Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 386/13)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Yecla"

PDO-ES-A0606-AM02

Datum obavijesti: 12.7.2022.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Usklađivanje terminologije koja se upotrebljava za analitičke parametre ukupnog šećera s važećim zakonodavstvom**

OPIS:

Analitički parametar „ukupni šećeri" preimenovan je u „ukupni šećeri izraženi kao fruktoza i glukoza" u skladu s člankom 20. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 od 17. listopada 2018 ([2])., u kojem se propisuje određivanje ukupnih šećera izraženih kao fruktoza i glukoza.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (a) (Analitička svojstva) specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome prilagođava terminologija za fizikalna i kemijska svojstva, a ne mijenja se konačan proizvod. Proizvod zadržava svojstva i profil koji su opisani u odjeljku o povezanosti, a koji proizlaze iz međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga se smatra da ta izmjena ne pripada nijednoj od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Bilo je potrebno odrediti način za preciznije iskazivanje ukupnog sadržaja šećera u vinima.

2. **Povećanje dopuštenog sadržaja hlapljivih kiselina**

OPIS:

Dopušteni sadržaj hlapljivih kiselina povećan je na 0,8 g vinske kiseline po litri za bijela i ružičasta vina. Kad je riječ o crnim i likerskim vinima, sadržaj hlapljivih kiselina ne smije biti veći od 1,2 g vinske kiseline po litri. Za pjenušava vina sadržaj je povećan na 1 g vinske kiseline po litri.

Ta izmjena odnosi se na točku 2. podtočku (a) (Analitička svojstva) specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

([1]) SL L 9, 11.1.2019, p. 2.
([2]) SL L 9, 11.1.2019, p. 46.

RAZLOZI:

U sadašnjoj specifikaciji dopušteni sadržaj hlapljivih kiselina pretjerano je ograničen te su tako isključeni proizvodi koji imaju primjerena organoleptička svojstva i koji odgovaraju tipičnoj prirodi vina „Yecla”. Zbog metode pripreme i starenja vina, ona sad odležavaju u drvenim spremnicima zapremnine veće od 330 litara. Ako je zapremnina veća od toga, ne mogu se upotrijebiti izrazi „Crianza” i „Reserva”. Vina koja odležavaju u tim spremnicima obično imaju sličan sadržaj hlapljivih kiselina koji bi imala i da su odležala u bačvi zapremnine od 330 litara. No to nema nepovoljan učinak na okus te se stoga taj parametar nastoji uskladiti s trenutačnim trendovima starenja i proizvodnje vina. Sve će to koristiti proizvodnji s manje intervencija i fermentaciji na temelju autohtonih kvasaca, čime se proizvode prepoznatljivija vina.

Taj analitički parametar trebalo bi zbog navedenih razloga revidirati kako bi se dio proizvodnje vinarija koje trenutačno ne mogu upotrebljavati ZOI mogao stavljati na tržište s tom oznakom.

3. **Smanjenje najmanje stvarne alkoholne jakosti i najmanje ukupne alkoholne jakosti za crna vina**

OPIS:

Minimalna razina stvarne alkoholne jakosti i ukupne alkoholne jakosti za crna vina smanjena je za 0,5 % vol.

Ta se izmjena odnosi na točku 2. podtočku (a) (Analitička svojstva) specifikacije proizvoda i točku 4. (Opis vina) jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Na području proizvodnje ZOI-ja „Yecla” zajedno rastu sorte grožđa vrlo različitih svojstava. Glavna je sorta Monastrell, koja raste zajedno s ostalim odobrenim sortama Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Petit Verdot.

Općenito na tržištima posljednjih desetak godina postoji potražnja za pitkijim vinima izraženijih voćnih aroma, koja su privlačna novim naraštajima potrošača koji se tek susreću s kulturom vina. Enolozi u svakoj vinariji moraju imati alate neophodne za proizvodnju vina privlačnih nacionalnom i međunarodnom tržištu koja istodobno zadržavaju svojstva našeg područja proizvodnje i sorti.

Smanjenje najmanje razine stvarne i ukupne alkoholne jakosti crnih vina za 0,5 % vol. ne uzrokuje pad kvalitete. Štoviše, time se proširuje opseg mogućnosti koje nude pojedine sorte grožđa s predmetnog područja, pa se zbog toga mogu proizvesti suptilnija, složenija i privlačnija vina.

4. **Povećanje ukupnog dopuštenog sadržaja kiselosti**

OPIS:

Ukupni dopušteni sadržaj kiselosti za bijela, ružičasta i crna vina povećan je na 7,5 g vinske kiseline po litri.

