Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 386/13)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 12.7.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσαρμογή της ορολογίας των αναλυτικών παραμέτρων για τα ολικά σάκχαρα στην ισχύουσα νομοθεσία**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η αναλυτική παράμετρος «ολικά σάκχαρα» μετονομάζεται σε «ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα ως φρουκτόζη και γλυκόζη» σύμφωνα με το άρθρο 20 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018 ([2]), στο οποίο προβλέπεται ο προσδιορισμός των ολικών σακχάρων εκφραζόμενων ως φρουκτόζη και γλυκόζη.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2α) (Αναλυτικά χαρακτηριστικά) των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση, καθώς αποτελεί προσαρμογή της ορολογίας που χρησιμοποιείται για τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά, αλλά δεν συνεπάγεται μεταβολή του τελικού προϊόντος. Το προϊόν διατηρεί τα χαρακτηριστικά και το προφίλ που περιγράφονται στον δεσμό, τα οποία προκύπτουν από την αλληλεπίδραση μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, η συγκεκριμένη τροποποίηση θεωρείται ότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Κρίθηκε απαραίτητο να γίνει πιο συγκεκριμένος ο τρόπος με τον οποίο εκφράζεται η περιεκτικότητα των οίνων σε ολικά σάκχαρα.

2. **Αύξηση των ορίων πτητικής οξύτητας**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Το όριο πτητικής οξύτητας αυξάνεται σε 0,8 g τρυγικού οξέος ανά λίτρο για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους. Για τους ερυθρούς οίνους και τους οίνους λικέρ, η πτητική οξύτητα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1,2 g τρυγικού οξέος ανά λίτρο. Για τους αφρώδεις οίνους, έχει αυξηθεί σε 1 g τρυγικού οξέος ανά λίτρο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2α) (Αναλυτικά χαρακτηριστικά) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.
([2]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 46.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Οι ισχύουσες προδιαγραφές καθορίζουν υπερβολικά περιοριστικά όρια πτητικής οξύτητας, εξαιρώντας προϊόντα που έχουν τα κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και που αντιστοιχούν στην ιδιοτυπία των οίνων «Yecla». Λόγω της μεθόδου παρασκευής και παλαίωσή τους, οι οίνοι παραμένουν πλέον σε ξύλινους περιέκτες χωρητικότητας άνω των 330 λίτρων. Όταν η χωρητικότητα υπερβαίνει το εν λόγω όριο, δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται οι όροι «Crianza» και «Reserva». Οι οίνοι που παραμένουν στους συγκεκριμένους περιέκτες έχουν συνήθως παρόμοια τιμή πτητικής οξύτητας με εκείνη που θα είχαν εάν περιέχονταν σε βαρέλι 330 λίτρων, ωστόσο τούτο δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση, οπότε ο στόχος είναι να ευθυγραμμιστεί η παράμετρος αυτή με τις τρέχουσες τάσεις παλαίωσης και οινοποίησης. Με τον τρόπο αυτόν, θα ευνοηθούν λιγότερο παρεμβατικές διαδικασίες παραγωγής και ζύμωσης με αυτόχθονες ζυμομύκητες που προσδίδουν πιο ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Συνεπώς, η εν λόγω αναλυτική παράμετρος θα πρέπει να αναθεωρηθεί για τους λόγους που προαναφέρθηκαν ώστε, βάσει αυτής, μέρος της παραγωγής των οινοποιείων, για το οποίο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η ΠΟΠ επί του παρόντος, να μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο.

3. **Μείωση του ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου και του ελάχιστου ολικού αλκοολικού τίτλου στους ερυθρούς οίνους**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Τα ελάχιστα όρια για τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο και τον ολικό αλκοολικό τίτλο στους ερυθρούς οίνους μειώνονται κατά 0,5 % vol.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2α) (Αναλυτικά χαρακτηριστικά) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή του/των οίνου/-ων) του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Yecla», καλλιεργούνται μαζί ποικιλίες αμπέλου με πολύ διαφορετικά χαρακτηριστικά. Η κύρια ποικιλία είναι η ποικιλία Monastrell, η οποία συνυπάρχει με τις άλλες εγκεκριμένες ποικιλίες Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera και Petit Verdot.

