A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2022/C 386/13)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Yecla”

PDO-ES-A0606-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.7.12.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Az „összes cukortartalom” analitikai paraméterre használt terminológia hozzáigazítása a hatályos jogszabályhoz**

LEÍRÁS:

A 2018. október 17-i (EU) 2019/34 ([2]) bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkének megfelelően – amely a fruktózban és glükózban kifejezett összes cukortartalom meghatározásáról rendelkezik – az „összes cukortartalom” analitikai paramétert átnevezték „glükózban plusz fruktózban kifejezett összes cukortartalom”-ra.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) pontjára (Analitikai jellemzők) vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a fizikai és kémiai jellemzők leírásához használt terminológiát igazítja ki, de nem jár a végtermék megváltoztatásával. A termék megőrzi a kapcsolatnál leírt, a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

Szükség volt annak pontosítására, hogy miként fejezhető ki a borok összes cukortartalma.

2. **Az illósavtartalomra vonatkozó határértékek emelése**

LEÍRÁS:

Az illósavtartalom határértékét a fehér- és rozé borok esetében literenként 0,8 g borkősavra emelték. Vörösborok és likőrborok esetében az illósavtartalom nem haladhatja meg a literenkénti 1,2 g borkősavat. A pezsgők esetében ez az érték literenként 1 g borkősavra nőtt.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) pontját (Analitikai jellemzők) és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

([1]) HL L 9, 2019.1.11., 2. o.
([2]) HL L 9, 2019.1.11., 46. o.

INDOKOLÁS:

A jelenlegi termékleírás túlzottan korlátozó határértékeket állapít meg az illósavtartalomra vonatkozóan, kizárva azokat a termékeket, amelyek megfelelő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek, és megfelelnek a „Yecla" borok jellemzőinek. A borok készítésének és érlelésének módjából adódóan a borokat jelenleg 330 liternél nagyobb űrtartalmú fahordókban érlelik. Ha az űrtartalom meghaladja ezt a határértéket, a „Crianza" és a „Reserva" kifejezések nem használhatók. Azok a borok, amelyeket ilyen hordókban érlelnek, általában hasonló illósavtartalommal rendelkeznek, mint a 330 literes hordóban érlelt borok, ez azonban nem befolyásolja kedvezőtlenül az ízt, ezért az a cél, hogy ezt a paramétert hozzáigazítsák a jelenlegi érlelési és borkészítési trendekhez. Mindez a kevesebb beavatkozást igénylő előállítási eljárásoknak és a hagyományos élesztőkkel történő erjesztésnek kedvez, ami a vidékre jellemzőbb borokat eredményez.

Ezt az analitikai paramétert ezért a fenti okok miatt felül kell vizsgálni annak érdekében, hogy a borászatok által előállított olyan borokat is lehessen az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel forgalmazni, amelyek esetében az OEM jelenleg nem használható.

3. **A vörösborok minimális tényleges alkoholtartalmának és minimális összes alkoholtartalmának csökkentése**

LEÍRÁS:

A vörösborok tényleges alkoholtartalmának és összes alkoholtartalmának minimális küszöbértékét 0,5 térfogatszázalékkal csökkentették.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) (Analitikai jellemzők) pontját és az egységes dokumentum 4. (A bor(ok) leírása) pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A „Yecla" OEM előállítási területén nagyon eltérő jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákat termesztenek együtt. A fő fajta a Monastrell, amelyet más engedélyezett fajtákkal (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera és Petit Verdot) párhuzamosan termesztenek.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borkultúrába belépő új fogyasztói generációk számára vonzó simább, gyümölcsösebb borokat igényelték. A borászoknak mindegyik borászatban rendelkezniük kell a nemzeti és nemzetközi piacok számára vonzó borok előállításához szükséges eszközökkel, megtartva ugyanakkor a termőterületünk és fajtáink által kínált jellemzőket.

A vörösborok tényleges alkoholtartalmára és összes alkoholtartalmára vonatkozó minimális küszöbértékek 0,5 térfogat-százalékos csökkentése nem eredményezi a minőség romlását; épp ellenkezőleg, kibővíti a térség különböző szőlőfajtái által kínált lehetőségeket, ezáltal pedig lehetővé teszi a kifinomultabb, összetettebb és vonzóbb borok előállítását.

