Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 386/13)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Datum obvestila: 12.7.2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Uskladitev terminologije, uporabljene za analitske parametre skupnih sladkorjev, z veljavno zakonodajo

OPIS:

Analitski parameter „skupni sladkorji“ je bil preimenovan v „skupni sladkorji, izraženi kot glukoza in fruktoza“, v skladu s členom 20 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 z dne 17. oktobra 2018 ([2]), ki določa vsebnost skupnih sladkorjev, izraženih kot fruktoza in glukoza.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) (Analitske lastnosti) specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, s katero se prilagaja terminologija, uporabljena za fizikalne in kemijske lastnosti, končni proizvod pa se ne spremeni. Proizvod ohranja lastnosti in profil, opisane v povezavi, ki izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Zato se šteje, da ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Določiti je bilo treba način natančnejšega izražanja skupne vsebnosti sladkorja v vinu.

2. Zvišanje zgornje meje vsebnosti hlapnih kislin

OPIS:

Zgornja meja vsebnosti hlapnih kislin se je zvišala na 0,8 g vinske kisline na liter za bela vina in vina rosé. Za rdeča vina ter likerska vina vsebnost hlapnih kislin ne sme presegati 1,2 g vinske kisline na liter. Za peneča vina se je ta meja zvišala na 1 g vinske kisline na liter.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) (Analitske lastnosti) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.
([2]) UL L 9, 11.1.2019, str. 46.

RAZLOGI:

Sedanja specifikacija proizvoda določa preveč omejujoče meje vsebnosti hlapnih kislin, ki izključujejo proizvode z ustreznimi organoleptičnimi lastnostmi, ki ustrezajo tipičnim značilnostim vin „Yecla“. Zaradi načina pridelave in staranja vin se vina zdaj hranijo v lesenih sodih s prostornino več kot 330 litrov. Če prostornina preseže to mejo, se izraza „Crianza“ in „Reserva“ ne moreta uporabljati. Vina, ki so v teh sodih, imajo običajno podobno vsebnost hlapnih kislin, kot bi jo imela, če bi bila v 330-litrskem sodu, vendar to ne vpliva negativno na okus, zato je cilj uskladiti ta parameter s sedanjimi trendi staranja in pridelave vina. Vse te spremembe bodo spodbudile uporabo proizvodnih postopkov z manj posegi in fermentacijo z avtohtonimi kvasovkami, zato se bodo proizvajala značilnejša vina.

Ta analitski parameter je zato treba iz zgoraj navedenih razlogov spremeniti, da se lahko del proizvodnje vinskih kleti, za katerega zdaj ni mogoče uporabljati ZOP, trži z uporabo ZOP.

3. **Zmanjšanje najmanjšega deleža dejanskega alkohola in najmanjšega deleža skupnega alkohola v rdečih vinih**

OPIS:

Najnižje vrednosti za delež dejanskega in skupnega alkohola v rdečih vinih so se znižale za 0,5 vol. %.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) (Analitske lastnosti) specifikacije proizvoda in točko 4 (Opis vin) enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Na območju proizvodnje ZOP „Yecla“ skupaj rastejo sorte vinske trte z zelo različnimi značilnostmi. Glavna sorta je monastrell, ki sobiva z drugimi dovoljenimi sortami: tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera in petit verdot.

Na splošno se je v zadnjem desetletju na trgu povpraševalo po mehkejših bolj sadnih vinih, ki ugajajo novim generacijam potrošnikov, ki vstopajo v vinsko kulturo. Enologi v vsaki vinski kleti morajo imeti potrebna orodja za pridelavo vin, ki so privlačna za domače in mednarodne trge, hkrati pa ohranjajo lastnosti našega proizvodnega območja in sort.

Znižanje najnižjih mejnih vrednosti za delež dejanskega in skupnega alkohola v rdečih vinih za 0,5 vol. % ne pomeni poslabšanja kakovosti, temveč razširja ponudbo različnih sort vinske trte na tem območju, kar omogoča proizvodnjo bolj prefinjenih, kompleksnih in privlačnih vin.

4. **Zvišanje zgornje meje skupne vsebnosti kislin**

OPIS:

Zgornja meja skupne vsebnosti skupnih kislin v belih vinih, vinih rosé in rdečih vinih se je povečala na 7,5 g vinske kisline na liter.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) (Analitske lastnosti) specifikacije proizvoda in točko 4 (Opis vin) enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Na območju proizvodnje ZOP „Yecla“ skupaj rastejo sorte vinske trte z zelo različnimi značilnostmi. Glavna sorta je monastrell, druge rdeče sorte pa so tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera in petit verdot, bele sorte pa macabeo, airen, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc in verdejo.