Την τελευταία δεκαετία, η ζήτηση στην αγορά στρέφεται κατά κανόνα στους πιο απαλούς και φρουτώδεις οίνους, οι οποίοι προσελκύουν τις νέες γενιές καταναλωτών που εξοικειώνονται σταδιακά με τον οινικό πολιτισμό. Οι οινολόγοι κάθε οινοποιείου πρέπει να διαθέτουν τα απαραίτητα εργαλεία για την παρασκευή οίνων οι οποίοι ανταποκρίνονται στη ζήτηση των εθνικών και διεθνών αγορών ενώ ταυτόχρονα διατηρούν τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής και των ποικιλιών μας.

Η μείωση των ελάχιστων ορίων για τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο και τον ολικό αλκοολικό τίτλο των ερυθρών οίνων κατά 0,5 % vol. δεν οδηγεί σε υποβάθμιση της ποιότητας· αντιθέτως, διευρύνει το εύρος των επιλογών που παρέχουν οι διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου της περιοχής, καθιστώντας έτσι δυνατή την παραγωγή πιο λεπτών, σύνθετων και ελκυστικών οίνων.

4. **Αύξηση των ορίων ολικής οξύτητας**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Το όριο ολικής οξύτητας στους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους αυξάνεται σε 7,5 g τρυγικού οξέος ανά λίτρο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2α) (Αναλυτικά χαρακτηριστικά) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή του/των οίνου/-ων) του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Yecla», καλλιεργούνται μαζί ποικιλίες αμπέλου με πολύ διαφορετικά χαρακτηριστικά. Η κύρια ποικιλία είναι η ποικιλία Monastrell, ενώ οι άλλες ερυθρές ποικιλίες είναι οι Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera και Petit Verdot και οι λευκές ποικιλίες είναι οι Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc και Verdejo.

Την τελευταία δεκαετία η ζήτηση στην αγορά στρέφεται κατά κανόνα στους πιο απαλούς και φρουτώδεις οίνους, οι οποίοι προσελκύουν τις νέες γενιές καταναλωτών που εξοικειώνονται σταδιακά με τον οινικό πολιτισμό. Αυτό οδήγησε σε πρωιμότερες συγκομιδές με χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρά αύξηση της ολικής οξύτητας.

5. **Αλλαγές στις οργανοληπτικές περιγραφές**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η παρούσα τροποποίηση προσαρμόζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ώστε να μπορούν να ελέγχονται αποτελεσματικότερα στο πλαίσιο της οργανοληπτικής ανάλυσης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2β) (Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή του/των οίνου/-ων) του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεδομένου ότι δεν συνιστούν αλλαγή του προϊόντος, το οποίο διατηρεί τα χαρακτηριστικά και το προφίλ που περιγράφονται στον δεσμό ως αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, η συγκεκριμένη τροποποίηση θεωρείται ότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Η εν λόγω τροποποίηση δεν οδηγεί σε μείωση των ποιοτικών απαιτήσεων των παραγόμενων οίνων, οι οποίες είναι σαφώς καθορισμένες. Απλώς τις κατατάσσει με σαφέστερο και πιο λογικό τρόπο, βοηθώντας τα οινοποιεία και τους πιστοποιητές να διενεργούν την οργανοληπτική αξιολόγηση των οίνων.

