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

(2022/C 386/13)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM02

Date de la communication: 12.7.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Adaptation à la réglementation en vigueur de la terminologie relative aux paramètres analytiques en matière de sucres totaux.**

DESCRIPTION:

Le paramètre analytique «sucres totaux» est désormais renommé «sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose», conformément à l'article 20 du règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018 ([2]), dans lequel est établie la détermination des sucres totaux, exprimés en termes de fructose et de glucose.

Le point a) de la rubrique 2 «Caractéristiques analytiques» du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Cette modification constitue une modification standard, car il s'agit d'une adaptation de la terminologie utilisée concernant les caractéristiques physiques et chimiques. Elle n'entraîne pas de modification du produit final qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Il convient de préciser les termes dans lesquels les valeurs de la teneur en sucres totaux des vins sont exprimées.

2. **Augmentation de l'acidité volatile.**

DESCRIPTION:

L'acidité volatile: la teneur en acide tartrique passe à 0,8 g/l pour les vins blancs et rosés. Pour les vins rouges et les vins de liqueur, l'acidité volatile ne doit pas dépasser 1,2 g/l d'acide tartrique. Pour les vins mousseux, la teneur en acide tartrique passe à 1 g/l.

Le point a) de la rubrique 2 «Caractéristiques analytiques» du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

([1]) JO L 9, 11 janvier 2019, p. 2.
([2]) JO L 9, 11 janvier 2019, p. 46.

MOTIFS:

Le cahier des charges en vigueur fixe des teneurs maximales en acidité volatile trop restrictives. De telles limites excluent des produits présentant des caractéristiques organoleptiques pourtant conformes et correspondant au caractère typique des vins de Yecla. Aujourd'hui, du fait de la manière dont les vins sont élaborés et vieillis, nous sommes confrontés à des vins qui resteront dans des conditionnements en bois d'une capacité supérieure à 330 litres. Lorsque les capacités sont plus élevées, les termes Crianza ou Reserva ne peuvent pas être utilisés et les vins qui sont conservés dans ces récipients ont généralement une acidité volatile similaire à celle qu'ils auraient eue dans un fût de 330 litres. Cependant, ils ne présentent aucun défaut lors de la dégustation, c'est pourquoi nous essayons d'adapter ce paramètre aux tendances actuelles en matière de vieillissement et de vinification. Ces critères favoriseront une méthode de vinification moins interventionniste et une fermentation avec des levures indigènes qui donnent naissance à des vins plus typés.

Il convient donc de mettre à jour ce paramètre analytique pour les raisons exposées ci-dessus afin de pouvoir commercialiser en tant qu'appellation d'origine une partie des productions des caves qui doivent actuellement renoncer à cette appellation.

3. **Diminution du titre alcoométrique acquis minimal et du titre alcoométrique total minimal des vins rouges.**

DESCRIPTION:

Abaissement de 0,5 % vol de la limite minimale du titre alcoométrique acquis et du titre alcoométrique total des vins rouges.

Le point a) de la rubrique 2 «Caractéristiques analytiques» du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Dans la zone de production de l'appellation d'origine «Yecla» coexistent des cépages présentant des caractéristiques très différentes, avec le cépage Monastrell comme cépage principal, qui coexiste avec les autres cépages autorisés tels que Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon Garnacha tinta, Garnacha tintorera et Petit Verdot.

Au cours des dix dernières années, les marchés ont eu tendance à demander des vins plus doux, avec davantage de fruits, en accord avec les nouvelles générations de consommateurs qui intègrent la culture du vin. Les œnologues de toutes les caves doivent disposer des outils nécessaires afin de pouvoir élaborer des vins en accord avec les marchés nationaux et internationaux, qui réunissent les caractéristiques de la zone de production et des variétés de l'AOP.

L'abaissement de 0,5 % vol de la limite minimale du titre alcoométrique acquis et du titre alcoométrique total des vins rouges n'entraîne pas de perte de qualité, bien au contraire. Il augmente les possibilités offertes par les différents cépages de la zone, en permettant de produire des vins plus subtils, complexes et attractifs.

