Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 386/13)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Dátum oznámenia: 12.7.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zosúladenie terminológie používanej pri analytických parametroch celkového obsahu cukrov s platnou legislatívou**

OPIS:

Analytický parameter „celkový obsah cukrov“ bol premenovaný na „celkový obsah cukrov vyjadrený ako glukóza a fruktóza“ v súlade s článkom 20 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/34 zo 17. októbra 2018 ([2]), v ktorom sa stanovuje určovanie celkového obsahu cukrov vyjadreného ako fruktóza a glukóza.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) (Analytické vlastnosti) špecifikácie výrobku, a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa ňou upravuje terminológia použitá v prípade fyzikálno-chemických vlastností, ale nevyplýva z nej žiadna zmena konečného výrobku. Výrobok si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúci zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Bolo potrebné, aby sa celkový obsah cukrov vín vyjadroval presnejším spôsobom.

2. **Zvýšenie obmedzení obsahu prchavých kyselín**

OPIS:

Obmedzenie obsahu prchavých kyselín sa zvýšilo na 0,8 g kyseliny vínnej na liter pri bielych a ružových vínach. Obsah prchavých kyselín pri červených a likérových vínach nesmie presiahnuť hodnotu 1,2 g kyseliny vínnej na liter. Pri šumivých vínach sa táto hodnota zvýšila na 1 g kyseliny vínnej na liter.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) (Analytické vlastnosti) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.
([2]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 46.

DÔVODY:

V súčasnej špecifikácii sa stanovujú príliš reštriktívne obmedzenia obsahu prchavých kyselín, čím sa vylučujú výrobky, ktoré majú vhodné organoleptické vlastnosti a ktoré zodpovedajú charakteristickej povahe vín „Yecla“. Z dôvodu metódy výroby a vyzrievania vín sa vína v súčasnosti uskladňujú v drevených nádobách s kapacitou vyššou ako 330 litrov. Keď kapacita prekročí tento limit, pojmy „Crianza“ a „Reserva“ sa nesmú používať. Vína, ktoré sú uskladnené v týchto nádobách, majú zvyčajne podobný obsah prchavých kyselín, aký by mali, keby boli uskladnené v 330-litrových barikových sudoch, ale nijako negatívne to neovplyvňuje ich chuť. Cieľom teda je zosúladiť tento parameter so súčasnými trendmi vo vyzrievaní a výrobe vína. Všetky tieto opatrenia prispejú k menej intervenčným výrobným procesom a kvaseniu s pôvodnými kvasinkami, vďaka čomu budú vznikať osobitejšie vína.

Tento analytický parameter by teda mal byť preskúmaný zo spomenutých dôvodov, aby tá časť výroby vinárskych podnikov, ktorá momentálne nesmie používať CHOP, mohla byť predávaná s týmto označením.

3. **Zníženie minimálneho skutočného obsahu alkoholu a minimálneho celkového obsahu alkoholu v červených vínach**

OPIS:

Minimálne hodnoty skutočného obsahu alkoholu a celkového obsahu alkoholu v červenom víne sa znížili o 0,5 obj. %.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) (Analytické vlastnosti) špecifikácie výrobku a bodu 4 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

V oblasti výroby vín s CHOP „Yecla“ sa odrody s veľmi odlišnými vlastnosťami pestujú spolu. Hlavná odroda je Monastrell, ktorá koexistuje s ďalšími povolenými odrodami Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera a Petit Verdot.

Vo všeobecnosti si začali trhy v priebehu posledných desiatich rokov vyžadovať hladšie, ovocnejšie vína, ktoré majú väčší ohlas u nových generácií zákazníkov zoznamujúcich sa s vinárskou kultúrou. Enológovia v každom vinárskom podniku musia mať nástroje potrebné na výrobu vín, ktoré majú ohlas na vnútroštátnom i medzinárodnom trhu, pričom si zachovajú vlastnosti zaručené našou oblasťou výroby a našimi odrodami.

Znižovanie minimálnych hodnôt skutočného obsahu alkoholu a celkového obsahu alkoholu v červenom víne o 0,5 obj. % nesúvisí so znížením kvality; práve naopak, rozširuje rozsah možností vďaka rôznym odrodám v danej oblasti, čím umožňuje produkciu jemnejšieho, komplexnejšieho a chutnejšieho vína.