Na splošno se je v zadnjem desetletju na trgu povpraševalo po mehkejših bolj sadnih vinih, ki ugajajo novim generacijam potrošnikov, ki vstopajo v vinsko kulturo. To je privedlo do zgodnejših trgatev z nižjo vsebnostjo alkohola, zaradi česar se lahko rahlo poveča skupna vsebnost kislin.

5. **Spremembe organoleptičnih opisov**

OPIS:

Ta sprememba prilagaja organoleptične lastnosti, tako da jih je mogoče bolje oceniti v senzorični analizi.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) (Organoleptične lastnosti) specifikacije proizvoda in točko 4 (Opis vin) enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33, saj ne pomenijo spremembe proizvoda, ki ohranja lastnosti in profil, opisane v povezavi kot posledica medsebojnega delovanja naravnih in človeških dejavnikov. Zato se šteje, da ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Ta sprememba ne zmanjšuje zahtev glede kakovosti pridelanih vin, ki so jasno opredeljene. Enostavno jih razvršča na jasnejši in bolj logičen način, kar vinarjem in certifikacijskim organom pomaga pri organoleptičnem ocenjevanju vin.

Poleg tega izvajanje standarda UNE-EN-ISO 17065 pri preverjanju specifikacije proizvoda zahteva spremembo organoleptičnega opisa zajetih vin, tako da se njihove lastnosti lahko povežejo z deskriptorji, ki jih lahko oceni komisija za senzorične lastnosti, ki izpolnjuje merila, določena v standardu UNE-EN-ISO 17025.

6. **Spremembe posebnih enoloških postopkov**

OPIS:

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je izražen v stopinjah Baumé (°Bé) namesto v vol. %. Prav tako je bil znižan na 11 °Bé v rdečem grozdju, namenjenem za rdeča vina, in povečan na 13 °Bé v rdečem grozdju, namenjenem za likerska vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 3, točka (a) specifikacije proizvoda in oddelek 5.1 (Posebni enološki postopki) enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Prehod na °Bé je posledica dejstva, da je to najpogostejši način merjenja vsebnosti sladkorja v moštu na podlagi njegove gostote, poleg tega pa preprečuje potrebo po stalni uporabi pretvorbenih tabel.

Ta sprememba torej poenostavlja postopek merjenja deleža alkohola v grozdju ob prihodu v vinske kleti. Poleg tega se delež alkohola v vinih uskladi s sedanjim stanjem pridelka in tržnimi trendi, tako da se vrednosti nekoliko znižajo ali zvišajo, saj na območju pridelave ZOP „Yecla“ sobivajo sorte vinske trte z zelo različnimi značilnostmi. Glavna sorta je monastrell, ki sobiva z drugimi dovoljenimi sortami: tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha tinta, garnacha tintorera in petit verdot.

Na splošno se je v zadnjem desetletju na trgu povpraševalo po mehkejših bolj sadnih vinih, ki ugajajo novim generacijam potrošnikov, ki vstopajo v vinsko kulturo. Enologi v vsaki vinski kleti morajo imeti potrebna orodja za pridelavo vin, ki so privlačna za domače in mednarodne trge, hkrati pa ohranjajo lastnosti našega proizvodnega območja in sort.

7. **Spremembe donosa ekstrakcije**

OPIS:

Stopnja pretvorbe grozdja v vino se je ob upoštevanju ustreznega tlaka za ekstrakcijo mošta povečala, tako da se je največji donos povečal s 70 na 74 litrov vina na 100 kilogramov grozdja.

Ta sprememba se nanaša na člen 3, točka (b), (Omejitve pri proizvodnji vin) specifikacije proizvoda in točko 5.1 (Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin) enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Kot vsaka kmetijsko-živilska panoga je tudi vinski sektor v zadnjih letih doživel tehnološki razvoj. Ta razvoj, ki še zdaleč ni končan, še naprej ponuja enologom nova orodja, da naredijo vina bolj privlačna, trajnostna in okolju prijazna.

