Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 386/13)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Yecla"

PDO-ES-A0606-AM02

Datum van mededeling: 12.7.2022

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Aanpassing van de terminologie betreffende de analytische parameters voor het totaal aan suikers aan de geldende wetgeving**

BESCHRIJVING:

Overeenkomstig artikel 20 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/34 van de Commissie van 17 oktober 2018 ([2]), waarin is bepaald dat het totaal aan suikers, uitgedrukt in fructose en glucose, moet worden gemeten, heet de analytische parameter "totaal aan suikers" voortaan "totaal aan suikers, uitgedrukt als glucose plus fructose".

De wijziging betreft punt 2, a) (Analytische kenmerken), van het productdossier en is niet van invloed op het enig document.

Deze wijziging is een standaardwijziging, aangezien het gaat om een aanpassing van de terminologie die wordt gebruikt voor de fysisch-chemische kenmerken en niet om een verandering in het eindproduct. De kenmerken en het profiel van het product die onder het verband zijn omschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien, blijven behouden. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

REDENEN:

De waarden van het totale suikergehalte van de wijnen moeten specifieker worden uitgedrukt.

2. **Verhoging van het maximumgehalte aan vluchtige zuren**

BESCHRIJVING:

Het maximumgehalte aan vluchtige zuren is verhoogd tot 0,8 gram wijnsteenzuur per liter voor witte wijnen en roséwijnen. Voor rode wijnen en likeurwijnen mag het gehalte aan vluchtige zuren niet meer bedragen dan 1,2 gram wijnsteenzuur per liter. In mousserende wijnen is dit verhoogd tot 1 g wijnsteenzuur per liter.

Deze wijziging betreft punt 2, a) (Analytische kenmerken), van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.
([2]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 46.

REDENEN:

In het huidige productdossier worden al te restrictieve grenswaarden voor het gehalte aan vluchtige zuren vastgesteld, waardoor producten met organoleptische kenmerken passend bij en die beantwoorden aan het typische karakter van "Yecla"-wijnen, worden uitgesloten. Als gevolg van de bereidings- en rijpingsmethode van de wijnen worden de wijnen nu in houten fusten met een inhoud van meer dan 330 liter bewaard. Wanneer de capaciteit deze grenswaarde overschrijdt, mogen de termen "Crianza" en "Reserva" niet worden gebruikt. De wijnen die in deze recipiënten worden bewaard, hebben meestal een gehalte aan vluchtige zuren dat vergelijkbaar is met het gehalte dat zij zouden hebben gehad als zij in een fust van 330 liter waren opgeslagen, maar dit heeft geen negatieve invloed op de smaak en daarom wordt ernaar gestreefd deze parameter in overeenstemming te brengen met de huidige tendensen op het gebied van rijping en vinificatie. Dit zal bijdragen tot minder ingrijpende productie- en gistingsprocessen met plaatselijke gistsoorten, hetgeen leidt tot meer typische wijnen.

Deze analytische parameter moet derhalve om de hierboven uiteengezette redenen worden herzien, zodat een deel van de productie van de wijnhuizen die momenteel geen gebruik kunnen maken van de BOB onder die benaming in de handel kan worden gebracht.

3. **Verlaging van het minimale effectieve alcoholgehalte en het minimale totale alcoholgehalte in rode wijn**

BESCHRIJVING:

De minimumdrempels voor het effectieve alcoholgehalte en het totale alcoholgehalte in rode wijn zijn met 0,5 % vol. verlaagd.

Deze wijziging betreft punt 2, a) (Analytische kenmerken), van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

In het productiegebied van de BOB "Yecla" worden druivenrassen met zeer uiteenlopende kenmerken samen geteeld. Het hoofdras is monastrell, dat naast de andere toegestane rassen, tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera en petit verdot, bestaat.

De voorbije tien jaar vragen de markten over het algemeen lichtere, fruitigere wijnen, die aantrekkelijk zijn voor nieuwe generaties consumenten die interesse beginnen te tonen in de wijncultuur. De wijnkenners van elk wijnhuis moeten over de nodige instrumenten beschikken om wijnen te kunnen produceren die zowel voor de nationale als de internationale markten aantrekkelijk zijn en tegelijk de kenmerken van het productiegebied en de rassen vertonen.

Een verlaging van de minimumdrempels voor het effectieve alcoholgehalte en het totale alcoholgehalte in rode wijn met 0,5 % vol. leidt niet tot een kwaliteitsdaling; integendeel, zij verruimt de mogelijkheden die de verschillende druivenrassen uit het gebied bieden, waardoor subtielere, complexere en aantrekkelijkere wijnen kunnen worden geproduceerd.

