C/2024/3268

27.5.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/3268)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Yecla”

PDO-ES-A0606-AM03

Datum van mededeling: 1.3.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

INVOERING VAN HET RAS VIOGNIER

Beschrijving:

Het productdossier wordt gewijzigd door het witte druivenras viognier eraan toe te voegen.

Punt 6 van het productdossier (“Druivenrassen”) en punt 7 van het enig document worden gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging. Ook na de wijziging worden dezelfde wijnsoorten geproduceerd, met dezelfde kenmerken en hetzelfde profiel als vermeld in punt 2 van het productdossier (“Beschrijving van de wijn”). Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening) valt.

Motivering

Uit een studie is gebleken dat het ras viognier perfect is aangepast aan ons terroir en kwalitatieve wijnen oplevert, die tevens de kenmerken hebben die zijn vastgelegd in het productdossier voor wijnen met deze BOB. Ook de huidige marktvraag rechtvaardigt de toevoeging van dit ras.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

   Yecla

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn

   3. Likeurwijn

   4. Mousserende wijn

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WIJN — Witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: helder en briljant, bleekgele tot goudgele tinten, kan een groenige zweem hebben aan de rand.

— Geur: pure en fruitige en/of florale aroma's. Als de wijn op hout is gerijpt, worden deze in evenwicht gebracht met de typische aroma's die door het fust worden geleverd.

— Smaak: goede zuurgraad, fruitig. Als de wijn op hout is gerijpt, zijn de klassieke tonen te proeven die dit aan de wijn als geheel geeft. Halfzoete en zoete wijnen zijn mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 250 mg/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 10,5

— Minimale totale zuurgraad 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 13,3

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 200

2. WIJN — Roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: helder en briljant, variërend van bleek zalmroze tot roze.

— Geur: fruitige en/of florale aroma's.

— Smaak: goede zuurgraad, harmonisch, fruitig. Halfzoete en zoete wijnen zijn mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 250 mg/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11

— Minimale totale zuurgraad 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 13,3

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 200

3. WIJN — Rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: gemiddelde tot hoge kleurintensiteit. De kleur varieert van rood tot violetachtig, paars en donkerrood; met soms een schijn van kersen-, robijn- of baksteenrood.

— Geur: vers en/of rijp fruit, van een goede intensiteit. Bij gisting of rijping op hout zijn fruit en hout in evenwicht. Lichte overrijping, met de geur van specerijen, een vleugje balsamico en een hint van eikenhout.

— Smaak: meerdere lagen, met goede persistentie, body en warmte, met gerijpte en zachte tannines, zeer evenwichtig. Halfzoete en zoete wijnen zijn mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 200 mg/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 12

— Minimale totale zuurgraad 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 150

4. LIKEURWIJN

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: passend bij de soort wijn: wit, rosé of rood.

— Geur: een goede intensiteit die samenhangt met de rijping, zeer intens en karakteristiek wanneer hij wordt gemaakt van monastrell-druiven.

— Smaak: goed evenwicht tussen zoet en bitter, vol van smaak, smeuïg, met een lange afdronk.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 200 mg/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 15

— Minimale totale zuurgraad 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 150

5. MOUSSERENDE WIJN

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: wanneer de basiswijn wit is, overheersen bleekgele tot goudgele tinten. Wanneer de basiswijn rosé is, hebben de wijnen rozetinten, met accenten framboos, aardbei, aalbes of zalmroze. Wanneer de basiswijn rood is, hebben de wijnen roodtinten met accenten violet, paars, granaat, kers of robijn.

— Geur: met bloemige of fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras.

— Smaak: een goed evenwicht tussen zoet en zuur.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) 11,5

— Minimale totale zuurgraad 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) 16,7

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) 235

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

De druiven moeten een minimaal alcoholvolumegehalte hebben van 11 °Bé voor rode druiven en 10 °Bé voor witte druiven; voor likeurwijnen moet het minimale alcoholvolumegehalte 13 °Bé zijn.

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

— Voor het extraheren van de most uit verse druiven bij een productieprocedé met vergisting zonder de schillen, of van de wijn uit gegiste druivendraf bij de productie van rode wijn, zijn alleen gemechaniseerde systemen toegestaan waarbij de vaste delen van de trossen niet worden beschadigd of kapot gemaakt. Het gebruik van zeer snelle centrifugale molens is verboden.

— Het gebruik van een continupers is verboden.

— Bij het extraheren van de most of de wijn en het scheiden ervan van de druivendraf mag de opbrengst niet meer bedragen dan 74 liter afgewerkte wijn per 100 kg geoogste druiven. In geen geval mogen partijen most of wijn die door toepassing van ongeschikte druk zijn verkregen, worden gebruikt voor de bereiding van beschermde wijnen.

Teeltmethode

De geleidings- en snoeimethoden die in de wijngaarden worden gebruikt, zijn de traditionele gobeletmethode en de varianten daarop, en de spaliermethode en de varianten daarop.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. NIET-GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN WITTE RASSEN

4 500 kilogram druiven per hectare

33,3 hectoliter per hectare

2. NIET-GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN RODE RASSEN

4 000 kilogram druiven per hectare

29,6 hectoliter per hectare

3. GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN WITTE RASSEN

9 000 kilogram druiven per hectare

66,6 hectoliter per hectare

4. GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN RODE RASSEN

7 000 kilogram druiven per hectare

51,8 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het wijnbouwgebied voor de wijnen die onder de oorsprongsbenaming vallen, wordt gevormd door de in het wijnbouwkadaster opgenomen percelen die alle gelegen zijn in de gemeente Yecla in de regio Murcia.

Het wijnbouwgebied komt overeen met het gebied waar de druiven worden geteeld en waar de rijping van de wijnen plaatsvindt.

7. **Wijndruivenras(sen)**

AIRÉN

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Yecla heeft een droog continentaal klimaat met hete zomers en zeer koude winters. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is 300 mm. De jaarlijkse zonneschijn bedraagt meer dan 3 000 zonuren.

Het belangrijkste kenmerk van het reliëf in dit gebied is de aanzienlijke hoogte van de hoogvlakte.

Het endoreïsche (gesloten) karakter van de rivierbekkens in het gebied is een opmerkelijk kenmerk van het watersysteem. De bodems zijn onder andere kalkhoudend en diep, met een goede doorlatendheid, en bijzonder arm aan organisch materiaal. Archeologische vondsten geven aan dat hier sinds de eerste eeuw voor Christus al druiven worden geteeld.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de etiketten van de verpakte wijnen moet het volgende worden vermeld: “Denominación de Origen Yecla” of “Denominación de Origen Protegida Yecla”. De etiketten worden onderzocht door de controle-instantie, die nagaat of aan de eisen van het productdossier is voldaan.

De verpakkingen waarin de wijnen worden verzonden, moeten zijn voorzien van garantiezegels of certificeringsetiketten, in beide gevallen genummerd, die zijn afgegeven door of die zijn voorzien van een nummer dat is verstrekt door de controle-instantie en die zijn aangebracht in het wijnhuis zelf (eenmalig gebruik).

LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)