4. **Augmentation de l'acidité totale.**

DESCRIPTION:

L'acidité totale est portée à 7,5 g/l d'acide tartrique pour les vins blancs, rosés et rouges.

Le point a) de la rubrique 2 «Caractéristiques analytiques» du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Dans la zone de production de l'appellation d'origine «Yecla» coexistent des cépages présentant des caractéristiques très différentes, avec le cépage Monastrell comme cépage principal et les autres cépages Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon Garnacha tinta, Garnacha tintorera et Petit Verdot pour les vins rouges et Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo et Sauvignon Blanco et Verdejo pour les vins blancs.

Au cours des dix dernières années, les marchés ont eu tendance à demander des vins plus doux, avec davantage de fruits, en accord avec les nouvelles générations de consommateurs qui intègrent la culture du vin. Des vendanges précoces avec un titre alcoométrique inférieur peuvent entraîner une légère augmentation de l'acidité totale.

5. **Modification des caractéristiques organoleptiques.**

DESCRIPTION:

Cette modification correspond à une adaptation des caractéristiques organoleptiques visant à permettre une meilleure vérification de celles-ci au moyen de l'analyse sensorielle.

Le point b) de la rubrique 2 «Caractéristiques organoleptiques» du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33, car ils n'ont aucune incidence sur le produit, qui conserve les caractéristiques et le profil décrits dans la rubrique des liens, résultant de l'interaction entre des facteurs naturels et humains. Par conséquent, les modifications en question ne correspondent à aucun des types prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Cette modification ne suppose pas une diminution des exigences de qualité pour les vins élaborés, qui sont parfaitement définis, elle ne fait que clarifier et rendre plus logique leur classification en aidant les caves et les autorités de certification à évaluer les propriétés organoleptiques des vins.

En outre, la mise en place de la norme UNE-EN-ISO 17065 dans le cadre de la vérification du cahier des charges oblige à modifier la description organoleptique des vins protégés afin que leurs caractéristiques puissent être liées à des descripteurs évaluables à l'aide d'un panel sensoriel conforme aux principes de la norme UNE-EN-ISO 17025.

6. **Changements dans les pratiques œnologiques essentielles.**

DESCRIPTION:

Le titre alcoométrique naturel minimal n'est plus exprimé en % vol mais en °Bé. Il est abaissé à 11° Bé pour les raisins rouges destinés aux vins rouges et porté à 13° Bé pour les raisins rouges destinés aux vins de liqueur.

Le point a) de la rubrique 3 «Pratiques œnologiques essentielles» du cahier des charges et le point 5.1 «Pratiques œnologiques essentielles» du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

La modification consistant à exprimer le titre alcoométrique en °Bé est due au fait qu'il s'agit de la manière la plus courante de mesurer la richesse en sucres du moût dans les caves en fonction de sa densité et qu'elle permet d'éviter de devoir recourir constamment aux tables de conversion.

Par conséquent, ce changement simplifie la mesure de la graduation des raisins lors de la réception dans les caves et adapte le titre alcoométrique des vins à la réalité de la culture et aux tendances des marchés, car les valeurs diminuent et augmentent légèrement puisque, dans la zone de production de l'appellation d'origine «Yecla», coexistent des cépages présentant des caractéristiques très différentes, avec le cépage Monastrell comme cépage principal, qui coexiste avec les autres cépages autorisés tels que Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon Garnacha tinta, Garnacha tintorera et Petit Verdot.

Au cours des dix dernières années, les marchés ont eu tendance à demander des vins plus doux, avec davantage de fruits, en accord avec les nouvelles générations de consommateurs qui intègrent la culture du vin. Les œnologues de toutes les caves doivent disposer des outils nécessaires afin de pouvoir élaborer des vins en accord avec les marchés nationaux et internationaux, qui réunissent les caractéristiques de la zone de production et des variétés de l'AOP.