4. **Verhoging van de grenswaarden voor het totale gehalte aan zuren**

BESCHRIJVING:

De grenswaarde voor het totale gehalte aan zuren in witte, rosé- en rode wijn is verhoogd tot 7,5 g wijnsteenzuur per liter.

Deze wijziging betreft punt 2, a) (Analytische kenmerken), van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

In het productiegebied van de BOB "Yecla" worden druivenrassen met zeer uiteenlopende kenmerken samen geteeld. Het hoofdras is monastrell, terwijl de andere rode rassen tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera en petit verdot zijn, en de witte rassen macabeo, airen, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc en verdejo.

De voorbije tien jaar vragen de markten over het algemeen lichtere, fruitigere wijnen, die aantrekkelijk zijn voor nieuwe generaties consumenten die interesse beginnen te tonen in de wijncultuur. Dit heeft geleid tot vroegere oogsten met een lager alcoholgehalte, wat kan resulteren in een lichte verhoging van het totale gehalte aan zuren.

5. **Wijzigingen in de organoleptische beschrijvingen**

BESCHRIJVING:

Door deze wijziging worden de organoleptische kenmerken aangepast, zodat zij beter kunnen worden geverifieerd door middel van sensoriële analyse.

Deze wijziging betreft punt 2, b) (Organoleptische kenmerken), van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33, aangezien het niet gaat om een wijziging van het product, dat de kenmerken en het profiel behoudt die in het verband zijn beschreven als het resultaat van de interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

REDENEN:

Deze wijziging leidt niet tot een vermindering van de kwaliteitseisen voor de geproduceerde wijnen, die duidelijk zijn omschreven. De indeling is gewoon duidelijker en logischer en helpt de wijnhuizen en de certificeerders bij de organoleptische beoordeling van de wijnen.

Bovendien moet als gevolg van de invoering van de norm UNE-EN-ISO 17065 voor de controle op de naleving van het productdossier de organoleptische beschrijving van de beschermde wijnen zodanig worden gewijzigd dat de kenmerken ervan kunnen worden gekoppeld aan descriptoren die kunnen worden beoordeeld door een testpanel dat voldoet aan de in norm UNE-EN-ISO 17025 neergelegde criteria.

6. **Wijzigingen van specifieke oenologische procedés**

BESCHRIJVING:

Het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte wordt uitgedrukt in graden Baumé (°Bé) in plaats van in % vol. Dit gehalte is ook verlaagd tot 11 °Bé voor rode druiven die bestemd zijn voor rode wijnen en verhoogd tot 13 °Bé voor rode druiven die bestemd zijn voor likeurwijnen.

Deze wijziging betreft punt 3, a) (Specifieke oenologische procedés), van het productdossier en punt 5.1 (Specifieke oenologische procedés) van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

De overgang naar °Bé is te danken aan het feit dat dit de meest gebruikelijke manier is om het suikergehalte in most te meten op basis van de dichtheid ervan, en dat zo het voortdurende gebruik van omrekentabellen wordt vermeden.

Deze wijziging vereenvoudigt dus de procedure voor het meten van het alcoholgehalte van de druiven wanneer zij de wijnhuizen bereiken. Ook wordt het alcoholgehalte van de wijnen aangepast aan de huidige teeltsituatie en aan de markttendensen door de waarden iets te verlagen of te verhogen, aangezien in het productiegebied van de BOB "Yecla" druivenrassen met zeer uiteenlopende kenmerken samen worden geteeld. Het hoofdras is monastrell, dat naast de andere toegestane rassen, tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera en petit verdot, bestaat.

De voorbije tien jaar vragen de markten over het algemeen lichtere, fruitigere wijnen, die aantrekkelijk zijn voor nieuwe generaties consumenten die interesse beginnen te tonen in de wijncultuur. De wijnkenners van elk wijnhuis moeten over de nodige instrumenten beschikken om wijnen te kunnen produceren die zowel voor de nationale als de internationale markten aantrekkelijk zijn en tegelijk de kenmerken van het productiegebied en de rassen vertonen.

7. **Wijziging van het extractrendement**

BESCHRIJVING:

De snelheid waarmee de druiven in wijn worden omgezet, waarbij rekening wordt gehouden met de juiste druk om de most te extraheren, is verhoogd, waardoor de maximumopbrengst is gestegen van 70 tot 74 liter wijn per 100 kg druiven.

