Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2022/C 386/13)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Yecla”

PDO-ES-A0606-AM02

Datum för meddelandet: 12.7.2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Anpassning av den terminologi som används för den analytiska parametern total sockerhalt till gällande lagstiftning**

BESKRIVNING:

Den analytiska parametern ”total sockerhalt” har döpts om till ”totalt sockerinnehåll mätt i fruktos och glukos” i enlighet med artikel 20 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/34 av den 17 oktober 2018 ([2]), där det anges att det totala sockerinnehållet mätt i fruktos och glukos ska fastställas.

Ändringen gäller punkt 2 a (Analytiska egenskaper) i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Detta är en standardändring, eftersom den gäller en anpassning av terminologin för de fysiska och kemiska egenskaperna men inte medför någon ändring av slutprodukten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Det var nödvändigt att ange vinets totala sockerhalt på ett tydligare sätt.

2. **Högre tillåtna halter av flyktiga syror**

BESKRIVNING:

Den högsta halten av flyktiga syror har höjts till 0,8 g vinsyra per liter för vita viner och roséviner. För röda viner och likörviner får halten av flyktiga syror inte överstiga 1,2 g vinsyra per liter. För mousserande viner görs en höjning till högst 1 g vinsyra per liter.

Ändringen gäller punkt 2 a (Analytiska egenskaper) i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

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

MOTIVERING:

I den nuvarande produktspecifikationen är halterna av flyktiga syror onödigt hårt begränsade, vilket innebär att vissa viner utesluts trots att de har de rätta organoleptiska egenskaperna och överensstämmer med ”Yecla”-vinernas typiska karaktär. Dagens berednings- och lagringsmetoder innebär att viner under viss tid förvaras på träfat som rymmer mer än 330 liter. När fatens kapacitet överskrider denna gräns får termerna ”Crianza” och ”Reserva” inte användas. Viner som förvaras i denna typ av fat har vanligtvis en halt av flyktiga syror som liknar den de skulle ha haft om de hade förvarats på 330-litersfat. Detta påverkar inte smaken negativt. Syftet med ändringen är därför att anpassa denna parameter till den aktuella utvecklingen inom vinframställning och lagring av vin. Sammantaget kommer detta att gynna framställningsprocesser med färre ingrepp och jäsning med naturlig jäst, vilket ger viner med en mer utpräglad karaktär.

Av ovanstående skäl bör denna analytiska parameter ändras, så att en del av de framställda viner som i nuläget inte omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen kan saluföras under den.

3. **Sänkning av den lägsta verkliga alkoholhalten och den lägsta totala alkoholhalten för röda viner**

BESKRIVNING:

Minimigränserna för verklig alkoholhalt och total alkoholhalt för röda viner har sänkts med 0,5 volymprocent.

Ändringen gäller punkt 2 a (Analytiska egenskaper) i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

I produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Yecla” odlas druvsorter med vitt skilda egenskaper sida vid sida. Den huvudsakliga druvsorten är monastrell, men jämsides med denna används även de övriga tillåtna sorterna: tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera och petit verdot.

Under det senaste årtiondet har efterfrågan över lag varit stor på mjukare och fruktigare viner, eftersom de tilltalar de nya generationer av konsumenter som nu upptäcker vinkulturen. Oenologerna på varje vingård måste ha möjlighet att framställa viner som uppskattas på nationella och internationella marknader samtidigt som de egenskaper som kännetecknar vårt produktionsområde och våra druvsorter bibehålls.

Att sänka den lägsta verkliga alkoholhalten och den lägsta totala alkoholhalten för röda viner med 0,5 volymprocent medför inte sämre kvalitet, utan ger tvärtom ett bredare urval av alternativ från olika druvsorter i området, vilket leder till att subtilare, komplexare och attraktivare viner kan framställas.

4. **Höjning av de högsta totala syrahalterna**

BESKRIVNING:

Den högsta totala syrahalten för vita viner, roséviner och röda viner har höjts till 7,5 g vinsyra per liter.

