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

(2022/C 386/13)

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-AM02

Datum der Mitteilung: 12.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Anpassung der Begrifflichkeiten bezüglich der Gesamtzucker-Analyseparameter an die geltenden Vorschriften**

BESCHREIBUNG:

Im Einklang mit den Bestimmungen des Artikels 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018 ([2]), in dem die Benennung des Gesamtzuckergehalts, ausgedrückt als Fructose und Glucose geregelt ist, wird der Analyseparameter „Gesamtzucker“ in „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Glucose plus Fructose“ umbenannt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da eine Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der physikalisch-chemischen Eigenschaften erfolgt, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

BEGRÜNDUNG:

Es ist zu präzisieren, wie die Werte des Gesamtzuckergehalts in den Weinen ausgedrückt werden.

2. **Erhöhung des Gehalts an flüchtiger Säure**

BESCHREIBUNG:

Gehalt an flüchtiger Säure: Dieser Wert wird für Weiß- und Roséweine auf 0,8 g/l Weinsäure angehoben. Bei Rotweinen und Likörweinen darf der Gehalt an flüchtiger Säure nicht mehr als 1,2 g/l Weinsäure betragen. Für Schaumweine wird der Wert auf 1 g/l Weinsäure erhöht.

Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.
([2]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 46.

BEGRÜNDUNG:

In Bezug auf den Gehalt an flüchtiger Säure sind in der derzeit geltenden Produktspezifikation für diesen Parameter zu strenge Grenzwerte festgelegt, wodurch Erzeugnisse ausgeschlossen werden, die geeignete organoleptische Merkmale aufweisen und sich als typische Weine aus Yecla qualifizieren würden. Aktuell werden die Weine – aufgrund der Art der Weinbereitung und des Weinausbaus – in Holzbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von mehr als 330 Litern gelagert. Bei höheren Fassungsvermögen sind die Angaben „Crianza“ oder „Reserva“ nicht zulässig, wobei der Gehalt an flüchtiger Säure der in diesen Behältnissen gelagerten Weine in der Regel ähnlich wie beim Ausbau im 330-Liter-Barrique ist und die Weine bei der Verkostung indes keine Fehler aufweisen. Daher soll dieser Parameter an die aktuellen Trends des Ausbaus und der Bereitung von Weinen angepasst werden. All diese begünstigt weniger aufwendige Weinbereitungsverfahren und die Gärung mit heimischen Hefen, die den Weinen charakteristischere Merkmale verleihen.

Es ist somit nur folgerichtig, diesen Analyseparameter aus den vorstehend genannten Gründen zu aktualisieren, sodass die Kellereien einen Teil ihrer Erzeugnisse, der bisher ungenutzt bleiben muss, im Rahmen der Ursprungsbezeichnung vermarkten können.

3. **Herabsetzung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts und des minimalen Gesamtalkoholgehalts in Rotweinen**

BESCHREIBUNG:

Herabsetzung des unteren Grenzwerts des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts in Rotweinen um 0,5 % vol.

Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Yecla werden Rebsorten mit sehr unterschiedlichen Merkmalen angebaut. Hauptrebsorte ist die Sorte Monastrell, weiterhin gibt es andere zugelassene Sorten wie Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera und Petit Verdot.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach weicheren, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

Die Herabsetzung des unteren Grenzwerts des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts in Rotweinen um 0,5 % vol führt nicht zu Abstrichen bei der Qualität, sondern bietet vielmehr zusätzliche Möglichkeiten im Zusammenhang mit den verschiedenen Rebsorten des Gebiets, da raffiniertere, komplexere und attraktivere Weine erzeugt werden können.

4. **Erhöhung des Gehalts an Gesamtsäure**

BESCHREIBUNG:

Für Weiß-, Rosé- und Rotweine wird die Gesamtsäure auf 7,5 g/l Weinsäure erhöht.

Nummer 2 a „Analysemerkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Yecla werden Rebsorten mit sehr unterschiedlichen Merkmalen angebaut. Hauptrebsorte ist die Sorte Monastrell, weiterhin gibt es die roten Rebsorten Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera und Petit Verdot sowie die weißen Rebsorten Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo und Sauvignon Blanc y Verdejo.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach weicheren, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Aufgrund verfrühter Lesen mit geringerem Alkoholgehalt ist der Gesamtsäuregehalt der erzeugten Weine unter Umständen leicht erhöht.