4. **Zvýšenie obmedzení obsahu prchavých kyselín**

OPIS:

Obmedzenie celkovej kyslosti pri bielych, ružových a červených vínach sa zvýšilo na 7,5 g vínnej kyseliny na liter.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) (Analytické vlastnosti) špecifikácie výrobku a bodu 4 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

V oblasti výroby vín s CHOP „Yecla“ sa odrody s veľmi odlišnými vlastnosťami pestujú spolu. Hlavná odroda je Monastrell, pričom ďalšie modré odrody sú Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera a Petit Verdot a biele odrody sú Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc a Verdejo.

Vo všeobecnosti si začali trhy v priebehu posledných desiatich rokov vyžadovať hladšie, ovocnejšie vína, ktoré majú väčší ohlas u nových generácií zákazníkov zoznamujúcich sa s vinárskou kultúrou. To viedlo k skorším zberom úrody s nižším obsahom alkoholu, čo môže mať za následok jemný nárast celkovej kyslosti.

5. **Zmeny opisov organoleptických vlastností**

OPIS:

Táto zmena prispôsobuje organoleptické vlastnosti, vďaka čomu sa dajú lepšie overiť pomocou senzorickej analýzy.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) (Organoleptické vlastnosti) špecifikácie výrobku a bodu 4 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33, keďže nepredstavujú zmenu výrobku, ktorý si naďalej zachováva vlastnosti a profil vyplývajúci zo vzájomného vzťahu medzi prírodnými a ľudskými faktormi, ako sa opisuje v bode týkajúcom sa súvislostí. Preto sa usudzuje, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 14 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Táto zmena nevedie k menším požiadavkám na kvalitu vyrábaných vín, keďže tie sú jasne definované. Namiesto toho ich len jasnejším a logickejším spôsobom kategorizuje, čím pomáha vinárskym podnikom a certifikačným orgánom vykonávať organoleptické hodnotenie vín.

Okrem toho si vykonávanie normy UNE-EN-ISO 17065 pri overovaní špecifikácie vyžaduje zmenu organoleptického opisu príslušných vín tak, aby sa ich vlastnosti dali prepojiť s deskriptormi, ktoré môže posúdiť degustačná komisia spĺňajúca kritériá stanovené v norme UNE-EN-ISO 17025.

6. **Zmeny osobitných enologických postupov**

OPIS:

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (objemový podiel) je vyjadrený v stupňoch Baumé (°Bé) namiesto obj. %. Zároveň sa znížil na 11 °Bé pri modrom hrozne používanom na červené vína a zvýšil na 13 °Bé pri modrom hrozne používanom na likérové vína.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. a) (Osobitné enologické postupy) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 (Osobitné enologické postupy) jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Prechod na °Bé nastal preto, že je to najbežnejší spôsob merania obsahu cukru v mušte na základe jeho hustoty, ktorý zároveň umožňuje vyhnúť sa neustálemu používaniu prevodných tabuliek.

Táto zmena teda uľahčuje postup merania obsah alkoholu v hrozne, keď sa dostane do vinárskych podnikov. Zároveň sa tým zosúlaďuje obsah alkoholu vo víne s aktuálnou situáciou v oblasti úrody a s trhovými trendmi, a to miernym znížením alebo zvýšením hodnôt, keďže v oblasti výroby vín s CHOP „Yecla“ sa odrody s veľmi odlišnými vlastnosťami pestujú spolu. Hlavná odroda je Monastrell, ktorá koexistuje s ďalšími povolenými odrodami Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera a Petit Verdot.

Vo všeobecnosti si začali trhy v priebehu posledných desiatich rokov vyžadovať hladšie, ovocnejšie vína, ktoré majú väčší ohlas u nových generácií zákazníkov zoznamujúcich sa s vinárskou kultúrou. Enológovia v každom vinárskom podniku musia mať nástroje potrebné na výrobu vín, ktoré majú ohlas na vnútroštátnom i medzinárodnom trhu, pričom si zachovajú vlastnosti ponúkané našou oblasťou výroby a našimi odrodami.

7. **Zmena výlisnosti**

OPIS:

Zvýšil sa konverzný koeficient hrozna na víno s ohľadom na vhodný tlak na extrakciu muštu, čím sa zvýšil maximálny výnos zo 70 na 74 litrov vína na 100 kilogramov hrozna.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. b) (Obmedzenia pri výrobe vína) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 (Relevantné obmedzenie pri výrobe vín) jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Ako všetky poľnohospodárske odvetvia, tak aj sektor vinohradníctva a vinárstva prešiel v posledných rokoch technologickou revolúciou. Tento rozvoj sa ešte zďaleka nekončí a naďalej ponúka enológom nové nástroje na podporu výroby atraktívnejšieho, trvácnejšieho a ekologickejšieho vína.

