Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 386/13)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Yecla«

PDO-ES-A0606-AM02

Meddelelsesdato: 12.7.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Tilpasning af den anvendte terminologi for analyseparameteren »totalt sukkerindhold« til gældende lovgivning**

BESKRIVELSE:

Analyseparameteren »totalt sukkerindhold« er ændret til »det totale sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose« i overensstemmelse med artikel 20 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/34 af 17. oktober 2018 ([2]), hvori det samlede sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose fastsættes.

Denne ændring berører punkt 2, litra a) (»Analytiske kendetegn«), i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Denne ændring er en standardændring, da den er en tilpasning af den anvendte terminologi i forbindelse med de fysiske og kemiske egenskaber. Det medfører ikke nogen ændring af det endelige produkt, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det var nødvendigt at præcisere den ordlyd, som anvendes til at udtrykke vinenes totale sukkerindhold.

2. **Forhøjelse af grænserne for indholdet af flygtige syrer**

BESKRIVELSE:

Grænsen for indholdet af flygtige syrer er forhøjet til 0,8 g vinsyre pr. liter for hvidvine og rosévine. For rødvine og hedvine må indholdet af flygtige syrer ikke overstige 1,2 g vinsyre pr. liter. For mousserende vine er den forhøjet til 1 g vinsyre pr. liter.

Denne ændring berører punkt 2, litra a) (»Analytiske kendetegn«), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

([1]) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.
([2]) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 46.

BEGRUNDELSE:

I den nuværende produktspecifikation er der fastsat alt for restriktive grænser for indholdet af flygtige syrer, hvilket udelukker produkter med passende organoleptiske egenskaber, der svarer til »Yecla«-vinenes typiske karakter. På grund af vinenes forarbejdnings- og lagringsmetode lagres de nu på træfade med en kapacitet på over 330 liter. Hvis kapaciteten overstiger denne grænse, må betegnelserne »Crianza« og »Reserva« ikke bruges. Vine, der lagres på sådanne træfade, har som regel samme det samme indhold af flygtige syrer, som de ville have, hvis de blev lagret på fade med en kapacitet på 330 liter, men dette påvirker ikke smagen negativt, og derfor ønsker man at tilpasse denne parameter til de nuværende lagrings- og vinfremstillingstendenser. Alt dette vil fremme mindre indgribende produktionsprocesser og gæring med naturlig gær, så der kan fremstilles mere karakteristiske vine.

Denne analyseparameter bør således revideres af de ovenfor nævnte grunde, så den del af vinproducenternes produktion, der i øjeblikket ikke må anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse, kan markedsføres under denne.

3. **Reduktion af det minimale virkelige alkoholindhold og det minimale totale alkoholindhold i rødvine**

BESKRIVELSE:

Minimumstærsklerne for det virkelige alkoholindhold og det totale alkoholindhold i rødvine er blevet sat ned med 0,5 % vol.

Denne ændring berører punkt 2, litra a) (»Analytiske kendetegn«), i produktspecifikationen og punkt 4 (»Beskrivelse af vinen/vinene«) i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

I produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Yecla« dyrkes druesorter med meget forskellige karakteristika side om side. Den primære druesort er Monastrell, som sameksisterer med de andre godkendte sorter, nemlig Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera og Petit Verdot.

I løbet af det sidste årti har markederne generelt efterspurgt blødere og mere frugtagtige vine, som henvender sig til nye generationer af forbrugere, der er ved at blive introduceret til vinkulturen. Vinproducenter fra alle vingårde skal have de nødvendige værktøjer til at kunne udvikle vine i overensstemmelse med de nationale og internationale markeder, som forener produktionsområdets og BOB-sorternes kendetegn.

At sætte minimumstærsklerne for det virkelige alkoholindhold og det totale alkoholindhold i rødvine ned med 0,5 % vol. medfører ikke en forringelse af kvaliteten. Det udvider tværtimod de muligheder, som områdets forskellige druesorter giver, og gør det muligt at fremstille finere, mere komplekse og mere tiltalende vine.

4. **Forhøjelse af grænserne for det totale syreindhold**

BESKRIVELSE:

Grænsen for det totale syreindhold i hvidvine, rosévine og rødvine er blevet forhøjet til 7,5 g vinsyre pr. liter.