5. **Änderung der organoleptischen Merkmale**

BESCHREIBUNG:

Bei dieser Änderung handelt es sich um eine Anpassung der organoleptischen Merkmale, die eine bessere Kontrolle durch sensorische Prüfung zum Ziel hat.

Nummer 2 b „Organoleptische Merkmale“ der Produktspezifikation und Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten, da sie keine Veränderung des Erzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 aufgeführten Änderungsarten fällt.

BEGRÜNDUNG:

Diese Änderung stellt keine Absenkung der qualitativen Anforderungen an die erzeugten Weine dar, die nach wie vor genau definiert sind, sondern es wird lediglich die Klassifizierung verdeutlicht und logischer strukturiert, was den Kellereien und Zertifizierungsstellen bei der organoleptischen Bewertung der Weine hilft.

Zudem macht die Umsetzung der Norm UNE-EN ISO 17065 im Rahmen der Prüfung der Produktspezifikation eine Änderung der organoleptischen Beschreibung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erforderlich, damit ihre Eigenschaften mit Deskriptoren in Verbindung gebracht werden können, die durch ein Verkostergremium entsprechend den Grundsätzen der Norm UNE-EN ISO 17025 bewertet werden können.

6. **Änderungen bei spezifischen önologischen Verfahren**

BESCHREIBUNG:

Der natürliche Mindestalkoholgehalt wird nicht länger in % vol ausgedrückt, sondern in °Bé. Für rote Traubensorten, die für Rotwein bestimmt sind, wird der Wert auf 11 °Bé verringert und für rote Traubensorten, die für Likörweine bestimmt sind, auf 13 °Bé erhöht.

Nummer 3 a „Spezifische önologische Verfahren“ der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Die Änderung zu °Bé ist darauf zurückzuführen, dass es in den Kellereien die gebräuchlichste Art und Weise ist, den Zuckergehalt des Mostes in Abhängigkeit von seiner Dichte zu messen, und dass dadurch vermieden wird, ständig Umrechnungstabellen einsetzen zu müssen.

Somit wird durch diese Änderung das Messen des Alkoholgehalts bei Eingang der Trauben in den Kellereien vereinfacht und der Alkoholgehalt der Weine an die realen Anbaubedingungen und an die Markttrends angepasst, da die Werte leicht verringert bzw. erhöht werden, weil im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Yecla Rebsorten mit sehr unterschiedlichen Merkmalen angebaut werden. Hauptrebsorte ist die Sorte Monastrell, weiterhin gibt es andere zugelassene Sorten wie Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera und Petit Verdot.

In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach weicheren, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf neue Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

7. **Änderung der Extraktionsmenge**

BESCHREIBUNG:

Es wird die Verwertungszahl von Trauben in Wein geändert, das heißt, es werden geeignete Drücke zur Extraktion des Mostes genannt, sodass die Höchstmenge an Wein, die aus 100 kg Trauben gewonnen werden darf, von 70 auf 74 l Wein erhöht wird.

Nummer 3 b „Einschränkungen bei der Weinbereitung“ der Produktspezifikation und Punkt 5.1 „Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung“ des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Wie in der gesamten Agrar- und Lebensmittelindustrie fand in den vergangenen Jahren auch im Weinsektor ein technologischer Wandel statt. Dieser Wandel ist noch lange nicht abgeschlossen und bietet den Önologen immer wieder neue Werkzeuge, um attraktivere, nachhaltigere und ökologischere Weine zu erzeugen.

Praktiken wie die Begrenzung der Extraktionsmenge auf 70 % des Mostes tragen nicht nur nicht dazu bei, die Qualität des Weins zu verbessern, sondern sie schränken die Fachleute auch in vielerlei Hinsicht in ihrem Bestreben ein, bei der Weinbereitung das bestmögliche Resultat aus den Trauben herauszuholen.

