C/2024/3268

27.5.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión.

(C/2024/3268)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM03

Fecha de comunicación: 01.03.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

INTRODUCCIÓN DE LA VARIEDAD VIOGNIER

Descripción:

La modificación del pliego de condiciones se refiere a la inclusión de la variedad de uva blanca Viognier.

Se modifica el punto 6 del Pliego de Condiciones “Variedades de Uva” y el punto 7 del Documento Único

Esta modificación es normal. Da lugar a la producción de los mismos tipos de vino y con las mismas características y perfil que se indican en el punto 2 Descripción de Vinos, del pliego de condiciones. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación.

Se ha realizado un estudio que reflejada la perfecta adaptación de la variedad Viognier a nuestro territorio y la calidad de los vinos de la misma, que además, mantienen las características establecidas en el pliego de condiciones para los vinos de esta D.O. Por otra parte, se justifica su inclusión por la demanda actual del mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

   Yecla

2. **Tipo de indicación geográfica:**

   DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

   1. Vino

   3. Vino de licor

   4. Vino espumoso

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2..

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. VINO - Vinos Blancos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Fase visual: limpio y brillante, tonos de amarillos pálidos a dorados, pueden presentar ribetes verdosos.

— Fase olfativa: aromas limpios y frutales y/o florales. En el caso de haberse criado en madera, equilibrados con los aromas típicos que proporciona la barrica.

— Fase gustativa: buena acidez, afrutados. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino. En el caso de semidulces y dulces equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 250 mg/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. VINO - Vinos Rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Fase visual: limpio y brillante, gama desde salmón pálido a rosa.

— Fase olfativa: aromas frutales y/o florales.

— Fase gustativa: buena acidez, equilibrado, afrutado. En el caso de semidulces y dulces equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 250 mg/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

3. VINO - Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Fase visual: Capa media y alta. Color cereza violáceo, púrpura, granate, puede contener matices a morados o colores rojo cereza a rojo rubí o teja.

— Fase olfativa: frutas frescas y/o maduras, de buena intensidad En el caso de estar fermentados o criados en madera existirá un equilibrio entre fruta y madera. Ligera sobremaduración, especias, balsámicos, recuerdos de roble.

— Fase gustativa: Amplios con buena persistencia, con cuerpo, cálidos, taninos maduros y suaves, muy equilibrados. En el caso de semidulces y dulces equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 200 mg/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. VINO DE LICOR

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Fase visual: Coinciden con los distintos tipos de vino blanco, rosado y tinto.

— Fase olfativa: De buena intensidad propias de dicha maduración, siendo muy intensa y característica cuando proceda de la uva Monastrell.

— Fase gustativa: Bien equilibrados entre dulzor y amargor, con cuerpo, untuosos y de final prolongado.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 200 mg/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. VINO ESPUMOSO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Fase visual: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos de pálidos a dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.

— Fase olfativa: con aromas florales y/o frutales propios de la variedad.

— Fase gustativa: Equilibrados en azúcar y acidez.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,7

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 235

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Las uvas tendrán una graduación mínima de 11 ºBé en uvas tintas y 10 ºBé en uvas blancas; y, si son para vinos de licor, 13 ºBé.

Restricción pertinente en la vinificación

— Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen, o del vino de los orujos de uva fermentada en elaboraciones en tinto, sólo pueden utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. Prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

— Prohibida la utilización de prensas continuas,

— El rendimiento para la extracción del mosto o vino y su separación de los orujos, no es superior a 74 litros de vino terminado, por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vino obtenidas con presiones inadecuadas no pueden en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

Práctica de cultivo

Los sistemas de conducción y de poda del viñedo serán el vaso tradicional y sus variantes y el de espalderas y sus variantes.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. PLANTACIONES DE SECANO VARIEDADES BLANCAS

4 500 kilogramos de uvas por hectárea

33,3 hectolitros por hectárea

2. PLANTACIONES DE SECANO VARIEDADES TINTAS

4 000 kilogramos de uvas por hectárea

29,6 hectolitros por hectárea

3. PLANTACIONES DE REGADÍO VARIEDADES BLANCAS

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

66,6 hectolitros por hectárea

4. PLANTACIONES DE REGADÍO VARIEDADES TINTAS

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

51,8 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en el término municipal de Yecla, en la Región de Murcia.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

El clima en Yecla es de tipo continental seco, con veranos cálidos, mientras que los inviernos son muy fríos. Las precipitaciones medias anuales son de 300 mm. La insolación supera las 3 000 horas de sol al año.

La característica más importante desde el punto de vista orográfico de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie.

Hidrográficamente destaca el carácter endorreico de sus cuencas. Los suelos son, entre otros, de tipo calizo, profundos y con una buena permeabilidad, destacando su pobreza en materia orgánica. Se tiene constancia arqueológica del cultivo del viñedo desde el siglo I A.C.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de vinos envasados debe figurar "Denominación de Origen Yecla" o "Denominación de Origen Protegida Yecla". Las etiquetas son examinadas por el Organismo de Control para la verificación de los requisitos del pliego de condiciones.

Los envases en que se expidan los vinos tendrán precintas de garantía o contraetiquetas, en ambos casos numeradas, expedidas o facilitada la numeración, por el Órgano de Control, que serán colocadas en la propia bodega (de un solo uso).

ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)