Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 386/13)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩАВАНЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Дата на съобщението: 12.7.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Привеждане на терминологията, използвана за аналитичните параметри на общата захар, в съответствие с действащото законодателство**

ОПИСАНИЕ:

Аналитичният параметър „обща захар“ се променя на „общо съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза“ в съответствие с член 20 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 г. ([2]), в който се предвижда определянето на общото съдържание на захари, изразени като фруктоза и глюкоза.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) (Аналитични характеристики) от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Посоченото изменение е стандартно, тъй като чрез него се адаптира терминологията, използвана за физическите и химическите характеристики, но то не води до промяна в крайния продукт. Продуктът запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, които са резултат от взаимодействието между природните и човешките фактори. Поради това се счита, че изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Беше необходимо да се уточни начинът, по който се изразява общото съдържание на захари във вината.

2. **Увеличение на пределните стойности на летливите киселини**

ОПИСАНИЕ:

Пределно допустимата стойност на летливите киселини се увеличава на 0,8 g винена киселина на литър за белите вина и вината розе. При червените и ликьорните вина съдържанието на летливи киселини не трябва да надвишава 1,2 g винена киселина на литър. При пенливите вина то се увеличава на 1 g винена киселина на литър.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) (Аналитични характеристики) от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.
([2]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 46.

ОСНОВАНИЯ:

В настоящата спецификация се определят твърде ограничителни пределни стойности за съдържанието на летливи киселини, като се изключват продуктите, които имат подходящи органолептични характеристики и които отговарят на типичния характер на вината „Yecla“. Предвид метода на производство и отлежаване вината сега престояват известно време в дървени съдове с вместимост над 330 литра. Когато вместимостта надвишава тази граница, не могат да се използват обозначенията „Crianza“ и „Reserva“. Вината, които престояват известно време в тези съдове, обикновено имат стойност на летливата киселинност, подобна на тази, която биха имали в 330-литрови бъчви, но това не оказва отрицателно въздействие върху вкуса, поради което целта е този параметър да се приведе в съответствие с настоящите тенденции при отлежаването и винопроизводството. Всичко това ще благоприятства производствени процеси с по-малко намеса и ферментация с местни дрожди, като по този начин се произвеждат по-характерни вина.

Следователно този аналитичен параметър следва да бъде променен поради изложените по-горе основания, така че част от продукцията на винарските изби, за която понастоящем не може да се използва ЗНП, да може да се предлага на пазара под това наименование.

3. **Намаляване на минималното действително алкохолно съдържание и на минималното общо алкохолно съдържание**

ОПИСАНИЕ:

Минималните прагове за действително алкохолно съдържание и за общо алкохолно съдържание при червените вина се намаляват с 0,5 % об.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) (Аналитични характеристики) от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на виното или вината) от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

В района на производство на вината със ЗНП „Yecla“ се отглеждат заедно сортове грозде с много различни характеристики. Основният сорт е Monastrell, който съществува наред с другите разрешени сортове Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera и Petit Verdot.

Като цяло през последното десетилетие на пазара се търсят по-меки и плодови вина, които се харесват от новите поколения потребители, навлизащи в света на виното. Енолозите във всяка винарска изба трябва да разполагат с необходимите способи за производство на вина, които да се ценят на националните и международните пазари, като същевременно запазват характеристиките, обусловени от района на производство и отглежданите в него сортове.

Намаляването на минималните прагове за действително алкохолно съдържание и за общо алкохолно съдържание при червените вина с 0,5 % об. не води до понижаване на качеството. Точно обратното — по този начин се разширява спектърът от възможности, предоставени от различните сортове грозде в района, което позволява производството на по-фини, комплексни и привлекателни вина.

4. **Увеличение на пределните стойности на общата киселинност**

ОПИСАНИЕ:

Пределно допустимата стойност на общата киселинност при белите вина, вината розе и червените вина се увеличава на 7,5 g на литър.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) (Аналитични характеристики) от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на виното или вината) от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

В района на производство на вината със ЗНП „Yecla“ се отглеждат заедно сортове грозде с много различни характеристики. Основният сорт е Monastrell, докато другите червени сортове са Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera и Petit Verdot, а белите — Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc и Verdejo.

