Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 386/13)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Datum oznámení: 12.7.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Přizpůsobení terminologie analytického parametru „celkový obsah cukru“ platným předpisům**

POPIS:

V souladu s ustanoveními článku 20 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018 ([2]), ve kterém se stanoví určení celkového obsahu cukru vyjádřeného s ohledem na fruktózu a glukózu, se analytický parametr „celkový obsah cukru“ nadále označuje jako „celkový obsah cukru vyjádřený jako obsah fruktózy a glukózy“.

Změna se týká bodu 2 písm. a) „Analytické vlastnosti“ specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Jedná se o standardní změnu, jež spočívá v úpravě terminologie používané ve vztahu k fyzikálně-chemickým vlastnostem a jež není spojena s žádnou změnou konečného výrobku – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislostech a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Je třeba upřesnit, jak je vyjádřen celkový obsah cukru ve vínech.

2. **Zvýšení obsahu těkavých kyselin**

POPIS:

Obsah těkavých kyselin: u bílých a růžových vín se zvyšuje na 0,8 g kyseliny vinné na litr. U červených vín a likérových vín nesmí obsah těkavých kyselin překročit 1,2 g kyseliny vinné na litr. U šumivých vín se zvyšuje na 1 g kyseliny vinné na litr.

Změna se týká bodu 2 písm. a) „Analytické vlastnosti“ specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

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

ODŮVODNĚNÍ:

Pokud jde o obsah těkavých kyselin, stávající specifikace stanoví pro tento parametr příliš omezující limity, čímž jsou vyloučeny výrobky, které mají odpovídající organoleptické vlastnosti a vykazují typické charakteristiky vín Yecla. V současné době se vzhledem ke způsobu výroby a zrání vín setkáváme s víny, která jsou ponechávána v dřevěných nádobách o objemu vyšším než 330 litrů. Když je objem nádob vyšší, nemohou se používat označení Crianza nebo Reserva. Vína ponechávaná v těchto nádobách přitom obvykle vykazují podobný obsah těkavých kyselin, jako by byla ponechána v sudu o objemu 330 l. Zároveň nemají žádné degustační vady, a proto je žádoucí tento parametr uzpůsobit současným trendům ve zrání a výrobě vín. To vše podpoří výrobu s menšími zásahy a kvašení s pomocí původních kvasinek, čímž budou vznikat vína s větší typičností.

Z výše uvedených důvodů by tedy tento analytický parametr měl být aktualizován tak, aby bylo možné uvádět na trh pod CHOP i část vinařské produkce, která v současné době nemá na chráněné označení nárok.

3. **Snížení minimálního skutečného obsahu alkoholu a minimálního celkového obsahu alkoholu u červených vín**

POPIS:

Minimální hodnoty pro skutečný obsah alkoholu a pro celkový obsah alkoholu v červených vínech se snižují o 0,5 % objemových.

Změna se týká bodu 2 písm. a) „Analytické vlastnosti“ specifikace produktu a bodu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

V oblasti produkce vymezené pro chráněné označení Yecla se vedle sebe vyskytují odrůdy révy s velmi odlišnými vlastnostmi. Hlavní odrůdou je Monastrell a spolu s ním se zde pěstují zbývající povolené odrůdy, jako např. Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha tinta, Garnacha tintorera a Petit Verdot.

V posledním desetiletí si trhy obecně žádají slabší vína s větší ovocností, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína. Enologové v každém vinařství musí mít k dispozici nástroje potřebné k výrobě vín, která by v rámci vlastností, jež naše oblast produkce a odrůdy nabízejí, oslovovala domácí i zahraniční trhy.

Snížení minimální hodnoty pro skutečný obsah alkoholu a celkový obsah alkoholu v červených vínech o 0,5 % obj. neznamená snížení jejich kvality, ale právě naopak rozšíření možností různých moštových odrůd v dané oblasti, které umožní získávat jemnější, komplexnější a atraktivnější vína.

4. **Zvýšení celkové kyselosti**

POPIS:

Celková kyselost u bílých, růžových a červených vín se zvyšuje na 7,5 g kyseliny vinné na litr.