Die önologischen Verfahren müssen auf die Erzeugung von Qualitätswein ausgerichtet sein, wobei Kenntnisse, Erfahrungen und Fähigkeiten des jeweiligen Teams aus Fachleuten gefragt sind, damit die besten Techniken eingesetzt werden, die bereits zur Verfügung stehen oder in Zukunft eventuell noch entwickelt werden und die der Produktspezifikation im Hinblick auf die Erzeugung der Weine entsprechen, die unter die Ursprungsbezeichnung Yecla fallen.

Die Erhöhung des Ertrags von 70 auf 74 l pro 100 kg Trauben beruht darauf, dass aus einigen der im Erzeugungsgebiet vorzufindenden Rebsorten, u. a. aus den Sorten Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera und Merlot, bei leicht höherem Druck beim Keltern Moste gewonnen werden, die eine Polyphenolkonzentration höchster Qualität aufweisen und derzeit dennoch entsorgt werden müssen, damit der aktuelle Grenzwert nicht überschritten wird.

Die Qualität der aus einigen Rebsorten der Ursprungsbezeichnung Yecla erzeugten Weine, die einen geringeren Anthocyan- und Polyphenolgehalt aufweisen, könnte durch diese Erhöhung um 4 % gesteigert und es könnte ein kostbarer Wein mit einer hohen Konzentration dieser Verbindungen erzeugt werden.

8. **Änderungen bei den Anbauverfahren**

BESCHREIBUNG:

Es werden Anbauverfahren gestrichen, nämlich die Bewässerungsvorschriften seitens der Verwaltungsstelle der Aufsichtsbehörde und die Mindestpflanzdichten. Darüber hinaus wird der Wortlaut dahingehend geändert, dass der Anbau sowohl als Gobelet- als auch als Spaliererziehung mit dem Ziel zulässig ist, Erzeugnisse höchstmöglicher Qualität zu erhalten.

Nummer 3 c „Anbauverfahren“ der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation wirken sich nicht auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses aus. Es handelt sich in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 um eine „Standardänderung“.

BEGRÜNDUNG:

Die Produktspezifikation wurde seit ihrer Erstellung nicht aktualisiert und es wird nun beabsichtigt, sie an die Verfahren anzupassen, die in dem Gebiet faktisch erforderlich sind.

Die derzeit in den Vorgaben zur Erzeugung enthaltenen Anbauverfahren, wie die Bewässerungsvorschriften seitens der Verwaltungsstelle der Kontrollbehörde und die Mindestpflanzdichten, tragen nicht nur nicht dazu bei, die Qualität des Weins zu verbessern, sondern schränken die Weinbauern auch in vielerlei Hinsicht dabei ein, für die jeweilige Bereitung die besten Trauben zu erhalten.

Ferner herrscht die Ansicht, dass über die Erträge (kg/ha), die für die Erzeugung festgelegt und in der Produktspezifikation geregelt sind, bereits eine ausreichende Kontrolle gegeben ist.

Daher werden die Bewässerungsvorschriften und die Mindestpflanzdichten gestrichen und der Wortlaut der Anbauverfahren wird in der Absicht aktualisiert, dass die Produktspezifikation betrieblich besser umsetzbar und aktueller ist und den Bedürfnissen der Winzer entspricht.

9. **Änderung des Höchstertrags pro Hektar in hl/ha**

BESCHREIBUNG:

Durch die Änderung der Extraktionsmenge bei Most oder Wein verändern sich die Höchsterträge pro Hektar.

Nummer 5 „Höchstertrag" der Produktspezifikation und Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung" zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Anpassung des Höchstertrags aufgrund der Änderung der Most- oder Wein-Extraktionsmenge pro 100 kg gelesener Trauben.

10. **Anpassung des Namens einer Rebsorte**

BESCHREIBUNG:

Die Bezeichnung Malvasia wird aktualisiert und lautet nun „Malvasia Aromatica" oder „Malvasia de Sitges".

Diese Änderung betrifft Nummer 6 „Rebsorten" der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument, da die betreffende Sorte als Nebensorte geführt wird.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung" zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Einführung der richtigen Bezeichnung dieser Rebsorte.