Deze wijziging betreft punt 3, b) (Beperkingen op de wijnbereiding), van het productdossier en punt 5.1 (Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding) van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Net zoals de andere agrofoodsectoren heeft ook de wijnsector de afgelopen jaren een technologische revolutie doorgemaakt. Deze ontwikkeling is nog lang niet ten einde en blijft oenologen nieuwe instrumenten aanreiken om wijnen aantrekkelijker, duurzamer en milieuvriendelijker te maken.

Praktijken zoals het beperken van de extractie tot 70 % van de most komen niet alleen de kwaliteit van de wijn niet ten goede, maar beperken de specialisten ook op velerlei manieren wanneer het erop aankomt in elke productiecyclus het beste uit de druiven te halen.

De oenologische procedés moeten gericht zijn op de productie van kwaliteitswijn, waarbij gebruik wordt gemaakt van de kennis, de ervaring en het vermogen van elk team van specialisten om de beste bestaande of toekomstige technieken toe te passen die in overeenstemming zijn met het productdossier voor de productie van wijnen met de BOB "Yecla".

De verhoging van de opbrengst van 70 liter naar 74 liter per 100 kg druiven is gebaseerd op het feit dat sommige rassen in dit productiegebied, zoals monastrell, cabernet, garnacha tintorera of merlot, onder iets hogere druk in de pers most opleveren met een concentratie polyfenolen van zeer hoge kwaliteit, die momenteel moet worden weggegooid om de vastgestelde grenswaarde niet te overschrijden.

De kwaliteit van de wijnen die worden geproduceerd van bepaalde rassen van de BOB "Yecla" die minder rijk zijn aan anthocyanen en polyfenolen, zou toenemen door deze waardevolle 4 % wijn met een hogere concentratie van deze verbindingen in de wijn toe te voegen.

8. **Wijzigingen van de teeltmethoden**

BESCHRIJVING:

Bepaalde teeltmethoden — de regulering van de irrigatie door de beheersinstantie van de Consejo Regulador en de minimale plantdichtheid — zijn afgeschaft. De formulering van de tekst is ook herzien om aan te geven dat zowel het geleiden langs draden van gobelets als het snoeien volgens de spaliermethode zijn toegestaan, met het oog op het verkrijgen van producten van de hoogste kwaliteit.

De wijziging betreft punt 3, c) (Teeltmethoden), van het productdossier en punt 5.1 van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier resulteren niet in een verandering van de kenmerken van het eindproduct en moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Het productdossier is sinds de opstelling ervan niet meer bijgewerkt en wij streven ernaar het in overeenstemming te brengen met de methoden waaraan in ons gebied daadwerkelijk behoefte bestaat.

De teeltmethoden die momenteel in onze productievoorschriften zijn opgenomen, zoals de regulering van de irrigatie door de beheersinstantie van de Consejo Regulador en de minimale plantdichtheid, dragen niet alleen niet bij tot de kwaliteit van de wijn, maar beperken de wijnbouwers ook op velerlei wijze bij het verkrijgen van de beste druiven voor elke productiecyclus.

Bovendien wordt ervan uitgegaan dat reeds voldoende controle wordt uitgeoefend in de vorm van de in het productdossier vastgestelde en gereglementeerde productieopbrengsten (kg/ha).

Daarom zijn de regulering van de irrigatie en de minimale plantdichtheid geschrapt en is de beschrijving van de teeltmethoden bijgewerkt om deze operationeler en actueler te maken en aan te passen aan de behoeften van de wijnbouwers.

9. **Wijziging van de maximumopbrengst per hectare in hl/ha**

BESCHRIJVING:

Omdat het extractrendement voor most of wijn wordt gewijzigd, wordt ook de maximumopbrengst per hectare gewijzigd.

Deze wijziging betreft punt 5 (Maximumopbrengst) van het productdossier en punt 5.2 van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Aanpassing van de maximumopbrengst als gevolg van de wijziging van het extractrendement van most of wijn per 100 kg geoogste druiven.

10. **Wijziging van de naam van een ras**

BESCHRIJVING:

De naam malvasia is veranderd in "malvasia aromatica" of "malvasia de sitges".

De wijziging heeft betrekking op punt 6 (Druivenrassen) van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document, aangezien dit als een secundair ras wordt beschouwd.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Gebruik van de juiste nomenclatuur voor dit ras.

11. **Wijzigingen in de formulering van de natuurlijke factoren van het verband**

BESCHRIJVING:

De tekst betreffende de overvloed aan ijzer en de hoogte van het gebied is geschrapt en de maximumhoogte waarop de wijngaarden zich momenteel bevinden, is bijgewerkt.