7. **Modification du rendement d'extraction.**

DESCRIPTION:

Le rendement d'extraction du raisin pour le vin est augmenté, c'est-à-dire qu'il fait référence à la pression appropriée pour l'extraction du moût, de sorte que le rendement butoir passe de 70 à 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin.

Le point b) de la rubrique 3 «Restrictions applicables à la vinification» du cahier des charges et le point 5.1 «Restriction liée à la vinification» du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Comme toute industrie agroalimentaire, le secteur du vin a connu une révolution technologique au cours des dernières années. Cette évolution, qui n'est pas près de s'arrêter, continue d'offrir de nouveaux outils aux œnologues pour élaborer des vins plus attractifs, durables et écologiques.

Des pratiques telles que la limite de l'extraction à 70 % de moût non seulement ne permettent pas d'améliorer la qualité du vin, mais elles constituent également sur de nombreux aspects une limitation pour les techniciens lors de l'extraction du meilleur du raisin pour chaque élaboration.

Les pratiques œnologiques doivent se concentrer sur l'élaboration d'un vin de qualité, en apportant le savoir, l'expérience et les connaissances de chaque équipe technique dans l'utilisation des meilleures techniques déjà existantes ou susceptibles de se développer à l'avenir et qui respectent le cahier des charges pour la production des vins couverts par l'AOP «Yecla».

L'augmentation du rendement de 70 à 74 litres pour 100 kilogrammes de raisin se base sur le fait qu'avec des pressions de pressage légèrement supérieures certains cépages de cette zone de production comme les variétés Monastrell, Cabernet, Garnacha tintorera ou Merlot donnent des moûts dont la concentration en polyphénols est de très haute qualité, qu'il faut aujourd'hui mettre au rebut pour ne pas dépasser la limite actuelle.

La qualité des vins produits à partir de certaines variétés de l'AOP «Yecla», moins riches en anthocyanes et en polyphénols, est renforcée avec l'apport de 4 % de vin prisé avec une forte concentration de ces composés.

8. **Changements dans les pratiques culturales.**

DESCRIPTION:

Les pratiques culturales telles que les règles relatives à l'irrigation de l'organe de gestion du conseil régulateur et les densités minimales de plantation sont supprimées. La formulation du texte est mise à jour pour indiquer que la culture en gobelet et en espaliers est autorisée, afin d'obtenir des produits de qualité supérieure.

Le point c) de la rubrique 3 «Pratiques culturales» du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

Ces changements apportés au cahier des charges n'entraînent aucune modification des caractéristiques du produit final. Ils sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Le cahier des charges n'a pas été mis à jour depuis sa création et nous entendons l'adapter aux pratiques réellement nécessaires à notre zone.

Les pratiques culturales qui figurent actuellement dans nos normes de production, telles que les règles relatives à l'irrigation de l'organe de gestion du conseil régulateur et les densités minimales de plantation non seulement ne permettent pas d'améliorer la qualité du vin, mais elles constituent également sur de nombreux aspects une limitation pour les agriculteurs lorsqu'il s'agit d'obtenir les meilleurs raisins pour chaque élaboration.

En outre, on considère qu'un contrôle suffisant est déjà appliqué au moyen des rendements de production (en kg/ha) fixés et réglementés dans le cahier des charges.

Par conséquent, les règles relatives à l'irrigation et les densités minimales de plantation sont supprimées et le libellé des pratiques culturales est mis à jour afin de le rendre plus opérationnel et actualisé et de l'adapter aux besoins des viticulteurs.

9. **Modification du rendement maximal par hectare en hl/ha.**

DESCRIPTION:

En modifiant le rendement pour l'extraction du moût ou du vin, les rendements maximaux à l'hectare sont modifiés.

La rubrique 5 «Rendement maximal» du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Adéquation du rendement maximal lors de la modification du rendement d'extraction du moût ou du vin pour 100 kilogrammes de raisins récoltés.