Ändringen gäller punkt 2 a (Analytiska egenskaper) i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

I produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Yecla” odlas druvsorter med vitt skilda egenskaper sida vid sida. Den huvudsakliga druvsorten är monastrell. De övriga blå druvsorterna är tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera och petit verdot och de gröna druvsorterna är macabeo, airen, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc och verdejo.

Under det senaste årtiondet har efterfrågan över lag varit stor på mjukare och fruktigare viner, eftersom de tilltalar de nya generationer av konsumenter som nu upptäcker vinkulturen. Detta har lett till tidigare skördar som ger lägre alkoholhalt, vilket kan leda till en viss ökning av den totala syrahalten.

5. **Ändringar av de organoleptiska beskrivningarna**

BESKRIVNING:

Genom denna ändring anpassas de organoleptiska egenskaperna så att de kan kontrolleras bättre genom sensorisk analys.

Ändringen gäller punkt 2 b (Organoleptiska egenskaper) i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33, eftersom de inte innebär någon förändring av produkten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen anses därför inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändringen leder inte till någon sänkning av kvalitetskraven på de viner som framställs. Dessa krav är tydligt fastställda. Ändringen innebär enbart att kraven klassificeras på ett tydligare och mer logiskt sätt, vilket hjälper vingårdar och certifierare att utföra organoleptiska bedömningar av vinerna.

Dessutom innebär införandet av standarden ISO/IEC 17065 i kontrollen av specifikationen att det blir nödvändigt att ändra den organoleptiska beskrivningen av de berörda vinerna för att deras egenskaper ska kunna kopplas till beskrivande attribut som kan bedömas av en smakpanel som uppfyller kriterierna i standarden ISO/IEC 17025.

6. **Ändringar av särskilda oenologiska metoder**

BESKRIVNING:

Den lägsta naturliga alkoholhalten anges nu i baumégrader (° Bé) i stället för i volymprocent. Dessutom har den sänkts till 11° Bé för blå druvor avsedda för röda viner och höjts till 13° Bé för blå druvor avsedda för likörviner.

Ändringen gäller punkt 3 a (Särskilda oenologiska metoder) i produktspecifikationen och punkt 5.1 (Särskilda oenologiska metoder) i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändringen till ° Bé har gjorts eftersom detta är det vanligaste sättet att mäta sockerhalten i must på grundval av densiteten, och innebär att man slipper att ständigt använda konverteringstabeller.

Denna ändring innebär därför att förfarandet för att mäta den naturliga alkoholhalten i druvorna när de når vineriet förenklas. Dessutom anpassas alkoholhalten i vinerna till den nuvarande skördesituationen och till marknadstrenderna genom att dessa gränsvärden sänks respektive höjs något, mot bakgrund av att druvsorter med vitt skilda egenskaper odlas sida vid sida i produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Yecla”. Den huvudsakliga druvsorten är monastrell, men jämsides med denna används även de övriga tillåtna sorterna: tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera och petit verdot.

Under det senaste årtiondet har efterfrågan över lag varit stor på mjukare och fruktigare viner, eftersom de tilltalar de nya generationer av konsumenter som nu upptäcker vinkulturen. Oenologerna på varje vingård måste ha möjlighet att framställa viner som uppskattas på nationella och internationella marknader samtidigt som de egenskaper som kännetecknar vårt produktionsområde och våra druvsorter bibehålls.

7. **Ändring av avkastningen vid utvinning**

BESKRIVNING:

Graden av omvandling av druvor till vin, som hör samman med det rätta trycket för att utvinna musten, har ökats. Den högsta avkastningen har höjts från 70 till 74 liter vin per 100 kilogram druvor.

Ändringen gäller punkt 3 b (Restriktioner för vinframställning) i produktspecifikationen och punkt 5.1 (Relevanta restriktioner för vinframställning) i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Liksom alla branscher inom jordbruks- och livsmedelssektorn har vinsektorn genomgått en teknisk revolution på senare år. Denna utveckling är långtifrån avslutad. Nya verktyg för oenologer tillkommer ständigt och bidrar till arbetet med att göra vinerna attraktivare, hållbarare och miljövänligare.

Regler som att begränsa utvinningen till 70 % av musten bidrar på intet sätt till att förbättra vinets kvalitet. Vad värre är att de dessutom på många sätt begränsar specialisterna när det gäller att få ut det bästa av druvorna i varje produktionscykel.

