

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 386/13)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>

**INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ**

**„Yecla”**

**PDO-ES-A0606-AM02**

**Data przekazania informacji: 12.7.2022**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dostosowanie terminologii parametrów analitycznych dla całkowitej zawartości cukrów do obowiązujących przepisów**

OPIS:

Zgodnie z art. 20 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r. <sup>(2)</sup>, w którym przewiduje się oznaczenie całkowitej zawartości cukrów wyrażonej jako fruktoza i glukoza, nazwa parametru analitycznego „całkowita zawartość cukrów” otrzymuje brzmienie: „całkowita zawartość cukrów wyrażona jako fruktoza i glukoza”.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) (Analityczne cechy charakterystyczne) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotowa zmiana ma charakter standardowy i stanowi dostosowanie terminologii stosowanej w odniesieniu do właściwości fizycznych i chemicznych. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w produkcie końcowym, który dzięki wspólnemu oddziaływaniu warunków naturalnych i czynników ludzkich zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Należało doprecyzować metodę określania całkowitej zawartości cukrów w winach.

**2. Podwyższenie limitów kwasowości lotnej**

OPIS:

Limit kwasowości lotnej został podwyższony do 0,8 g kwasu winowego na litr win białych i różowych. Jeżeli chodzi o wina czerwone i wina likierowe, poziom kwasowości lotnej nie może przekraczać 1,2 g kwasu winowego na litr. W przypadku win musujących limit ten podwyższono do 1 g kwasu winowego na litr.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) (Analityczne cechy charakterystyczne) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 46.

**UZASADNIENIE:**

W aktualnie obowiązującej wersji specyfikacji ustanowiono zbyt rygorystyczne limity kwasowości lotnej, co skutkuje wykluczeniem produktów posiadających odpowiednie właściwości organoleptyczne i wykazujących cechy typowe dla win „Yecla”. Zgodnie z metodą produkcji i dojrzewania win wina są obecnie pozostawiane do dojrzewania w drewnianych kadziach o pojemności powyżej 330 litrów. Jeżeli pojemność przekracza ten limit, nie dopuszcza się możliwości opatrzenia wina oznaczeniami „Crianza” ani „Reserva”. Wina, które pozostawia się w tych kadziach, cechują się zwykle poziomem kwasowości lotnej zbliżonym do poziomu, którym charakteryzowałyby się, gdyby pozostawiono je w beczkach o pojemności 330 litrów, co nie wpływa jednak negatywnie na smak. Celem zmiany jest zatem dostosowanie tego parametru do obecnych trendów w zakresie dojrzewania i produkcji wina. W ten sposób procesy produkcji i fermentacji win będą odbywać się bez zbytej interwencji z zewnątrz oraz z udziałem drożdży rodzimych, co przyczyni się do otrzymania bardziej charakterystycznych win.

Dlatego też, z powodów przedstawionych powyżej, należy zmienić ten parametr analityczny, aby umożliwić opatrzenie ChNP części produkcji wytwórni wina, w odniesieniu do której nie można go obecnie stosować, i wprowadzenie jej do obrotu w tej postaci.

**3. Obniżenie minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu i minimalnej całkowitej zawartości alkoholu w winach czerwonych****OPIS:**

Minimalne progi rzeczywistej zawartości alkoholu i całkowitej zawartości alkoholu w winach czerwonych zostały obniżone o 0,5 % obj.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) (Analityczne cechy charakterystyczne) specyfikacji produktu oraz pkt 4 (Opis wina lub win) jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**UZASADNIENIE:**

Na obszarze produkcji ChNP „Yecla” uprawia się odmiany winorośli o bardzo zróżnicowanych cechach. Choć odmianą główną jest Monastrell, współistnieje ona z pozostałymi zatwierdzonymi odmianami: Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Petit Verdot.

Ogólnie rzecz biorąc, w ciągu ostatnich dziesięciu lat na rynkach można było zaobserwować wzrost popytu na delikatniejsze, bardziej owocowe wina, które bardziej smakują nowym pokoleniom konsumentów, którzy zaczynają interesować się winiarstwem. Enologowie w każdej wytwórni wina muszą dysponować niezbędnymi narzędziami umożliwiającymi produkcję win, które w oparciu o cechy charakterystyczne dla obszaru produkcji i odmian spełniają wymagania rynków krajowych i międzynarodowych.