Ta se izmjena odnosi na točku 2. podtočku (a) (Analitička svojstva) specifikacije proizvoda i točku 4. (Opis vina) jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Na području proizvodnje ZOI-ja „Yecla” zajedno rastu sorte grožđa vrlo različitih svojstava. Glavna je sorta Monastrell, a ostale su crne sorte Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Petit Verdot, dok su bijele sorte Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc i Verdejo.

Općenito, na tržištima posljednjih desetak godina postoji potražnja za pitkijim vinima izraženijih voćnih aroma, koja su privlačna novim naraštajima potrošača koji se tek susreću s kulturom vina. To je dovelo do ranijih berbi s nižom razinom alkoholne jakosti, što može rezultirati blagim povećanjem ukupne kiselosti.

5. **Izmjene organoleptičkih opisa**

OPIS:

Ovom se izmjenom prilagođavaju organoleptička svojstva kako bi ih se moglo bolje provjeriti senzorskom analizom.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) (Organoleptička svojstva) specifikacije proizvoda i točku 4. (Opis vina) jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33 s obzirom na to da ne podrazumijevaju izmjenu proizvoda, koji zadržava svojstva i profil koji se u odjeljku o povezanosti opisuju kao posljedica međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga se smatra da ta izmjena ne pripada nijednoj od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Izmjena ne uzrokuje smanjenje zahtjeva u pogledu kvalitete za proizvedena vina, koji su već jasno utvrđeni. Njome se vina samo kategoriziraju na jasniji i logičniji način, čime se vinarijama i pružateljima certifikata pomaže u provedbi organoleptičke ocjene vina.

Usto, zbog provedbe norme UNE-EN-ISO 17065 pri provjeri specifikacije potrebno je izmijeniti organoleptički opis obuhvaćenih vina tako da se njihova svojstva mogu povezati s deskriptorima koje može ocijeniti komisija za organoleptičko ocjenjivanje koja ispunjava kriterije utvrđene normom UNE-EN-ISO 17025.

6. **Izmjena posebnih enoloških postupaka**

OPIS:

Najmanja stvarna alkoholna jakost po volumenu izražena je u Bauméovim stupnjevima (°Bé) umjesto u % vol. Za crno grožđe namijenjeno proizvodnji crnih vina smanjena je na 11 Bé, dok je za crno grožđe namijenjeno proizvodnji likerskih vina povećana na 13 Bé.

Ta izmjena odnosi se na točku 3. podtočku (a) (Posebni enološki postupci) specifikacije proizvoda te točku 5.1. (Posebni enološki postupci) jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Razlog prebacivanja na Bauméove stupnjeve jest taj što je to najučestaliji način mjerenja sadržaja šećera u moštu, koji se temelji na gustoći mošta te se time izbjegava stalna upotreba tablica za preračunavanje.

Tom izmjenom pojednostavnjuje se postupak mjerenja jakosti grožđa kad ono stigne u vinariju. Njome se blagim smanjenjem ili povećanjem razina usklađuje i jakost vina s trenutačnim stanjem nasada i tržišnim trendovima, s obzirom na to da na području proizvodnje ZOI-ja „Yecla” zajedno rastu sorte grožđa vrlo različitih svojstava. Glavna je sorta Monastrell, koja raste zajedno s ostalim odobrenim sortama Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Petit Verdot.

Općenito gledano, na tržištima posljednjih desetak godina postoji potražnja za pitkijim vinima izraženijih voćnih aroma, koja su privlačna novim naraštajima potrošača koji se tek susreću s kulturom vina. Enolozi u svakoj vinariji moraju imati alate neophodne za proizvodnju vina privlačnih nacionalnom i međunarodnom tržištu koja istodobno zadržavaju svojstva našeg područja proizvodnje i sorti.

7. **Izmjena prinosa pri ekstrakciji**

OPIS:

Povećana je stopa pretvorbe grožđa u vino, uzimajući u obzir odgovarajući pritisak za ekstrakciju mošta, čime je najveći prinos povećan sa 70 na 74 litre vina na 100 kilograma grožđa.

Izmjena se odnosi na točku 3. podtočku (b) (Ograničenja u proizvodnji vina) specifikacije proizvoda i na točku 5.1. (Relevantna ograničenja u proizvodnji vina) jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Kao i sve druge sastavnice poljoprivredno-prehrambene industrije, i sektor vina posljednjih je godina doživio tehnološku revoluciju. Taj napredak, kojem se još ne nazire kraj, nastavlja enolozima pružati nove alate kojima vina mogu učiniti privlačnijima, trajnijima i ekološki prihvatljivijima.