Změna se týká bodu 2 písm. a) „Analytické vlastnosti“ specifikace produktu a bodu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

V oblasti produkce vymezené pro chráněné označení Yecla se vedle sebe vyskytují odrůdy révy s velmi odlišnými vlastnostmi. Hlavní odrůdou je Monastrell a spolu s ním se zde pěstují ostatní odrůdy – z modrých ještě Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha tinta, Garnacha tintorera a Petit Verdot a z bílých Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanco a Verdejo.

V posledním desetiletí si trhy obecně žádají slabší vína s větší ovocností, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína. Hrozny se sklízejí dříve při nižším obsahu alkoholu, což může mít za následek mírné zvýšení celkové kyselosti.

5. **Změna popisu organoleptických vlastností**

POPIS:

Tato změna spočívá v adaptaci organoleptických vlastností, aby je bylo možné lépe ověřovat v rámci senzorické analýzy.

Změna se týká bodu 2 písm. b) „Organoleptické vlastnosti“ specifikace produktu a bodu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

Předmětné změny ve specifikaci lze považovat za standardní v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, neboť nejsou spojeny se změnou produktu – ten bude mít i nadále vlastnosti a profil, které jsou popsány v oddíle o souvislosti a které jsou dány spolupůsobením přírodních a lidských faktorů. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 14 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Tato změna neznamená snížení požadavků na jakost vyráběných vín, které jsou dobře stanoveny, pouze zajišťuje jasnější a logičtější klasifikaci, aby vinaři a certifikační subjekty mohli organoleptické vlastnosti vín snáze hodnotit.

Při ověřování specifikace výrobku navíc začala být uplatňována norma UNE-EN-ISO 17065, a je proto nutné upravit organoleptický popis chráněných vín tak, aby existovala spojitost mezi jejich vlastnostmi a deskriptory, které může hodnotit senzorický panel splňující kritéria stanovená v normě UNE-EN-ISO 17025.

6. **Změny ve zvláštních enologických postupech**

POPIS:

Minimální přirozený obsah alkoholu se již nebude vyjadřovat v % objemových, ale ve °Bé. U modrých hroznů určených k výrobě červených vín se tento parametr snižuje na 11 °Bé. U modrých hroznů určených k výrobě likérových vín se naopak zvyšuje na 13 °Bé.

Změna se týká bodu 3 písm. a) „Zvláštní enologické postupy“ specifikace produktu a bodu 5.1 „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Parametr se bude nově vyjadřovat ve °Bé, protože se jedná o nejběžnější způsob, jakým se ve vinařstvích měří cukernatost moštu podle jeho hustoty, a předejde se neustálému používání převodních tabulek.

Tato změna tedy zjednodušuje měření cukernatosti hroznů při jejich příjmu do vinařství a přizpůsobuje obsah alkoholu ve vínech pěstitelské realitě a tržním trendům. Hodnota parametru u vín se tak snižuje, nebo mírně zvyšuje, jelikož v oblasti produkce vymezené pro chráněné označení Yecla se vedle sebe vyskytují odrůdy révy s velmi odlišnými vlastnostmi. Hlavní odrůdou je Monastrell a spolu s ním se zde pěstují zbývající povolené odrůdy, jako např. Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha tinta, Garnacha tintorera a Petit Verdot.

V posledním desetiletí si trhy obecně žádají slabší vína s větší ovocností, která by oslovila nové generace spotřebitelů, jež se zapojují do kultury vína. Enologové v každém vinařství musí mít k dispozici nástroje potřebné k výrobě vín, která by v rámci vlastností, jež naše oblast produkce a odrůdy nabízejí, oslovovala domácí i zahraniční trhy.

7. **Změna výlisnosti**

POPIS:

Zvyšuje se ukazatel přeměny hroznů na víno, tj. množství moštu vylisovaného při uplatnění patřičného tlaku. Limit pro výlisnost se zvyšuje ze 70 na 74 litrů vína na 100 kg hroznů.

Změna se týká bodu 3 písm. b) „Omezení, pokud jde o vinifikaci“ specifikace produktu a bodu 5.1 „Omezení, pokud jde o vinifikaci“ jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

V posledních letech probíhá v odvětví vína stejně jako v celém zemědělsko-potravinářském průmyslu technologická revoluce. Tento vývoj, který zdaleka nekončí, enologům nepřestává nabízet nové nástroje, díky nimž mohou vyrábět atraktivnější, trvanlivější a ekologičtější vína.