Като цяло през последното десетилетие на пазара се търсят по-меки и плодови вина, които се харесват от новите поколения потребители, навлизащи в света на виното. Това води до по-ранно събиране на реколтата и до по-ниско алкохолно съдържание, което може да предизвика леко повишаване на общата киселинност.

5. **Промени в органолептичните описания**

ОПИСАНИЕ:

С това изменение се адаптират органолептичните характеристики, за да могат да бъдат по-добре проверени чрез сензорен анализ.

Изменението се отнася до точка 2, буква б) (Органолептични характеристики) от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на виното или вината) от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33, тъй като те не представляват промяна на продукта, който запазва характеристиките и профила, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“, като резултат от взаимодействията между природните и човешките фактори. Поради това се счита, че изменението не спада към нито една от категориите, предвидени в член 14, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Изменението не води до намаляване на изискванията за качество на произвежданите вина, които са ясно определени. Чрез него те просто се класифицират по-ясно и по-логично, като по този начин се подпомагат избите и сертифициращите при извършването на органолептична оценка на вината.

Освен това прилагането на стандарт UNE-EN-ISO 17065 при проверката на спецификацията налага изменение на органолептичното описание на обхванатите вина, за да бъдат техните характеристики свързани с дескриптори, които могат да бъдат оценени от група дегустатори в съответствие с критериите по стандарт UNE-EN-ISO 17025.

6. **Промени в специфичните енологични практики**

ОПИСАНИЕ:

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти се изразява в градуси по скалата на Боме (°Bé) вместо в % об. То също така е намалено до 11 °Bé при червеното грозде, предназначено за червени вина, и е увеличено до 13 °Bé при червеното грозде, предназначено за ликьорни вина.

Изменението се отнася до точка 3 , буква а) (Специфични енологични практики) от продуктовата спецификация и до точка 5.1 (Специфични енологични практики) от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Преминаването към градуси по скалата на Боме се дължи на факта, че това е най-често срещаният начин за измерване на съдържанието на захар в мъстта въз основа на плътността ѝ, като така се избягва постоянното използване на таблици за преобразуване.

Следователно с тази промяна се опростява процедурата за измерване на алкохолното съдържание на гроздето при постъпването му във винарските изби. Освен това с нея алкохолното съдържание на вината се привежда в съответствие с настоящото състояние на насажденията и с пазарните тенденции чрез леко намаляване или увеличаване на стойностите, като се има предвид, че в района на производство на вината със ЗНП „Yecla“ се отглеждат съвместно сортове грозде с много различни характеристики. Основният сорт е Monastrell, който съществува наред с другите разрешени сортове Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera и Petit Verdot.

Като цяло през последното десетилетие на пазара се търсят по-меки и плодови вина, които се харесват от новите поколения потребители, навлизащи в света на виното. Енолозите във всяка винарска изба трябва да разполагат с необходимите способи за производство на вина, които да се ценят на националните и международните пазари, като същевременно запазват характеристиките, обусловени от района на производство и отглежданите в него сортове.

7. **Промени в съотношението между произведено количество грозде и произведено количество вино (рандеман)**

ОПИСАНИЕ:

Процентът на преработка на гроздето във вино, като се отчита подходящият натиск за извличане на мъстта, се увеличава, като максималният рандеман се повишава от 70 на 74 литра вино от 100 килограма грозде.

Изменението се отнася до точка 3, буква б) (Ограничения при производството на вината) от продуктовата спецификация и до точка 5.1 (Приложими ограничения при производството на вината) от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Както всеки отрасъл на хранително-вкусовата промишленост, лозаро-винарският сектор претърпя технологична революция през последните години. Това развитие, което далеч не е приключило, продължава да предлага нови способи на енолозите, за да станат вината по-привлекателни, трайни и екологосъобразни.