4. **Az összes savtartalomra vonatkozó határértékek emelése**

LEÍRÁS:

A fehér-, rozé és vörösborok összes savtartalmának határértékét literenként 7,5 g borkősavra emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 2. a) (Analitikai jellemzők) pontját és az egységes dokumentum 4. (A bor(ok) leírása) pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A „Yecla" OEM előállítási területén nagyon eltérő jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákat termesztenek együtt. A fő fajta a Monastrell, míg a többi vörös fajta a Tempranillo, a Syrah, a Merlot, a Cabernet Sauvignon a Garnacha Tinta, a Garnacha Tintorera és a Petit Verdot, a fehér fajták pedig a Macabeo, az Airen, a Merseguera, a Malvasía, a Chardonnay, a Moscatel de Grano Menudo, a Sauvignon Blanc és a Verdejo.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borkultúrába belépő új fogyasztói generációk számára vonzó simább, gyümölcsösebb borokat igényelték. Ez a korábbi szüretekhez és alacsonyabb alkoholtartalmú borok készítéséhez vezetett, ami az összes savtartalom enyhe emelkedését eredményezheti.

5. **Az érzékszervi leírások módosításai**

LEÍRÁS:

Ez a módosítás az érzékszervi jellemzőket úgy igazítja ki, hogy azok az érzékszervi elemzés során jobban értékelhetők legyenek.

Ez a módosítás a termékleírás 2. b) (Érzékszervi jellemzők) pontját és az egységes dokumentum 4. (A bor(ok) leírása) pontját érinti.

A termékleírás e módosításait az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke szerinti standard módosításként kell besorolni, mivel nem vonja maga után a termék módosítását, amely megőrzi a kapcsolatokról szóló szakaszban leírt jellemzőket és profilt, amelyek a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából erednek. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

Ez a módosítás nem eredményezi az előállított borokra vonatkozó, egyértelműen meghatározott minőségi követelmények csökkenését. Egyszerűen egyértelműbb és logikusabb módon osztályozza őket, segítve a borászatokat és a tanúsítókat a borok érzékszervi értékelésének elvégzésében.

Továbbá, az UNE-EN-ISO 17065 szabványnak a termékleírás ellenőrzése során történő alkalmazása miatt szükséges az érintett borok érzékszervi leírásának módosítása annak érdekében, hogy jellemzőik olyan mutatókhoz kapcsolódjanak, amelyeket az UNE-EN-ISO 17025 szabványban meghatározott kritériumoknak megfelelő kóstolóbizottság értékelhet.

6. **A különleges borászati eljárások módosítása**

LEÍRÁS:

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmat Baumé-fokban (°Bé) fejezik ki térfogatszázalék helyett. A vörösborok előállítására szánt vörös szőlő esetében ez 11 °Bé-ra, a likőrborokhoz szánt vörös szőlő esetében pedig 13 °Bé-ra csökkent.

Ez a módosítás a termékleírás 3. a) pontját (Különleges borászati eljárások) és az egységes dokumentum 5.1. pontját (Különleges borászati eljárások) érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A °Bé módosítása annak tudható be, hogy ez a legelterjedtebb mód a must cukortartalmának a sűrűség alapján történő mérésére, és elkerüli az átváltási táblázatok folyamatos használatát.

Ez a változás tehát leegyszerűsíti azt az eljárást, amely a szőlőnek a pincészetekbe való eljutásakor a szőlő alkoholtartalmának mérésére szolgál. Emellett a borok alkoholtartalmát a jelenlegi termesztési helyzethez és a piaci tendenciákhoz igazítja azáltal, hogy kis mértékben csökkenti vagy növeli az értékeket, tekintettel arra, hogy a „Yecla" OEM előállítási területén nagyon eltérő jellemzőkkel rendelkező szőlőfajtákat termesztenek együtt. A fő fajta a Monastrell, amelyet más engedélyezett fajtákkal (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera és Petit Verdot) párhuzamosan termesztenek.

Az elmúlt évtizedben a piacok általában a borkultúrába belépő új fogyasztói generációk számára vonzó simább, gyümölcsösebb borokat igényelték. A borászoknak mindegyik borászatban rendelkezniük kell a nemzeti és nemzetközi piacok számára vonzó borok előállításához szükséges eszközökkel, megtartva ugyanakkor a termőterületünk és fajtáink által kínált jellemzőket.

7. **Az extrakciós hozam módosítása**

LEÍRÁS:

Növelték a szőlő borrá történő alakításának arányát, utalva a must kinyeréséhez szükséges megfelelő nyomásra, és a 100 kilogramm szőlőre számított maximális hozamot 70 literről 74 literre emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 3. b) (A borkészítésre vonatkozó korlátozás) pontját és az egységes dokumentum 5.1. (A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás) pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Akárcsak más agrár-élelmiszeripari ágazatokban, a borágazatban is történt technológiai forradalom az elmúlt évek során. Ez a fejlődés, amely még távolról sem ért véget, továbbra is új eszközöket kínál a borászok számára, hogy vonzóbbá, tartósabbá és környezetbarátabbá tegyék a borokat.

