C/2024/3268

27.5.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018.

(C/2024/3268)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM03

Date de la communication: 1.3.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

AJOUT DE LA VARIÉTÉ VIOGNIER

Description:

La modification du cahier des charges concerne l'ajout du cépage blanc Viognier.

Le point 6 «Cépages» du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification est standard. Elle donne lieu à la production des mêmes types de vin, présentant les mêmes caractéristiques et profil que ceux indiqués au point 2 «Description des vins» du cahier des charges. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique.

Justification:

Une étude a été réalisée pour refléter la parfaite adaptation du cépage Viognier à notre territoire et la qualité des vins issus de ce cépage, qui préservent en outre les caractéristiques fixées dans le cahier des charges pour les vins de cette appellation d'origine. Par ailleurs, son ajout est justifié par la demande actuelle du marché.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

   Yecla

2. **Type d'indication géographique**

   AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

   1. Vin

   3. Vin de liqueur

   4. Vin mousseux

4. **Description du ou des vins**

1. VIN — Vins blancs

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: limpide et brillante, tons de jaune pâle à doré, peuvent présenter des reflets verdâtres.

— Nez: arômes francs et fruités et/ou floraux. S'ils ont été élevés sous bois, ils sont équilibrés avec les arômes typiques que leur confère le fût.

— Bouche: bonne acidité, fruitée. S'ils ont été élevés sous bois, les notes classiques conférées par le bois à l'ensemble du vin apparaîtront. Les vins demi-doux et doux sont équilibrés par rapport à leur titre alcoométrique, à leur acidité et à leur teneur en sucres résiduels.

* Si la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l, la limite maximale en anhydride sulfureux est de 250 mg/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

2. VIN — Vins rosés

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: limpide et brillante, allant du saumon pâle au rose.

— Nez: arômes fruités et/ou floraux.

— Bouche: bonne acidité, équilibrée, fruitée. Les vins demi-doux et doux sont équilibrés par rapport à leur titre alcoométrique, à leur acidité et à leur teneur en sucres résiduels.

* Si la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l, la limite maximale en anhydride sulfureux est de 250 mg/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

3. VIN - Vins rouges

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: intensité moyenne et élevée. Couleur cerise violacée, pourpre, grenat, peuvent comporter des nuances de violet ou des couleurs rouge cerise à rouge rubis ou rouge tuile.

— Nez: fruits frais et/ou mûrs, de bonne intensité. S'ils sont fermentés ou élevés sous bois, il y a un équilibre entre fruits et bois. Légère surmaturation, arômes d'épices, arômes balsamiques, notes de chêne.

— Bouche: vins généreux avec une bonne persistance, corsés, chauds, tanins mûrs et doux, très équilibrés. Les vins demi-doux et doux sont équilibrés par rapport à leur titre alcoométrique, à leur acidité et à leur teneur en sucres résiduels.

* Si la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l, la limite maximale en anhydride sulfureux est de 200 mg/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

4. VIN DE LIQUEUR

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: correspond aux différents types de vin blanc, rosé et rouge.

— Nez: bonne intensité propre à cette maturation, très intense et caractéristique lorsqu'il est issu du raisin Monastrell.

— Bouche: vin bien équilibré entre douceur et amertume, corsé, onctueux et long en bouche.

* Si la teneur en sucres est supérieure ou égale à 5 g/l, la limite maximale en anhydride sulfureux est de 200 mg/l.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

5. VIN MOUSSEUX

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: si le vin de base est blanc, les tons de jaune pâle à doré prédominent. Si le vin de base est rosé, nous trouverons des nuances roses, pouvant présenter des reflets de couleur framboise, fraise, groseille ou saumon. S'il s'agit de vins de base rouges, nous trouverons des tonalités rouges à reflets violacés, pourpres, grenat, cerise ou rubis.

— Nez: arômes floraux et/ou fruités propres au cépage.

— Bouche: équilibrée en sucre et en acidité.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 16,7

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 235

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique essentielle

Les raisins ont un titre alcoométrique minimal de 11 °Bé pour les raisins rouges et de 10 °Bé pour les raisins blancs; et, s'ils sont destinés à des vins de liqueur, de 13 Bé.

Restriction liée à la vinification

— Pour l'extraction du moût de raisins frais qui est transformé pour la première fois, ou si le vin est généré à partir du marc de raisin fermenté au cours de la production de vin, il n'est autorisé d'employer des systèmes mécaniques que s'ils n'endommagent pas ou ne dilacèrent pas les composantes solides des grappes. L'utilisation de fouloirs à palettes à rotation rapide est interdite.

— L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

— Le rendement pour l'extraction du moût ou du vin et leur séparation du marc ne peut excéder 74 litres de vin fini pour 100 kilogrammes de raisin récolté. Les fractions de moût ou de vin issues de pressions non adaptées ne peuvent en aucun cas être destinées à la préparation de vins protégés.

Pratique culturale

Les méthodes de conduite et de taille du vignoble sont la taille en gobelet et ses variantes et l'espalier et ses variantes.

5.2. *Rendements maximaux*

1. PLANTATIONS NON IRRIGUÉES - CÉPAGES BLANCS

4 500 kilogrammes de raisins par hectare

33,3 hectolitres par hectare

2. PLANTATIONS NON IRRIGUÉES - CÉPAGES ROUGES

4 000 kilogrammes de raisins par hectare

29,6 hectolitres par hectare

3. PLANTATIONS IRRIGUÉES - CÉPAGES BLANCS

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

66,6 hectolitres par hectare

4. PLANTATIONS IRRIGUÉES - CÉPAGES ROUGES

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

51,8 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine est constituée par les terrains inscrits au casier viticole situés dans la commune de Yecla, dans la région de Murcie.

La zone d'élaboration coïncide avec la zone de production et la zone de vieillissement.

7. **Variétés à raisins de cuve**

AIRÉN

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. **Description du ou des liens**

Le climat à Yecla est de type continental sec, avec des étés chauds, tandis que les hivers sont très froids. Les précipitations moyennes annuelles sont de 300 mm. L'ensoleillement dépasse 3 000 heures par an.

Du point de vue orographique, la caractéristique la plus importante de cette zone est l'altitude remarquable de la haute plaine.

Sur le plan hydrographique, la nature endoréique de ses bassins est mise en évidence. Les sols sont, entre autres, de type calcaire, profonds, avec une bonne perméabilité, mettant en évidence leur pauvreté en matière organique. D'après les témoignages archéologiques, la culture du vignoble existe depuis le I^{er} siècle av. J.-C.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes des vins conditionnés doivent porter la mention «Appellation d'origine Yecla» ou «Appellation d'origine protégée Yecla». Les étiquettes sont examinées par l'organisme de contrôle afin de vérifier les exigences du cahier des charges.

Les conditionnements dans lesquels les vins sont expédiés sont munis de scellés de garantie ou de contre-étiquettes, dans les deux cas numérotés et délivrés par l'organisme de contrôle, qui sont apposés dans la cave même (usage unique).

LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)