Практики като ограничаване на извличането до 70 % от мъстта не само не допринасят с нищо за подобряване на качеството на виното, но и ограничават специалистите по много начини, когато става въпрос за извличане на най-доброто от гроздето във всеки производствен цикъл.

Енологичните практики следва да бъдат съсредоточени върху производството на качествено вино, като се използват знанията, опитът и способностите на всеки екип от специалисти да прилага най-добрите съществуващи или бъдещи техники, които отговарят на спецификацията за производство на вина, обхванати от ЗНП „Yecla“.

Увеличаването на рандемана от 70 литра на 74 литра от 100 килограма грозде се основава на факта, че при прилагане на малко по-голям натиск в пресите от някои сортове, отглеждани в района на производство (например Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera и Merlot), се получава мъст с концентрация на полифеноли с много високо качество, която съгласно съществуващите правила трябва да се изхвърли, за да не се надвиши установеното ограничение.

Вследствие на така благоприятното увеличение с 4 % ще се подобри качеството на вината със ЗНП „Yecla“, произвеждани от сортове, които не са толкова богати на антоцианини и полифеноли, и съответно ще се повиши концентрацията на тези съединения във виното.

8. **Промени в агротехническите практики**

ОПИСАНИЕ:

Премахнати са определени агротехнически практики — регулиране на напояването от управляващия орган на регулаторния съвет и минимална гъстота на засаждане. Освен това формулировката на текста е променена, за да се посочи, че с цел получаване на продукти с най-високо качество са разрешени както дългата чашовидна формировка, така и кордонната подпорна конструкция.

Изменението се отнася до точка 3, буква в) (Агротехнически практики) от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация не водят до промени в характеристиките на крайния продукт и следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Тъй като спецификацията не е актуализирана от нейното изготвяне, целта е тя да бъде приведена в съответствие с практиките, които действително са необходими в нашата област.

Агротехническите практики, които понастоящем се съдържат в производствените ни правила, като например регулирането на напояването от управляващия орган на регулаторния съвет и минималната гъстота на засаждане, не само не допринасят за подобряването на качеството на виното, но и създават различни пречки пред земеделските производители при получаване на най-доброто грозде за всеки производствен цикъл.

Освен това се счита, че вече са налице достатъчно проверки под формата на производствени добиви (kg/ha), определени и регулирани в продуктовата спецификация.

Поради това се премахва регулирането на напояването и минималната гъстота на засаждане и се актуализира формулировката на описанието на агротехническите практики, за да стане то по-функционално и актуално и за да се адаптира към потребностите на лозарите.

9. **Изменение на максималния добив от хектар в hl/ha**

ОПИСАНИЕ:

Тъй като рандеманът за мъст или вино се променя, максималният добив от хектар също се променя.

Изменението се отнася до точка 5 (Максимален добив) от продуктовата спецификация и до точка 5.2 от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Корекция на максималния добив поради изменението на добива на мъст или вино на 100 килограма събрано грозде (рандеман).

10. **Промяна на наименованието на сорт**

ОПИСАНИЕ:

Наименованието Malvasia е променено на Malvasia Aromatica или Malvasia de Sitges.

Изменението се отнася до точка 6 (Сортове грозде) от продуктовата спецификация и не засяга единния документ, тъй като сортът се счита за вторичен.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Използване на правилната номенклатура за този сорт.

11. **Промени във формулировката на природните фактори в раздела „Описание на връзката или връзките“**

ОПИСАНИЕ:

Текстът относно концентрацията на желязо и надморската височина на района е заличен и е актуализирана максималната надморска височина, на която понастоящем се намират лозята.

Изменението се отнася до точка 7, буква а) (Данни за географския район, природни фактори) от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33, тъй като независимо от промените във формулировката връзката не е променена.

