Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 386/13)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti ([1]).

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Yecla”

PDO-ES-A0606-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 12.7.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Kokonaissokeripitoisuuden analyyttisissä parametreissa käytetyn terminologian mukauttaminen voimassa olevaan lainsäädäntöön**

KUVAUS:

Analyyttinen parametri ”kokonaissokeripitoisuus” korvataan parametrilla ”kokonaissokeripitoisuus glukoosina ja fruktoosina” sen mukaisesti, mitä kokonaissokeripitoisuudesta glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna säädetään 17 päivänä lokakuuta 2018 ([2]) annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/34 20 artiklassa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa (Analyyttiset ominaisuudet). Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Tätä muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska sillä mukautetaan fysikaalisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin käytettävää terminologiaa mutta ei tehdä muutoksia lopputuotteeseen. Tuote säilyttää luonnon ja inhimillisten tekijöiden välisessä vuorovaikutuksessa syntyvät ominaisuutensa ja profiilinsa, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Näin ollen tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

Muutos oli tarpeen viinin kokonaissokeripitoisuuden ilmaisutavan tarkentamiseksi.

2. **Haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäismäärän korottaminen**

KUVAUS:

Valko- ja roseeviinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuus korotettiin 0,8 grammaan litrassa viinihappona ilmaistuna. Punaviinien ja väkevien viinien haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 1,2 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna. Kuohuviineissä haihtuvien happojen enimmäispitoisuus korotettiin 1 grammaan litrassa viinihappona ilmaistuna.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa (Analyyttiset ominaisuudet) ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

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

PERUSTELUT:

Voimassa olevassa tuote-eritelmässä haihtuvien happojen pitoisuuden raja-arvot ovat liian rajoittavat ja sulkevat näin ollen pois tuotteet, joilla on asianmukaiset aistinvaraiset ominaisuudet ja Yecla-viinien tyypillinen luonne. Viinien valmistus- ja kypsytysmenetelmän mukaan viinit lepäävät yli 330 litran vetoisissa puusäiliöissä. Kun kapasiteetti on tätä suurempi, nimityksiä ”Crianza” ja ”Reserva” ei voida käyttää. Näissä säiliöissä olevan viinin haihtuvien happojen pitoisuus on yleensä sama kuin silloin, jos niitä pidettäisiin 330 litran vetoisissa tynnyreissä. Koska tällä ei ole kielteistä vaikutusta makuun, tavoitteena on mukauttaa tämä parametri nykyisiin kypsytys- ja viininvalmistusmenetelmiin. Kaikki tämä tukee perinteisempää tuotantoprosessia ja viinin käymistä paikallisten viinihiivakantojen avulla, jolloin saadaan omaleimaisempia viinejä.

Tämä analyyttinen parametri olisi siksi tarkistettava edellä mainituista syistä niin, että SAN-merkinnällä voidaan markkinoida sellaista osaa viininvalmistamojen tuotteista, joihin merkintää ei nykyisin voida käyttää.

3. **Todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäisarvon ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvon alentaminen**

KUVAUS:

Punaviinien todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvoja on alennettu 0,5 tilavuusprosentilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa (Analyyttiset ominaisuudet) ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viini(e)n kuvaus).

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

SAN-viinin ”Yecla” tuotantoalueella kasvaa ominaisuuksiltaan monenlaisia rypälelajikkeita. Pääasiallinen lajike on Monastrell, joka kasvaa yhdessä muiden hyväksyttyjen lajikkeiden kanssa, jotka ovat Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera ja Petit Verdot.

Viime vuosikymmenen aikana markkinoilla on yleisesti ollut kysyntää pehmeämmille ja hedelmäisemmille viineille, jotka miellyttävät uutta viinikulttuuriin perehtyvää kuluttajasukupolvea. Jokaisessa viininvalmistamossa on oltava tarvittavat välineet sellaisten viinien valmistukseen, joille on kysyntää kansallisilla ja kansainvälisillä markkinoilla, mutta samalla on kuitenkin säilytettävä tuotantoalueen ja lajikkeiden ominaispiirteet.

Punaviinien todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäisarvojen alentaminen 0,5 tilavuusprosentilla ei johda laadun heikkenemiseen. Sen sijaan näin laajennetaan alueella kasvavien rypälelajikkeiden tarjoamia mahdollisuuksia ja tuotetaan hienostuneempia, monivivahteisempia ja miellyttävämpiä viinejä.