Denne ændring berører punkt 2, litra a) (»Analytiske kendetegn«), i produktspecifikationen og punkt 4 (»Beskrivelse af vinen/vinene«) i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

I produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Yecla« dyrkes druesorter med meget forskellige karakteristika side om side. Den primære druesort er Monastrell, mens de andre røde sorter er Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera og Petit Verdot, og de hvide sorter er Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc og Verdejo.

I løbet af det sidste årti har markederne generelt efterspurgt blødere og mere frugtagtige vine, som henvender sig til nye generationer af forbrugere, der er ved at blive introduceret til vinkulturen. Dette har ført til en tidligere høst med et lavere alkoholindhold, hvilket kan medføre en let stigning i det totale syreindhold.

5. **Ændringer af de organoleptiske beskrivelser**

BESKRIVELSE:

Denne ændring tilpasser de organoleptiske egenskaber, så de bedre kan kontrolleres ved en sensorisk analyse.

Denne ændring berører punkt 2, litra b) (»Organoleptiske egenskaber«), i produktspecifikationen og punkt 4 (»Beskrivelse af vinen/vinene«) i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33, eftersom de ikke udgør en ændring af produktet, som bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Denne ændring betragtes derfor ikke som en af de typer ændringer, der er omhandlet i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Ændringen medfører ikke, at der slækkes på kvalitetskravene til de fremstillede vine, som er klart defineret. Den klassificerer dem ganske enkelt på en tydeligere og mere logisk måde, der hjælper vinproducenterne med at foretage en organoleptisk vurdering af vinene.

Hertil kommer, at der ved indførelsen af standarden UNE-EN-ISO 17065 som en del af kontrollen af produktspecifikationen kræves en ændring af den organoleptiske beskrivelse af de beskyttede vine, således at deres kendetegn kan forbindes med deskriptorer, der kan evalueres af et smagspanel i overensstemmelse med kriterierne i standarden UNE-EN-ISO 17025.

6. **Ændringer af væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

BESKRIVELSE:

Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen er udtrykt i Baumé-grader (°Bé) i stedet for % vol. Det er også blevet sat ned til 11 °Bé for røde druer beregnet til rødvin og sat op til 13 °Bé for røde druer beregnet til hedvin.

Denne ændring berører punkt 3, litra a) (»Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«), i produktspecifikationen og punkt 5.1 (»Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«) i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Ændringen til °Bé skyldes, at det er den mest almindelige måde at måle sukkerindholdet i most på baseret på dens densitet, og at man derved undgår en konstant brug af omregningstabeller.

Denne ændring forenkler således proceduren for at måle druernes alkoholindhold, når de ankommer til vinproducenterne. Den bringer også vinenes alkoholindhold i overensstemmelse med den nuværende høstsituation og med markedstendenserne, idet der foretages en let reduktion eller forhøjelse af værdierne, i betragtning af at druesorter med meget forskellige karakteristika dyrkes side om side i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Yecla«. Den primære druesort er Monastrell, som sameksisterer med de andre godkendte sorter, nemlig Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera og Petit Verdot.

I løbet af det sidste årti har markederne generelt efterspurgt blødere og mere frugtagtige vine, som henvender sig til nye generationer af forbrugere, der er ved at blive introduceret til vinkulturen. Vinproducenter fra alle vingårde skal have de nødvendige værktøjer til at kunne udvikle vine i overensstemmelse med de nationale og internationale markeder, som forener produktionsområdets og BOB-sorternes kendetegn.

7. **Ændring af udvindingsudbyttet**

BESKRIVELSE:

Raten for forarbejdning af druer til vin er blevet forhøjet under henvisning til det korrekte pressetryk for at udvinde mosten, hvilket øger det maksimale udbytte fra 70 til 74 liter vin pr. 100 kg druer.

Denne ændring berører punkt 3, litra b) (»Restriktioner for fremstilling af vinene«), i produktspecifikationen og punkt 5.1 (»Relevante restriktioner for fremstilling af vinene«) i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Ligesom enhver landbrugsfødevareindustri har vinsektoren gennemgået en teknologisk revolution i de seneste år. Denne udvikling, som langtfra er slut, giver fortsat vinproducenterne nye værktøjer til at gøre vinene mere attraktive, holdbare og miljøvenlige.

