C/2024/3268

27.5.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/3268)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Datum der Mitteilung: 1.3.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

AUFNAHME DER REBSORTE VIOGNIER

Beschreibung:

Die Änderung der Produktspezifikation betrifft die Aufnahme der weißen Rebsorte Viognier.

Geändert wird Nummer 6 „Rebsorten“ der Produktspezifikation und Nummer 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung. Sie führt zur Erzeugung derselben Weinarten mit denselben Eigenschaften und Profilen, wie sie in Nummer 2 „Beschreibung der Weine“ der Produktspezifikation festgelegt sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1308/2013 (Verordnung über die einheitliche GMO) aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Es wurde eine Untersuchung durchgeführt, aus der hervorgeht, dass die Rebsorte Viognier perfekt an unser Gebiet und die Qualität seiner Weine angepasst ist und auch die in der Produktspezifikation für die Weine dieser Ursprungsbezeichnung festgelegten Merkmale bewahrt. Andererseits ist ihre Aufnahme aufgrund der tatsächlichen Marktnachfrage gerechtfertigt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Yecla

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   3. Likörwein

   4. Schaumwein

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. WEIN – Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: klar und brillant, blassgelbe bis goldgelbe Töne, grünliche Ränder sind möglich.

— Geruch: klare und fruchtige und/oder blumige Aromen. Bei Reifung im Fass ausgewogen mit den typischen Aromen, die vom Barrique beigesteuert werden.

— Geschmack: gute Säure, fruchtig. Bei Reifung im Fass treten die klassischen Noten hervor, die dieses zum Wein insgesamt beiträgt. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 250 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

2. WEIN – Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: klar und brillant, Farbpalette von blass lachsfarben bis rosa.

— Geruch: fruchtige und/oder blumige Aromen.

— Geschmack: gute Säure, ausgewogen, fruchtig. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 250 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

3. WEIN – Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: mittlere bis hohe Farbtiefe. Farbe violett-kirschrot, purpurrot, granatrot, kann Nuancen in dunkelviolett oder in Farben von kirschrot bis rubinrot oder ziegelrot aufweisen.

— Geruch: frische und/oder reife Früchte, gute Intensität. Bei Gärung oder Ausbau im Fass ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht- und Holznoten. Leichte Überreife, würzig, balsamisch, Anklänge an Eiche.

— Geschmack: vollmundig mit gutem Nachhall, mit Körper, warm, reife und weiche Tannine, sehr ausgewogen. Liebliche und süße Weine sind ausgewogen in Bezug auf den Alkoholgehalt, die Säure und den Restzuckergehalt.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 200 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

4. LIKÖRWEIN

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: entspricht den verschiedenen Weißwein-, Rotwein- und Roséwein-Typen.

— Geruch: gute Intensität je nach Reifung, sehr intensiv und charakteristisch im Fall der Rebsorte Monastrell.

— Geschmack: ausgewogenes Verhältnis aus Süße und Bitterkeit, mit Körper, cremig und mit langem Abgang.

* Wenn der Zuckergehalt größer oder gleich 5 g/l ist, liegt der Höchstschwefelgehalt bei 200 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

5. SCHAUMWEIN

KURZBESCHREIBUNG

— Aussehen: Wenn der Grundwein ein Weißwein ist, dominieren Gelbtöne von blass bis golden. Wenn der Grundwein ein Roséwein ist, zeigen sich Rosatöne, die himbeer-, erdbeer- johannisbeer- oder lachsfarbene Farbreflexe aufweisen können. Wenn der Grundwein ein Rotwein ist, zeigen sich Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch- oder rubinroten Reflexen.

— Geruch: mit blumigen und/oder fruchtigen Aromen je nach Rebsorte.

— Geschmack: ausgewogenes Verhältnis aus Zucker und Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 16,7

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 235

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben weisen einen Mindestalkoholgehalt von 11 °Bé bei roten Traubensorten und 10 °Bé bei weißen Traubensorten auf; sind sie für Likörweine bestimmt, sind es 13 °Bé.

Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

— Die Extraktion von Most aus frischen Trauben im Zuge der Weißweinbereitung, oder von Wein aus gegorenen Traubentrestern bei der Bereitung von Rotwein, darf nur unter Einsatz mechanischer Systeme erfolgen, die die festen Bestandteile der Traube nicht beschädigen oder zerreißen. Der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen ist verboten.

— Die Verwendung von kontinuierlichen Keltern ist untersagt.

— Der Ertrag bei der Most- oder Weinextraktion und der Gewinnung aus Trestern darf nicht mehr als 74 l fertig erzeugten Wein pro 100 kg gelesener Trauben betragen. Durch unsachgemäßes Pressen gewonnene Most- oder Weinfraktionen dürfen unter keinen Umständen zur Herstellung von Weinen mit der geschützten Bezeichnung verwendet werden.

Anbauverfahren

Als Erziehungs- und Rebschnittsysteme im Weinberg kommen die klassische Gobeleterziehung und ihre Varianten sowie die Spaliererziehung und ihre Varianten zum Einsatz.

5.2. *Höchsterträge*

1. TROCKENANBAU WEISSE REBSORTEN

4 500 kg Trauben pro Hektar

33,3 Hektoliter pro Hektar

2. TROCKENANBAU ROTE REBSORTEN

4 000 kg Trauben pro Hektar

29,6 Hektoliter pro Hektar

3. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG WEISSE REBSORTEN

9 000 kg Trauben pro Hektar

66,6 Hektoliter pro Hektar

4. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG ROTE REBSORTEN

7 000 kg Trauben pro Hektar

51,8 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine, die unter die Ursprungsbezeichnung fallen, setzt sich aus den Flächen zusammen, die in der Weinbaukartei verzeichnet sind und im Gemeindegebiet Yecla in der Region Murcia liegen.

Das Weinbereitungsgebiet ist mit dem Erzeugungsgebiet und dem Reifungsgebiet deckungsgleich.

7. **Keltertraubensorte(n)**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMATICA - MALVASIA DE SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet**

In Yecla herrscht ein trockenes Kontinentalklima mit warmen Sommern und sehr kalten Wintern vor. Die mittlere jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 300 mm. Die Sonnenscheindauer beträgt über 3 000 Stunden im Jahr.

Das wichtigste Merkmal dieses Gebiets ist aus geografischer Sicht die bemerkenswerte Höhe der Hochebene.

Hydrografisch betrachtet ist hervorzuheben, dass es sich bei den Senken des Gebiets um endorheische Becken handelt. Die Böden sind unter anderem kalkhaltig, tief, von guter Durchlässigkeit und zeichnen sich dadurch aus, dass wenig organische Stoffe vorhanden sind. Archäologische Funde zeigen, dass in der Gegend seit dem 1. Jahrhundert vor Christi Geburt Weinbau betrieben wird.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten der abgefüllten Weine muss die Angabe „Denominación de Origen Yecla“ (Ursprungsbezeichnung Yecla) oder „Denominación de Origen Protegida Yecla“ (Geschützte Ursprungsbezeichnung Yecla) stehen. Die Etiketten werden von der Kontrollstelle dahin gehend geprüft, ob sie den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen.

Die Behältnisse, in denen die Weine vermarktet werden, sind mit Garantiesiegeln oder Kontrolletiketten zu versehen, die in beiden Fällen von der Kontrollstelle nummeriert und ausgegeben werden oder deren Nummerierung von der Kontrollstelle bereitgestellt wird, und die in der Kellerei aufgebracht werden (Einmalgebrauch).

LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)