



C/2024/3268

27.5.2024

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33.**

(C/2024/3268)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"Yecla"

PDO-ES-A0606-AM03

Datum för meddelandet: 1 mars 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

INKLUDERING AV DRUVSORTEN VIOGNIER

Beskrivning:

Produktspecifikationen har ändrats för att inkludera den gröna druvsorten viognier.

Punkt 6 "Druvsorter" i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring. Den resulterar i framställning av samma vintyper med samma egenskaper och profil som anges i punkt 2 "Beskrivning av vinerna" i produktspecifikationen. Vi anser därför att denna ändring inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering

En studie har genomförts som visar att druvsorten viognier är perfekt anpassad till vår region och till dessa viners kvalitet. Studien visar också att de egenskaper som fastställs i produktspecifikationen för viner med denna skyddade ursprungsbe-teckning bibehålls. Inkluderingen av denna sort motiveras även av den nuvarande efterfrågan på marknaden.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Yecla

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungs-beteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousse-rande vin

⁽¹⁾ EGT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. VIN – Vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

- Utseende: Klar och skimrande färg, blekgula till gyllengula toner, kan skifta i grönt vid kanten.
- Arom: Rena och fruktiga och/eller blommiga aromer. Om vinet har lagrats på fat råder balans mellan de tidigare nämnda aromerna och de typiska fataromerna.
- Smak: God syra, fruktig. Om vinet har lagrats på fat kan de klassiska toner som detta tillför vinet som helhet förnimmas. Halvsöta och söta viner är balanserade i fråga om alkoholhalt, syra och restsockerhalt.
- * Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 250 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper

- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):
- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5
- Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
- Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,3
- Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. VIN – Roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

- Utseende: Klar och skimrande färg som kan sträcka sig från svagt laxrosa till rosa.
- Arom: Fruktiga och/eller blommiga aromer.
- Smak: God syra, balanserad, fruktig. Halvsöta och söta viner är balanserade i fråga om alkoholhalt, syra och restsockerhalt.
- * Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 250 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper

- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):
- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11
- Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
- Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,3
- Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. VIN – Röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

- Utseende: Medelhög till hög färgintensitet. Färgen är körsbärsröd med skiftningar i violett, purpurröd eller granatröd och kan ha mörklila inslag eller körsbärsröda, rubinröda eller tegelröda toner.
- Arom: Färsk och/eller mogen frukt, med god intensitet. När vinet jästs eller lagrats på fat råder balans mellan fruktiga aromer och fataromer. Lätta inslag av övermogen frukt, kryddor, balsamiska toner och spår av ek.

- Smak: Komplex och kvardröjande med god fyllighet och värme, mogen och med mjuka tanniner, mycket välbalanserad. Halvsöta och söta viner är balanserade i fråga om alkoholhalt, syra och restsockerhalt.
- * Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 200 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper

- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):
- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12
- Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
- Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20
- Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

4. LIKÖRVIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

- Utseende: I överensstämmelse med typen av vin – vitt, rosé eller rött.
- Arom: God intensitet som kommer med lagringen, mycket intensiv och karakteristisk när vinet framställts från monastrelldruvor.
- Smak: God balans mellan sötma och bitterhet, fyllig och fet med lång eftersmak.
- * Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 200 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper

- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):
- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15
- Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
- Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20
- Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

5. MOUSSERANDE VIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

- Utseende: Om basvinet är vitt dominerar blekgula till guldgula färgtoner. Om basvinet är ett rosévin får vinerna rosa färgtoner och kan skifta i hallonrött, jordgubbsrött, vinbärsrött eller laxrosa. Om basvinet är rött får vinerna röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött.
- Arom: Blommiga eller fruktiga aromer som är typiska för druvsorten.
- Smak: God balans mellan sötma och syra.

Allmänna analytiska egenskaper

- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):
- Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5
- Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

- Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 16,7
- Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 235

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

Druvorna måste ha en lägsta naturlig alkoholhalt på 11° Bé för blå druvor och 10° Bé för gröna druvor. För likörviner är den lägsta halten 13° Bé.

Relevanta restriktioner för vinframställning

- Vid utvinning av must från färska druvor vid vinframställning som omfattar jäsning utan skal, eller utvinning av vin från jäst druvpressmassa när det gäller röda viner, tillåts enbart sådana mekaniserade system som inte skadar eller river sönder de solida delarna av druvklasarna. Det är inte tillåtet att använda centrifugkrossar med hög hastighet.
- Det är inte tillåtet att använda kontinuerliga pressar.
- Vid utvinningen av must eller vin och avskiljningen av musten eller vinet från druvpressmassan får avkastningen inte överstiga 74 liter färdigt vin per 100 kg skördade druvor. Must eller vin som erhållits genom att använda olämpligt tryck vid pressningen får under inga omständigheter användas för att framställa skyddade viner.

Odlingsmetoder

De system för beskärning och uppbindning som används på vingårdarna är det traditionella gobeletsystemet och dess varianter samt spaljesystemet och dess varianter.

5.2. Högsta avkastning

1. OBEVATTNADE PLANTERINGAR AV GRÖNA DRUVSORTER

4 500 kg druvor per hektar

33,3 hektoliter per hektar

2. OBEVATTNADE PLANTERINGAR AV BLÅ DRUVSORTER

4 000 kg druvor per hektar

29,6 hektoliter per hektar

3. BEVATTNADE PLANTERINGAR AV GRÖNA DRUVSORTER

9 000 kg druvor per hektar

66,6 hektoliter per hektar

4. BEVATTNADE PLANTERINGAR AV BLÅ DRUVSORTER

7 000 kg druvor per hektar

51,8 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för de viner som omfattas av ursprungsbetegningen består av de markområden som ingår i vinodlingsregistret, samtliga belägna inom kommunen Yecla i regionen Murcia.

Vinframställningsområdet sammanfaller med odlingsområdet och med lagringsområdet.

7. HUVUDSAKLIGA DRUVSORTER

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. Beskrivning av sambandet

Yecla har ett torrt fastlandsklimat med heta somrar och mycket kalla vintrar. Den genomsnittliga nederbörden är 300 mm per år. Antalet soltimmar per år överskrider 3 000.

Topografiskt sett utmärker sig området framför allt genom att högplatån ligger på betydande höjd.

Områdets vattensystem präglas av att utlopp saknas. Jordarna kännetecknas bland annat av att de är kalkhaltiga och djupa med god genomsläpplighet samt särskilt fattiga på organiskt material. Det finns arkeologiska bevis för vinodling sedan det första århundradet f.Kr.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande måste stå på etiketten på förpackade viner: "Denominación de Origen Yecla" [Ursprungsbeteckning Yecla] eller "Denominación de Origen Protegida Yecla" [Skyddad ursprungsbeteckning Yecla]. Etiketterna inspekteras av ett kontrollorgan som kontrollerar att kraven i produktspecifikationen är uppfyllda.

De förpackningar som vinerna skickas ut i måste vara försedda med en numrerad garantiförsegling eller en numrerad certifieringsetikett. Förseglingen eller etiketten ska antingen vara utfärdad av kontrollorganet eller följa numrering från kontrollorganet, och fästs vid förpackningen på vineriet (engångsanvändning).

LÄNK TILL PRODUKTSPECIFIKATIONEN

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)