4. **Kokonaishappopitoisuuden rajan korottaminen**

KUVAUS:

Valko-, rosee- ja punaviinien kokonaishappopitoisuuden raja on korotettu 7,5 grammaan litrassa viinihappona ilmaistuna.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a alakohtaa (Analyyttiset ominaisuudet) ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viini(e)n kuvaus).

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

SAN-viinin ”Yecla” tuotantoalueella kasvaa ominaisuuksiltaan monenlaisia rypälelajikkeita. Pääasiallinen lajike on Monastrell, ja muut punaiset lajikkeet ovat Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera ja Petit Verdot. Valkoiset lajikkeet ovat Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc ja Verdejo.

Viime vuosikymmenen aikana markkinoilla on yleisesti ollut kysyntää pehmeämmille ja hedelmäisemmille viineille, jotka miellyttävät uutta viinikulttuuriin perehtyvää kuluttajasukupolvea. Tämä on johtanut sadonkorjuun varhaistumiseen ja matalampaan alkoholipitoisuuteen, minkä vuoksi kokonaishappopitoisuus voi olla aavistuksen suurempi.

5. **Aistinvaraisiin kuvauksiin tehtävät muutokset**

KUVAUS:

Tämä muutos koskee aistinvaraisten ominaisuuksien mukauttamista siten, että ne voidaan todentaa paremmin aistinvaraisissa analyyseissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa (Aistinvaraiset ominaisuudet) ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viini(e)n kuvaus).

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi, sillä niillä ei muuteta tuotetta. Tuote säilyttää luonnon ja inhimillisten tekijöiden välisessä vuorovaikutuksessa syntyvät ominaisuutensa ja profiilinsa, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Näin ollen tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

PERUSTELUT:

Tämä muutos ei heikennä valmistettujen viinien laatuvaatimuksia, jotka on määritelty selkeästi. Sillä ainoastaan selkeytetään ja johdonmukaistetaan niiden luokittelua ja helpotetaan näin viininvalmistamojen ja sertifioijien suorittamaa viinien aistinvaraista arviointia.

Lisäksi standardin UNE-EN-ISO 17065 soveltaminen tuote-eritelmän tarkastamisessa edellyttää tuote-eritelmän kattamien viinien aistinvaraisen kuvauksen muuttamista siten, että viinien ominaisuudet voidaan yhdistää kuvaajiin, joita standardissa UNE-EN-ISO 17025 vahvistetut kriteerit täyttävä maistamispaneeli voi arvioida.

6. **Erityisiin viininvalmistusmenetelmiin tehtävät muutokset**

KUVAUS:

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ilmaistaan tilavuusprosenttien sijaan Baumé-asteikolla (°Bé). Punaviinin valmistukseen tarkoitettujen punaisten rypäleiden osalta se on alennettu 11 °Bé:seen ja väkevien viinien valmistukseen tarkoitettujen punaisten rypäleiden osalta korotettu 13 °Bé:seen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan a alakohtaa (Erityiset viininvalmistusmenetelmät) ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa (Erityiset viininvalmistusmenetelmät).

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Siirtyminen käyttämään Baumé-asteikkoa johtuu siitä, että se on yleisin tapa mitata rypälemehun sokeripitoisuutta sen tiheyden perusteella. Näin myös muuntotaulukkojen jatkuvasta käytöstä voidaan luopua.

Muutos helpottaa rypäleiden pitoisuuden mittaamismenettelyä niiden tullessa viininvalmistamoon. Sillä myös mukautetaan viinien pitoisuuksia viljelykasvien nykyiseen tilanteeseen ja markkinoiden suuntauksiin alentamalla tai korottamalla raja-arvoja kevyesti, sillä SAN-viinin ”Yecla” tuotantoalueella kasvaa luonteeltaan monenlaisia rypälelajikkeita. Pääasiallinen lajike on Monastrell, joka kasvaa yhdessä muiden hyväksyttyjen lajikkeiden kanssa, jotka ovat Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera ja Petit Verdot.