Oenologiska metoder bör vara inriktade på att framställa vin av hög kvalitet. Kunskaperna, erfarenheten och förmågan hos varje team av specialister bör användas för att tillämpa de bästa befintliga eller framtida teknikerna som är förenliga med specifikationen för framställning av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Yecla”.

Ökningen av utvinningsgraden från 70 liter till 74 liter per 100 kg druvor grundas på att vissa av druvsorterna i produktionsområdet, såsom monastrell, cabernet, garnacha tintorera och merlot, vid något högre tryck i vinpressen ger must med en hög halt av polyfenoler av mycket hög kvalitet. Enligt dagens bestämmelser måste denna must kasseras för att inte den nuvarande gränsen ska överskridas.

Viner som framställs av vissa druvsorter inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Yecla” är mindre rika på antocyaniner och polyfenoler. Kvaliteten på dessa viner skulle förbättras genom att tillsätta dessa värdefulla 4 % vin som innehåller högre halter av dessa kemiska föreningar.

8. **Ändringar av odlingsmetoder**

BESKRIVNING:

Vissa regler för odlingsmetoderna – att bevattningen ska regleras av tillsynsnämndens förvaltningsorgan och att vinodlingarna ska ha en viss minsta planttäthet – har strukits. Formuleringen av texten har också ändrats så att det framgår att såväl gobeletmetoden som spaljering är tillåtna i fråga om beskärning och uppbindning, i syfte att uppnå högsta kvalitet på produkterna.

Ändringen gäller punkt 3 c (Odlingsmetoder) i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen medför inte några förändringar av slutproduktens egenskaper, och bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Specifikationen har inte uppdaterats sedan den först upprättades. Vårt syfte är att anpassa den till de metoder som faktiskt behövs i vårt område.

De nuvarande reglerna för odlingsmetoder, såsom att bevattningen ska regleras av tillsynsnämndens förvaltningsorgan och att vinodlingarna ska ha en viss minsta planttäthet, förbättrar på intet sätt vinets kvalitet. Dessutom begränsar de på många sätt jordbrukarna när det gäller att få de bästa druvorna från varje produktionscykel.

I produktspecifikationen fastställs och regleras dessutom redan produktionsavkastningen (i kg/ha), vilket anses utgöra en tillräcklig kontroll.

Regleringen av bevattningen och regeln om minsta planttäthet har därför strukits och beskrivningen av odlingsmetoderna har uppdaterats för att göra den mer funktionell och aktuell och anpassa den till vinodlarnas behov.

9. **Ändring av den högsta avkastningen per hektar i hl/ha**

BESKRIVNING:

Eftersom avkastningen vid utvinning för must eller vin har ändrats, ändras även den högsta avkastningen per hektar.

Ändringen gäller punkt 5 (Högsta avkastning) i produktspecifikationen och punkt 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändring av den högsta avkastningen per hektar till följd av ändringen av avkastningen vid utvinning av must eller vin per 100 kg skördade druvor.

10. **Ändring av namnet på en druvsort**

BESKRIVNING:

Namnet malvasía har ändrats till ”malvasía aromática” eller ”malvasía de Sitges”.

Ändringen gäller punkt 6 (Druvsorter) i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte, eftersom detta anses vara en sekundär druvsort.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Ändringen görs för att använda korrekt nomenklatur för denna druvsort.

11. **Ändring av beskrivningen av de naturliga faktorerna i sambandet**

BESKRIVNING:

Texten om områdets järnrika mark och höglänthet har strukits och den högsta höjden över havet där det för närvarande ligger vingårdar har uppdaterats.

Ändringen gäller punkt 7 a (Detaljerade uppgifter om det geografiska området (naturliga faktorer)) i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33, eftersom sambandet förblir oförändrat trots att vissa formuleringar har ändrats.