Ne samo da postupci kao što je ograničavanje ekstrakcije na 70 % mošta ne pridonose poboljšanju kvalitete vina nego i na mnoge načine ograničavaju stručnjake kad je riječ o ekstrakciji najboljih svojstava grožđa u svakom ciklusu proizvodnje.

Enološki postupci trebali bi biti usmjereni na proizvodnju kvalitetnih vina na temelju znanja, iskustva i sposobnosti svake skupine stručnjaka radi primjene najboljih postojećih ili budućih tehnika koje su usklađene sa specifikacijom za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOI-jem „Yecla”.

Povećanje prinosa sa 70 litara na 74 litre na 100 kilograma grožđa temelji se na tome što neke sorte s područja proizvodnje, primjerice Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera i Merlot, kad se na njih primijeni nešto snažniji pritisak u prešama, daju mošt s koncentracijom polifenola vrlo visoke kvalitete, no njega prema sadašnjim pravilima treba odbaciti kako se ne bi prekoračilo utvrđeno ograničenje.

Kvaliteta vina proizvedenih od nekih sorti sa ZOI-jem „Yecla” koje su manje bogate antocijanima i polifenolima poboljšala bi se dodavanjem tih dragocjenih 4 % vina s većom koncentracijom tih sastojaka.

8. **Izmjene metoda uzgoja**

OPIS:

Uklonjene su određene metode uzgoja, primjerice navodnjavanje koje uređuje upravljačko tijelo Regulatornog odbora i najmanja gustoća sadnje. I formulacija teksta revidirana je kako bi se istaknulo da su u cilju dobivanja proizvoda najviše kvalitete dopušteni i sustav račvastog uzgoja i sustav brajdi.

Ta izmjena odnosi se na točku 3. podtočku (c) (Metode uzgoja) specifikacije proizvoda te točku 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Te izmjene specifikacije proizvoda ne uzrokuju nikakvu izmjenu svojstava konačnog proizvoda te bi se trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Specifikacija nije ažurirana otkad je izrađena, a mi je nastojimo uskladiti s postupcima koji su doista potrebni na našem području.

Metode uzgoja koje se trenutačno nalaze u našim pravilima proizvodnje, kao što je navodnjavanje koje uređuje upravljačko tijelo Regulatornog odbora i najmanja gustoća sadnje, ne pridonose poboljšanju kvalitete vina već višestruko ograničavaju poljoprivrednike u nastojanju da dobiju što kvalitetnije grožđe za svaki proizvodni ciklus.

Usto, smatra se da su već uspostavljene dostatne kontrole u obliku proizvodnih prinosa (kg/ha), koji su utvrđeni i uređeni u specifikaciji proizvoda.

Uređivanje navodnjavanja i najmanja gustoća sadnje stoga su uklonjeni te je tekst opisa metoda uzgoja ažuriran kako bi bio prilagođeniji poslovanju, trenutačnom stanju i potrebama vinogradara.

9. **Izmjena u pogledu najvećeg prinosa po hektaru izraženo u hl/ha**

OPIS:

S obzirom na to da se izmjenjuje prinos pri ekstrakciji za mošt ili vino, izmjenjuje se i najveći prinos po hektaru.

Ta se izmjena odnosi na točku 5. (Najveći prinos) specifikacije proizvoda i točku 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Prilagodba najvećeg prinosa zbog izmjene prinosa pri ekstrakciji za mošt ili vino na 100 kilograma ubranog grožđa.

10. **Izmjena naziva sorte**

OPIS:

Naziv Malvasia izmijenjen je u „Malvasia Aromatica" ili „Malvasia de Sitges".

Izmjena se odnosi na točku 6. (Sorte grožđa) specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument jer se ta sorta smatra sekundarnom.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Radi upotrebe točne nomenklature za tu sortu.

11. **Izmjena teksta o prirodnim čimbenicima koji pridonose povezanosti**

OPIS:

Tekst koji se odnosi na visok sadržaj željeza i nadmorsku visinu područja izbrisan je te je ažurirana najveća nadmorska visina na kojoj se vinogradi sada nalaze.

Ta se izmjena odnosi na točku 7. podtočku (a) (Pojedinosti o zemljopisnom području, Prirodni čimbenici) specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33 jer povezanost, unatoč pojedinim izmjenama teksta, nije mijenjana.