Viime vuosikymmenen aikana markkinoilla on yleisesti ollut kysyntää pehmeämmille ja hedelmäisemmille viineille, jotka miellyttävät uutta viinikulttuuriin perehtyvää kuluttajasukupolvea. Jokaisessa viininvalmistamossa on oltava tarvittavat välineet sellaisten viinien valmistukseen, joille on kysyntää kansallisilla ja kansainvälisillä markkinoilla, mutta samalla on kuitenkin säilytettävä tuotantoalueen ja lajikkeiden ominaispiirteet.

7. **Uuttamisen tuotokseen tehtävä muutos**

KUVAUS:

Rypäleiden viiniyttämisastetta, joka on suhteessa rypälemehun uuttamisen edellyttämään paineeseen, on korotettu niin, että 100 kilogrammasta rypäleitä saadaan enimmillään entisten 70 litran sijaan 74 litraa viiniä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b alakohtaa (Viininvalmistusmenetelmien rajoitukset) ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa (Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset).

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Kuten koko elintarvikealalla, myös viinialalla on viime vuosina koettu teknisiä mullistuksia. Tämä jatkuvalta näyttävä kehitys tarjoaa viininvalmistajille uusia välineitä, joiden avulla viineistä tulee entistä houkuttelevampia, kestävämpiä ja ympäristöystävällisempiä.

Uutoksen osuuden rajoittaminen 70 prosenttiin rypälemehusta ei paranna viinin laatua, ja lisäksi se rajoittaa asiantuntijoita monin tavoin, kun rypäleistä pyritään saamaan onnistunein uutos kussakin tuotantosyklissä.

Viininvalmistusmenetelmissä olisi keskityttävä tuottamaan laatuviinejä hyödyntäen kunkin asiantuntijaryhmän tietämystä, kokemusta ja kykyjä soveltaa parhaita käytössä olevia tai tulevia tekniikkoja, jotka ovat suojatun alkuperänimityksen ”Yecla” kattamien viinien tuotannossa sovellettavan tuote-eritelmän mukaisia.

Tuotoksen lisääminen 70 litrasta 74 litraan viiniä, joka saadaan 100 kilogrammasta punaisia rypäleitä, perustuu siihen, että kun viinipuristimessa käytetään hieman suurempaa voimaa, tietyistä tämän tuotantoalan rypälelajikkeista, kuten Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera ja Merlot, saadaan rypälemehua, jossa on erittäin korkealaatuisia polyfenoleja. Se on kuitenkin nykyisten sääntöjen mukaan hävitettävä, jottei vahvistettua raja-arvoa ylitetä.

Jos viiniin lisättäisiin tämä arvokas neljän prosentin osuus runsaasti antosyaania ja polyfenoleja sisältävää viiniä, parannettaisiin sellaisten alkuperänimityksellä ”Yecla” suojatuista lajikkeista valmistettujen viinien laatua, joiden antosyaani- ja polyfenolipitoisuus on pienempi.

8. **Viljelykäytäntöön tehtävät muutokset**

KUVAUS:

Tietyt viljelykäytännöt eli sääntelyneuvoston hallintoelimen harjoittama kastelun sääntely ja istutuksen vähimmäistiheys on poistettu. Myös tekstin sanamuotoa on tarkistettu niin, että sallitaan sekä goblet-kasvatus että tukirakenteen varaan istuttaminen, jotta tuotteista tulisi mahdollisimman korkealaatuisia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan c alakohtaa (Viljelykäytännöt) ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa.

Näistä tuote-eritelmään tehdyistä muutoksista ei aiheudu muutoksia lopputuotteen ominaisuuksiin, ja niitä olisi pidettävä asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisina vakiomuutoksina.

PERUSTELUT:

Tuote-eritelmää ei ole päivitetty vielä kertaakaan, ja tavoitteena on mukauttaa se käytäntöihin, joita alueella tosiasiassa tarvitaan.

Tuotantoon tällä hetkellä sovellettavat viljelykäytännöt, kuten sääntelyneuvoston hallintoelimen harjoittama kastelun sääntely ja istutuksen vähimmäistiheys, eivät millään tapaa paranna viinin laatua. Lisäksi ne rajoittavat viljelijöitä monin tavoin heidän pyrkiessään kasvattamaan onnistuneimmat rypäleet kussakin tuotantosyklissä.