Deze wijziging betreft punt 7, a) (Beschrijving van het geografische gebied, Natuurlijke factoren) van het productdossier en punt 8 van het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33, aangezien het verband, ondanks enkele redactionele wijzigingen, niet is gewijzigd.

REDENEN:

Het opgeven van de gemiddelde hoogte van het gewas en de minimum- en maximumhoogte van het gebied leidt tot verwarring. Wij hebben ervoor gekozen alleen de minimum- en maximumhoogte (deze laatste is verhoogd) van het wijnbouwgebied te laten staan. Recente aanplantingen in het noorden hebben de maximale hoogte van het wijnbouwgebied onder onze benaming verhoogd. De verwijzing naar de overvloed aan ijzer is geschrapt, aangezien moderne oenologische technieken het probleem van ijzercasse hebben geëlimineerd.

12. **Wijziging van de verplichte aangiften**

BESCHRIJVING:

De datum waarop de wijnbouwers hun oogst moeten aangeven en de wijnhuizen de aangifte van ongebruikte certificeringsetiketten in het wijnhuis moeten indienen, is gewijzigd.

De wijziging betreft punt 8 van het productdossier en is niet van invloed op het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Vanwege de kenmerken van ons hoofdras, monastrell, is de oogstperiode in sommige jaren langer, mogelijk tot november. Bij dergelijke oogsten eindigt de gisting begin december. Zelfs wanneer aan alle voorwaarden voor de voorselectie van de wijnreservoirs met het oog op de bescherming van de BOB is voldaan, nemen de wijnhuizen in het productieproces pas aan het einde van de gisting een beslissing over de bestemming van hun product. In deze gevallen vernemen de wijnbouwers de eindbestemming van hun product pas na 30 november, zodat het verstandig is deze termijn te verlengen.

Gezien de aard van de activiteiten in de wijnhuizen is een termijn van slechts tien dagen voor de indiening van de aangiften betreffende de certificeringsetiketten een zeer krappe termijn, die derhalve moet worden verlengd tot de volgende maand.

13. **Andere gewijzigde vereisten**

BESCHRIJVING:

De tekst "Het maximumaantal liters most of wijn per 100 kg geoogste druiven kan in bepaalde verkoopseizoenen bij wijze van uitzondering door de beheersinstantie, op eigen initiatief of op verzoek van de betrokken producenten, vóór de oogst en onder voorbehoud van de nodige raadplegingen en controles worden gewijzigd tot maximaal 74 liter" is geschrapt.

De wijziging betreft punt 8 van het productdossier en is niet van invloed op het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Aangezien deze opbrengst permanent is verhoogd (zie de wijziging van het extractrendement), is het niet nodig ze op ad-hocbasis te verhogen.

14. **Bijwerken van de controle-informatie**

BESCHRIJVING:

De gegevens van de bevoegde autoriteit en het gedelegeerde controleorgaan zijn bijgewerkt.

De wijziging betreft punt 9 van het productdossier en is niet van invloed op het enig document.

Deze wijzigingen van het productdossier moeten worden beschouwd als een standaardwijziging in de zin van artikel 14 van Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Er wordt van de gelegenheid gebruikgemaakt om deze informatie bij te werken.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Yecla"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

4. Mousserende wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WIJN — Witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: helder en briljant, bleekgele tot goudgele tinten, kan een groenige zweem hebben aan de rand.

— Geur: pure en fruitige en/of florale aroma's. Als de wijn op hout is gerijpt, worden deze in evenwicht gebracht met de typische aroma's die door het fust worden geleverd.

— Smaak: goede zuurgraad, fruitig. Als de wijn op hout is gerijpt, zijn de klassieke tonen te proeven die dit aan de wijn als geheel geeft. Halfzoete en zoete wijnen zijn mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 250 mg/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

2. WIJN — Roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: helder en briljant, variërend van bleek zalmroze tot roze.

— Geur: fruitige en/of florale aroma's.

— Smaak: goede zuurgraad, harmonisch, fruitig. Halfzoete en zoete wijnen zijn mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 250 mg/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

3. WIJN — Rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: gemiddelde tot hoge kleurintensiteit. De kleur varieert van rood tot violetachtig, paars en donkerrood; met soms een schijn van kersen-, robijn- of baksteenrood.

— Geur: vers en/of rijp fruit, van een goede intensiteit. Bij gisting of rijping op hout zijn fruit en hout in evenwicht. Lichte overrijping, met de geur van specerijen, een vleugje balsamico en een hint van eikenhout.

— Smaak: meerdere lagen, met goede persistentie, body en warmte, met gerijpte en zachte tannines, zeer evenwichtig. Halfzoete en zoete wijnen zijn mooi in balans wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 200 mg/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4. LIKEURWIJN

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: passend bij de soort wijn: wit, rosé of rood.