Επιπλέον, λόγω της εφαρμογής του προτύπου UNE-EN-ISO 17065 για τους σκοπούς του ελέγχου των προδιαγραφών προϊόντος, κρίνεται αναγκαίο να τροποποιηθεί η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προστατευόμενων οίνων, ώστε να είναι δυνατή η αξιολόγηση των χαρακτηριστικών βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων από επιτροπή γευσιγνωστών που πληροί τις αρχές του προτύπου UNE-EN-ISO 17025.

6. **Αλλαγές στις ειδικές οινολογικές πρακτικές**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος εκφράζεται σε βαθμούς Baumé (°Bé) αντί για % vol. Επίσης, μειώνεται σε 11 °Bé στα ερυθρά σταφύλια που προορίζονται για ερυθρούς οίνους και αυξάνεται σε 13 °Bé στα ερυθρά σταφύλια που προορίζονται για τους οίνους λικέρ.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3α) (Ειδικές οινολογικές πρακτικές) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 (Ειδικές οινολογικές πρακτικές) του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Η αλλαγή σε °Bé οφείλεται στο γεγονός ότι αποτελεί τον συνηθέστερο τρόπο μέτρησης της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα βάσει της πυκνότητάς τους και αποτρέπει τη συνεχή χρήση πινάκων μετατροπής.

Ως εκ τούτου, η αλλαγή αυτή απλουστεύει τη διαδικασία μέτρησης του αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών όταν φτάνουν στα οινοποιεία. Επίσης, ευθυγραμμίζει τον αλκοολικό τίτλο των οίνων με την τρέχουσα καλλιεργητική κατάσταση και τις τάσεις της αγοράς μέσω ελαφράς μείωσης ή αύξησης των τιμών, δεδομένου ότι στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Yecla», καλλιεργούνται μαζί ποικιλίες αμπέλου με πολύ διαφορετικά χαρακτηριστικά. Η κύρια ποικιλία είναι η ποικιλία Monastrell, η οποία συνυπάρχει με τις άλλες εγκεκριμένες ποικιλίες Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera και Petit Verdot.

Την τελευταία δεκαετία η ζήτηση στην αγορά στρέφεται κατά κανόνα στους πιο απαλούς και φρουτώδεις οίνους, οι οποίοι προσελκύουν τις νέες γενιές καταναλωτών που εξοικειώνονται σταδιακά με τ ον οινικό πολιτισμό. Οι οινολόγοι κάθε οινοποιείου πρέπει να διαθέτουν τα απαραίτητα εργαλεία για την παρασκευή οίνων οι οποίοι ανταποκρίνονται στη ζήτηση των εθνικών και διεθνών αγορών ενώ ταυτόχρονα διατηρούν τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής και των ποικιλιών μας.

7. **Αλλαγή στην απόδοση έκθλιψης**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυξάνεται ο συντελεστής μετατροπής των σταφυλιών σε οίνο, με αναφορά στην κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους, αυξάνοντας τη μέγιστη απόδοση από 70 σε 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3β) (Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 (Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση) του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Όπως όλοι οι κλάδοι γεωργικών προϊόντων διατροφής, έτσι και ο κλάδος του οίνου έχει γνωρίσει μια τεχνολογική επανάσταση τα τελευταία έτη. Η εξέλιξη αυτή, η οποία κάθε άλλο παρά βαίνει φθίνουσα, εξακολουθεί να προσφέρει νέα εργαλεία στους οινολόγους για να καταστήσουν τους οίνους πιο ελκυστικούς, βιώσιμους και φιλικούς προς το περιβάλλον.

Πρακτικές όπως ο περιορισμός της εξαγωγής στο 70 % του γλεύκους όχι μόνο δεν συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας του οίνου, αλλά περιορίζουν επίσης τους ειδικούς με πολλούς τρόπους όσον αφορά τη μέγιστη αξιοποίηση των σταφυλιών σε κάθε κύκλο παραγωγής.