Postupy, jako je 70 % limit pro výlisnost, nejenže nepřispívají ke zlepšení jakosti vína, ale také v mnoha ohledech vinaře omezují v tom, aby v každém výrobním procesu vytěžili z hroznů to nejlepší.

Enologické postupy se musí zaměřovat na výrobu kvalitního vína a každý odborný tým by měl mít možnost uplatňovat na základě svých znalostí, zkušeností a schopností nejlepší techniky, které již existují, nebo které mohou být vyvinuty v budoucnu a které respektují specifikaci, jež je pro výrobu vín s CHOP Yecla stanovena.

Zvýšení výlisnosti ze 70 na 74 litrů na 100 kilogramů hroznů vychází ze skutečnosti, že některé odrůdy z této oblasti produkce, jako například Monastrell, Cabernet, Garnacha tintorera nebo Merlot, dávají při mírně vyšším tlaku lisování mošty s velmi kvalitní koncentrací polyfenolů, ale tyto mošty se v současnosti musí vyřazovat, aby nebyl překročen aktuální limit.

Kvalita vín vyráběných z některých odrůd, které jsou povoleny pro označení původu Yecla a které jsou méně bohaté na antokyany a polyfenoly, by se při použití těchto 4 % kvalitního vína s vysokou koncentrací daných sloučenin posílila.

8. **Změny v pěstebních postupech**

POPIS:

Ruší se regulace zavlažování řídicím orgánem regulační rady a minimální hustota výsadby. Znění textu je aktualizováno tak, aby v něm bylo uvedeno, že réva může být pěstována jak ve tvaru gobelet, tak na drátěnce a pěstování musí být orientováno na získávání produktů nejvyšší jakosti.

Změna se týká bodu 3 písm. c) „Pěstební postupy“ specifikace produktu a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Tyto změny ve specifikaci produktu nijak nemění vlastnosti konečného produktu. Lze je považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Specifikace nebyla od doby svého vzniku aktualizována a cílem žadatele je upravit text tak, aby reflektoval postupy, které jsou ve vymezené oblasti skutečně potřebné.

Pěstební postupy, které jsou zahrnuty v současných normách produkce, jako např. regulace zavlažování řídicím orgánem regulační rady nebo minimální hustota výsadby, nejenže nepřispívají ke zlepšení kvality vína, ale v mnoha ohledech omezují zemědělce v tom, aby pro každý výrobek získávali nejlepší hrozny.

Kromě toho se má za to, že produkční výnosy (kg/ha) určené a regulované ve specifikaci už zajišťují dostatečnou kontrolu.

Regulace zavlažování a minimální hustota výsadby se proto ruší a formulace pěstebních postupů se mění tak, aby byla aktuální a lépe fungovala a aby byla přizpůsobena potřebám vinařů.

9. **Změna maximálních výnosů v hl/ha**

POPIS:

V souvislosti se změnou výlisnosti dochází ke změně maximálních hektarových výnosů.

Změna se týká bodu 5 „Maximální výnosy“ specifikace produktu a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Jedná se o úpravu maximálních výnosů v souvislosti se změnou množství vylisovaného moštu/vína na 100 kilogramů hroznů.

10. **Úprava názvu jedné odrůdy**

POPIS:

Název Malvasia je aktualizován na „ Malvasia Aromatica“ nebo „Malvasia de Sitges“.

Změna se týká bodu 6 „Moštové odrůdy“ specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění, protože se jedná o vedlejší odrůdu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Použití správné nomenklatury.

11. **Redakční změny popisu přírodních faktorů v oddíle o souvislosti**

POPIS:

Vypouští se text o vysokém množství železa a o nadmořské výšce oblasti a aktualizuje se maximální nadmořská výška, ve které se v současné době nacházejí vinice.

Změna se týká bodu 7 písm. a) „Informace o zeměpisné oblasti – přírodní faktory“ specifikace produktu a bodu 8 jednotného dokumentu.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, jelikož souvislost se nemění, třebaže se v určitých bodech mění formulace textu.