Az olyan gyakorlatok, mint például az extrakciónak a must 70 %-ára való korlátozása nem javítják a borok minőségét, ezenkívül számos módon korlátozzák a szakembereket is abban, hogy az egyes termelési ciklusokban a szőlőből a legjobb mustot nyerjék ki.

A borászati eljárásoknak a minőségi bor előállítására kell összpontosítaniuk, felhasználva minden szakértői csoport ismereteit, tapasztalatát és képességét annak érdekében, hogy a rendelkezésre álló vagy jövőbeli bevált technikákat alkalmazzák, amelyek megfelelnek a „Yecla" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására vonatkozó termékleírásnak.

A 100 kilogramm szőlőre számított hozam 70 literről 74 literre történő növelése azon a tényen alapul, hogy a termőterület préselés során kissé nagyobb nyomásnak kitett egyes fajtái, mint például a Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera és Merlot, nagyon jó minőségű polifenolokat tartalmazó mustokat adnak, amelyeket a hatályos szabályok szerint el kell dobni a megállapított határérték túllépésének elkerülése érdekében.

A „Yecla" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott egyes, antocianinokban és polifenolokban kevésbé gazdag fajtákból előállított borok minőségét javítaná ez a 4 %-os növelés, az így nyert bor pedig e vegyületek nagyobb koncentrációját tartalmazná.

8. **A művelési gyakorlatok módosítása**

LEÍRÁS:

Egyes művelési gyakorlatok – a Szabályozó Tanács irányító szerve által végzett öntözési szabályozás és a minimális ültetési sűrűség meghatározása – megszűntek. A szöveg megfogalmazását is módosították annak jelzése érdekében, hogy a bakművelés és a lugasművelés egyaránt megengedett a legmagasabb minőségű termékek előállítása érdekében.

Ez a módosítás a termékleírás 3. c) (Művelési gyakorlatok) pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

A termékleírás e módosításai nem járnak a végtermék jellemzőinek módosításával, ezért azok az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke szerinti standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A termékleírást létrehozása óta nem frissítették, és arra törekszünk, hogy összhangba hozzuk azt a területünkön ténylegesen szükséges gyakorlatokkal.

A termelési szabályainkban jelenleg megjelenő művelési gyakorlatok, mint például az öntözésnek a Szabályozó Tanács irányító szerve általi szabályozása és a minimális ültetési sűrűség meghatározása, nemcsak a bor minőségét nem javítják, hanem számos módon korlátozzák a mezőgazdasági termelőket is abban, hogy az egyes termelési ciklusokban a legjobb szőlőt állítsák elő.

Emellett úgy véljük, hogy a termékleírásban meghatározott és szabályozott terméshozamok (kg/ha) formájában már létezik a megfelelő ellenőrzés.

Ezért törölték az öntözésre és a minimális ültetési sűrűségre vonatkozó szabályozást, és naprakésszé tették a művelési gyakorlatok leírásának szövegét annak érdekében, hogy az működőképesebb és naprakészebb legyen, és a szőlőtermesztők igényeihez igazodjon.

9. **A hektoliter/hektárban kifejezett hektáronkénti maximális terméshozam módosítása**

LEÍRÁS:

Mivel a must vagy a bor extrakciós hozama módosítás alatt áll, a hektáronkénti maximális hozam is módosul.

Ez a módosítás a termékleírás 5. pontját (Maximális hozamok) és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A maximális hozam kiigazítása a mustra vagy borra vonatkozó, a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára számított extrakciós hozam módosítása miatt.

10. **Egy fajta nevének megváltoztatása**

LEÍRÁS:

A Malvasia elnevezés „Malvasia Aromatica”-ra vagy „Malvasia de Sitges”-re változott.

Ez a módosítás a termékleírás 6. (Szőlőfajták) pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot, mivel ez egy másodlagos fajta.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Az erre a fajtára vonatkozó megfelelő nómenklatúra használata.

11. **A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők megfogalmazásának módosításai**

LEÍRÁS:

Törölték a magas vastartalomról és a terület tengerszint feletti magasságáról szóló szövegrészt, és naprakésszé tették a szőlőültetvények jelenlegi elhelyezkedésének maximális tengerszint feletti magasságát.

Ez a módosítás a termékleírás 7. a) pontját (A földrajzi terület sajátosságai, Természeti tényezők) és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

A termékleírás e módosításai az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikke szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel a kapcsolat – a megfogalmazás helyenkénti módosítása ellenére – nem változott.