— Geur: een goede intensiteit die samenhangt met de rijping, zeer intens en karakteristiek wanneer hij wordt gemaakt van monastrell-druiven.

— Smaak: goed evenwicht tussen zoet en bitter, vol van smaak, smeuïg, met een lange afdronk.

* Als het suikergehalte hoger is dan of gelijk is aan 5 g/l, bedraagt het zwavelgehalte maximaal 200 mg/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. MOUSSERENDE WIJN

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: wanneer de basiswijn wit is, overheersen bleekgele tot goudgele tinten. Wanneer de basiswijn rosé is, hebben de wijnen rozetinten, met accenten framboos, aardbei, aalbes of zalmroze. Wanneer de basiswijn rood is, hebben de wijnen roodtinten met accenten violet, paars, granaat, kers of robijn.

— Geur: met bloemige of fruitige aroma's die specifiek zijn voor het ras.

— Smaak: een goed evenwicht tussen zoet en zuur.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	235

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

De druiven moeten een minimaal alcoholvolumegehalte hebben van 11 °Bé voor rode druiven en 10 °Bé voor witte druiven; voor likeurwijnen moet het minimale alcoholvolumegehalte 13 °Bé zijn.

2.

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

— Voor het extraheren van de most uit verse druiven bij een productieprocedé met vergisting zonder de schillen, of van de wijn uit gegiste druivendraf bij de productie van rode wijn, zijn alleen die gemechaniseerde systemen toegestaan die de vaste delen van de trossen niet beschadigen of kapot maken. Het gebruik van zeer snelle centrifugale molens is verboden.

— Het gebruik van een continupers is verboden.

— Bij het extraheren van de most of de wijn en het scheiden ervan van de druivendraf, mag de opbrengst niet meer bedragen dan 74 liter afgewerkte wijn per 100 kg geoogste druiven. In geen geval mogen partijen most of wijn die door toepassing van ongeschikte druk zijn verkregen, worden gebruikt voor de bereiding van beschermde wijnen.

3.

Teeltmethode

De geleidings- en snoeimethoden die in de wijngaarden worden gebruikt, zijn de traditionele gobeletmethode en de varianten daarop, en de spaliermethode en de varianten daarop.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. NIET-GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN WITTE RASSEN

4 500 kilogram druiven per hectare

2.

33,3 hectoliter per hectare

3. NIET-GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN RODE RASSEN

4 000 kilogram druiven per hectare

4.

29,6 hectoliter per hectare

5. GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN WITTE RASSEN

9 000 kilogram druiven per hectare

6.

66,6 hectoliter per hectare

7. GEÏRRIGEERDE AANPLANTINGEN VAN RODE RASSEN

7 000 kilogram druiven per hectare

8.

51,8 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het wijnbouwgebied voor de wijnen die onder de oorsprongsbenaming vallen, wordt gevormd door de in het wijnbouwkadaster opgenomen percelen die alle gelegen zijn in de gemeente Yecla in de regio Murcia.

Het wijnbouwgebied komt overeen met het gebied waar de druiven worden geteeld en waar de rijping van de wijnen plaatsvindt.

7. **Wijndruivenras(sen)**

MONASTRELL

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Yecla heeft een droog continentaal klimaat met hete zomers en zeer koude winters. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is 300 mm. De jaarlijkse zonneschijn bedraagt meer dan 3 000 zonuren.

Het belangrijkste kenmerk van het reliëf in dit gebied is de aanzienlijke hoogte van de hoogvlakte.

Het endoreïsche (gesloten) karakter van de rivierbekkens in het gebied is een opmerkelijk kenmerk van het watersysteem. De bodems zijn onder andere kalkhoudend en diep, met een goede doorlatendheid, en bijzonder arm aan organisch materiaal. Archeologische vondsten geven aan dat hier sinds de eerste eeuw voor Christus al druiven worden geteeld.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de etiketten van de verpakte wijnen moet het volgende worden vermeld: “Denominación de Origen Yecla” of “Denominación de Origen Protegida Yecla”. De etiketten worden onderzocht door de controle-instantie die nagaat of aan de eisen van het productdossier is voldaan.

De verpakkingen waarin de wijnen worden verzonden, moeten zijn voorzien van garantiezegels of certificeringsetiketten, in beide gevallen genummerd, die zijn afgegeven door of die zijn voorzien van een nummer dat is verstrekt door de controle-instantie en die zijn aangebracht in het wijnhuis zelf (eenmalig gebruik).

Link naar het productdossier

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