Ikke alene gør metoder som en begrænsning af udvindingen til 70 % af mosten ikke noget for at forbedre vinens kvalitet, de begrænser også specialisterne på mange måder, når det gælder om at få det bedste ud af druerne i hver produktionscyklus.

De ønologiske fremgangsmåder bør have fokus på fremstilling af kvalitetsvin ved at udnytte det enkelte specialistteams viden, erfaring og evner til at anvende de bedste nuværende eller fremtidige teknikker, som er i overensstemmelse med produktspecifikationen for fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Yecla«.

Stigningen i udbyttet fra 70 til 74 liter pr. 100 kg druer er baseret på, at visse druesorter, som f.eks. Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera og Merlot, ved et lidt højere pressetryk i dette produktionsområde giver most med en koncentration af polyphenoler af meget høj kvalitet, men som i henhold til de gældende regler skal kasseres for ikke at overskride den nuværende grænse.

Kvaliteten af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Yecla«, som er fremstillet af visse sorter, der er mindre rige på anthocyaniner og polyphenoler, bliver forbedret med denne vigtige stigning på 4 %. Dette resulterer i en vin med en højere koncentration af disse forbindelser.

8. **Ændringer af dyrkningspraksis**

BESKRIVELSE:

Visse former for dyrkningspraksis — regulering af kunstvanding fra kontrolorganets ledelses side og minimal beplantningstæthed — er blevet fjernet. Tekstens ordlyd er også blevet revideret for at angive, at både Gobeletbeskæring og espaliering er tilladt, så man opnår produkter af højeste kvalitet.

Denne ændring berører punkt 3, litra c) (»Dyrkningspraksis«), i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen medfører ingen ændringer af slutproduktets kendetegn og bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Produktspecifikationen er ikke blevet ajourført, siden den blev udarbejdet, og vi ønsker, at den bringes i overensstemmelse med den praksis, der reelt er behov for i vores område.

Den dyrkningspraksis, der i øjeblikket er medtaget i produktionsbestemmelserne, såsom regulering af kunstvanding fra kontrolorganets ledelses side og minimal beplantningstæthed, gør ikke noget for at forbedre vinens kvalitet og begrænser også vinavlerne på en lang række måder, når det gælder om at opnå de bedste druer til hver produktionscyklus.

Hertil kommer, at tilstrækkelige kontroller allerede anses for at være indført, eftersom produktionsudbyttet (kg/ha) er fastsat i og reguleret af produktspecifikationen.

Derfor er reguleringen af kunstvanding og minimal beplantningstæthed blevet fjernet, og ordlyden for beskrivelsen af dyrkningspraksis er blevet ajourført for at gøre den mere operationel og tidssvarende og for at tilpasse den til vinavlernes behov.

9. **Ændring af det maksimale udbytte pr. hektar i hl/ha**

BESKRIVELSE:

Eftersom udvindingsudbyttet for most eller vin bliver ændret, skal det maksimale udbytte pr. hektar også ændres.

Denne ændring berører punkt 5 (»Maksimale udbytter«) i produktspecifikationen og punkt 5.2 i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Tilpasning af det maksimale udbytte som følge af ændringen af udvindingsudbyttet for most eller vin pr. 100 kg høstede druer.

10. **Ændring af navnet på en druesort**

BESKRIVELSE:

Navnet Malvasia er blevet ændret til »Malvasia Aromatica« eller »Malvasia de Sitges«.

Ændringen berører punkt 6 (»Druesorter«) i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet, da den anses for at være en sekundær sort.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Det er nødvendigt at anvende den korrekte nomenklatur for denne sort.

11. **Ændring af ordlyden for tilknytningens naturlige faktorer**

BESKRIVELSE:

Teksten om den store forekomst af jern og områdets højde over havet udgår, og den maksimale højde, som vindyrkningsarealerne aktuelt er beliggende i, er blevet ajourført.

Denne ændring berører punkt 7, litra a) (»Oplysninger om det geografiske område« og »Naturlige faktorer«), i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33, eftersom tilknytningen ikke er ændret, selv om ordlyden er ændret visse steder.