Käytössä katsotaan myös olevan jo riittävät rajoitukset tuote-eritelmässä määritettyjen ja säänneltyjen tuotosten (kilogrammaa/hehtaari) muodossa.

Kastelun sääntely ja istutusten vähimmäistiheydet on siksi poistettu. Lisäksi viljelykäytäntöjen kuvauksen sanamuotoa on päivitetty toimivammaksi ja ajantasaisemmaksi, jotta se soveltuisi paremmin viininviljelijöiden tarpeisiin.

9. **Hehtaarikohtaiseen enimmäistuotokseen tehtävät muutokset**

KUVAUS:

Hehtaarikohtaista enimmäistuotosta muutetaan, koska myös rypälemehun tai viinin uuttamisen tuotosta on muutettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa (Enimmäistuotos) ja yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohtaa.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Mukautetaan enimmäistuotosta, koska 100 kilogrammasta korjattuja rypäleitä saatavan rypälemehun tai viinin tuotosta on muutettu.

10. **Lajikkeen nimeen tehtävä muutos**

KUVAUS:

Nimi ”Malvasia” on muutettu muotoon ”Malvasia Aromatica” tai ”Malvasia de Sitges”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa (Rypälelajikkeet). Sillä ei ole vaikutusta yhtenäiseen asiakirjaan, koska kyseessä on toissijainen lajike.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Lajikkeen oikean nimen käyttö.

11. **Yhteyden luontoon liittyvien tekijöiden sanamuotoon tehtävät muutokset**

KUVAUS:

Raudan määrää ja alueen korkeutta koskeva teksti on poistettu, ja viinitarhojen nykyisen sijainnin enimmäiskorkeus on päivitetty.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan a alakohtaa (Maantieteellisen alueen tiedot, Luontoon liittyvät tekijät) ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi, koska yhteys on paikoittaisista sanamuodon muutoksista huolimatta pysynyt samana.

PERUSTELUT:

Maininnat viljelmien keskimääräisestä korkeudesta ja alueen vähimmäis- ja enimmäiskorkeudesta aiheuttavat sekaannusta. Siksi haluttiin säilyttää ainoastaan viiniviljelmien vähimmäis- ja enimmäiskorkeus (viimeksi mainittua korotettiin). Hiljattain pohjoisessa perustetut viiniviljelmät ovat korottaneet tämän suojatun alkuperänimityksen kattamien viinien viljelyn enimmäiskorkeutta. Viittaus raudan määrään on poistettu, koska nykyaikaisten viininvalmistustekniikoiden myötä rautacassen ongelma poistunut.

12. **Pakollisiin ilmoituksiin tehtävät muutos**

KUVAUS:

Päivämäärää, johon mennessä viininviljelijöiden on ilmoitettava satomääränsä ja viininvalmistamoiden on toimitettava käyttämättä jääneitä sertifikaattimerkintöjä koskeva ilmoituksena, on muutettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Pääasiallisena lajikkeena käytetyn Monastrell-rypäleen ominaisuuksien johdosta sadonkorjuu kestää joinakin vuosina pitempään, jopa marraskuuhun asti. Tällöin käyminen päättyy joulukuun alussa. Vaikka kaikki alkuperänimityksellä suojatun viinin valmistussäiliöiden ennalta valitsemista koskevat vaatimukset täyttyisivät, viininvalmistamot päättävät tuotoksensa käyttötarkoituksen tuotantoprosessissa vasta käymisen päättyessä. Näin ollen viininviljelijät tietävät tuotoksensa lopullisen käyttötarkoituksen marraskuun 30. päivän jälkeen, minkä vuoksi määräaikaa on aiheellista pidentää.

Viininvalmistamoiden toiminnan luonteen vuoksi sertifikaattimerkintöjä koskevan ilmoituksen kymmenen päivän toimittamisaika on erittäin lyhyt, minkä vuoksi sitä olisi jatkettava seuraavaan kuukauteen.

13. **Muihin vaatimuksiin tehtävät muutokset**

KUVAUS:

Tekstikohta ”Hallintoelin voi tiettyinä vuosina poikkeuksellisesti muuttaa rajan, joka koskee rypälemehun tai viinin litramäärää 100 kilogrammaa korjattuja rypäleitä kohti, enintään 74 litraan joko omasta aloitteestaan tai asianomaisen tuottajan pyynnöstä ennen sadonkorjuuta ja tarvittavien kuulemisten ja tarkastusten jälkeen” on poistettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Koska enimmäistuotosta on jatkuvasti korotettu (ks. uuttamisen enimmäistuotosta koskeva muutos), sitä ei ole tarpeen nostaa tapauskohtaisesti.