Postopki, kot je omejitev ekstrakcije na 70 % mošta, ne le da ne prispevajo k izboljšanju kakovosti vina, ampak tudi v marsičem omejujejo strokovnjake pri pridobivanju najboljšega grozdja v vsakem proizvodnem ciklu.

Enološki postopki se morajo osredotočiti na pridelavo kakovostnega vina, pri čemer je treba izkoristiti znanje, izkušnje in sposobnost vsake skupine strokovnjakov za uporabo najboljših obstoječih ali prihodnjih tehnik, ki so v skladu s specifikacijami proizvoda za proizvodnjo vina z ZOP „Yecla“.

Povečanje donosa s 70 litrov na 74 litrov na 100 kilogramov grozdja temelji na dejstvu, da nekatere sorte na tem območju proizvodnje, kot so monastrell, cabernet, garnacha tintorera in merlot, ko so izpostavljene nekoliko višjemu pritisku v stiskalnicah, dajejo mošt s koncentracijo zelo kakovostnih polifenolov, ki jih je treba po obstoječih pravilih zavreči, da se ne preseže sedanja mejna vrednost.

Kakovost vin, proizvedenih iz nekaterih sort z ZOP „Yecla“, ki so manj bogate z antocianini in polifenoli, bi se izboljšala s tem povečanjem za te dragocene 4 %, kar bi dalo vino z višjo koncentracijo teh spojin.

8. **Sprememba pridelovalne prakse**

OPIS:

Nekatere pridelovalne prakse – ureditev namakanja s strani upravnega organa regulativnega odbora in najmanjša gostota zasaditve – so bile odpravljene. Besedilo je bilo spremenjeno, tako da je v njem navedeno, da sta dovoljena tako kotlasta gojitvena oblika kot tudi špalir, da se pridobijo proizvodi najvišje kakovosti.

Ta sprememba se nanaša na člen 3, točka (c), (Pridelovalne prakse) specifikacije proizvoda ter točko 5.1 enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda ne vplivajo na lastnosti končnega proizvoda in jih je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Specifikacija proizvoda ni bila posodobljena vse od njenega nastanka, zato jo želimo uskladiti s praksami, ki so dejansko potrebne na našem območju.

Pridelovalne prakse, ki so zdaj vključene v naša pravila glede proizvodnje, kot sta ureditev namakanja s strani upravnega organa regulativnega odbora in najmanjša gostota zasaditve, ne le da ne prispevajo k izboljšanju kakovosti vina, temveč tudi v marsičem omejujejo kmete pri pridobivanju najboljšega grozdja v vsakem proizvodnem ciklu.

Poleg tega se šteje, da je že vzpostavljen zadosten nadzor v obliki donosov proizvodnje (kg/ha), ki jih določa in ureja specifikacija proizvoda.

Zato je bila odpravljena ureditev namakanja in najmanjše gostote zasaditve, besedilo opisa pridelovalnih praks pa je bilo posodobljeno, da bi bilo bolj operativno in posodobljeno ter prilagojeno potrebam vinogradnikov.

9. **Sprememba največjega donosa na hektar v hl/ha**

OPIS:

Ker se spreminja donos ekstrakcije za mošt ali vino, se spreminja tudi največji hektarski donos.

Ta sprememba se nanaša na člen 5, točka (b), (Največji donos) specifikacije proizvoda in točko 5.2 enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Prilagoditev največjega donosa zaradi spremembe donosa ekstrakcije mošta ali vina na 100 kilogramov potrganega grozdja.

10. **Sprememba imena sorte**

OPIS:

Ime sorte malvasia se je spremenila v „malvasia aromatica“ ali „malvasia de sitges“.

Ta sprememba se nanaša na člen 6, točka (a), (Sorte vinske trte) specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument, saj se šteje za sekundarno sorto.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Uporaba pravilne nomenklature za to sorto.

11. **Spremembe besedila naravnih dejavnikov povezave**

OPIS:

Besedilo o tleh, bogatih z železom, in nadmorski višini območja je bilo črtano, največja nadmorska višina, na kateri so zdaj vinogradi, pa je bila posodobljena.

Ta sprememba se nanaša na člen 7, točka (a), (Podrobnosti o geografskem območju in naravni dejavniki) specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33, saj se povezava kljub spremembam besedila na določenih delih ni spremenila.