Postupy, ako je obmedzenie extrakcie na 70 % muštu, nielenže neprispievajú k zlepšeniu kvality vína, ale v mnohých ohľadoch obmedzujú aj odborníkov, pokiaľ ide o získanie toho najlepšieho z hrozna v každom výrobnom cykle.

Enologické postupy by sa mali zameriavať na výrobu kvalitného vína, pričom by sa malo vychádzať zo znalostí, skúseností a schopností každého tímu odborníkov uplatňovať najlepšie existujúce alebo budúce techniky, ktoré sú v súlade so špecifikáciou na účely výroby vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Yecla“.

Zvýšenie výnosu zo 70 litrov na 74 litrov na 100 kilogramov modrého hrozna je založené na skutočnosti, že niektoré odrody v tejto oblasti výroby ako Monastrell, Cabernet, Garnacha a Merlot pri mierne vyššom tlaku v lisoch produkujú mušty s koncentráciou polyfenolov vysokej kvality, ktoré sa podľa platných pravidiel musia vyradiť, aby sa neprekročil stanovený limit.

Kvalita vín vyrobených z niektorých odrôd v rámci CHOP „Yecla“, ktoré sú menej bohaté na antokyány a polyfenoly, by sa zlepšila pridaním týchto hodnotných 4 % vína s vyššou koncentráciou týchto zlúčenín.

8. **Zmeny pestovateľských postupov**

OPIS:

Niektoré pestovateľské postupy ako napríklad regulácia zavlažovania zo strany riadiaceho orgánu regulačnej rady a minimálna hustota výsadby bola zrušená. Znenie textu sa takisto upravilo tak, aby sa v ňom uvádzalo, že s cieľom získať produkty najvyššej kvality je povolené vedenie systémom Gobelet aj systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. c) (Pestovateľské postupy) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku nemajú za následok žiadne zmeny vlastností konečného výrobku a mali by byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Špecifikácia nebola od svojho vzniku aktualizovaná a naším cieľom je zosúladiť ju s postupmi, ktoré sú v našej oblasti skutočne potrebné.

Pestovateľské postupy, ktoré sa v súčasnosti vyskytujú v našich pravidlách výroby, ako napríklad regulácia zavlažovania zo strany riadiaceho orgánu regulačnej rady a minimálna hustota výsadby, nielenže nijako nezlepšujú kvalitu vína, ale v mnohých ohľadoch obmedzujú poľnohospodárov, pokiaľ ide o získavanie najlepšieho hrozna pre každý výrobný cyklus.

Okrem toho sa predpokladá, že dostatočné kontroly sa už zaviedli v podobe výrobných výnosov (kg/ha), ktoré sú stanovené a regulované špecifikáciou výrobku.

Z tohto dôvodu sa zrušila regulácia zavlažovania a minimálna hustota výsadby a aktualizovalo sa znenie opisu pestovateľských postupov, aby sa zvýšila jeho funkčnosť a aktuálnosť a aby sa prispôsobil potrebám vinohradníkov.

9. **Zmena maximálneho hektárového výnosu v hl/ha**

OPIS:

Keďže sa mení výlisnosť muštu alebo vína, mení sa aj maximálny hektárový výnos.

Táto zmena sa týka bodu 5 (Maximálny hektárový výnos) špecifikácie výrobku a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Úprava maximálneho výnosu z dôvodu zmeny výlisnosti muštu alebo vína na 100 kilogramov zozbieraného hrozna.

10. **Zmena názvu odrody**

OPIS:

Názov Malvasia sa zmenil na „Malvasia Aromatica“ alebo „Malvasia de Sitges“.

Táto zmena sa týka bodu 6 (Muštové odrody) špecifikácie výrobku a netýka sa jednotného dokumentu, keďže sa považuje za doplnkovú odrodu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Používať správne názvoslovie pre túto odrodu.

11. **Zmeny znenia prírodných faktorov v bode týkajúcom sa súvislostí**

OPIS:

Text týkajúci sa veľkého obsahu železa a nadmorskej výšky danej oblasti sa vypustil a maximálna nadmorská výška, v ktorej sa vinohrady v súčasnosti nachádzajú, bola aktualizovaná.