ODŮVODNĚNÍ:

Informace o průměrné nadmořské výšce vinic a o minimální a maximální nadmořské výšce oblasti působí zmatečně. Budou zachovány pouze údaje o minimální a maximální (ta se zvyšuje) nadmořské výšce vinic. Nedávno založené vinice v severní části oblasti zvyšují maximální nadmořskou výšku, ve které je v rámci tohoto CHOP réva pěstována. Vypouští se text o vysokém množství železa, jelikož současné moderní metody vinifikace problém železitého zákalu odstranily.

12. **Změny povinných prohlášení**

POPIS:

Mění se datum prohlášení pěstitelů révy o sklizni a datum předkládání prohlášení vinařských podniků o jimi nepoužitých zadních etiketách.

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu“ v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Vzhledem k vlastnostem hlavní odrůdy Monastrell se v některých letech prodlužuje vinobraní a sklizeň může být dokončena až v listopadu. V takových případech pak fermentace posledních sklizených šarží končí na začátku prosince. I když vinařství v procesu výroby dodržují všechny požadavky na předběžný výběr vinifikačních nádrží určených pro CHOP, o využití produkce s konečnou platností rozhodují až po skončení kvašení. V těchto případech tedy vinaři znají konečné určení své produkce po 30. listopadu, a datum by proto mělo být posunuto.

Omezení předkládání prohlášení o zadních etiketách na deset dnů je z hlediska provozu vinařství časově těsné, a bylo by tudíž záhodno lhůtu prodloužit do následujícího měsíce.

13. **Jiné změněné požadavky**

POPIS:

Ruší se text „Limit pro množství litrů moštu nebo vína na 100 kilogramů hroznů může být v některých hospodářských letech výjimečně změněn řídicím orgánem z vlastního podnětu nebo na žádost dotyčných producentů, a to před sklizní, na základě předchozích doporučení a nezbytných kontrol a až do limitu 74 litrů."

Změna se týká bodu 8 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu" v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Vzhledem k tomu, že u výlisnosti dochází k trvalému zvýšení limitu, jeho zvyšování *ad hoc* už není zapotřebí.

14. **Aktualizace údajů, pokud jde o kontroly**

POPIS:

Aktualizují se údaje o příslušném orgánu a pověřeném kontrolním subjektu.

Změna se týká bodu 9 specifikace produktu. Jednotný dokument se nemění.

Tyto změny specifikace lze považovat za „standardní změnu" v souladu s článkem 14 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

ODŮVODNĚNÍ:

Při této příležitosti se rovněž aktualizují uvedené informace.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Yecla

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. VÍNO – bílá vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: čistá a jiskrná, bledě žluté až zlaté tóny, někdy s nádechy zelené.

— Vůně: čistá ovocná a/nebo květinová aromata. U vín, která zrála ve dřevě, jsou aromata vyvážená s aromaty typickými pro sud.

— Chuť: příjemná kyselost, ovocnost. U vín, která zrála ve dřevě, jsou patrné klasické tóny, jež vínům jako celku dodává tento materiál. V případě polosladkých a sladkých vín vyváženost, pokud jde o obsah alkoholu, kyselost a obsah zbytkového cukru.

* Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

2. VÍNO – růžová vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: čistá a jiskrná, barva na škále mezi bledě lososovou až růžovou.

— Vůně: ovocná a/nebo květinová aromata.

— Chuť: příjemná kyselost, vyváženost, ovocnost. V případě polosladkých a sladkých vín vyváženost, pokud jde o obsah alkoholu, kyselost a obsah zbytkového cukru.

* Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

3. VÍNO – červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: středně či silně temná. Barva je fialkově třešňová, nachová, granátová, někdy může vykazovat odstíny fialové nebo červené tóny na paletě od třešňové po rubínovou nebo cihlovou.

— Vůně: čerstvé a/nebo zralé plody, příjemná intenzita. U vín, která kvasila nebo zrála ve dřevě, vyváženost mezi ovocnými a dřevitými aromaty. Lehká přezrálost, koření, balzám, stopy dubu.

— Chuť: velmi vyvážená, teplá, tělnatá, plná, s příjemně dlouhým chuťovým dojmem a s jemnými zralými třísloviny. V případě polosladkých a sladkých vín vyváženost, pokud jde o obsah alkoholu, kyselost a obsah zbytkového cukru.

* Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

4. **L**ikérové víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: odpovídá vzhledu jednotlivých druhů bílého, růžového a červeného vína.

— Vůně: příjemně intenzivní aromata příznačná pro zrání, u vín z odrůdy Monastrell velmi intenzivní a charakteristická vůně.

— Chuť: příjemná rovnováha mezi sladkostí a hořkostí, tělo, viskóznost a dlouhá dochuť.

* Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. ŠUMIVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— Vzhled: je-li základní víno bílé, převládají žluté tóny, které jsou bledé až zlaté. Je-li základní víno růžové, patrné jsou růžové odstíny, které mohou být protkány malinovými, jahodovými, rybízovými nebo lososovými odlesky. Je-li základní víno červené, patrné jsou červené odstíny s fialkovými, nachovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými odlesky.

— Vůně: květinová a/nebo ovocná aromata příznačná pro použitou odrůdu.

— Chuť: vyvážená co do cukru a kyselosti.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,7
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	235

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

Hrozny musí vykazovat minimální cukernatost 11 °Bé u modrých odrůd a 10 °Bé u bílých odrůd; hrozny určené pro výrobu likérových vín musí vykazovat minimální cukernatost 13 °Bé.

2.

Omezení, pokud jde o vinifikaci

— K extrakci moštu z čerstvých hroznů při výrobě využívající samotok nebo k extrakci moštu z nakvašeného rmutu při výrobě červeného vína se mohou používat pouze mechanické systémy, které nepoškodí nebo nerozdrtí pevné složky hroznů. Nesmí se používat vysokorychlostní odstředivky.

— Je zakázáno používání kontinuálních lisů.

— Výnos při extrakci moštu a částečně zkvašeného moštu a jeho oddělení od matolin nepřesahuje 74 litrů konečného vína na 100 kilogramů hroznů. Pro výrobu vín s chráněným označením nesmí být v žádném případě použity frakce moštu nebo částečně zkvašeného moštu získané nepřiměřeným tlakem.

3.

Pěstební metoda

Vedení a řez révy: tradiční gobelet a jeho varianty, různé varianty vedení na drátěnce.

5.2 *Maximální výnosy*

1. NEZAVLAŽOVANÉ VINICE – BÍLÉ ODRŮDY

4 500 kilogramů hroznů na hektar

2.

33,3 hektolitru na hektar

3. NEZAVLAŽOVANÉ VINICE – MODRÉ ODRŮDY

4 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

29,6 hektolitru na hektar

5. ZAVLAŽOVANÉ VINICE – BÍLÉ ODRŮDY

9 000 kilogramů hroznů na hektar

6.

66,6 hektolitru na hektar

7. ZAVLAŽOVANÉ VINICE – MODRÉ ODRŮDY

7 000 kilogramů hroznů na hektar

8.

51,8 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín chráněných označením původu je tvořena pozemky, které jsou zapsány v registru vinic a nacházejí se v katastrálním území obce Yecla v regionu Murcia.

Oblast zpracování se shoduje s oblastí produkce a s oblastí zrání.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

MONASTRELL

8. **Popis souvislostí**

V oblasti Yecla panuje suché kontinentální podnebí s teplými léty a velmi studenými zimami. Roční úhrn srážek dosahuje v průměru 300 mm a roční úhrn slunečního svitu přesahuje 3 000 hodin.

Nejvýznamnějším horopisným rysem oblasti je výrazná nadmořská výška náhorní plošiny.

Oblast je bezodtoká Půdy jsou mimo jiné vápenatého typu a jsou hluboké, dobře propustné a chudé na organickou hmotu. Pěstování vinné révy je archeologicky doloženo od 1. století př. n. l.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách balených vín musí být uvedena slova „Denominación de Origen Yecla“ (označení původu Yecla) nebo „Denominación de Origen Protegida Yecla“ (chráněné označení původu Yecla). Etikety přezkoumává kontrolní subjekt za účelem ověření požadavků specifikace.

Balení, ve kterém jsou vína expedována, musí nést záruční pečeť nebo zadní etiketu, přičemž obě musí být na jedno použití, musí být očíslované a vydané nebo číslované kontrolním subjektem a musí být na vína připevněna v samotném vinařství.

Odkaz na specifikaci produktu

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