BEGRUNDELSE:

At angive afgrødernes gennemsnitlige højde over havet og områdets minimale og maksimale højde fører til forvirring. Vi har valgt kun at angive vindyrkningsarealernes minimale og maksimale højde over havet (idet den maksimale højde er steget). Nye vinmarker i områdets nordlige del har medført, at den maksimale højde af arealerne til dyrkning af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse er steget. Henvisningen til den store forekomst af jern udgår, eftersom de moderne vindyrkningsteknikker har fjernet problemet med jernsyge.

12. **Ændring af de obligatoriske erklæringer**

BESKRIVELSE:

Fristen for vinavlernes indberetning af deres høst og for vinproducenternes indsendelse af erklæringen om ubrugte certificeringsmærker i forbindelse med vinproduktionen er blevet ændret.

Denne ændring berører punkt 8 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

På grund af den primære druesort Monastrells egenskaber er der nogle år, hvor høsten tager længere tid og potentielt varer indtil november. I tilfælde af en sådan høst afsluttes gæringen i starten af december. Selv når alle krav til forhåndsudvælgelsen af vinfremstillingstanke til vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse er opfyldt, beslutter vinproducenterne i fremstillingsprocessen ikke, hvad deres produkt skal anvendes til, før gæringen er afsluttet. I disse tilfælde fastlægger vinavlerne det endelige anvendelsesformål for deres produkt efter den 30. november, og derfor giver det mening at forlænge denne frist.

I betragtning af driftens karakter hos vinproducenterne er det en meget kort frist kun at have 10 dage til at indsende erklæringen om certificeringsmærker, og den bør derfor forlænges til den efterfølgende måned.

13. **Andre ændrede krav**

BESKRIVELSE:

Teksten »Grænsen for antallet af liter most eller vin pr. 100 kg høstede druer kan undtagelsesvis ændres til højst 74 liter i visse markedsføringsår, enten af kontrolorganets ledelse, på eget initiativ eller efter anmodning fra de berørte producenter inden høsten og efter den nødvendige høring og kontrol« udgår.

Denne ændring berører punkt 8 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Eftersom dette udbytte permanent er blevet sat op (jf. den ændring, der vedrører udvindingsudbyttet), er det ikke nødvendigt at sætte det op på ad hoc-basis.

14. **Ajourføring af kontroloplysningerne**

BESKRIVELSE:

Oplysningerne om den kompetente myndighed og det delegerede kontrolorgan er blevet ajourført.

Denne ændring berører punkt 9 i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Disse ændringer af produktspecifikationen bør betegnes som en standardændring i henhold til artikel 14 i forordning (EU) 2019/33.

BEGRUNDELSE:

Lejligheden benyttes til at ajourføre disse oplysninger.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Yecla

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. VIN — hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: klar og skinnende med lysegule til gyldengule nuancer og evt. et grønligt skær i kanten.

— Duft: en ren og frugtagtig og/eller blomsteragtig duft. Hvis vinen er lagret på træfade, er denne duft kombineret med den typiske duft, som fadene giver.

— Smag: frugtagtig og med en god syrlighed. Hvis vinen er lagret på træfade, kan de klassiske noter, som dette giver vinen som helhed, tydeligt smages. Halvsøde og søde vine er velafbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

* Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 250 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

2. VIN — rosévine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: klar og skinnende med en farve, der går fra lys laksefarvet til lyserød.

— Duft: frugt- og/eller blomsteraromaer.

— Smag: frugtagtig og velafbalanceret med en god syrlighed. Halvsøde og søde vine er velafbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

* Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 250 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

3. VIN — rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: moderat til stærk farveintensitet. Kirsebærfarvet med et violet skær, lilla og granatrød, evt. med lilla nuancer eller kirsebærrøde, rubinrøde eller murstensrøde nuancer.

— Duft: frisk og/eller moden frugt og med en god intensitet. Hvis de er gæret eller lagret på træfade, vil der være en balance mellem frugt og træ. Let overmodning, krydderier, balsamiske noter og spor af eg.

— Smag: en meget velafbalanceret smag, som har flere lag og en god holdbarhed, krop og varme, modne og bløde tanniner. Halvsøde og søde vine er velafbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

* Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 200 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4. HEDVIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: alt efter vintypen: hvidvin, rosévin eller rødvin.

