



C/2024/3268

27.5.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.**

(C/2024/3268)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, <sup>(1)</sup>.

**ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**«Yecla»**

**PDO-ES-A0606-AM03**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 1.3.2024**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ VIOGNIER**

**Περιγραφή:**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθεί η λευκή ποικιλία αμπέλου Viognier.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, «Ποικιλίες αμπέλου», και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση. Έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή των ιδίων τύπων οίνου με τα ίδια χαρακτηριστικά και το ίδιο προφίλ όπως ορίζονται στο σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, «Περιγραφή των οίνων». Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

**Αιτιολόγηση**

Έχει εκπονηθεί μελέτη που δείχνει ότι η ποικιλία Viognier είναι τέλεια προσαρμοσμένη στην περιοχή μας και στην ποιότητα των οίνων που παράγονται σε αυτήν, ενώ τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος για οίνους που φέρουν την εν λόγω ΠΟΠ παραμένουν τα ίδια. Η συμπερίληψη αυτής της ποικιλίας δικαιολογείται επίσης από την τρέχουσα ζήτηση της αγοράς.

**ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ**

**1. Ονομασία/-ες**

Yecla

**2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

**3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

##### 1. ΟΙΝΟΣ — Λευκοί οίνοι

###### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- Όψη: καθαρή και λαμπερή, ωχροκίτρινοι έως χρυσοκίτρινοι τόνοι, μπορεί να έχουν πρασινωπές ανταύγειες.
  - Άρωμα: καθαρά και φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα. Εάν ο οίνος έχει παλαιωθεί σε ξύλο, αυτά εξισορροπούνται με τα χαρακτηριστικά αρώματα που παρέχει το βαρέλι.
  - Γεύση: καλή οξύτητα, φρουτώδης. Εάν ο οίνος έχει παλαιωθεί σε ξύλο, γίνονται αντιληπτές οι κλασικές νότες που επιφέρει συνολικά στον οίνο η παλαιώση σε ξύλο. Οι ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.
- \* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 250 mg/l.

###### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο): 13,3
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

##### 2. ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι

###### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- Όψη: καθαρή και λαμπερή που κυμαίνεται από ανοιχτό σομόν έως ροζ.
  - Άρωμα: φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα.
  - Γεύση: καλή οξύτητα, ισορροπημένη, φρουτώδης. Οι ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.
- \* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 250 mg/l.

###### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο): 13,3
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

##### 3. ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι

###### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- Όψη: μέτρια έως έντονη ένταση χρώματος. Χρώμα κερασί με ιώδεις ανταύγειες, πορφυρό, κόκκινο του γρανάτη, μπορεί να περιέχει πορφυρές ανταύγειες ή κερασί, ρουμπινί ή κεραμιδι αποχρώσεις.
- Άρωμα: νωποί και/ή ώριμοι καρποί, καλής έντασης. Σε περίπτωση ζύμωσης ή παλαιώσης σε ξύλο, υπάρχει ισορροπία μεταξύ φρούτων και ξύλου. Ελαφρά υπερωρίμαση, μπαχαρικά, βαλσαμικές νότες, ίχνη δρυός.

— Γεύση: πολυεπίπεδη με καλή διάρκεια, σώμα, θερμότητα και ώριμες και μαλακές τανίνες, πολύ ισορροπημένες. Οι ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

\* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 200 mg/l.

#### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

#### 4. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

##### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- Όψη: ανάλογα με τον τύπο οίνου: λευκή, ερυθρωπή ή ερυθρή.
- Άρωμα: καλής έντασης που συνδέεται με την παλαιώση, πολύ έντονο και χαρακτηριστικό στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται σταφύλια Monastrell.
- Γεύση: ισορροπημένος οίνος μεταξύ γλυκύτητας και πικράδας, με γεμάτο σώμα, παχύρρευστος με μακρά επίγευση.
- \* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 200 mg/l.

#### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

#### 5. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

##### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- Όψη: όταν ο οίνος βάσης είναι λευκός, κυριαρχούν οι ωχροκίτρινοι έως χρυσοκίτρινοι τόνοι. Όταν ο οίνος βάσης είναι ερυθρωπός, οι οίνοι έχουν ερυθρωπούς τόνους και μπορεί να έχουν αποχρώσεις στο χρώμα του σμέουρου, της φράουλας, των κόκκινων φραγκοστάφυλων ή σομόν. Όταν ο οίνος βάσης είναι ερυθρός, οι οίνοι έχουν ερυθρούς τόνους με αποχρώσεις ιώδεις, πορφυρές, κόκκινες του γρανάτη, κερασί ή ρουμπινί.
- Άρωμα: με ανθώδη ή φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζουν την ποικιλία.
- Γεύση: ισορροπημένη μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

#### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 16,7
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 235

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

### 5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 11 °Βέ για τα ερυθρά σταφύλια και 10 °Βέ για τα λευκά σταφύλια· για τους οίνους λικέρ, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 13 °Βέ.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

- Όσον αφορά την εξαγωγή γλεύκους από νωπά σταφύλια κατά τη λευκή οινοποίηση, ή οίνου από στέμφυλα που έχουν υποστεί ζύμωση κατά την ερυθρή οινοποίηση, τα μόνα μηχανοποιημένα συστήματα που επιτρέπονται είναι εκείνα που δεν καταστρέφουν ούτε σχίζουν τα στερεά μέρη των τσαμπιών. Απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας.
- Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.
- Κατά την εξαγωγή γλεύκους ή οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, η απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 74 λίτρα έτοιμου οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισθέντων σταφυλιών. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προστατευόμενων οίνων παρτίδες γλεύκους ή οίνου που έχουν παραχθεί με ακατάλληλη πίεση.

Καλλιεργητική πρακτική

Τα συστήματα μόρφωσης και κλαδέματος που χρησιμοποιούνται στους αμπελώνες είναι το παραδοσιακό σύστημα κλαδέματος σε κυπελλοειδές σχήμα και οι παραλλαγές του, καθώς και το σύστημα υποστήριξης με πασσάλους και οι παραλλαγές του.

### 5.2. Μέγιστες αποδόσεις

#### 1. ΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

4 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

33,3 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

#### 2. ΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

4 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

29,6 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

#### 3. ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

66,6 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

#### 4. ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

51,8 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η αμπελουργική περιοχή για τους οίνους που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης αποτελείται από τις εκτάσεις γης που περιλαμβάνονται στο αμπελουργικό μητρώο, οι οποίες βρίσκονται όλες εντός του δήμου Yecla της περιφέρειας Murcia.

Η περιοχή οινοποίησης αντιστοιχεί στις περιοχές αμπελοκαλλιέργειας και παλαιώσης.

**7. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΗ/-ΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ/-ΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

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. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η περιοχή Yecla έχει ξηρό ηπειρωτικό κλίμα με θερμά καλοκαίρια και πολύ ψυχρούς χειμώνες. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 300 χιλιοστόμετρα. Η ετήσια ηλιοφάνεια υπερβαίνει τις 3 000 ώρες.

Το σπουδαιότερο χαρακτηριστικό όσον αφορά το ανάγλυφο της περιοχής αυτής είναι το σημαντικό υψόμετρο του υψηλού οροπεδίου.

Η ενδορροϊκή φύση των λεκανών απορροής ποταμού στην περιοχή αποτελεί αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό του υδατικού συστήματος. Τα εδάφη είναι, μεταξύ άλλων, ασβεστολιθικά και βαθιά με καλή διαπερατότητα και ιδιαίτερα φτωχά σε οργανική ύλη. Υπάρχουν αρχαιολογικές ενδείξεις αμπελοκαλλιέργειας από τον πρώτο αιώνα π.Χ.

**9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των συσκευασμένων οίνων πρέπει να αναγράφονται τα ακόλουθα: «Denominación de Origen Yecla» [Ονομασία Προέλευσης Yecla] ή «Denominación de Origen Protegida Yecla» [Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Yecla]. Οι ετικέτες εξετάζονται από τον οργανισμό ελέγχου που ελέγχει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Η συσκευασία με την οποία αποστέλλονται οι οίνοι πρέπει να φέρει σφραγίδες εγγύησης ή ετικέτες πιστοποίησης, οι οποίες να είναι αριθμημένες και στις δύο περιπτώσεις και να εκδίδονται ή να χρησιμοποιούν αριθμηση που παρέχεται από τον οργανισμό ελέγχου και να τοποθετούνται στο ίδιο το οινοποιείο (μίας χρήσης).

**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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