11. **Änderung des Wortlauts der natürlichen Faktoren im Zusammenhang**

BESCHREIBUNG:

Die Passage über das reichliche Vorkommen von Eisen und die Höhe des Gebiets wird gestrichen und die Angabe der maximalen Höhe, in der sich derzeit die Rebflächen befinden, wird aktualisiert.

Nummer 7 a „Angaben zum geografischen Gebiet – Natürliche Faktoren" der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung" zu betrachten, da zwar punktuell der Wortlaut geändert wird, sich jedoch am Zusammenhang nichts ändert.

BEGRÜNDUNG:

Die Angabe der durchschnittlichen Höhe des Anbaugebiets und der geringsten und höchsten Höhe des Gebiets ist verwirrend. Es wurde entschieden, nur die geringste und höchste Höhe (die sich erhöht) des Weinbaugebiets im Text zu belassen. Durch jüngste Pflanzungen von Rebflächen im nördlichen Gebiet erhöht sich die höchste Höhe des Anbaus der Reben unserer Ursprungsbezeichnung. Das reichliche Vorkommen von Eisen wird aus dem Wortlaut gestrichen, da mit den modernen Weinbereitungsverfahren von heute das Problem der Eisentrübung keine Rolle mehr spielt.

12. **Änderungen bei den Meldepflichten**

BESCHREIBUNG:

Es werden das Datum der Erntemeldung seitens der Winzer und die Pflicht für die Kellereien, die Meldung über nicht genutzte Kontrolletiketten der Kellerei vorzulegen, geändert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung" zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Aufgrund der Merkmale der Rebsorte Principal la Monastrell verlängert sich in manchen Jahren die Erntezeit. Die Lese endet dann unter Umständen erst im Monat November. Im Fall dieser letzten Lesen endet die Gärung erst Anfang Dezember. Die Kellereien entscheiden im Prozess der Erzeugung, selbst wenn sie alle Anforderungen an die Vorauswahl der für die g. U. bestimmten Behälter für die Weinbereitung erfüllen, erst gegen Ende der Gärung über das Ziel der Erzeugung. In diesen Fällen weiß der Winzer erst nach dem 30. November, was das Ziel seiner Erzeugung ist, daher ist es sinnvoll, dieses Datum nach hinten zu verschieben.

Für die Arbeitsabläufe der Kellereien ist eine Frist von zehn Tagen für die Vorlage der Meldung zu den Kontrolletiketten sehr knapp bemessen, weswegen es angebracht ist, die Frist auf den Folgemonat auszudehnen.

13. **Sonstige geänderte Anforderungen**

BESCHREIBUNG:

Der Wortlaut „Die Obergrenze in Litern Most oder Wein pro 100 kg gelesener Trauben kann in Ausnahmefällen für bestimmte Jahrgänge von der Verwaltungsstelle, auf eigene Initiative oder auf Anfrage daran interessierter Erzeuger, im Vorfeld der Lese und notwendige Beratung und Prüfungen vorausgesetzt, bis zu einer Grenze von 74 l hochgesetzt werden.“ wird gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Indem dieser Ertrag durch die Änderung der Extraktionsmenge dauerhaft hochgesetzt wird, ist eine solche punktuelle Erhöhung nicht mehr erforderlich.

14. **Aktualisierung der Daten der Kontrollstellen**

BESCHREIBUNG:

Es werden die Daten der zuständigen Behörde und der delegierten Kontrollstelle aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderungen in der Produktspezifikation sind in Übereinstimmung mit Artikel 14 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33 als „Standardänderung“ zu betrachten.

BEGRÜNDUNG:

Es wird die Gelegenheit genutzt, diese Information zu aktualisieren.

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

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 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	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 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	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 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	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 (mg/l)	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 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	235

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

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.

2.

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.

3.

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

2.

33,3 Hektoliter pro Hektar

3. TROCKENANBAU ROTE REBSORTEN

4 000 kg Trauben pro Hektar

4.

29,6 Hektoliter pro Hektar

5. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG WEISSE REBSORTEN

9 000 kg Trauben pro Hektar

6.

66,6 Hektoliter pro Hektar

7. ANBAU MIT BEWÄSSERUNG ROTE REBSORTEN

7 000 kg Trauben pro Hektar

8.

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)**

MONASTRELL

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**

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

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