Táto zmena sa týka bodu 7 písm. a) (Podrobnosti zemepisnej oblasti, Prírodné faktory) špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33, keďže súvislosti, napriek určitým zmenám znenia, sa nezmenili.

DÔVODY:

Uvádzanie priemernej nadmorskej výšky plodiny a minimálnej a maximálnej nadmorskej výšky oblasti vedie k nejasnostiam. Rozhodli sme sa ponechať len minimálnu a maximálnu nadmorskú výšku (pričom maximálna sa zvýšila) pestovania viniča. V dôsledku nedávnej výsadby viníc na severe sa zvýšila maximálna nadmorská výška pestovania viniča, na ktorý sa vzťahuje naše označenie. Zmienku o veľkom obsahu železa sme vypustili, keďže moderné techniky výroby vína odstránili problém železných nádob.

12. **Zmena povinného hlásenia**

OPIS:

Zmenil sa dátum, do ktorého musia vinohradníci nahlásiť svoju úrodu a vinárske podniky musia predložiť vyhlásenie o nepoužitých certifikačných značkách vo vinárskom podniku.

Táto zmena sa týka sekcie 8 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Vzhľadom na vlastnosti našej hlavnej odrody Monastrell trvá zber v niektorých rokoch dlhšie, niekedy až do novembra. V prípade takýchto zberov úrody sa kvasenie končí začiatkom decembra. Aj keď sú splnené všetky požiadavky na predbežný výber vinárskych nádrží na ochranu CHOP, vinárske podniky vo výrobnom procese nerozhodujú o zamýšľanom použití svojej produkcie až do konca kvasenia. V týchto prípadoch sa vinohradníci dozvedia konečné miesto určenia svojej produkcie po 30. novembri, preto je rozumné tento termín predĺžiť.

Vzhľadom na charakter činností vo vinárskych podnikoch je iba desaťdenná lehota na predloženie vyhlásenia o certifikačných značkách veľmi krátka, a preto by sa mala predĺžiť na nasledujúci mesiac.

13. **Ďalšie zmenené požiadavky**

OPIS:

Text „Limit litrov muštu alebo vína na 100 kilogramov zozbieraného hrozna môže riadiaci orgán z vlastnej iniciatívy alebo na žiadosť príslušných výrobcov pred zberom a po potrebných konzultáciách a kontrolách výnimočne upraviť na maximálne 74 litrov v určitých hospodárskych rokoch“ sa vypúšťa.

Táto zmena sa týka sekcie 8 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Keďže tento výnos bol trvalo zvýšený (pozri zmenu týkajúcu sa výlisnosti), nie je potrebné ho zvyšovať *ad hoc*.

14. **Aktualizovanie informácií o kontrole**

OPIS:

Údaje o príslušnom orgáne a poverenom kontrolnom orgáne boli aktualizované.

Táto zmena sa týka sekcie 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku by mali byť zaradené do kategórie štandardných zmien podľa článku 14 nariadenia (EÚ) 2019/33.

DÔVODY:

Využíva sa príležitosť aktualizovať tieto informácie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Yecla

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. VÍNO – biele vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: čistý a jasný, bledožlté až zlatožlté odtiene, na okraji môže mať zelenkavý nádych.

— Aróma: čistá a ovocná a/alebo kvetinové arómy. Ak víno dozrievalo v drevených nádobách, budú tieto vône vyvážené typickými arómami barikového suda.

— Chuť: dobre kyslá, ovocná. Ak víno dozrievalo v drevených sudoch, budú citeľné klasické tóny, ktoré drevo prináša do vína ako celku. Polosladké a sladké vína sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyselín a zvyškového cukru.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 250 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. VÍNO – ružové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: čistý a jasný, farba bledolososová až ružová.

— Aróma: ovocná a/alebo kvetinové arómy.

— Chuť: dobre kyslá, vyvážená, ovocná. Polosladké a sladké vína sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyselín a zvyškového cukru.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 250 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

3. VÍNO – červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: intenzita farby stredná až silná. Čerešňová farba s fialovým nádychom, purpurová, granátová, môže obsahovať fialové odtiene alebo čerešňovočervené, rubínové alebo tehlové odlesky.

— Aróma: čerstvého a/alebo vyzretého ovocia, intenzívna. V prípade kvasenia alebo zrenia v drevených sudoch sa dosiahne rovnováha medzi vplyvom ovocia a dreva. Mierne prezreté, korenisté, balzamikové tóny, stopy arómy dubového dreva.