Οι οινολογικές πρακτικές θα πρέπει να επικεντρώνονται στην παραγωγή οίνου ποιότητας, με βάση τις γνώσεις, την πείρα και την ικανότητα κάθε ομάδας ειδικών για την εφαρμογή των βέλτιστων υφιστάμενων ή μελλοντικών τεχνικών που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές παραγωγής οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Yecla».

Η αύξηση της απόδοσης από τα 70 στα 74 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών οφείλεται στο γεγονός ότι ορισμένες από τις ποικιλίες αυτής της περιοχής παραγωγής όπως οι ποικιλίες Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera και Merlot, όταν τους ασκείται λίγο υψηλότερη πίεση στα πιεστήρια, δίνουν γλεύκη με συγκέντρωση πολυφαινολών πολύ υψηλής ποιότητας τα οποία, σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές, πρέπει να απορρίπτονται για να μην υπάρξει υπέρβαση του τρέχοντος ορίου.

Η ποιότητα των οίνων που παράγονται από ορισμένες ποικιλίες της ΠΟΠ «Yecla», οι οποίες περιέχουν λιγότερες ανθοκυάνες και πολυφαινόλες, αναμένεται να βελτιωθεί με την προσθήκη του εν λόγω πολύτιμου ποσοστού 4 % οίνου με μεγαλύτερη περιεκτικότητα στις ενώσεις αυτές.

8. **Αλλαγές στις καλλιεργητικές πρακτικές**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ορισμένες καλλιεργητικές πρακτικές —η ρύθμιση της άρδευσης από τον φορέα διαχείρισης του ρυθμιστικού συμβουλίου και η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης— απαλείφονται. Η διατύπωση του κειμένου επίσης αναθεωρείται ώστε να αναφέρει ότι επιτρέπονται τόσο η μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα όσο και η υποστήριξη με πασσάλους, με σκοπό την παραγωγή προϊόντων υψηλότερης ποιότητας.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3γ) (Καλλιεργητικές πρακτικές) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος δεν επιφέρουν αλλαγές στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος και θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Οι προδιαγραφές δεν έχουν επικαιροποιηθεί από τότε που θεσπίστηκαν και στόχος μας είναι να ευθυγραμμιστούν με τις πρακτικές που είναι πραγματικά αναγκαίες στην περιοχή μας.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές που εμφανίζονται σήμερα στους κανόνες παραγωγής μας, όπως η ρύθμιση της άρδευσης από τον φορέα διαχείρισης του ρυθμιστικού συμβουλίου και η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης, όχι μόνο δεν συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας του οίνου, αλλά περιορίζουν επίσης τους γεωργούς με πολλούς τρόπους από το λαμβάνουν σταφύλια βέλτιστης ποιότητας σε κάθε κύκλο παραγωγής.

Επιπλέον, θεωρείται ότι υπάρχουν ήδη επαρκείς έλεγχοι με τη μορφή των αποδόσεων παραγωγής (kg/ha) που καθορίζονται και ρυθμίζονται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

Ως εκ τούτου, απαλείφεται η ρύθμιση της άρδευσης και η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης και επικαιροποιείται η διατύπωση της περιγραφής των καλλιεργητικών πρακτικών προκειμένου να καταστεί πιο λειτουργική και σύγχρονη και να προσαρμοστεί στις ανάγκες των αμπελουργών.

9. **Τροποποίηση της μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο σε hl/ha**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Επειδή τροποποιείται η απόδοση εξαγωγής για το γλεύκος ή τον οίνο, τροποποιείται επίσης η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 5 (Μέγιστη απόδοση) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Προσαρμογή της μέγιστης απόδοσης λόγω της τροποποίησης της απόδοσης εξαγωγής γλεύκους ή οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισθέντων σταφυλιών.

10. **Αλλαγή της ονομασίας μιας ποικιλίας**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η ονομασία Malvasia αλλάζει σε «Malvasia Aromatica» ή «Malvasia de Sitges».