Obniżenie minimalnych progów rzeczywistej zawartości alkoholu i całkowitej zawartości alkoholu w winach czerwonych o 0,5 % obj. nie prowadzi do pogorszenia jakości win; wręcz przeciwnie, pozwala rozszerzyć gamę możliwości oferowanych przez poszczególne odmiany winorośli występujące na omawianym obszarze, umożliwiając tym samym produkcję subtelniejszych, bardziej złożonych i atrakcyjniejszych win.

**4. Podwyższenie limitów kwasowości ogólnej****OPIS:**

Limit kwasowości ogólnej w winach białych, różowych i czerwonych został podwyższony do 7,5 g kwasu winowego na litr.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) (Analityczne cechy charakterystyczne) specyfikacji produktu oraz pkt 4 (Opis wina lub win) jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**UZASADNIENIE:**

Na obszarze produkcji ChNP „Yecla” uprawia się odmiany winorośli o bardzo zróżnicowanych cechach. Odmianą główną jest Monastrell; pozostałe odmiany czerwone to Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Petit Verdot, natomiast odmiany białe obejmują Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc oraz Verdejo.

Ogólnie rzecz biorąc, w ciągu ostatnich dziesięciu lat na rynkach można było zaobserwować wzrost popytu na delikatniejsze, bardziej owocowe wina, które bardziej smakują nowym pokoleniom konsumentów, którzy zaczynają interesować się winiarstwem. Z tego względu zbiory odbywają się wcześniej, a zawartość alkoholu jest niższa, co z kolei może przekładać się na nieznaczny wzrost poziomu kwasowości ogólnej.

## 5. Zmiany w opisach właściwości organoleptycznych

OPIS:

Zmianą tą dostosowuje się właściwości organoleptyczne produktu w taki sposób, aby można było lepiej je ocenić w drodze analizy sensorycznej.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) (Właściwości organoleptyczne) specyfikacji produktu oraz pkt 4 (Opis wina lub win) jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33, ponieważ nie pociągają one za sobą zmiany cech produktu, który zachowuje opisane w punkcie dotyczącym związków właściwości i profil będące rezultatem interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Przedmiotowa zmiana nie skutkuje obniżeniem wymogów dotyczących jakości wytwarzanych win, które zostały precyzyjnie określone. Jej celem jest wyłącznie uporządkowanie ich w przejrzystszy i logiczniejszy sposób, aby ułatwić wytwórciom wina i podmiotom dokonującym certyfikacji poddanie win ocenie organoleptycznej.

Ponadto przedmiotowa zmiana wchodzi również w zakres koniecznej aktualizacji specyfikacji produktu mającej na celu dostosowanie jej do kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065. Zmiana ta jest konieczna, aby zapewnić powiązanie tych właściwości z deskryptorami, które mogą być oceniane przez zespół degustatorów spełniający kryteria określone w normie UNE-EN-ISO 17025.

## 6. Zmiany dotyczące szczególnych praktyk enologicznych

OPIS:

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wyraża się w stopniach w skali Baumégo (°Bé), a nie w % obj. Ponadto wartość tego parametru obniżono do 11 °Bé w przypadku winogron czerwonych przeznaczonych do produkcji win czerwonych oraz do 13 °Bé w przypadku winogron czerwonych przeznaczonych do produkcji win likierowych.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. a) (Szczególne praktyki enologiczne) specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 (Szczególne praktyki enologiczne) jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmiana dotycząca °Bé jest spowodowana faktem, że stopnie w skali Baumégo stanowią najpowszechniej stosowany miernik zawartości cukru w moszczu bazujący na jego gęstości, a jej wprowadzenie pozwala uniknąć konieczności nieustannego korzystania z tabeli przeliczeniowych.

Zmiana ta skutkuje zatem uproszczeniem procedury pomiaru zawartości alkoholu w winogronach w chwili ich dostarczenia do wytwórni wina. Jej wprowadzenie zapewnia również możliwość dostosowywania zawartości alkoholu w winach do aktualnego stanu upraw i do bieżących tendencji na rynku poprzez nieznaczne obniżenie lub podwyższenie odpowiednich wartości, biorąc pod uwagę fakt, że na obszarze produkcji ChNP „Yecla” uprawia się odmiany winorośli o bardzo zróżnicowanych cechach. Choć odmianą główną jest Monastrell, współistnieje ona z pozostałymi zatwierdzonymi odmianami: Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera i Petit Verdot.