— Chuť: viacvrstvová s dobrou stálosťou, telom, teplom a zrelými a mäkkými tanínmi, veľmi vyvážená. Polosladké a sladké vína sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyselín a zvyškového cukru.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 200 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4. LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: záleží na type vína: biele, ružové alebo červené.

— Aróma: intenzívna, spojená so zrením, veľmi intenzívna a charakteristická, ak sa vyrába z hrozna Monastrell.

— Chuť: dobre vyvážená medzi sladkou a horkou, plná, olejnatá s dlhým záverom.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 200 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. ŠUMIVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: ak je základné víno biele, prevládajú bledožlté až zlatožlté tóny. Ak je základné víno ružové, vína majú ružové tóny a môžu mať odtieň malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososa. Ak je základné víno červené, vína majú červené tóny s fialovým, purpurovým, granátovým, čerešňovým alebo rubínovým nádychom.

— Aróma: s kvetinovými alebo ovocnými arómami špecifickými pre danú odrodu.

— Chuť: vyvážená medzi sladkou a kyslou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	235

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Hrozno musí mať minimálnu silu 11 °Bé v prípade modrého hrozna a 10 °Bé v prípade bieleho hrozna; pri likérových vínach musí byť minimálny obsah alkoholu 13 °Bé.

2.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

— Na získavanie muštu z čerstvého hrozna pri výrobe vína, pri ktorej dochádza k nakvášaniu bez šupiek, alebo na získavanie vína z vykvasených hroznových výliskov pri výrobe červeného vína sú povolené len také mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú ani neroztrhávajú pevné časti strapcov. Používanie vysokorýchlostnej odstredivky je zakázané.

— Používanie kontinuálnych lisov je zakázané.

— Pri extrakcii muštu alebo vína a jeho oddelenia od hroznových výliskov nesmie výnos presiahnuť 74 litrov hotového vína na 100 kilogramov zozbieraného hrozna. Na výrobu chránených vín sa v žiadnom prípade nesmú použiť šarže muštu alebo vína získané použitím nevhodného tlaku.

3.

Pestovateľský postup

Systémy vedenia a rezu viniča používané vo vinohradoch sú tradičný systém vedenia Gobelet a jeho varianty, a systém, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia, a jeho varianty.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. NEZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY BIELYCH ODRÔD

4 500 kilogramov hrozna na hektár

2.

33,3 hektolitrov na hektár

3. NEZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY MODRÝCH ODRÔD

4 000 kilogramov hrozna na hektár

4.

29,6 hektolitrov na hektár

5. ZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY BIELYCH ODRÔD

9 000 kilogramov hrozna na hektár

6.

66,6 hektolitrov na hektár

7. ZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY MODRÝCH ODRÔD

7 000 kilogramov hrozna na hektár

8.

51,8 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna v prípade vín, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, sa skladá z plôch zapísaných v registri vinohradov, pričom sa všetky nachádzajú v obci Yecla v regióne Murcia.

Oblasť výroby vína sa zhoduje s oblasťou pestovania a vyzrievania hrozna.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

MONASTRELL

8. **Opis súvislostí**

Yecla má suché kontinentálne podnebie s horúcimi letami a veľmi chladnými zimami. Priemerný ročný úhrn zrážok dosahuje 300 mililitrov. Ročný slnečný svit presahuje 3 000 hodín.

Najdôležitejšou charakteristikou reliéfu tejto oblasti je značná nadmorská výška náhornej plošiny.

Charakteristickou črtou vodného systému je bezodtokový charakter povodí v tejto oblasti. Pôdy sú okrem iného vápenaté a hlboké s dobrou priepustnosťou a obzvlášť chudobné na organickú hmotu. Archeologické dôkazy o pestovaní viniča v tejto oblasti pochádzajú z prvého storočia pred naším letopočtom.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách balených vín musia byť uvedené tieto údaje: „Denominación de Origen Yecla“ alebo „Denominación de Origen Protegida Yecla“. Etikety kontroluje kontrolný orgán, ktorý overuje súlad s požiadavkami špecifikácie výrobku.

Obaly, v ktorých sa vína expedujú, musia byť opatrené záručnými pečaťami alebo certifikačnými značkami, v oboch prípadoch očíslovanými, ktoré vydáva kontrolný orgán a ktoré sa pripevňujú priamo vo vinárskom podniku (na jedno použitie).

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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