MOTIVERING:

Att ange vinodlingarnas genomsnittliga höjd över havet samt områdets lägsta och högsta höjd leder till förvirring. Vi har valt att endast lämna kvar den lägsta och den högsta höjden över havet där vinodling bedrivs (varav den sistnämnda har ökat). Att den högsta höjden för vinodling inom ramen för vår skyddade ursprungsbeteckning har ökat beror på nyplanteringar i den norra delen av området. Omnämnandet av järnrik mark har strukits, eftersom problemet med järnutfällning i vinerna har lösts genom moderna vinframställningstekniker.

12. **Ändring av de obligatoriska deklarationerna**

BESKRIVNING:

Det datum då vinodlare senast måste deklarera sin skörd och vintillverkare senast måste lämna in deklarationen av oanvända certifieringsetiketter har ändrats.

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

På grund av egenskaperna hos vår huvudsakliga druvsort monastrell tar skörden längre tid vissa år, och kan pågå ända in i november. Vid sådana sena skördar avslutas jäsningen i början av december. Även när alla krav på att i förväg välja ut vintankar för att framställa vin med skyddad ursprungsbeteckning uppfylls, beslutar vintillverkarna om produktionens avsedda användning först vid slutet av jäsningen. I dessa fall får vinodlarna reda på slutdestinationen för sina druvor efter den 30 november, så det är förnuftigt att förlänga tidsfristen.

Med tanke på arbetets karaktär på vinanläggningarna är endast tio dagar för att skicka in deklarationen av certifieringsetiketter en mycket kort tidsfrist. Tidsfristen bör därför förlängas till påföljande månad.

13. **Övriga ändrade krav**

BESKRIVNING:

Följande text har strukits: ”Begränsningen av antalet liter must eller vin per 100 kg skördade druvor får i undantagsfall ändras av förvaltningsorganet till högst 74 liter under vissa regleringsår, på förvaltningsorganets eget initiativ eller på begäran av de berörda producenterna. Detta ska ske före skörden och under förutsättning att nödvändiga samråd och kontroller har genomförts.”

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Eftersom avkastningen vid utvinning har höjts permanent (se ändringen om avkastningen vid utvinning) behöver den inte längre kunna höjas från fall till fall.

14. **Uppdaterad information om kontroller**

BESKRIVNING:

Uppgifterna om behörig myndighet och delegerat kontrollorgan har uppdaterats.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Dessa ändringar av produktspecifikationen bör klassas som en standardändring enligt artikel 14 i förordning (EU) 2019/33.

MOTIVERING:

Vi tar tillfället i akt att uppdatera dessa uppgifter.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Yecla

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousserande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. VIN – Vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: Klar och skimrande färg, blekgula till gyllengula toner, kan skifta i grönt vid kanten.

— Arom: Rena och fruktiga och/eller blommiga aromer. Om vinet har lagrats på fat råder balans mellan de tidigare nämnda aromerna och de typiska fataromerna.

— Smak: God syra, fruktig. Om vinet har lagrats på fat kan de klassiska toner som detta tillför vinet som helhet förnimmas. Halvsöta och söta viner är balanserade i fråga om alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

* Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 250 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. VIN – Roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: Klar och skimrande färg som kan sträcka sig från svagt laxrosa till rosa.

— Arom: Fruktiga och/eller blommiga aromer.

— Smak: God syra, balanserad, fruktig. Halvsöta och söta viner är balanserade i fråga om alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

* Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 250 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

3. VIN – Röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: Medelhög till hög färgintensitet. Färgen är körsbärsröd med skiftningar i violett, purpurröd eller granatröd och kan ha mörklila inslag eller körsbärsröda, rubinröda eller tegelröda toner.

— Arom: Färsk och/eller mogen frukt, med god intensitet. När vinet jästs eller lagrats på fat råder balans mellan fruktiga aromer och fataromer. Lätta inslag av övermogen frukt, kryddor, balsamiska toner och spår av ek.

— Smak: Komplex och kvardröjande med god fyllighet och värme, mogen och med mjuka tanniner, mycket välbalanserad. Halvsöta och söta viner är balanserade i fråga om alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

* Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 200 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4. LIKÖRVIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: I överensstämmelse med typen av vin – vitt, rosé eller rött.

— Arom: God intensitet som kommer med lagringen, mycket intensiv och karakteristisk när vinet framställts från monastrelldruvor.