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 6 (Ποικιλίες αμπέλου) των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, καθώς η συγκεκριμένη ποικιλία θεωρείται δευτερεύουσα.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Για τη χρήση της σωστής ονοματολογίας για την εν λόγω ποικιλία.

11. **Αλλαγές στη διατύπωση των φυσικών παραγόντων του δεσμού**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Απαλείφεται το κείμενο που αφορά την αφθονία σιδήρου και το υψόμετρο της περιοχής και επικαιροποιείται το μέγιστο υψόμετρο στο οποίο βρίσκονται επί του παρόντος οι αμπελώνες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 7α) (Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή, φυσικοί παράγοντες) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεδομένου ότι ο δεσμός, παρά τις αλλαγές σε ορισμένα σημεία της διατύπωσης, δεν τροποποιείται.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Ο καθορισμός του μέσου υψόμετρου της καλλιέργειας και του ελάχιστου και μέγιστου υψόμετρου της περιοχής προκαλεί σύγχυση. Επιλέξαμε να αφήσουμε μόνο το ελάχιστο και το μέγιστο υψόμετρο (το τελευταίο έχει αυξηθεί) της αμπελοκαλλιέργειας. Οι πρόσφατοι αμπελώνες που φυτεύτηκαν στον βορρά έχουν αυξήσει το μέγιστο υψόμετρο της αμπελοκαλλιέργειας που προστατεύεται από την ονομασία μας. Απαλείφεται η αναφορά στην αφθονία σιδήρου, καθώς οι σύγχρονες οινοποιητικές τεχνικές έχουν εξαλείψει το πρόβλημα των θολωμάτων σιδήρου.

12. **Αλλαγή στις υποχρεωτικές δηλώσεις**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Τροποποιείται η ημερομηνία κατά την οποία οι αμπελουργοί οφείλουν να δηλώσουν τη συγκομιδή τους και τα οινοποιεία οφείλουν να υποβάλουν τη δήλωση των αχρησιμοποίητων ετικετών πιστοποίησης στο οινοποιείο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Λόγω των χαρακτηριστικών της κύριας ποικιλίας μας Monastrell, σε ορισμένα έτη η συγκομιδή διαρκεί περισσότερο, ενδεχομένως έως τον Νοέμβριο. Σε περίπτωση τέτοιων συγκομιδών, η ζύμωση ολοκληρώνεται στις αρχές Δεκεμβρίου. Ακόμη και όταν πληρούνται όλες οι απαιτήσεις για την προεπιλογή των δεξαμενών οινοποίησης για προστασία με βάση ΠΟΠ, τα οινοποιεία στη διαδικασία παραγωγής δεν αποφασίζουν για την προβλεπόμενη χρήση της παραγωγής τους μέχρι την ολοκλήρωση της ζύμωσης. Στις περιπτώσεις αυτές, οι αμπελουργοί ανακαλύπτουν τον τελικό προορισμό της παραγωγής τους μετά τις 30 Νοεμβρίου και, ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να παραταθεί η προθεσμία αυτή.

Λόγω της φύσης των εργασιών στα οινοποιεία, η δυνατότητα υποβολής της δήλωσης των ετικετών πιστοποίησης μόνο εντός διαστήματος 10 ημερών αποτελεί πολύ αυστηρή προθεσμία και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να παραταθεί στον επόμενο μήνα.

13. **Άλλες τροποποιημένες απαιτήσεις**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Απαλείφεται η φράση «Το όριο στα λίτρα γλεύκους ή οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισθέντων σταφυλιών μπορεί, κατ' εξαίρεση, να τροποποιηθεί σε 74 λίτρα κατ' ανώτατο όριο για ορισμένες περιόδους εμπορίας από τον οργανισμό διαχείρισης, με δική του πρωτοβουλία ή κατόπιν αιτήματος των ενδιαφερόμενων παραγωγών, πριν από τη συγκομιδή και με την επιφύλαξη των αναγκαίων διαβουλεύσεων και ελέγχων».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Δεδομένου ότι η απόδοση αυτή αυξάνεται διαρκώς (βλ. τροποποίηση σχετικά με την απόδοση εξαγωγής), δεν είναι απαραίτητο να αυξηθεί σε ad hoc βάση.