Ogólnie rzecz biorąc, w ciągu ostatnich dziesięciu lat na rynkach można było zaobserwować wzrost popytu na delikatniejsze, bardziej owocowe wina, które bardziej smakują nowym pokoleniom konsumentów, którzy zaczynają interesować się winiarstwem. Enologowie w każdej wytwórni wina muszą dysponować niezbędnymi narzędziami umożliwiającymi produkcję win, które w oparciu o cechy charakterystyczne dla obszaru produkcji i odmian spełniają wymagania rynków krajowych i międzynarodowych.

## 7. Zmiana dotycząca wydajności ekstrakcji

### OPIS:

Współczynnik przetwarzania winogron w wino odnoszący się do odpowiedniego ciśnienia do ekstrakcji moszczu został podwyższony, co przełożyło się na zwiększenie maksymalnej wydajności z 70 do 74 litrów wina na 100 kilogramów winogron.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) (Ograniczenia dotyczące produkcji win) specyfikacji produktu i pkt 5.1 (Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win) jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

### UZASADNIENIE:

Na przestrzeni ostatnich lat w sektorze wina – podobnie jak we wszystkich sektorach przemysłu rolno-spożywczego – dokonała się rewolucja technologiczna. Obserwowane zmiany, które najprawdopodobniej nie zakończą się w najbliższej przyszłości, oferują enologom nowe narzędzia pozwalające im zwiększać atrakcyjność i trwałość win oraz sprawać, aby były one bardziej przyjazne środowisku.

Praktyki takie jak ograniczenie ekstrakcji do 70 % moszczu nie tylko nie przekładają się na poprawę jakości wina, ale utrudniają również specjalistom wydobycie najlepszych właściwości z winogron w poszczególnych cyklach produkcyjnych.

Praktyki enologiczne powinny koncentrować się na produkcji wina gatunkowego w oparciu o wiedzę, doświadczenie i umiejętności poszczególnych zespołów specjalistów, aby zapewnić stosowanie najlepszych istniejących lub przyszłych technik zgodnych ze specyfikacją produkcji win objętych ChNP „Yecla”.

Wzrost wydajności z poziomu 70 litrów do 74 litrów na 100 kilogramów winogron wynika z faktu, że poddanie niektórych odmian występujących na omawianym obszarze produkcji – takich jak Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera i Merlot – nieco większemu ciśnieniu w prasach pozwala uzyskać moszcz o wysokim stężeniu polifenoli bardzo dobrej jakości, który zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami należałoby odrzucić, aby uniknąć przekroczenia obecnego limitu.

Jakość win produkowanych z niektórych odmian objętych ChNP „Yecla”, które są mniej bogate w antocyjany i polifenole, zwiększyłaby się dzięki dodaniu tych wartościowych 4 % wina o wyższym stężeniu wspomnianych związków chemicznych.

## 8. Zmiany dotyczące praktyk upraw

### OPIS:

Usunięto niektóre praktyki upraw, tj. regulowanie poziomu nawodnienia przez organ zarządzający Rady Regulacyjnej oraz minimalne gęstości nasadzeń. Wprowadzono również poprawki w brzmieniu tekstu, aby podkreślić, że w celu uzyskania produktów najwyższej jakości dopuszcza się zarówno prowadzenie winorośli w formie głowy, jak i jej palikowanie.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. c) (Praktyki upraw) specyfikacji produktu i pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu nie wpływają w żaden sposób na właściwości produktu końcowego, dlatego też należy uznać je za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

### UZASADNIENIE:

Ponieważ specyfikacja nie była aktualizowana od chwili jej opracowania należy dostosować ją do praktyk, które powinny być faktycznie stosowane na omawianym obszarze.

Praktyki upraw przewidziane obecnie w zasadach produkcji, takie jak regulowanie poziomu nawodnienia przez organ zarządzający Rady Regulacyjnej oraz minimalne gęstości nasadzeń, nie tylko nie przekładają się na poprawę jakości wina, ale utrudniają również rolnikom wydobycie najlepszych właściwości z winogron w poszczególnych cyklach produkcyjnych.