RAZLOZI:

Navođenje prosječne nadmorske visine usjeva te najmanje i najveće nadmorske visine područja dovodi do nejasnoća. Odlučili smo zadržati samo najmanju i najveću nadmorsku visinu (potonja je povećana) za uzgoj vinove loze. Noviji nasadi vinove loze na sjeveru povećali su najveću nadmorsku visinu za uzgoj vinove loze s našom oznakom. Izbrisan je navod o visokom sadržaju željeza jer je suvremenim tehnikama proizvodnje vina uklonjen problem crnog/sivog loma.

12. **Izmjena obveznih izjava**

OPIS:

Izmijenjen je datum do kojeg vinogradari moraju podnijeti izjavu o berbi, a vinarije izjavu o neupotrijebljenim certifikacijskim oznakama u vinariji.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Zbog svojstava naše glavne sorte Monastrell, berba u pojedinim godinama traje dulje, katkad i do studenoga. Kad se dogodi takva berba, fermentacija završava početkom prosinca. Čak i ako su zadovoljeni svi zahtjevi za predodabir spremnika za proizvodnju vina zaštićenog ZOI-jem, vinarije u postupku proizvodnje tek na kraju fermentacije odlučuju o tome kako namjeravaju upotrijebiti proizvod. U tim slučajevima vinogradari konačno odredište proizvoda doznaju nakon 30. studenoga, pa je razumno produljiti taj rok.

S obzirom na prirodu poslovanja u vinarijama, samo 10 dana dopuštenih za podnošenje izjave o certifikacijskim oznakama vrlo je kratak rok, pa bi ga stoga trebalo produljiti na sljedeći mjesec.

13. **Ostali izmijenjeni zahtjevi**

OPIS:

Izbrisan je tekst „U određenim tržišnim godinama upravljačko tijelo može iznimno, na vlastitu inicijativu ili na zahtjev predmetnih proizvođača, prije berbe i ako se provede potrebno savjetovanje i provjere, povisiti ograničenje količine mošta ili vina na najviše 74 litre na 100 kilograma ubranoga grožđa”.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

S obzirom na to da je taj prinos trajno povećan (vidjeti izmjenu u vezi s prinosom pri ekstrakciji), nije potrebno povećati ga na *ad hoc* osnovi.

14. **Ažuriranje podataka o kontroli**

OPIS:

Ažurirani su podaci o nadležnom tijelu i ovlaštenom kontrolnom tijelu.

Izmjena se odnosi na odjeljak 9. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Te bi se izmjene specifikacije proizvoda trebale kategorizirati kao standardna izmjena u skladu s člankom 14. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Iskorištava se prilika da se ti podaci ažuriraju.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Yecla

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Pjenušavo vino

4. **Opis vina**

1. VINO – bijela vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— Izgled: čistog i sjajnog izgleda, blijedožute do zlatnožute boje, može imati zelenkastu nijansu uz rub.

— Miris: čiste i voćne i/ili cvjetne arome. Ako je vino starjelo u drvenim bačvama, navedene arome u ravnoteži su s tipičnim aromama koje daje bačva.

— Okus: dobra kiselost, voćne note. Ako je vino starjelo u drvenim bačvama, osjete se klasične note koje vino u cjelini poprima zbog toga. Poluslatka i slatka vina uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

* Ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l ili jednak tomu, najveći je dopušteni sadržaj sumpora 250 mg/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

2. VINO – ružičasta vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— Izgled: čistog i sjajnog izgleda, od boje svijetlog lososa do ružičaste.

— Miris: voćne i/ili cvjetne arome.

— Okus: dobre kiselosti, uravnoteženo, s voćnim notama. Poluslatka i slatka vina uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

* Ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l ili jednak tomu, najveći je dopušteni sadržaj sumpora 250 mg/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

3. VINO – crna vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— Izgled: srednjeg do jakog intenziteta boje. Boja višnje s primjesama plavoljubičaste, crvenoljubičasta, granatnocrvena, može sadržavati nijanse boje trešnje, rubin-crvene ili boje cigle.

— Miris: svježe i/ili zrelo voće, dobrog intenziteta. Ako fermentira ili stari u drvenoj bačvi, miris voća i drveta bit će uravnotežen. Blage note prezrelosti, začina, balzamične note, note hrasta u tragovima.

— Okus: kompleksan te se odlikuje dobrom postojanosti, strukturom, toplinom te zrelim i mekim taninima, vrlo uravnotežen. Poluslatka i slatka vina uravnotežena su u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

* Ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l ili jednak tomu, najveći je dopušteni sadržaj sumpora 200 mg/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

4. LIKERSKO VINO

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— Izgled: u skladu s vrstom vina: bijelo, ružičasto ili crno.