14. **Valvontaa koskevien tietojen päivittäminen**

KUVAUS:

Toimivaltaista viranomaista ja valtuutettua valvontaelintä koskevat tiedot on päivitetty.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Yhtenäistä asiakirjaa ei tältä osin muuteta.

Nämä tuote-eritelmään tehtävät muutokset olisi katsottava asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan mukaisiksi vakiomuutoksiksi.

PERUSTELUT:

Tilaisuutta hyödynnetään tietojen päivittämiseen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Yecla

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. VIINI – Valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, reunoilla voi olla häivähdys vihreää.

— Aromi: puhdas, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja. Jos viini on kypsytetty puutynnyrissä, aromit ovat tasapainossa tynnyrille tyypillisten aromien kanssa.

— Maku: sopivan hapokas, hedelmäinen. Jos viini on kypsytetty puutynnyrissä, siinä on havaittavissa klassinen tynnyristä viiniin tarttuva vivahde. Puolimakeissa ja makeissa viineissä alkoholipitoisuus, hapokkuus ja jäännössokeripitoisuus ovat keskenään tasapainossa.

* Jos sokeripitoisuus on suurempi tai yhtä suuri kuin 5 grammaa litrassa, rikkipitoisuus on enintään 250 milligrammaa litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

2. VIINI – Roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, väri vaihtelee vaalean lohenpunaisesta pinkkiin.

— Aromi: hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja.

— Maku: sopivan hapokas, tasapainoinen, hedelmäinen. Puolimakeissa ja makeissa viineissä alkoholipitoisuus, hapokkuus ja jäännössokeripitoisuus ovat keskenään tasapainossa.

* Jos sokeripitoisuus on suurempi tai yhtä suuri kuin 5 grammaa litrassa, rikkipitoisuus on enintään 250 milligrammaa litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

3. VIINI – Punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: värin voimakkuus vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen. Väri on violettiin vivahtava kirsikanpunainen, purppuranpunainen, granaatinpunainen, voi sisältää purppuranpunaisia sävyjä tai kirsikanpunaisia, rubiininpunaisia tai tiilenpunaisia vivahteita.

— Aromi: miellyttävän intensiivinen tuoreiden ja/tai kypsien hedelmien aromi. Puutynnyreissä käytetyissä tai kypsytetyissä viineissä on sopusoinnussa hedelmien ja puun aromeja. Hieman ylikypsä ja mausteinen, häivähdys balsamin ja tammityynnyrin aromeja.

— Maku: monitasoinen, viipyilevä, hyvärakenteinen, lämmin ja kypsä, sisältää pehmeitä tanniineja, ryhdikäs. Puolimakeissa ja makeissa viineissä alkoholipitoisuus, hapokkuus ja jäännössokeripitoisuus ovat keskenään tasapainossa.

* Jos sokeripitoisuus on suurempi tai yhtä suuri kuin 5 grammaa litrassa, rikkipitoisuus on enintään 200 milligrammaa litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

4. VÄKEVÄ VIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: kyseiselle viinille tyypillinen: valkoinen, rosee tai punainen.

— Aromi: kypsyttämisen synnyttämä hyvä voimakkuus; Monastrell-rypäleistä valmistetut viinit ovat hyvin voimakkaita ja puhdasaromisia.

— Maku: makeuden ja karvauden hyvä tasapaino, täyteläinen, runsas, pitkä jälkimaku.

* Jos sokeripitoisuus on suurempi tai yhtä suuri kuin 5 grammaa litrassa, rikkipitoisuus on enintään 200 milligrammaa litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	15
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	150

5. KUOHUVIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: Jos perusviininä on valkoviini, väri vaihtelee pääasiassa vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Jos perusviininä on roseeviini, kuohuviinin värisävy on vaaleanpunainen, ja siinä voi olla vadelman, mansikan, punaherukan ja lohenpunaisen vivahteita. Jos perusviininä on punaviini, kuohuviinin värisävy on punainen, ja siinä on häivähdys violettia, purppuranpunaista, granaatinpunaista, kirsikanpunaista tai rubiininpunaista.