Ponadto stwierdzono, że ustanowiono już wystarczające kontrole w postaci wydajności upraw (kg/ha) przewidzianych i uregulowanych w specyfikacji produktu.

Dlatego też usunięto praktyki związane z regulowaniem poziomu nawodnienia i gęstością nasadzeń oraz zaktualizowano brzmienie opisu praktyk upraw, aby zwiększyć ich funkcjonalność upewnić się, że są one aktualne, a także aby dostosować je do potrzeb plantatorów winorośli.

## 9. Zmiana maksymalnej wydajności z hektara w hl/ha

OPIS:

Wprowadzenie zmiany dotyczącej wydajności ekstrakcji w odniesieniu do moszczu lub wina pociąga za sobą również konieczność zmiany maksymalnej wydajności z hektara.

Zmiana dotyczy pkt 5 (Maksymalna wydajność) specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Należało dostosować maksymalną wydajność z uwagi na zmianę poziomu wydajności ekstrakcji w odniesieniu do moszczu lub wina na 100 kilogramów zebranych winogron.

## 10. Zmiana nazwy odmiany

OPIS:

Nazwa Malvasia została zmieniona na „Malvasia Aromatica” lub „Malvasia de Sitges”.

Zmiana dotyczy pkt 6 (Odmiany winorośli) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ przedmiotową odmianę uznaje się za odmianę drugorzędną.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Wprowadzenie powyższej zmiany było konieczne, aby zapewnić posługiwanie się nomenklaturą prawidłową dla tej odmiany.

## 11. Zmiany w brzmieniu opisu czynników naturalnych w punkcie dotyczącym związków

OPIS:

Usunięto fragment dotyczący dużej ilości żelaza i położenia obszaru mierzonego w metrach nad poziomem morza, a także zaktualizowano fragment odnoszący się do maksymalnej wysokości nad poziomem morza, na której znajdują się obecnie winnice.

Zmiana dotyczy pkt 7 lit. a) (Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego, Czynniki naturalne) specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33, ponieważ treść punktu dotyczącego związków – poza zmodyfikowaniem brzmienia w kilku fragmentach – nie została zmieniona.

UZASADNIENIE:

Uwzględnienie informacji na temat uśrednionej wysokości nad poziomem morza, na której znajdują się uprawy, a także minimalnej i maksymalnej wysokości nad poziomem morza omawianego obszaru, jest dezorientujące. Pozostawiono wyłącznie informacje dotyczące minimalnej i maksymalnej wysokości nad poziomem morza, na której uprawia się winorośl (przy czym ta druga wartość została zwiększona). Powstanie nowych plantacji winorośli na północy sprawiło, że winorośl objętą ChNP „Yecla” uprawia się obecnie na wyższej maksymalnej wysokości nad poziomem morza niż wcześniej. Usunięto odniesienie do dużej ilości żelaza, ponieważ współczesne techniki winiarskie wyeliminowały problem zmętnienia wywołanego obecnością jonów żelaza.

## 12. Zmiana dotycząca obowiązkowych deklaracji

OPIS:

Zmieniono termin, przed upływem którego plantatorzy winorośli muszą zadeklarować swoje zbiory, a wytwórcie wina przedłożyć deklarację dotyczącą niewykorzystanych etykiet certyfikacyjnych.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**UZASADNIENIE:**

Z uwagi na właściwości odmiany głównej Monastrell, w niektórych latach zbiory trwają dłużej, potencjalnie aż do listopada. W takiej sytuacji proces fermentacji dobiega końca na początku grudnia. Nawet w przypadku spełnienia wszystkich wymogów dotyczących preselekcji zbiorników przeznaczonych do produkcji wina objętego ChNP, w trakcie procesu produkcji wytwórnie wina nie podejmują decyzji dotyczących zamierzonego zastosowania ich wyrobów aż do zakończenia fermentacji. W takich przypadkach plantatorzy winorośli uzyskują informacje dotyczące ostatecznego przeznaczenia swoich produktów po 30 listopada, a zatem przedłużenie tego terminu wydaje się zasadne.