14. **Επικαιροποίηση των πληροφοριών ελέγχου**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία της αρμόδιας αρχής και του εξουσιοδοτημένου οργανισμού ελέγχου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Οι εν λόγω αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος θα πρέπει να χαρακτηριστούν ως τυπική τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Αξιοποιείται η ευκαιρία για την επικαιροποίηση αυτών των πληροφοριών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια του προϊοντος**

Yecla

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικου προϊοντος**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. ΟΙΝΟΣ — Λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: καθαρή και λαμπερή, ωχροκίτρινοι έως χρυσοκίτρινοι τόνοι, μπορεί να έχουν πρασινωπές ανταύγειες.

— Άρωμα: καθαρά και φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα. Εάν ο οίνος έχει παλαιωθεί σε ξύλο, αυτά εξισορροπούνται με τα χαρακτηριστικά αρώματα που παρέχει το βαρέλι.

— Γεύση: καλή οξύτητα, φρουτώδης. Εάν ο οίνος έχει παλαιωθεί σε ξύλο, γίνονται αντιληπτές οι κλασικές νότες που επιφέρει συνολικά στον οίνο η παλαίωση σε ξύλο. Οι ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 250 mg/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. ΟΙΝΟΣ — Ερυθρωποί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: καθαρή και λαμπερή που κυμαίνεται από ανοιχτό σομόν έως ροζ.

— Άρωμα: με φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα.

— Γεύση: καλή οξύτητα, ισορροπημένη, φρουτώδης. Οι ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 250 mg/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: μέτρια έως έντονη ένταση χρώματος. Χρώμα κερασί με ιώδεις ανταύγειες, πορφυρό, κόκκινο του γρανάτη, μπορεί να περιέχει πορφυρές ανταύγειες ή κερασί, ρουμπινί ή κεραμιδί αποχρώσεις.

— Άρωμα: νωποί και/ή ώριμοι καρποί, καλής έντασης. Σε περίπτωση ζύμωσης ή παλαίωσης σε ξύλο, υπάρχει ισορροπία μεταξύ φρούτων και ξύλου. Ελαφρά υπερωρίμαση, μπαχαρικά, βαλσαμικές νότες, ίχνη δρυός.

— Γεύση: πολυεπίπεδη με καλή διάρκεια, σώμα, θερμότητα και ώριμες και μαλακές τανίνες, πολύ ισορροπημένες. Οι ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 200 mg/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: ανάλογα με τον τύπο οίνου: λευκός, ερυθρωπός ή ερυθρός.

— Άρωμα: καλής έντασης που συνδέεται με την παλαίωση, πολύ έντονο και χαρακτηριστικό στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται σταφύλια Monastrell.

— Γεύση: ισορροπημένος οίνος μεταξύ γλυκύτητας και πικράδας, με γεμάτο σώμα, παχύρρευστος με μακρά επίγευση.

* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μεγαλύτερη ή ίση με 5 g/l, η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη είναι 200 mg/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Όψη: όταν ο οίνος βάσης είναι λευκός, κυριαρχούν οι ωχροκίτρινοι έως χρυσοκίτρινοι τόνοι. Όταν ο οίνος βάσης είναι ερυθρωπός, οι οίνοι έχουν ερυθρωπούς τόνους και μπορεί να έχουν αποχρώσεις στο χρώμα του σμέουρου, της φράουλας, των κόκκινων φραγκοστάφυλων ή σομόν. Όταν ο οίνος βάσης είναι ερυθρός, οι οίνοι έχουν ερυθρούς τόνους με αποχρώσεις ιώδεις, πορφυρές, κόκκινες του γρανάτη, κερασί ή ρουμπινί.

