizvodnji vina koja uključuje fermentaciju bez kožice ili vina iz fermentirane komine od grožđa u proizvodnji crnog vina, jedini dopušteni mehanizirani sustavi su oni koji ne oštećuju tvrde dijelove grozda. Zabranjena je uporaba centrifugalnih muljača velike brzine.
- Zabranjena je upotreba kontinuirane preše.
- pri ekstrakciji mošta ili vina i njihovu odvajanju od komine od grožđa, prinos ne smije biti veći od 74 litre gotovog vina na 100 kilograma ubranoga grožđa. Serije mošta ili vina dobivene primjenom neodgovarajućeg pritiska ne smiju se ni u kojem slučaju upotrijebiti za proizvodnju zaštićenih vina.

Postupak uzgoja

Sustavi uzgoja i rezidbe koji se primjenjuju u vinogradima uključuju tradicionalni sustav račvastog uzgoja i njegove inačice te sustav brajdi i njegove inačice.

### 5.2. Najveći prinosi

#### 1. NENAVODNjavani nasadi bijelih sorti

4 500 kilograma grožđa po hektaru

33,3 hektolitara po hektaru

#### 2. NENAVODNjavani nasadi crnih sorti

4 000 kilograma grožđa po hektaru

29,6 hektolitara po hektaru

#### 3. NAVODNjavani nasadi bijelih sorti

9 000 kilograma grožđa po hektaru

66,6 hektolitara po hektaru

#### 4. NAVODNjavani nasadi crnih sorti

7 000 kilograma grožđa po hektaru

51,8 hektolitara po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje uzgoja grožđa za vina obuhvaćena oznakom izvornosti čine zemljišta uključena u registar vinograda, a sva se nalaze u općini Yecla u regiji Murcia.

Područje proizvodnje vina isto je kao područje uzgoja i starenja grožđa.

**7. SORTE VINOVE LOZE**

AIREN  
CABERNET SAUVIGNON  
CHARDONNAY  
GARNACHA TINTA  
GARNACHA TINTORERA  
MACABEO – VIURA  
MALVASIA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES  
MERLOT  
MERSEGUERA  
MONASTRELL  
MOSCATEL DE GRANO MENUDO  
PETIT VERDOT  
SAUVIGNON BLANC  
SYRAH  
TEMPRANILLO  
VERDEJO  
VIOGNIER

**8. Opis povezanosti**

Yecla ima suhu kontinentalnu klimu s vrućim ljetima i jako hladnim zimama. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 300 milimetara. Broj sunčanih sati godišnje veći je od 3 000.

Kad je riječ o reljefu tog područja najvažnija značajka je znatna visina visoravni.

Endoreična priroda riječnih slivova na tom području važno je obilježje vodnog sustava. Tla su, među ostalim, vapnenačka i duboka s dobrom propusnošću te osobito siromašna organskim tvarima. Postoje arheološki dokazi o uzgoju vinove loze od prvog stoljeća prije Krista.

**9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketama pakiranog vina mora biti sljedeći naziv: „Denominación de Origen Yecla” [Oznaka izvornosti Yecla] ili „Denominación de Origen Protegida Yecla” [Zaštićena oznaka izvornosti Yecla]. Oznake provjerava inspeksijsko tijelo koje potvrđuje usklađenost sa zahtjevima specifikacije proizvoda.

Na pakiranjima u kojima se vino šalje moraju biti zaštitni pečati ili certifikacijske oznake (oboje mora biti numerirano) koje izdaje kontrolno tijelo ili na kojima je navedena brojčana oznaka koju daje kontrolno tijelo, a koji se na pakiranja stavljaju u samoj vinariji (jednokratna uporaba).

**POVEZNICA NA SPECIFIKACIJU PROIZVODA**

Yecla\_2022\_06\_14.docx (carm.es)