Biorąc pod uwagę charakter działalności prowadzonej przez wytwórnie wina, termin na przedłożenie deklaracji dotyczącej etykiet certyfikacyjnych wynoszący zaledwie 10 dni należy uznać za bardzo rygorystyczny, dlatego też powinien on zostać przedłużony do kolejnego miesiąca.

**13. Inne zmienione wymogi****OPIS:**

Usunięto następujące zdanie: „Limit dotyczący moszczu lub wina na 100 kilogramów zebranych winogron może zostać wyjątkowo podwyższony w określonych latach gospodarczych przez organ zarządzający działający z własnej inicjatywy lub na wniosek zainteresowanych producentów do maksymalnie 74 litrów przed rozpoczęciem zbiorów i z zastrzeżeniem przeprowadzenia wymaganych konsultacji i kontroli”.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**UZASADNIENIE:**

Ponieważ poziom wydajności został trwale zwiększony (zob. zmiana dotycząca wydajności ekstrakcji), jego podwyższenie na zasadzie *ad hoc* nie jest już konieczne.

**14. Aktualizacja informacji dotyczących organów kontrolnych****OPIS:**

Zaktualizowano szczegółowe informacje na temat właściwego organu i delegowanej jednostki certyfikującej.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Wymienione zmiany specyfikacji produktu należy uznać za standardową zmianę zgodnie z art. 14 rozporządzenia (UE) 2019/33.

**UZASADNIENIE:**

Skorzystano z możliwości zaktualizowania tych informacji.

**JEDNOLITY DOKUMENT****1. Nazwa produktu**

Yecla

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

4. Wino musujące

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. WINO – wina białe

###### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: klarowne i połyskliwe, barwa od bladożółtej po złotożółtą, potencjalnie z zielonkawym odcieniem pojawiającym się na krawędzi kieliszka.
- Zapach: czyste owocowe lub kwiatowe aromaty. Jeżeli wino leżakowało w drewnianych beczkach, aromaty te są zrównoważone aromatami typowymi dla wina leżakującego w beczce.
- Smak: owocowy, o odpowiednim poziomie kwasowości. Jeżeli wino leżakowało w drewnianych beczkach, w smaku wyczuwalne będą klasyczne nuty związane z tą metodą leżakowania. Wina półsłodkie i słodkie są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

\* Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 250 mg/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

##### 2. WINO – wina różowe

###### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: klarowne i połyskliwe, o barwie wahającej się od bladołososowej po różową.
- Zapach: owocowe lub kwiatowe aromaty.
- Smak: zrównoważony, owocowy, o odpowiednim poziomie kwasowości. Wina półsłodkie i słodkie są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

\* Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 250 mg/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 3. WINO – wina czerwone

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: barwa od średnio intensywnej po intensywną. Wiśniowa z nutą fioletu, purpurowa, granatowa, może zawierać odcienie purpurowe lub wiśniowe, a także tony o zabarwieniu rubinowym bądź ceglastym.
- Zapach: typowy dla świeżych lub dojrzałych owoców, o znacznej intensywności. Wino fermentowane lub leżakowane w drewnianych beczkach będzie charakteryzowało się zrównoważonym aromatem owoców i drewna. Nuty lekko przejrzałe, przyprawowe i balsamiczne z akcentami dębowymi.
- Smak: wielowarstwowy, długo utrzymujący się na podniebieniu, ciepły i dojrzały bukiet z łagodnymi taninami, bardzo zrównoważony. Wina półsłodkie i słodkie są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

\* Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 200 mg/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

## 4. WINO LIKIEROWE

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: typowy dla danego rodzaju wina: białego, różowego lub czerwonego.
- Zapach: o znacznej intensywności, powiązany z leżakowaniem, bardzo intensywny i charakterystyczny w przypadku win produkowanych z winogron Monastrell.
- Smak: odpowiednio zrównoważony między nutami słodkimi i gorzkimi, pełny, oleisty, z długim finiszem.

\* Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 200 mg/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150



## 5. WINO MUSUJĄCE

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: jeżeli winem bazowym jest wino białe, dominują odcienie bladożółte do złocistożółtych. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, wina charakteryzują się odcieniami różowymi i mogą zawierać nuty malinowe i truskawkowe, nuty czerwonej porzeczki lub nuty łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, wina charakteryzują się odcieniami czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, granatowymi, wiśniowymi lub rubinowymi.
- Zapach: aromaty kwiatowe lub owocowe specyficzne dla danej odmiany.
- Smak: zrównoważony między słodyczą a kwasowością.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	235

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1.