ОСНОВАНИЯ:

Определянето на средната височина, на която се намира насаждението, и минималната и максималната височина на района води до объркване. Избрахме да оставим само минималната и максималната височина за отглеждане на лозя, като максималната е увеличена. Със засадените неотдавна лозови насаждения в северната част на района максималната височина за отглеждане на лозя под наименованието ни се увеличи. Заличава се информацията за концентрацията на желязо, тъй като при прилагането на съвременни техники за винопроизводство проблемът с желязното помътняване е отстранен.

12. **Промяна в задължителните декларации**

ОПИСАНИЕ:

Изменена е датата, до която лозарите трябва да декларират реколтата си, а винарските изби трябва да подадат декларация за неизползваните етикети за сертифициране във винарската изба.

Изменението се отнася до раздел 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Поради характеристиките на основния ни сорт — Monastrell, в някои години събирането на реколтата отнема повече време и може да продължи до ноември. В случай на такава реколта ферментацията приключва в началото на декември. Дори когато са изпълнени всички изисквания за предварителен подбор на резервоарите за производство на вино, обхванато от ЗНП, винарските изби в производствения процес вземат решение относно предвидената употреба на крайния продукт едва в края на ферментацията. В тези случаи лозарите узнават крайното местоназначение на крайния си продукт след 30 ноември, поради което би било уместно този срок да бъде удължен.

Поради характера на операциите във винарските изби 10-дневният срок за подаване на декларация за етикети за сертифициране е твърде кратък и следва да бъде удължен до следващия месец.

13. **Други изменени изисквания**

ОПИСАНИЕ:

Заличава се текстът: „Ограничението относно литрите мъст или вино на 100 килограма събрано грозде може по изключение да бъде променено на максимум 74 литра в определени пазарни сезони от управителния орган по негова собствена инициатива или по искане на съответните производители преди събирането на реколтата и след извършване на необходимите консултации и проверки“.

Изменението се отнася до раздел 8 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Тъй като този добив е трайно увеличен (вж. изменението, което се отнася до промяната в рандемана), не е необходимо той да се увеличава *ad hoc*.

14. **Актуализиране на информацията относно контрола**

ОПИСАНИЕ:

Данните за компетентния орган и за упълномощения контролен орган са актуализирани.

Изменението се отнася до раздел 9 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Тези промени в продуктовата спецификация следва да се считат за стандартно изменение съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2019/33.

ОСНОВАНИЯ:

Използва се възможността за актуализиране на тази информация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Yecla

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

4. Пенливо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. ВИНО — бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: чисти и блестящи, с бледожълти до златистожълти нюанси, може да имат зеленикави оттенъци по ръба.

— Аромат: чисти и плодови и/или цветни аромати. Балансирани с типичните за дървесина аромати, ако виното е отлежало в дървени бъчви.

— Вкус: добра киселинност, плодов. Ако виното е отлежало в дървени бъчви, това придава осезаеми класически нотки на виното като цяло. Полусладките и сладките вина са балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Ако съдържанието на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид е 250 mg/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. ВИНО — вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: чисти и блестящи, цветът варира от блед розово-оранжев до розов.

— Аромат: плодови и/или цветни аромати.

— Вкус: добра киселинност, балансиран, плодов. Полусладките и сладките вина са балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Ако съдържанието на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид е 250 mg/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

3. ВИНО — червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: среден до висок интензитет на цвета. Цвят на череша с виолетов оттенък, лилаво, гранат, може да съдържа лилави отсенки или вишневочервени, рубиненочервени или червеникави нюанси.

— Аромат: свежи и/или зрели плодове, с добър интензитет. Когато са преминали процес на ферментация или отлежаване в дървени бъчви, има баланс на плодовите и дървесните аромати. Леко презряване, подправки, балсамови нотки, следи от дъб.

— Вкус: многопластов с добра устойчивост, плътност, топлина и зрялост и меки танини, много балансиран. Полусладките и сладките вина са балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Ако съдържание на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид е 200 mg/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

4. ЛИКЬОРНО ВИНО

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: този на вида вино: бяло, розе или червено.

