



C/2024/3268

27.5.2024

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(C/2024/3268)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**"Yecla"**

**PDO-ES-A0606-AM03**

**Data della comunicazione: 1.3.2024**

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**INTRODUZIONE DELLA VARIETÀ VIOGNIER**

Descrizione

La modifica del disciplinare riguarda l'inserimento della varietà a bacca bianca Viognier.

La modifica interessa la sezione 6, Varietà di uve, del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria, in quanto dà luogo alla produzione di vini delle stesse tipologie e con le stesse caratteristiche e profili di cui alla sezione 2, "Descrizione dei vini", del disciplinare di produzione. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

È stato condotto uno studio che riflette il perfetto adattamento della varietà Viognier al nostro territorio e la qualità dei suoi vini, che mantengono altresì le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dei vini di questa DOP. La sua inclusione è inoltre giustificata dall'attuale domanda del mercato.

DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Yecla

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante

<sup>(1)</sup> GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

##### 1. VINO -Vini bianchi

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto: limpido e brillante, tonalità da giallo pallido a dorato; possono presentare riflessi verdognoli.
- Olfatto: aromi puliti e fruttati e/o floreali; bilanciati dagli aromi tipicamente conferiti dalla botte se i vini sono maturati in legno.
- Gusto: buona acidità, fruttati; se i vini sono maturati in legno, compaiono le classiche note che il legno apporta al vino nel complesso. I vini semidolci e dolci sono equilibrati in termini di titolo alcolometrico, acidità e tenore di zuccheri residui.

\* Se il tenore di zuccheri è superiore o pari a 5 g/l, il limite massimo di anidride solforosa è di 250 mg/l.

###### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 10,5
- Acidità totale minima 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,3
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 200

##### 2. VINO - Vini rosati

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto: limpido e brillante, tonalità dal salmone pallido al rosa.
- Olfatto: aromi fruttati e/o floreali.
- Gusto: buona acidità, equilibrato e fruttato. I vini semidolci e dolci sono equilibrati in termini di titolo alcolometrico, acidità e tenore di zuccheri residui.

\* Se il tenore di zuccheri è superiore o pari a 5 g/l, il limite massimo di anidride solforosa è di 250 mg/l.

###### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11
- Acidità totale minima 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 13,3
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 200

##### 3. VINO - Vini rossi

###### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto: veste media e alta. Colore ciliegia violaceo, porpora, granata; possono contenere sfumature violacee o colore da rosso ciliegia a rosso rubino o mattone.
- Olfatto: frutta fresca e/o matura, di buona intensità. Se i vini sono fermentati o maturati in legno, si produrrà un equilibrio tra frutta e legno. Leggera sovraturazione, note speziate e balsamiche, sentore di rovere.

- Gusto: sapidi con buona persistenza, corposi, caldi, tannini maturi e morbidi, molto equilibrati. I vini semidolci e dolci sono equilibrati in termini di titolo alcolometrico, acidità e tenore di zuccheri residui.

\* Se il tenore di zuccheri è superiore o pari a 5 g/l, il limite massimo di anidride solforosa è di 200 mg/l.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12
- Acidità totale minima 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

#### 4. VINO LIQUOROSO

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto: coincide con i diversi tipi di vino bianco, rosato e rosso.
- Olfatto: di buona intensità, propria di tale maturazione, molto intensa e caratteristica se proviene dalle uve Monastrell.
- Gusto: dolcezza e amaro ben equilibrati, corposi, untuosi e con un finale prolungato.

\* Se il tenore di zuccheri è superiore o pari a 5 g/l, il limite massimo di anidride solforosa è di 200 mg/l.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 15
- Acidità totale minima 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

#### 5. VINO SPUMANTE

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

- Aspetto: nel caso in cui la partita sia bianca, prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. Nel caso in cui la partita sia rosata, presenta tonalità rosa con possibili riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. Nel caso in cui la partita sia rossa, è caratterizzato da tonalità rosse con riflessi violacei, porpora, granata, ciliegia o rubino.
- Olfatto: con aromi floreali e/o fruttati propri della varietà.
- Gusto: equilibrato in termini di zuccheri e acidità.

#### Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11,5
- Acidità totale minima 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 16,7
- Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 235

## 5. Pratiche di vinificazione

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

Le uve hanno un titolo alcolometrico minimo di 11 °Bé nel caso di uve rosse, di 10 °Bé nel caso di uve bianche e di 13 °Bé se destinate a vini liquorosi.

Restrizioni riguardanti il processo di vinificazione

- Per l'estrazione di mosto da uve fresche per la vinificazione in bianco o di vino dalle vinacce fermentate per la vinificazione in rosso si possono utilizzare solo sistemi meccanici che non danneggino o deteriorino le componenti solide del grappolo. È vietato l'uso di macchine centrifughe ad alta velocità.
- È vietato l'uso di torchi continui.
- La resa per l'estrazione del mosto o del vino e la sua separazione dalle vinacce non supera i 74 litri di vino finito per 100 chilogrammi di raccolto. Le frazioni di mosto o vino ottenute con l'impiego di pressioni inadeguate non possono in nessun caso essere utilizzate per la produzione di vini protetti.

Pratica colturale

I sistemi di allevamento e di potatura del vigneto sono ad alberello tradizionale, con le relative varianti, e a spalliera, con le relative varianti.

### 5.2. Rese massime

#### 1. PIANTAGIONI NON IRRIGUE VARIETÀ BIANCHE

4 500 chilogrammi di uve per ettaro

33,3 ettolitri per ettaro

#### 2. PIANTAGIONI NON IRRIGUE VARIETÀ ROSSE

4 000 chilogrammi di uve per ettaro

29,6 ettolitri per ettaro

#### 3. PIANTAGIONI IRRIGUE VARIETÀ BIANCHE

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

66,6 ettolitri per ettaro

#### 4. PIANTAGIONI IRRIGUE VARIETÀ ROSSE

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

51,8 ettolitri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini protetti dalla denominazione d'origine è costituita dai terreni registrati nel catasto viticolo situati nel comune di Yecla, nella regione di Murcia.

La zona di trasformazione corrisponde alla zona di produzione e alla zona di invecchiamento.

**7. Varietà principale/i di uve da vino**

AIREN  
CABERNET SAUVIGNON  
CHARDONNAY  
GARNACHA TINTA  
GARNACHA TINTORERA  
MACABEO - VIURA  
MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES  
MERLOT  
MERSEGUERA  
MONASTRELL  
MOSCATEL DE GRANO MENUDO  
PETIT VERDOT  
SAUVIGNON BLANC  
SYRAH  
TEMPRANILLO  
VERDEJO  
VIOGNIER

**8. Descrizione del legame/dei legami**

Il clima di Yecla è di tipo continentale secco, con estati calde e inverni molto freddi. Le precipitazioni medie annue sono di 300 mm. Il soleggiamento supera le 3 000 ore di sole all'anno.

La caratteristica più importante di tale zona dal punto di vista orografico è la notevole altitudine dell'altopiano.

A livello idrografico si sottolinea il carattere endoreico dei suoi bacini. I terreni sono, tra l'altro, di tipo calcareo, profondi e con una buona permeabilità, caratterizzati da una scarsità di materia organica. Si hanno tracce archeologiche della coltivazione di vigneti dal I secolo a.C.

**9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Nell'etichettatura di vini condizionati deve figurare la dicitura "Denominación de Origen Yecla" o "Denominación de Origen Protegida Yecla". L'etichettatura è esaminata dall'organismo di controllo, che verifica i requisiti del disciplinare di produzione.

I recipienti in cui sono distribuiti i vini hanno sigilli di garanzia o controetichette, in entrambi i casi numerati, emessi o numerati dall'organismo di controllo, che sono collocati nella cantina stessa (utilizzabili una sola volta).

**LINK AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

Yecla\_2022\_06\_14.docx (carm.es)