— Miris: dobrog intenziteta povezanog sa starenjem, vrlo intenzivan i karakterističan ako je vino proizvedeno od grožđa sorte Monastrell.

— Okus: dobra ravnoteža slatkoće i gorčine, zaokružen i mastan okus dobre postojanosti.

* Ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l ili jednak tomu, najveći je dopušteni sadržaj sumpora 200 mg/l.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. Pjenušava vina

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— Izgled: ako je osnovno vino bijelo, prevladavaju blijedožute do zlatnožute nijanse. Ako je osnovno vino ružičasto, vina su ružičastih tonova s mogućim nijansama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Ako je osnovno vino crno, vina su crvenih tonova s nijansama plavoljubičaste, crvenoljubičaste, granatnocrvene, boje trešnje ili rubin-crvene.

— Miris: cvjetne ili voćne arome karakteristične za sortu.

— Okus: ravnoteža šećera i kiselosti.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,7
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	235

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Crno grožđe mora imati jakost od najmanje 11 Bé, bijelo grožđe 10 Bé, a kad je namijenjeno za likerska vina, najmanja jakost mora biti 13 Bé.

2.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

— kad je riječ o ekstrakciji mošta iz svježega grožđa u proizvodnji vina koja uključuje fermentaciju bez kožice ili vina iz fermentirane komine od grožđa u proizvodnji crnog vina, jedini dopušteni mehanizirani sustavi su oni koji ne oštećuju tvrde dijelove grozda. Zabranjena je uporaba centrifugalnih muljača velike brzine;

— zabranjena je upotreba kontinuiranih preša;

— pri ekstrakciji mošta ili vina i njihovu odvajanju od komine od grožđa, prinos ne smije biti veći od 74 litre gotovog vina na 100 kilograma ubranoga grožđa. Serije mošta ili vina dobivene primjenom neodgovarajućeg pritiska ne smiju se ni u kojem slučaju upotrijebiti za proizvodnju zaštićenih vina.

3.

Metoda uzgoja

Sustavi uzgoja i rezidbe koji se primjenjuju u vinogradima uključuju tradicionalni sustav račvastog uzgoja i njegove inačice te sustav brajdi i njegove inačice.

5.2. *Najveći prinosi*

1. NENAVODNJAVANI NASADI BIJELIH SORTI

4 500 kilograma grožđa po hektaru

2.

33,3 hektolitra po hektaru

3. NENAVODNJAVANI NASADI CRNIH SORTI

4 000 kilograma grožđa po hektaru

4.

29,6 hektolitara po hektaru

5. NAVODNJAVANI NASADI BIJELIH SORTI

9 000 kilograma grožđa po hektaru

6.

66,6 hektolitara po hektaru

7. NAVODNJAVANI NASADI CRNIH SORTI

7 000 kilograma grožđa po hektaru

8.

51,8 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje uzgoja grožđa za vina obuhvaćena oznakom izvornosti čine zemljišta uključena u registar vinograda, a sva se nalaze u općini Yecla u regiji Murcia.

Područje proizvodnje vina isto je kao područje uzgoja i starenja grožđa.

7. **Sorte vinove loze**

MONASTRELL

8. **Opis povezanosti**

Yecla ima suhu kontinentalnu klimu s vrućim ljetima i jako hladnim zimama. Prosječne godišnje padaline iznose 300 milimetara. Godišnji broj sunčanih sati veći je od 3 000.

Najvažnija značajka u smislu reljefa tog područja je velika visina visoravni.

Endoreična priroda riječnih slivova na tom području važno je obilježje vodnog sustava. Tla su, među ostalim, vapnenačka i duboka s dobrom propusnošću te osobito siromašna organskim tvarima. Postoje arheološki dokazi o uzgoju vinove loze od prvog stoljeća prije Krista.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na oznakama pakiranog vina mora biti sljedeći naziv: „Denominación de Origen Yecla” ili „Denominación de Origen Protegida Yecla”. Oznake provjerava inspekcijsko tijelo koje potvrđuje usklađenost sa zahtjevima specifikacije proizvoda.

Na pakiranjima u kojima se vino šalje moraju biti zaštitni pečati ili certifikacijske oznake (oboje mora biti numerirano) koje izdaje kontrolno tijelo ili na kojima je navedena brojčana oznaka koju daje kontrolno tijelo, a koji se na pakiranja stavljaju u samoj vinariji (jednokratna uporaba).

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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