*Szczególna praktyka enologiczna*

Winogrona muszą charakteryzować się minimalną zawartością alkoholu na poziomie 11 °Bé w przypadku winogron czerwonych i 10 °Bé w przypadku winogron białych; jeżeli chodzi o wina likierowe, minimalna zawartość alkoholu musi wynosić 13 °Bé.

2.

*Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win*

- Do ekstrakcji moszczu ze świeżych winogron w procesie produkcji wina metodą fermentacji bez skórki lub w procesie produkcji wina czerwonego ze sfermentowanych wytlóków z winogron można wykorzystywać wyłącznie te systemy zmechanizowane, które nie uszkadzają ani nie rozdzielają stałych części kiści. Stosowanie kruszarek z wirnikiem wysokooobrotowym jest zabronione.
- Stosowanie pras ślimakowych jest zabronione.
- W procesie ekstrakcji moszczu lub wina i ich odseparowywania od wytlóków z winogron wydajność nie może przekraczać 74 litrów gotowego wina na 100 kilogramów zebranych winogron. Win objętych ochroną nie można w żadnym wypadku produkować z partii moszczu lub wina uzyskanych poprzez stosowanie nieodpowiedniego ciśnienia.

3.

*Praktyka upraw*

Systemy prowadzenia uprawy i przycinania, jakie należy stosować w winnicach, to tradycyjny system prowadzenia winorośli w formie głowy i jego warianty oraz palikowanie i jego warianty.

5.2. *Maksymalna wydajność*

## 1. NIENAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN BIAŁYCH

4 500 kilogramów winogron z hektara

2.

33,3 hektolitra z hektara

3. NIENAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN CZERWONYCH

4 000 kilogramów winogron z hektara

4.

29,6 hektolitra z hektara

5. NAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN BIAŁYCH

9 000 kilogramów winogron z hektara

6.

66,6 hektolitra z hektara

7. NAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN CZERWONYCH

7 000 kilogramów winogron z hektara

8.

51,8 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar uprawy winorośli na potrzeby produkcji win objętych nazwą pochodzenia składa się z gruntów figurujących w rejestrze winnic, z których wszystkie są położone w gminie Yecla w regionie Murcji.

Obszar produkcji wina pokrywa się z obszarem uprawy winorośli i obszarem leżakowania.

7. **Odmiany winorośli**

MONASTRELL

8. **Opis związku lub związków**

Obszar gminy Yecla charakteryzuje się suchym klimatem kontynentalnym o gorących latach i bardzo chłodnych zimach. Średnia roczna suma opadów wynosi 300 milimetrów. Czas nasłonecznienia w skali roku przekracza 3 000 godzin.

Najistotniejszym elementem rzeźby terenu tego obszaru jest płaskowyż położony na znacznej wysokości nad poziomem morza.

Endoreiczny charakter dorzeczy na tym obszarze stanowi godny uwagi aspekt jego systemu wodnego. Na obszarze występują m.in. gleby wapienne o wysokiej przepuszczalności rozciągające się na dużej głębokości, które są szczególnie ubogie w materię organiczną. Dowody archeologiczne odkryte na omawianym obszarze świadczą o tym, że tradycja uprawy winorośli sięga na nim pierwszego wieku p.n.e.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach pakowanych win należy umieścić następujący zwrot: „Denominación de Origen Yecla” lub „Denominación de Origen Protegida Yecla”. Etykiety są analizowane przez organ kontrolny, który weryfikuje zgodność z wymogami przewidzianymi w specyfikacji produktu.

Opakowanie, w którym wysła się wina, musi być opatrzone numerowanymi plombami gwarancyjnymi lub etykietami certyfikacyjnymi wydawanymi przez jednostkę certyfikującą lub wykorzystującymi numery nadane przez tę jednostkę, które umieszcza się na opakowaniu w wytwórni wina (opakowanie jednorazowego użytku).

**Link do specyfikacji produktu**

[https://www.carm.es/web/integra.srvlets.Blob?ARCHIVO=Pliego\\_Condiciones\\_DOP\\_Yecla\\_\\_definitivo\[1\].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958](https://www.carm.es/web/integra.srvlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958)

---