— Άρωμα: με ανθώδη ή φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζουν την ποικιλία.

— Γεύση: ισορροπημένη μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	235

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 11 °Bé για τα ερυθρά σταφύλια και 10 °Bé για τα λευκά σταφύλια· για τους οίνους λικέρ, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι 13 °Bé.

2.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

— Όσον αφορά την εξαγωγή γλεύκους από νωπά σταφύλια κατά τη λευκή οινοποίηση, ή οίνου από στέμφυλα που έχουν υποστεί ζύμωση κατά την ερυθρή οινοποίηση, τα μόνα μηχανοποιημένα συστήματα που επιτρέπονται είναι εκείνα που δεν καταστρέφουν ούτε σχίζουν τα στερεά μέρη των τσαμπιών. Απαγορεύεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας.

— Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

— Κατά την εξαγωγή γλεύκους ή οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, η απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 74 λίτρα έτοιμου οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισθέντων σταφυλιών. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προστατευόμενων οίνων παρτίδες γλεύκους ή οίνου που έχουν παραχθεί με ακατάλληλη πίεση.

3.

Καλλιεργητική πρακτική

Τα συστήματα μόρφωσης και κλαδέματος που χρησιμοποιούνται στους αμπελώνες είναι το παραδοσιακό σύστημα κλαδέματος σε κυπελλοειδές σχήμα και οι παραλλαγές του, καθώς και το σύστημα υποστήριξης με πασσάλους και οι παραλλαγές του.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. ΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

4 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

33,3 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. ΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

4 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

29,6 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6.

66,6 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΦΥΤΕΙΕΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8.

51,8 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η αμπελουργική περιοχή για τους οίνους που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης αποτελείται από τις εκτάσεις γης που περιλαμβάνονται στο αμπελουργικό μητρώο, οι οποίες βρίσκονται όλες εντός του δήμου Yecla της περιφέρειας Murcia.

Η περιοχή οινοποίησης αντιστοιχεί στις περιοχές αμπελοκαλλιέργειας και παλαίωσης.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

MONASTRELL

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Η περιοχή Yecla έχει ξηρό ηπειρωτικό κλίμα με θερμά καλοκαίρια και πολύ ψυχρούς χειμώνες. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 300 χιλιοστόμετρα. Η ετήσια ηλιοφάνεια υπερβαίνει τις 3 000 ώρες.

Το σπουδαιότερο χαρακτηριστικό όσον αφορά το ανάγλυφο της περιοχής αυτής είναι το σημαντικό υψόμετρο του υψηλού οροπεδίου.

Η ενδορροϊκή φύση των λεκανών απορροής ποταμού στην περιοχή αποτελεί αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό του υδατικού συστήματος. Τα εδάφη είναι, μεταξύ άλλων, ασβεστολιθικά και βαθιά με καλή διαπερατότητα και ιδιαίτερα φτωχά σε οργανική ύλη. Υπάρχουν αρχαιολογικές ενδείξεις αμπελοκαλλιέργειας από τον πρώτο αιώνα π.Χ.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, λοιπες απαιτησεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των συσκευασμένων οίνων πρέπει να αναγράφονται τα ακόλουθα: «Denominación de Origen Yecla» ή «Denominación de Origen Protegida Yecla». Οι ετικέτες εξετάζονται από τον οργανισμό ελέγχου που ελέγχει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Η συσκευασία με την οποία αποστέλλονται οι οίνοι πρέπει να φέρει σφραγίδες εγγύησης ή ετικέτες πιστοποίησης, οι οποίες να είναι αριθμημένες και στις δύο περιπτώσεις και να εκδίδονται ή να χρησιμοποιούν αρίθμηση που παρέχεται από τον οργανισμό ελέγχου και να τοποθετούνται στο ίδιο το οινοποιείο (μίας χρήσης).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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