C/2024/3268

2024.5.27.

**A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.**

(C/2024/3268)

Ezen értesítés közzétételére a [1] (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Yecla”**

**PDO-ES-A0606-AM03**

**Az értesítés időpontja: 2024.3.1.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A VIOGNIER FAJTA FELVÉTELE

Leírás:

A termékleírás kiegészült a Viognier fehérszőlő-fajtával.

Módosult a termékleírás „Szőlőfajták” című 6. pontja és az egységes dokumentum 7. pontja.

Ez egy standard módosítás. A termékleírás „A borok leírása” című 2. pontjában meghatározott borokkal megegyező jellemzőkkel és profillal rendelkező, azonos borfajták előállítását teszi lehetővé. Ennek alapján úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikke (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indoklás

Egy vizsgálatra került sor, amely azt mutatta, hogy a Viognier fajta tökéletesen illeszkedik a régiónkhoz és az ott készített borok minőségéhez. A vizsgálat azt is megállapította, hogy az ezen OEM-mel ellátott borok termékleírásában megadott jellemzők változatlanok maradnak. E szőlőfajta felvételét a jelenlegi piaci kereslet is indokolja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Yecla

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

   OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

   1. Bor

   3. Likőrbor

   4. Pezsgő

[1] HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. BOR – Fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Küllem: tiszta és tükrös fényű, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal, a karimánál zöldes árnyalattal.

— Aroma: tiszta és gyümölcsös és/vagy virágos aromák. Ha a bort fahordóban érlelik, ezek az aromák egyensúlyban vannak a hordós érlelés jellegzetes aromáival.

— Íz: megfelelő savtartalom, gyümölcsösség. Ha a bort fahordóban érlelik, a fahordós érlelés által kölcsönzött klasszikus jegyek a bor egészében érzékelhetők. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 250 mg/l.

Általános analitikai jellemzők

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,3

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. BOR – Rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Küllem: tiszta és tükrös fényű, a halvány lazacszínűtől a rózsaszínig terjedő színnel.

— Aroma: gyümölcsös és/vagy virágos aromák.

— Íz: megfelelő savtartalom, kiegyensúlyozott, gyümölcsös. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 250 mg/l.

Általános analitikai jellemzők

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,3

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

3. BOR – Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Küllem: közepesen intenzívtől intenzívig terjedő szín. Ibolya árnyalatú meggypiros, bíborvörös vagy gránátvörös szín, esetenként bíborvörös vagy meggypiros, rubinvörös vagy téglavörös árnyalatokkal.

— Aroma: friss és/vagy érett, megfelelő intenzitású gyümölcsös aroma. Fahordós erjesztés vagy érlelés esetén egyensúlyban vannak a gyümölcsös és fás aromák. Enyhén túlérett gyümölcsök, fűszerek aromái, balzsamos és tölgyfára emlékeztető jegyekkel.

— Íz: többrétegű, tartósan megmaradó, testes, meleg, érett és lágy tanninok, nagyon kiegyensúlyozott. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 200 mg/l.

Általános analitikai jellemzők

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

4. LIKŐRBOR

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Küllem: a bor típusa szerint: a fehér-, rozé vagy vörösborokra jellemző.

— Aroma: az érleléshez társuló jó intenzitású, a Monastrell szőlő felhasználása esetén nagyon intenzív és jellegzetes aromák.

— Íz: jól kiegyensúlyozott édes és kesernyés íz, testes, lágy, hosszú lecsengésű.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 200 mg/l.

Általános analitikai jellemzők

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

5. PEZSGŐ

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— Küllem: fehér alapbor esetén a halványsárgától az aranysárgáig terjedő árnyalatok dominálnak. Ha az alapbor rozé, a borok rózsaszínűek, esetenként málna, eper, piros ribiszke vagy lazac árnyalatokkal. Ha az alapbor vörös, a borok ibolya, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös árnyalatú vörös színnel rendelkeznek.

— Aroma: a fajtára jellemző virágos vagy gyümölcsös aromák.

— Íz: egyensúlyban van a cukor- és a savtartalom.

Általános analitikai jellemzők

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 16,7

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 235

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

Különleges borászati eljárás

A szőlő minimális alkoholtartalma vörös szőlő esetében 11 °Bé, fehér szőlő esetében pedig 10 °Bé; likőrborok esetében a minimális alkoholtartalomnak 13 °Bé-nak kell lennie.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

— A borkészítés során héjon erjesztésből származó must kivonásához, vagy a vörösborkészítés során erjesztett szőlőtörkölyből származó must kivonásához kizárólag azok a gépesített rendszerek engedélyezettek, amelyek nem károsítják vagy nem törik el a fürtök szilárd részeit. A nagysebességű centrifugális zúzógépek használata tilos.

— Tilos a folyamatos prések használata.

— Must vagy bor kivonásakor és a szőlőtörkölytől való elválasztásakor a terméshozam nem haladhatja meg a 74 liter készbort a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára vetítve. Az oltalom alatt álló borok előállításához nem megfelelő nyomás alkalmazásával nyert must- vagy bortételek semmilyen esetben sem használhatók fel.

Művelésmód

A szőlőültetvényeken alkalmazott művelési és metszési rendszerek a hagyományos bakművelési rendszer és annak változatai, valamint a lugasművelési rendszer és annak változatai.

5.2. *Maximális hozamok*

1. FEHÉR FAJTÁK NEM ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

4 500 kilogramm szőlő hektáronként

33,3 hektoliter hektáronként

2. VÖRÖS FAJTÁK NEM ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

4 000 kilogramm szőlő hektáronként

29,6 hektoliter hektáronként

3. FEHÉR FAJTÁK ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

66,6 hektoliter hektáronként

4. VÖRÖS FAJTÁK ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

51,8 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok szőlőtermő területe a szőlőkataszterben szereplő, Murcia régióban található Yecla településen található földterületekből áll.

A bortermelési terület megegyezik a szőlőtermesztési és az érlelési területekkel.

7. **BORSZŐLŐFAJTÁK**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Yecla száraz kontinentális éghajlatú, forró nyarakkal és nagyon hideg telekkel. Az átlagos éves csapadékmennyiség 300 milliméter. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 3 000 órát.

E terület domborzatának legfontosabb jellemzője a magas fennsík jelentős tengerszint feletti magassága.

A területen található vízgyűjtők endorheikus jellege a vízrendszer megkülönböztető jellemzője. A talajok többek között meszesek és mélyek, jó áteresztőképességgel rendelkeznek, és különösen szegények a szerves anyagokban. Régészeti bizonyítékok támasztják alá, hogy ezen a területen már az i.e. 1. században folytattak szőlőtermesztést.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshez kapcsolódó további előírások

A feltétel leírása:

A kiszerelt bor címkén az alábbiakat kell feltüntetni: „Denominación de Origen Yecla” [Yecla eredetmegjelölés] vagy „Denominación de Origen Protegida Yecla” [Yecla oltalom alatt álló eredetmegjelölés]. A címkéket a termékleírás követelményeinek való megfelelést igazoló ellenőrző szerv vizsgálja meg.

A borászatban a borok szállítására szolgáló csomagoláson az ellenőrző szerv által kibocsátott és megszámozott garanciazárjegyeket vagy tanúsító címkéket kell elhelyezni (egyszeri felhasználásra).

**A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK**

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)