— Smak: God balans mellan sötma och bitterhet, fyllig och fet med lång eftersmak.

* Om sockerhalten är större än eller lika med 5 g/l är den högsta svavelhalten 200 mg/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. MOUSSERANDE VIN

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Utseende: Om basvinet är vitt dominerar blekgula till guldgula färgtoner. Om basvinet är ett rosévin får vinerna rosa färgtoner och kan skifta i hallonrött, jordgubbsrött, vinbärsrött eller laxrosa. Om basvinet är rött får vinerna röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött.

— Arom: Blommiga eller fruktiga aromer som är typiska för druvsorten.

— Smak: God balans mellan sötma och syra.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	16,7
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	235

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskilda oenologiska metoder

Druvorna måste ha en lägsta naturlig alkoholhalt på 11° Bé för blå druvor och 10° Bé för gröna druvor. För likörviner är den lägsta halten 13° Bé.

2.

Relevanta restriktioner för vinframställning

— Vid utvinning av must från färska druvor vid vinframställning som omfattar jäsning utan skal, eller utvinning av vin från jäst druvpressmassa när det gäller röda viner, tillåts enbart sådana mekaniserade system som inte skadar eller river sönder de solida delarna av druvklasarna. Det är inte tillåtet att använda centrifugkrossar med hög hastighet.

— Det är inte tillåtet att använda kontinuerliga pressar.

— Vid utvinningen av must eller vin och avskiljningen av musten eller vinet från druvpressmassan får avkastningen inte överstiga 74 liter färdigt vin per 100 kg skördade druvor. Must eller vin som erhållits genom att använda olämpligt tryck vid pressningen får under inga omständigheter användas för att framställa skyddade viner.

3.

Odlingsmetoder

De system för beskärning och uppbindning som används på vingårdarna är det traditionella gobeletsystemet och dess varianter samt spaljésystemet och dess varianter.

5.2. *Högsta avkastning*

1. OBEVATTNADE PLANTERINGAR AV GRÖNA DRUVSORTER

4 500 kg druvor per hektar

2.

33,3 hektoliter per hektar

3. OBEVATTNADE PLANTERINGAR AV BLÅ DRUVSORTER

4 000 kg druvor per hektar

4.

29,6 hektoliter per hektar

5. BEVATTNADE PLANTERINGAR AV GRÖNA DRUVSORTER

9 000 kg druvor per hektar

6.

66,6 hektoliter per hektar

7. BEVATTNADE PLANTERINGAR AV BLÅ DRUVSORTER

7 000 kg druvor per hektar

8.

51,8 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för de viner som omfattas av ursprungsbeteckningen består av de markområden som ingår i vinodlingsregistret, samtliga belägna inom kommunen Yecla i regionen Murcia.

Vinframställningsområdet sammanfaller med odlingsområdet och med lagringsområdet.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

MONASTRELL

8. **Beskrivning av sambandet**

Yecla har ett torrt fastlandsklimat med heta somrar och mycket kalla vintrar. Den genomsnittliga nederbörden är 300 mm per år. Antalet soltimmar per år överskrider 3 000.

Topografiskt sett utmärker sig området framför allt genom att högplatån ligger på betydande höjd.

Områdets vattensystem präglas av avloppslösa avrinningsområden. Jordarna kännetecknas bland annat av att de är kalkhaltiga och djupa med god genomsläpplighet samt särskilt fattiga på organiskt material. Det finns arkeologiska bevis för vinodling sedan det första århundradet f.Kr.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Följande måste stå på etiketten på förpackade viner: ”Denominación de Origen Yecla” eller ”Denominación de Origen Protegida Yecla”. Etiketterna inspekteras av ett inspektionsorgan som kontrollerar att kraven i produktspecifikationen är uppfyllda.

De förpackningar som vinerna skickas ut i måste vara försedda med en numrerad garantiförsegling eller en numrerad certifieringsetikett. Förseglingen eller etiketten ska antingen vara utfärdad av kontrollorganet eller följa numrering från kontrollorganet, och fästs vid förpackningen på vineriet (engångsanvändning).

Länk till produktspecifikationen

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