RAZLOGI:

Navajanje povprečne nadmorske višine vinogradov ter najnižje in najvišje nadmorske višine območja povzroča zmedo. Odločili smo se pustiti le najnižjo in najvišjo nadmorsko višino (slednja se je povečala) za gojenje vinske trte. Nedavno zasajeni vinogradi na severu so povečali največjo nadmorsko višino za gojenje vinske trte z našo označbo. Sklicevanje na veliko železa v tleh je bilo črtano, saj so sodobne tehnike pridelave vina odpravile težave z železovimi usedlinami.

12. **Sprememba obveznih navedb**

OPIS:

Spremenjen je bil datum, do katerega morajo vinogradniki prijaviti svoj pridelek, kleti pa morajo predložiti prijavo neuporabljenih certifikacijskih oznak v kleti.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Zaradi značilnosti naše glavne sorte monastrell je v nekaterih letih trgatev daljša in lahko traja do novembra. V takšnih primerih se fermentacija konča v začetku decembra. Tudi če so izpolnjene vse zahteve za predhodno izbiro posod za vino za zaščito ZOP, se vinske kleti v proizvodnem procesu do konca vrenja ne odločijo o predvideni uporabi svojega proizvoda. V teh primerih vinogradniki po 30. novembru določijo predvideno uporabo svojega proizvoda, zato je smiselno ta rok podaljšati.

Zaradi narave dejavnosti v vinskih kleteh je rok 10 dni za predložitev izjave o certifikacijskih oznakah zelo kratek, zato ga je treba podaljšati na naslednji mesec.

13. **Druge spremenjene zahteve**

OPIS:

Besedilo: „Omejitev litrov mošta ali vina na 100 kilogramov potrganega grozdja lahko upravni organ na lastno pobudo ali na zahtevo zadevnih proizvajalcev pred trgatvijo in po potrebnem posvetovanju in preverjanju izjemoma spremeni na največ 74 litrov v nekaterih tržnih letih," je bilo črtano.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 8 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Ker je bil ta donos trajno povečan (glej spremembo v zvezi z donosom ekstrakcije), ga ni treba povečati *ad hoc*.

14. **Posodobitev nadzornih informacij**

OPIS:

Posodobljeni so bili podatki o pristojnem organu in pooblaščenem nadzornem organu.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 9 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

Te spremembe specifikacije proizvoda je treba opredeliti kot standardno spremembo v skladu s členom 14 Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOGI:

Ponudila se je priložnost za posodabljanje teh informacij.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Yecla

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Peneče vino

4. **Opis vina**

1. VINO – bela vina

KRATEK OPIS

— Videz: čist in sijoč, bledo rumeni do zlato rumeni odtenki, na robu lahko imajo zelenkast odtenek.

— Aroma: čiste sadne in/ali cvetlične arome. Če je vino obdelano v lesenem sodu, se te uravnovesijo z značilnimi aromami, ki jih daje sod.

— Okus: dobra uravnoteženost kislin, saden okus. Če je bilo vino obdelano v lesenem sodu, so zaznavne klasične note, ki jih to daje vinu kot celoti. Polsladka in sladka vina so uravnotežena glede vsebnosti alkohola, kislosti in ostanka sladkorja.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 250 mg/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. VINO – vina rosé

KRATEK OPIS

— Videz: čist in sijoč, od nežno lososovih do rožnatih odtenkov.

— Aroma: sadne in/ali cvetlične arome.

— Okus: dobra uravnoteženost kislin, saden okus. Polsladka in sladka vina so uravnotežena glede vsebnosti alkohola, kislosti in ostanka sladkorja.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 250 mg/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

3. VINO – rdeča vina

KRATEK OPIS

— Videz: srednje do močno intenzivna barva. Češnjevo rdeča z vijoličnimi odtenki, vijolična, granatna barva lahko vsebuje vijolične odtenke ali češnjevo rdečo, rubinasto rdečo ali opečnato barvo.

— Aroma: po svežem in/ali zrelem sadju, dobra intenzivnost. Če je vino fermentirano ali obdelano v lesenem sodu, je med sadjem in lesom vzpostavljeno ravnovesje. Rahlo prezrelo, začimbe, balzamične note, sledi hrasta.

— Okus: večplasten z dobro obstojnostjo, telesom, toplino ter zrelimi in mehkimi tanini, zelo uravnotežen. Polsladka in sladka vina so uravnotežena glede vsebnosti alkohola, kislosti in ostanka sladkorja.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 200 mg/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

4. LIKERSKO VINO

KRATEK OPIS

— Videz: značilen za vrsto vina: belo, rosé ali rdeče.