— Aromi: lajikkeen mukaan kukkaisaromeja tai hedelmäisiä aromeja.

— Maku: sokerisuudeltaan ja hapokkuudeltaan tasapainoinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	16,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Punaisissa rypäleissä vähimmäispitoisuuden on oltava 11 °Bé ja valkoisissa rypäleissä 10 °Bé; väkevissä viineissä vähimmäispitoisuuden on oltava 13 °Bé.

2.

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

— Ainoat mekaaniset järjestelmät, jotka on sallittu uutettaessa valkoviinin valmistuksen yhteydessä tuoreiden rypäleiden rypälemehua tai punaviinin valmistuksen yhteydessä puristejäännöstä, ovat sellaisia, jotka eivät vahingoita tai revi terttujen kiinteitä osia. Suuritehoisten linkomurskaimien käyttö on kielletty.

— Jatkuvatoimisia puristimia ei saa käyttää.

— Kun rypälemehua tai viiniä uutetaan ja erotetaan puristusjäännöksestä, tuotos ei saa olla suurempi kuin 74 litraa valmista viiniä 100 kilogrammaa korjattuja rypäleitä kohti. Soveltumattomia puristusmenetelmiä käyttäen tuotettuja rypälemehu- tai viinieriä ei saa missään tapauksessa käyttää alkuperänimityksellä suojattujen viinien valmistukseen.

3.

Viljelykäytännöt

Viinitiloilla käytettävät kasvatus- ja leikkausmenetelmät ovat perinteinen goblet-menetelmä ja sen eri muodot sekä tukirakenteisiin sitominen ja sen eri muodot.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. VALKOISTEN LAJIKKEIDEN KASTELEMATTOMAT VILJELMÄT

4 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

2.

33,3 hehtolitraa hehtaaria kohti

3. PUNAISTEN LAJIKKEIDEN KASTELEMATTOMAT VILJELMÄT

4 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

4.

29,6 hehtolitraa hehtaaria kohti

5. VALKOISTEN LAJIKKEIDEN KASTELLUT VILJELMÄT

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

6.

66,6 hehtolitraa hehtaaria kohti

7. PUNAISTEN LAJIKKEIDEN KASTELLUT VILJELMÄT

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

8.

51,8 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alkuperänimityksellä suojattujen viinien rypäleiden viljelyalue muodostuu viinitilarekisteriin sisältyvistä maa-alueista, jotka sijaitsevat Yeclan kunnassa Murcian itsehallintoalueella.

Viininvalmistusalue on sama kuin rypäleiden kasvatusalue ja kypsytysalue.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

MONASTRELL

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yeclassa vallitsee kuiva mannerilmasto, jossa kesät ovat kuumia ja talvet varsin kylmiä. Vuoden keskimääräinen sademäärä on 300 millimetriä. Aurinko paistaa vähintään 3 000 tuntia vuodessa.

Korkeuserojen osalta alueen merkittävin ominaisuus on tasankoalueen huomattava korkeus.

Alueella on sen vesistöalueelle tyypillinen sisäinen valuma-alue. Maaperä on muun muassa kalkkipitoista ja syvää, ja se läpäisee hyvin vettä. Orgaanista ainesta on erittäin vähän. Arkeologisten todisteiden mukaan alueella on viljelty viiniä jo ensimmäisellä vuosisadalla ennen ajanlaskun alkua.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pakattujen viinien merkinnöissä on mainittava joko ”Denominación de Origen Yecla” (alkuperänimitys ”Yecla” tai ”Denominación de Origen Protegida Yecla” (suojattu alkuperänimitys ”Yecla”). Merkinnät tarkastaa tuote-eritelmän vaatimusten noudattamisen valvonnasta vastaava tarkastuselin.

Viinien kuljetuspakkauksissa on oltava niihin viininvalmistamossa kiinnitetty (kertakäyttöinen) numeroitu varmistussinetti tai numeroitu sertifikaattimerkintä, joka on tarkastuselimen antama tai jossa käytetään tarkastuselimen antamaa numerointia.

Linkki tuote-eritelmään

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