— Аромат: с добър интензитет, свързан с отлежаването, много наситен и характерен, когато е произведено от грозде Monastrell.

— Вкус: добре балансиран между сладост и горчивина, с плътно тяло, маслен вкус с дълъг послевкус.

* Ако съдържание на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид е 200 mg/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. ПЕНЛИВО ВИНО

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: когато основното вино е бяло, преобладават бледожълти до златистожълти нюанси. Когато основното вино е розе, вината са с розови нюанси и евентуално с оттенъци на малина, ягода, касис или в розово-оранжевата гама. Когато основното вино е червено, вината са с червени нюанси с виолетови, лилави, гранатови, вишневи или рубинени оттенъци.

— Аромат: с цветни или плодови аромати, специфични за сорта.

— Вкус: баланс на захар и киселинност.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,7
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	235

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

Гроздето трябва да има минимално естествено алкохолно съдържание от 11 °Bé за червеното грозде и 10 °Bé за бялото; за ликьорните вина минималното естествено алкохолно съдържание трябва да бъде 13 °Bé.

2.

Приложими ограничения при производството на вината

— За извличането на мъст от прясно грозде при производството на вино, включващо ферментация без ципите, или при производството на червено вино от ферментирали гроздови джибри са разрешени единствено механизирани системи, които не увреждат и не разкъсват твърдите части на чепките. Забранява се използването на високоскоростни центробежни мелници.

— Забранява се използването на преси с непрекъснато действие.

— При извличането на мъст или вино и отделянето им от гроздовите джибри рандеманът не трябва да надвишава 74 литра готово вино на 100 килограма събрано грозде. За производството на защитени вина в никакъв случай не може да се използват партиди мъст или вино, получени чрез прилагане на неподходящ натиск.

3.

Агротехническа практика

Системите на формировка и резитба, използвани в лозята, са традиционната дълга чашовидна формировка и нейните варианти, както и кордонната подпорна конструкция и нейните варианти.

5.2. *Максимални добиви*

1. НЕПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ БЕЛИ СОРТОВЕ

4 500 килограма грозде от хектар

2.

33,3 хектолитра от хектар

3. НЕПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ ЧЕРВЕНИ СОРТОВЕ

4 000 килограма грозде от хектар

4.

29,6 хектолитра от хектар

5. ПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ БЕЛИ СОРТОВЕ

9 000 килограма грозде от хектар

6.

66,6 хектолитра от хектар

7. ПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ ЧЕРВЕНИ СОРТОВЕ

7 000 килограма грозде от хектар

8.

51,8 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на отглеждане на грозде за вината, обхванати от наименованието за произход, се състои от включените в лозарския регистър площи, като всички те се намират в община Yecla в автономна област Мурсия.

Районът на винопроизводство съвпада с района на отглеждане и на отлежаване.

7. **Винен(и) сорт(ове) грозде**

MONASTRELL

8. **Описание на връзката или връзките**

Yecla се характеризира със сух континентален климат с горещи лета и много студени зими. Средното годишно количество на валежите е 300 mm. Продължителността на годишното слънцегреене е над 3 000 часа.

Най-важната характеристика по отношение на релефа на района е значителната надморска височина на платото.

Водната система се отличава преди всичко с безотточния характер на речните басейни в района. Почвите, наред с другото, са варовикови и дълбоки, с добра пропускливост и много ниско съдържание на органични вещества. Според археологическите данни лозарството се развива от първи век преди новата ера.

9. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите на опакованите вина трябва да съдържат следните означения: „Denominación de Origen Yecla“ или „Denominación de Origen Protegida Yecla“. Етикетите се проверяват от инспекционния орган, който удостоверява съответствието с изискванията на продуктовата спецификация.

Опаковките, в които се експедират вината, трябва да носят номерирани гаранционни бандероли или номерирани етикети за сертифициране, издадени от контролния орган или в които се използва номериране, предоставено от контролния орган, и които са поставени в самата винарска изба (за еднократна употреба).

Връзка към продуктовата спецификация

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