INDOKOLÁS:

A növény átlagos tengerszint feletti magasságának, valamint a terület minimális és maximális tengerszint feletti magasságának megadása zavart okoz. Úgy döntöttünk, hogy csak a szőlőtermesztés minimális és maximális tengerszint feletti magasságát hagyjuk meg (ez utóbbit megemeltük). Az északon a közelmúltban telepített szőlőültetvények növelték a megjelöléssel ellátott szőlő termesztésének maximális tengerszint feletti magasságát. A magas vastartalomra való utalást törölték, mivel a modern borkészítési technikák megszüntették a „fehér törés” (túl sok vas okozta fehéres szín és zavarosság) problémáját.

12. **A kötelező nyilatkozatok módosítása**

LEÍRÁS:

Módosult az az időpont, ameddig a bortermelőknek be kell jelenteniük szüretüket, és a pincészeteknek be kell nyújtaniuk a borászatban a fel nem használt tanúsítási címkékről szóló nyilatkozatot.

Ez a módosítás a termékleírás 8. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

A fő Monastrell fajta jellemzői miatt a szüret egyes években hosszabb ideig, akár novemberig is eltarthat. Ilyen szüret esetén az erjedés december elején fejeződik be. Még ha az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítésére szolgáló tartályok előzetes kiválasztására vonatkozó valamennyi követelmény teljesül is, az előállítási folyamatban részt vevő pincészetek az erjesztés végéig nem döntenek a leszüretelt szőlő tervezett felhasználásáról. Ezekben az esetekben a szőlőtermesztők november 30-a után határozzák meg termés végső rendeltetési helyét, ezért célszerű meghosszabbítani ezt a határidőt.

A pincészetekben végzett műveletek jellege miatt a tanúsító címkékről szóló nyilatkozat benyújtására mindössze 10 nap biztosítása nagyon szoros határidő, ezért azt a következő hónapig meg kell hosszabbítani.

13. **Egyéb módosított követelmények**

LEÍRÁS:

„Az irányító szerv a szüret előtt saját kezdeményezésére vagy az érintett termelők kérésére, a szüret előtt, és a szükséges egyeztetés és ellenőrzés mellett egyes gazdasági években kivételesen legfeljebb 74 literre módosíthatja a mustra vagy borra vonatkozó, a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára számított must- vagy bormennyiség felső határát.”

Ez a módosítás a termékleírás 8. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Mivel ezt a hozamot folyamatosan növelték (lásd az extrakciós hozamra vonatkozó módosítást), azt nem szükséges eseti alapon növelni.

14. **Az ellenőrzési információk naprakésszé tétele**

LEÍRÁS:

Az illetékes hatóság és a felhatalmazott ellenőrző szervezet adatait frissítették.

Ez a módosítás a termékleírás 9. szakaszára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás e változtatásai az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikke alapján standard módosításnak minősülnek.

INDOKOLÁS:

Megragadjuk az alkalmat ezen információk frissítésére.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Yecla

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. BOR – Fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Küllem: tiszta és tükrös fényű, halványsárgától aranysárgáig terjedő árnyalatokkal, a karimánál zöldes árnyalattal.

– Aroma: tiszta és gyümölcsös és/vagy virágos aromák. Ha a bort fahordóban érlelik, ezek az aromák egyensúlyban vannak a hordós érlelés jellegzetes aromáival.

– Íz: megfelelő savtartalom, gyümölcsösség. Ha a bort fahordóban érlelik, a fahordós érlelés által kölcsönzött klasszikus jegyek a bor egészében érzékelhetők. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 250 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. BOR – Rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Küllem: tiszta és tükrös fényű, a halvány lazacszínűtől a rózsaszínig terjedő színnel.

– Aroma: gyümölcsös és/vagy virágos aromák.

– Íz: megfelelő savtartalom, kiegyensúlyozott, gyümölcsös. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 250 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

3. BOR – Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Küllem: közepesen intenzívtől intenzívig terjedő szín. Ibolya árnyalatú meggypiros, bíborvörös vagy gránátvörös szín, esetenként bíborvörös vagy meggypiros, rubinvörös vagy téglavörös árnyalatokkal.

– Aroma: friss és/vagy érett, megfelelő intenzitású gyümölcsös aroma. Fahordós erjesztés vagy érlelés esetén egyensúlyban vannak a gyümölcsös és fás aromák. Enyhén túlérett gyümölcsök, fűszerek aromái, balzsamos és tölgyfára emlékeztető jegyekkel.