— Duft: en god intensitet som følge af lagringen, meget intens og karakteristisk, når den er fremstillet af Monastrelldruer.

— Smag: en god balance mellem sødme og bitterhed, fyldig, fed og med en lang eftersmag.

* Hvis sukkerindholdet er 5 g/l eller derover, er det maksimale svovlindhold 200 mg/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. MOUSSERENDE VIN

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: hvis basisvinen er hvidvin, er lysegule til gyldengule nuancer dominerende. Hvis basisvinen er rosévin, har vinene lyserøde nuancer og kan have hindbærfarvede, jordbærfarvede, ribsfarvede eller laksefarvede toner. Hvis basisvinen er rødvin, har vinene røde nuancer med violette, lilla, granatrøde, kirsebærfarvede eller rubinrøde toner.

— Duft: blomster- eller frugtagtige aromaer, som er specifikke for sorten.

— Smag: en god balance mellem sødme og syrlighed.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	16,7
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	235

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Druerne skal have et minimalt alkoholindhold på 11 °Bé for røde druer og på 10 °Bé for hvide druer. For hedvine er det minimale alkoholindhold 13 °Bé.

2.

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

— Til udvinding af most fra friske druer ved vinfremstilling, hvor gæringen sker uden skaller, eller af vin fra presserester af gærede druer ved fremstilling af rødvin, er de eneste tilladte mekaniserede systemer dem, der ikke beskadiger eller river de faste dele af klaserne over. Brug af maskiner, der knuser druerne ved høj hastighed og centrifugalkraft, er forbudt.

— Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpresser.

— Ved udvinding af most eller vin og dens adskillelse fra presseresterne må udbyttet ikke overstige 74 liter færdig vin pr. 100 kg høstede druer. Partier af most eller vin, der er opnået ved hjælp af et uegnet pressetryk, må under ingen omstændigheder anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede betegnelse.

3.

Dyrkningspraksis

De espalierings- og beskæringssystemer, der anvendes på vinmarkerne, er det traditionelle Gobeletsystem og varianter heraf samt espaliering og varianter heraf.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. IKKE KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED HVIDE SORTER

4 500 kg druer pr. hektar

2.

33,3 hektoliter pr. hektar

3. IKKE KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED RØDE SORTER

4 000 kg druer pr. hektar

4.

29,6 hektoliter pr. hektar

5. KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED HVIDE SORTER

9 000 kg druer pr. hektar

6.

66,6 hektoliter pr. hektar

7. KUNSTVANDEDE PLANTAGER MED RØDE SORTER

7 000 kg druer pr. hektar

8.

51,8 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Dyrkningsområdet for druer til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen består af de arealer, der er medtaget i fortegnelsen over vindyrkningsarealer, og som alle ligger i kommunen Yecla i regionen Murcia.

Vinfremstillingsområdet er det samme som druedyrknings- og lagringsområdet.

7. **Druesort(er)**

MONASTRELL

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Yecla har et tørt fastlandsklima med varme somre og meget kolde vintre. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde ligger på 300 mm. Det årlige antal solskinstimer er over 3 000 timer.

Hvad områdets landskab angår, er det vigtigste kendetegn det høje plateaus betydelige højde over havet.

Den endorheiske karakter af områdets flodbassiner er et bemærkelsesværdigt kendetegn ved vandsystemet. Jorden er bl.a. kalkholdig og dyb med en god gennemtrængelighed og særlig fattig på organisk materiale. Der er arkæologiske beviser for, at der har fundet vindyrkning sted siden det første århundrede f.Kr.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De aftappede vines etiketter skal indeholde følgende oplysninger: »Denominación de Origen Yecla« eller »Denominación de Origen Protegida Yecla«. Etiketterne undersøges af kontrolorganet, som kontrollerer overholdelsen af kravene i produktspecifikationen.

Den emballage, som vinene sendes i, skal være påført garantisegl eller certificeringsmærker, som i begge tilfælde skal være nummererede, og som er udstedt af kontrolorganet eller anvender kontrolorganets nummerering og er påsat hos vinproducenten (til engangsbrug).

Link til produktspecifikationen

https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958