



C/2024/3268

27.5.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/3268)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Yecla"

PDO-ES-A0606-AM03

Meddelelsesdato: 1.3.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

MEDTAGELSE AF SORTEN VIOGNIER

Beskrivelse:

Ændringen af enhedsdokumentet omhandler medtagelsen af hvidvinsdruesorten Viognier.

Der ændres i punkt 6 i produktspecifikationens afsnit "Druesorter" og i punkt 7 i enhedsdokumentet.

Denne ændring er en standardændring. Den giver anledning til produktion af de samme typer vin med samme kendetegn og profil som angivet i punkt 2 i produktspecifikationen, "Beskrivelse af vinene". Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) 1308/2013 (fusionsmarkedsordningen).

Begrundelse for ændringen:

Der er gennemført en undersøgelse, der viser, at sorten Viognier passer perfekt til vores område og kvaliteten af vinene herfra, og den bevarer endvidere de kendetegn, der fremgår af produktspecifikationen for vine med denne beskyttede oprindelsesbetegnelse. Derudover retfærdiggøres medtagelsen af den aktuelle markedsefterspørgsel.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Yecla

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
3. Hedvin
4. Mousserende vin

⁽¹⁾ EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. VIN — hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

- Udseende: klar og skinnende med lysegule til gyldengule nuancer og evt. et grønligt skær i kanten.
 - Duft: en ren og frugtagtig og/eller blomsteragtig duft. Hvis vinen er lagret på træfade, er denne duft kombineret med den typiske duft, som fadene giver.
 - Smag: frugtagtig og med en god syrlighed. Hvis vinen er lagret på træfade, kan de klassiske noter, som dette giver vinen som helhed, tydeligt smages. Halvsøde og søde vine er velafbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.
- * Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 250 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5
- Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,3
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

2. VIN — rosévine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

- Udseende: klar og skinnende med en farve, der går fra lys laksefarvet til lyserød.
 - Duft: frugt- og/eller blomsteraromaer.
 - Smag: frugtagtig og velafbalanceret med en god syrlighed. Halvsøde og søde vine er velafbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.
- * Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 250 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11
- Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,3
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

3. VIN — rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

- Udseende: moderat til stærk farveintensitet. Kirsebærfarvet med et violet skær, lilla og granatrød, evt. med lilla nuancer eller kirsebærrøde, rubinrøde eller murstensrøde nuancer.
- Duft: frisk og/eller moden frugt og med en god intensitet. Hvis de er gæret eller lagret på træfade, vil der være en balance mellem frugt og træ. Let overmodning, krydderier, balsamiske noter og spor af eg.

- Smag: en meget velafbalanceret smag, som har flere lag og en god holdbarhed, krop og varme, modne og bløde tanniner. Halvsøde og søde vine er velafbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

* Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 200 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12
- Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

4. HEDVIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

- Udseende: alt efter vintypen: hvidvin, rosévin eller rødvin.
- Duft: en god intensitet som følge af lagringen, meget intens og karakteristisk, når den er fremstillet af Monastrelldruer.
- Smag: en god balance mellem sødme og bitterhed, fyldig, fed og med en lang eftersmag.
- * Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 200 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15
- Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

5. MOUSSERENDE VIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

- Udseende: hvis basisvinen er hvidvin, er lysegule til gyldengule nuancer dominerende. Hvis basisvinen er rosévin, har vinene lyserøde nuancer og kan have hindbærfarvede, jordbærfarvede, ribsfarvede eller laksefarvede toner. Hvis basisvinen er rødvin, har vinene røde nuancer med violette, lilla, granatrøde, kirsebærfarvede eller rubinrøde toner.
- Duft: blomster- eller frugtagtige aromaer, som er specifikke for sorten.
- Smag: en god balance mellem sødme og syrlighed.

Generelle analytiske kendetegn

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5
- Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 16,7
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 235

5. Vinframstillingsmetoder

5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Druerne skal have et minimalt alkoholindhold på 11 °Bé for røde druer og på 10 °Bé for hvide druer. For hedvine er det minimale alkoholindhold 13 °Bé.

Relevant restriktion vedrørende vinframstillingen

- Til udvinding af most fra friske druer ved vinframstilling, hvor gæringen sker uden skaller, eller af vin fra presserester af gærede druer ved framstilling af rødvin, er de eneste tilladte mekaniserede systemer dem, der ikke beskadiger eller river de faste dele af klaserne over. Brug af maskiner, der knuser druerne ved høj hastighed og centrifugalkraft, er forbudt.
- Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpresser.
- Ved udvinding af most eller vin og dens adskillelse fra presseresterne må udbyttet ikke overstige 74 liter færdig vin pr. 100 kg høstede druer. Partier af most eller vin, der er opnået ved hjælp af et uegnet presstryk, må under ingen omstændigheder anvendes til framstilling af vine med den beskyttede betegnelse.

Dyrkningspraksis:

De espalierings- og beskæringsystemer, der anvendes på vinmarkerne, er det traditionelle Gobeletsystem og varianter heraf samt espaliering og varianter heraf.

5.2. Maksimale udbytter

1. IKKE KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED HVIDE SORTER

4 500 kg druer pr. hektar

33,3 hektoliter pr. hektar

2. IKKE KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED RØDE SORTER

4 000 kg druer pr. hektar

29,6 hektoliter pr. hektar

3. KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED HVIDE SORTER

9 000 kg druer pr. hektar

66,6 hektoliter pr. hektar

4. KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED RØDE SORTER

7 000 kg druer pr. hektar

51,8 hektoliter pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Dyrkningsområdet for druer til framstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen består af de arealer, der er medtaget i fortegnelsen over vindyrkningsarealer, og som alle ligger i kommunen Yecla i regionen Murcia.

Vinframstillingsområdet er det samme som druedyrknings- og lagringsområdet.

7. Druesort(er)

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. Tilknytning til det geografiske område

Yecla har et tørt fastlandsklima med varme somre og meget kolde vintre. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde ligger på 300 mm. Det årlige antal solskinstimer er over 3 000 timer.

Hvad områdets landskab angår, er det vigtigste kendetegn det høje plateaus betydelige højde over havet.

Den endorheiske karakter af områdets flodbassiner er et bemærkelsesværdigt kendetegn ved vandsystemet. Jorden er bl.a. kalkholdig og dyb med en god gennemtrængelighed og særlig fattig på organisk materiale. Der er arkæologiske beviser for, at der har fundet vindyrkning sted siden det første århundrede f.Kr.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De aftappede vines etiketter skal indeholde følgende oplysninger: "Denominación de Origen Yecla" eller "Denominación de Origen Protegida Yecla". Etiketterne undersøges af kontrolorganet, som kontrollerer overholdelsen af kravene i produktspecifikationen.

Den emballage, som vinene sendes i, skal være påført garantisegl eller certificeringsmærker, som i begge tilfælde skal være nummererede, og som er udstedt af kontrolorganet eller anvender kontrolorganets nummerering og er påsat hos vinproducenten (til engangsbrug).

LINK TIL PRODUKTSPECIFIKATIONEN

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)