— Aroma: dobre intenzivnosti, povezane s staranjem, zelo intenzivna in značilna, če je pridelano iz grozdja sorte monastrell.

— Okus: dobro uravnotežena sladkost in grenkost, polnega telesa, bogat in z dolgim pookusom.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 200 mg/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. PENEČA VINA

KRATEK OPIS

— Videz: kjer je osnovno vino belo, prevladujejo bledo rumeni do zlato rumeni odtenki. Kjer je osnovno vino rosé, so vina rožnatih odtenkov in imajo lahko odtenke malin, jagod, rdečega ribeza ali lososa. Kjer je osnovno vino rdeče, imajo vina rdeče odtenke z vijoličastimi, škrlatnimi, granatnimi, češnjevimi ali rubinastimi odtenki.

— Aroma: s cvetličnimi ali sadnimi aromami, značilnimi za sorto.

— Okus: uravnotežen med vsebnostjo sladkorjev in kislin.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	16,7
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	235

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1.

Posebni enološki postopek

Grozdje mora imeti najmanj 11 °Bé za rdeče grozdje in 10 °Bé za belo grozdje; za likerska vina mora imeti grozdje najmanj 13 °Bé.

2.

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

— Za pridobivanje mošta iz svežega grozdja pri enološkem postopku, ki vključuje pridelavo v belo vino, ali vina iz fermentiranih grozdnih tropin pri pridobivanju rdečih vin so dovoljeni le mehanski sistemi, ki ne poškodujejo ali trgajo trdnih delov grozdov. Uporaba visokohitrostnih centrifugalnih drobilnikov je prepovedana.

— Uporaba kontinuiranih stiskalnic je prepovedana.

— Pri pridobivanju mošta ali vina in njegovem ločevanju od grozdnih tropin donos ne sme presegati 74 litrov končnega vina na 100 kilogramov obranega grozdja. V nobenem primeru se za proizvodnjo zaščitenih vin ne smejo uporabljati serije mošta ali vina, pridobljene z uporabo neprimernega tlaka.

3.

Pridelovalna praksa

V vinogradih se uporabljajo naslednji sistemi vzgoje in obrezovanja: tradicionalna kotlasta oblika in njene različice ter špalir in njegove različice.

5.2. *Največji donosi*

1. Nenamakalni nasadi belih sort

4 500 kilogramov grozdja na hektar

2.

33,3 hektolitra na hektar

3. Nenamakalni nasadi rdečih sort

4 000 kilogramov grozdja na hektar

4.

29,6 hektolitra na hektar

5. Namakalni nasadi belih sort

9 000 kilogramov grozdja na hektar

6.

66,6 hektolitra na hektar

7. Namakalni nasadi rdečih sort

7 000 kilogramov grozdja na hektar

8.

51,8 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za vina z označbo porekla je sestavljeno iz površin, ki so vpisane v register vinogradov in se nahajajo v občini Yecla v regiji Murcia.

Območje proizvodnje vina se ujema z območjem pridelave grozdja in zorenja.

7. **Sorte vinske trte**

MONASTRELL

8. **Opis povezav**

Yecla ima suho celinsko podnebje z vročimi poletji in zelo hladnimi zimami. Povprečna letna količina padavin je 300 milimetrov. Letna osončenost presega 3 000 ur.

Najpomembnejša reliefna značilnost tega območja je velika nadmorska višina visoke planote.

Za vodni sistem je značilna endoreična narava porečij na tem območju. Tla so med drugim apnenčasta in globoka, z dobro prepustnostjo in predvsem revna z organsko snovjo. Arheološki dokazi pričajo o gojenju vinske trte že v prvem stoletju pred našim štetjem.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketah pakiranih vin mora biti navedeno naslednje: „Označba porekla Yecla“ ali „Zaščitena označba porekla Yecla“. Etikete pregleda nadzorni organ, ki preveri skladnost z zahtevami iz specifikacije proizvoda.

Na embalaži, v kateri se vina odpošiljajo, morajo biti pritrjeni garancijski pečati ali certifikacijske oznake, ki so v obeh primerih oštevilčeni in ki jih izda nadzorni organ, ali pa se uporabljajo številke, ki jih določi nadzorni organ in se namestijo v sami kleti (enkratna uporaba).

Povezava do specifikacije 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