



C/2024/3268

27.5.2024

**Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão de 17 de outubro de 2018**

(C/2024/3268)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão de 17 de outubro de 2018

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM03

Data da comunicação: 1.3.2024

**DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA**

INTRODUÇÃO DA CASTA VIOGNIER

Descrição:

A alteração do caderno de especificações diz respeito à inclusão da casta de uva branca *Viognier*.

Alteram-se o ponto 6 do caderno de especificações, «Castas de uva de vinho», e o ponto 7 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada. Resulta na produção dos mesmos tipos de vinho, com as mesmas características e perfil definidos no ponto 2, «Descrição dos vinhos», do caderno de especificações. Considera-se, pois, que esta alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo

Realizou-se um estudo que reflete a adaptação perfeita da casta *Viognier* ao nosso território e a qualidade dos seus vinhos, que mantêm as características estabelecidas no caderno de especificações dos vinhos desta DOP. A sua inclusão é igualmente motivada pela procura atual no mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

«Yecla»

2. Tipo de indicação geográfica:

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante

#### 4. Descrição do(s) vinho(s)

##### 1. VINHO - Vinhos brancos

###### BREVE DESCRIÇÃO

- Aspeto: límpido e brilhante, com tonalidades de amarelo-pálido a amarelo-dourado, podendo apresentar laivos esverdeados.
- Nariz: aromas límpidos e frutados e/ou florais. Se tiverem estagiado em madeira, são equilibrados com os aromas típicos do barril.
- Boca: boa acidez, frutados. Se tiverem estagiado em madeira, surgem as notas características que esta confere ao vinho. No caso do meio-doce e do doce, equilibrados em termos de título alcoométrico, acidez e teor de açúcares residuais.

Se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre é de 250 mg/l.

###### Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.)
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5
- Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,3
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 200

##### 2. VINHO - Vinhos rosados

###### BREVE DESCRIÇÃO

- Aspeto: límpidos e brilhantes; vão do salmão-pálido ao rosa.
- Nariz: aromas frutados e/ou florais.
- Boca: boa acidez, equilibrados, frutados. No caso do meio-doce e do doce, equilibrados em termos de título alcoométrico, acidez e teor de açúcares residuais.

Se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre é de 250 mg/l.

###### Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.)
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11
- Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,3
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 200

##### 3. VINHO – Vinhos tintos

###### BREVE DESCRIÇÃO

- Aspeto: intensidade cromática média e alta. Cor de cereja, violácea a púrpura ou grená; podem conter tonalidades que vão do vermelho-púrpura ou vermelho-cereja ao vermelho-rubi ou cor de tijolo.
- Nariz: frutos frescos ou maduros, com boa intensidade. No caso da fermentação ou do estágio em madeira, notar-se-á um equilíbrio entre o frutado e os sabores da madeira. Ligeira sobrematuração, notas de especiarias, registos balsâmicos e de carvalho.

- Boca: grandes com boa persistência, encorpados, taninos quentes, maduros e amenos, muito equilibrados. No caso do meio-doce e do doce, equilibrados em termos de título alcoométrico, acidez e teor de açúcares residuais.

Se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre é de 200 mg/l.

Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.)
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12
- Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

#### 4. VINHO LICOROSO

BREVE DESCRIÇÃO

- Aspeto: idêntico ao dos diversos tipos de vinho branco, rosado e tinto.
- Nariz: de boa intensidade – própria do processo de maturação –, sendo muito intenso e característico quando provém de uvas *monastrell*.
- Boca: Equilíbrio entre doçura e amargor; encorpados e untuosos, com final longo.

Se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 g/l, o teor máximo de dióxido de enxofre é de 200 mg/l.

Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.)
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15
- Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

#### 5. VINHO ESPUMANTE

BREVE DESCRIÇÃO

- Aspeto: quando o vinho de base é branco, predominam as tonalidades amarelas, do pálido ao dourado. Se o vinho de base for rosado, observar-se-ão tonalidades rosadas, com possíveis reflexos de framboesa, morango, groselha ou salmão. No caso dos vinhos de base tintos, observar-se-ão tonalidades vermelhas com reflexos violeta, púrpura, grená, cereja ou rubi.
- Nariz: aromas florais e/ou frutados, específicos da variedade.
- Boca: equilibrados em açúcares e acidez.

Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.)
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 16,7
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 235

## 5. Práticas vitivinícolas

### 5.1. Práticas enológicas específicas

#### Prática enológica específica

As uvas devem apresentar um título alcoométrico mínimo de 11 °Bé (uvas tintas) e de 10 °Bé (uvas brancas); no caso dos vinhos licorosos, 13 °Bé.

#### Restrição aplicável à vinificação

- Para a extração de mosto de uvas frescas vinificado com fermentação por película, ou de vinho a partir de bagaço de uvas fermentado na vinificação tinta, só podem utilizar-se sistemas mecanizados que não danifiquem as partes sólidas dos cachos. É proibida a utilização de esmagadores centrífugos de alta velocidade;
- É proibida a utilização das prensas contínuas;
- O rendimento de extração de mosto ou de vinho e da sua separação dos bagaços não excede 74 litros de vinho acabado por 100 kg de colheita. As frações de mosto ou vinho obtidas por pressão inadequada não podem, em caso algum, ser utilizadas na produção de vinhos protegidos.

#### Prática de cultivo

Os sistemas de condução e de poda da vinha são o vaso tradicional e as suas variantes, bem como a espaldeira e as suas variantes.

### 5.2. Rendimentos máximos

#### 1. PLANTAÇÕES DE SEQUEIRO – CASTAS BRANCAS

4 500 quilogramas de uvas por hectare

33,3 hectolitros por hectare

#### 2. PLANTAÇÕES DE SEQUEIRO – CASTAS TINTAS

4 000 quilogramas de uvas por hectare

29,6 hectolitros por hectare

#### 3. PLANTAÇÕES DE REGADIO – CASTAS BRANCAS

9 000 quilogramas de uvas por hectare

66,6 hectolitros por hectare

#### 4. PLANTAÇÕES DE REGADIO – CASTAS TINTAS

7 000 quilogramas de uvas por hectare

51,8 hectolitros por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

A área de produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem é constituída pelas terras incluídas no cadastro vitícola situadas no município de Yecla, na Região de Múrcia.

A área de elaboração corresponde às zonas de produção e de envelhecimento.

**7. Castas de uva de vinho**

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. Descrição da relação**

O município de Yecla apresenta um clima continental seco, com verões quentes e invernos muito frios. As precipitações médias anuais são de 300 mm. A insolação excede 3 000 horas por ano.

A característica mais importante em termos de orografia é a altitude apreciável do planalto.

Do ponto de vista hidrográfico, destaca-se o carácter endorreico das bacias. Os solos são calcários e profundos, com boa permeabilidade, destacando-se pelo seu teor reduzido de matéria orgânica. O cultivo da vinha apresenta um registo arqueológico desde o século I a.C.

**9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O rótulo dos vinhos embalados deve ostentar a menção «Denominación de Origen Yecla» ou «Denominación de Origen Protegida Yecla». Os rótulos são examinados pelo organismo de controlo, para verificar os requisitos do caderno de especificações.

As embalagens em que os vinhos são expedidos devem ter selos de garantia ou contrarrótulos, de utilização única, numerados, emitidos pelo organismo de controlo, que devem ser apostos na própria adega.

**HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

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