– Íz: többrétegű, tartósan megmaradó, testes, meleg, érett és lágy tanninok, nagyon kiegyensúlyozott. A félédes és édes borok íze az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 200 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4. LIKŐRBOR

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Küllem: a bor típusa szerint: a fehér-, rozé vagy vörösborokra jellemző.

– Aroma: az érleléshez társuló jó intenzitású, a Monastrell szőlő felhasználása esetén nagyon intenzív és jellegzetes aromák.

– Íz: jól kiegyensúlyozott édes és kesernyés íz, testes, lágy, hosszú lecsengésű.

* Ha a cukortartalom legalább 5 g/l, a maximális kéntartalom 200 mg/l.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. PEZSGŐ

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Küllem: fehér alapbor esetén a halványsárgától az aranysárgáig terjedő árnyalatok dominálnak. Ha az alapbor rozé, a borok rózsaszínűek, esetenként málna, eper, piros ribiszke vagy lazac árnyalatokkal. Ha az alapbor vörös, a borok ibolya, bíborvörös, gránátvörös, meggypiros vagy rubinvörös árnyalatú vörös színnel rendelkeznek.

– Aroma: a fajtára jellemző virágos vagy gyümölcsös aromák.

– Íz: egyensúlyban van a cukor- és a savtartalom.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	16,7
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	235

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Különleges borászati eljárás

A szőlő minimális alkoholtartalma vörös szőlő esetében 11 °Bé, fehér szőlő esetében pedig 10 °Bé; likőrborok esetében a minimális alkoholtartalomnak 13 °Bé-nak kell lennie.

2.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

– A borkészítés során héjon erjesztésből származó must kivonásához, vagy a vörösborkészítés során erjesztett szőlőtörkölyből származó must kivonásához kizárólag azok a gépesített rendszerek engedélyezettek, amelyek nem károsítják vagy nem törik el a fürtök szilárd részeit. A nagysebességű centrifugális zúzógépek használata tilos.

– Tilos a folyamatos prések használata.

– Must vagy bor kivonásakor és a szőlőtörkölytől való elválasztásakor a terméshozam nem haladhatja meg a 74 liter készbort a szüretelt szőlő 100 kilogrammjára vetítve. Az oltalom alatt álló borok előállításához nem megfelelő nyomás alkalmazásával nyert must- vagy bortételek semmilyen esetben sem használhatók fel.

3.

Művelésmód

A szőlőültetvényeken alkalmazott művelési és metszési rendszerek a hagyományos bakművelési rendszer és annak változatai, valamint a lugasművelési rendszer és annak változatai.

5.2. *Maximális hozamok*

1. FEHÉR FAJTÁK NEM ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

4 500 kilogramm szőlő hektáronként

2.

33,3 hektoliter hektáronként

3. VÖRÖS FAJTÁK NEM ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

4 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

29,6 hektoliter hektáronként

5. FEHÉR FAJTÁK ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

6.

66,6 hektoliter hektáronként

7. VÖRÖS FAJTÁK ÖNTÖZÖTT ÜLTETVÉNYEI

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

8.

51,8 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok szőlőtermő területe a szőlőkataszterben szereplő, Murcia régióban található Yecla településen található földterületekből áll.

A bortermelési terület megegyezik a szőlőtermesztési és az érlelési területekkel.

7. **Borszőlőfajták**

MONASTRELL

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Yecla száraz kontinentális éghajlatú, forró nyarakkal és nagyon hideg telekkel. Az átlagos éves csapadékmennyiség 300 milliméter. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 3 000 órát.

E terület domborzatának legfontosabb jellemzője a magas fennsík jelentős tengerszint feletti magassága.

A területen található vízgyűjtők endorheikus jellege a vízrendszer megkülönböztető jellemzője. A talajok többek között meszesek és mélyek, jó áteresztőképességgel rendelkeznek, és különösen szegények a szerves anyagokban. Régészeti bizonyítékok támasztják alá, hogy ezen a területen már az i.e. 1. században folytattak szőlőtermesztést.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshez kapcsolódó további előírások

A feltétel leírása:

A kiszerelt bor címkén az alábbiakat kell feltüntetni: „Denominación de Origen Yecla” vagy „Denominación de Origen Protegida Yecla”. A címkéket a termékleírás követelményeinek való megfelelést igazoló ellenőrző szerv vizsgálja meg.

A borászatban a borok szállítására szolgáló csomagoláson az ellenőrző szerv által kibocsátott és megszámozott garanciazárjegyeket vagy tanúsító címkéket kell elhelyezni (egyszeri felhasználásra).

A termékleíráshoz vezető link

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