10. **Adaptation du nom d'un cépage.**

DESCRIPTION:

Le nom Malvasia est actualisé comme suit: «Malvasia Aromatica» ou «Malvasia de Sitges».

La rubrique 6 «Cépages» du cahier des charges est modifiée en conséquence, ce qui n'a pas d'incidence sur le document unique, car le cépage est considéré comme secondaire.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Adaptation de la nomenclature correcte à ce cépage.

11. **Nouvelle rédaction des facteurs naturels du lien.**

DESCRIPTION:

La référence dans le texte à l'abondance en fer et à l'altitude de la zone est supprimée et l'altitude maximale où se trouvent actuellement les vignobles est supprimée.

Le point a) de la rubrique 7 «Détails concernant la zone géographique. Facteurs naturels» du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33, étant donné que le lien, bien que reformulé en temps utile, n'est pas modifié.

MOTIFS:

Indiquer l'altitude moyenne de la culture ainsi que le minimum et le maximum de la zone est source de confusion. Il est préférable de ne laisser que l'altitude minimale et maximale (croissante) de la culture du vignoble. Des plantations récentes de vignobles dans la zone nord font augmenter la hauteur maximale de la culture de la vigne dans notre appellation. La référence dans le texte à l'abondance en fer est supprimée, car, grâce aux techniques modernes actuelles de vinification, le problème des casses ferriques a été éliminé.

12. **Modifications apportées aux déclarations obligatoires.**

DESCRIPTION:

La date de la déclaration de récolte des viticulteurs et la présentation par les caves de la déclaration de contre-étiquettes non utilisées dans les caves sont modifiées.

La rubrique 8 du cahier des charges est modifiée en conséquence et le document unique reste inchangé.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

En raison des caractéristiques de notre cépage principal Monastrell, certaines années, les vendanges durent plus longtemps et la récolte peut prendre fin au mois de novembre. Pour ces dernières récoltes, la fermentation se termine au début du mois de décembre. Lors du processus de fabrication, les caves, bien qu'elles remplissent toutes les conditions pour présélectionner les cuves de vinification destinées à l'AOP, ne décident finalement de la destination de la production qu'à la fin de la fermentation. Dans ces cas, le viticulteur connaît la destination finale de sa production après le 30 novembre, cette date pouvant être reportée.

En raison du mode opératoire des caves, le délai pour la présentation de la déclaration de contre-étiquettes limité à dix jours est très serré et il convient de prolonger le délai au mois suivant.

13. **Autres exigences modifiées.**

DESCRIPTION:

Le texte suivant est supprimé: «La limite de la quantité de litres de moût ou de vin pour 100 kilogrammes de raisin récolté peut, à titre exceptionnel, être modifiée pour certaines campagnes par l'organe de gestion, de sa propre initiative ou à la demande des élaborateurs concernés, effectuée avant la récolte, après avis et vérifications nécessaires, dans la limite de 74 litres».

La rubrique 8 du cahier des charges est modifiée en conséquence et le document unique reste inchangé.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

Étant donné que ce rendement augmente de manière permanente par une modification du rendement d'extraction, il n'est pas nécessaire de l'augmenter de manière ponctuelle.

14. **Mise à jour des données de surveillance.**

DESCRIPTION:

Les données de l'autorité compétente et de l'organisme de contrôle délégué sont mises à jour.

La rubrique 9 du cahier des charges est modifiée en conséquence et le document unique reste inchangé.

Les changements apportés au libellé du cahier des charges sont considérés comme des «modifications standards», conformément à l'article 14 du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS:

L'objectif est de mettre à jour ces informations.

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. Dans le cas de vins demi-doux et doux, ils 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 totale en anhydride sulfureux (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. Dans le cas de vins demi-doux et doux, ils 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 totale en anhydride sulfureux (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: généreux avec une bonne persistance, corsés, chauds, tanins mûrs et doux, très équilibrés. Dans le cas de vins demi-doux et doux, ils 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 totale en anhydride sulfureux (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: 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 totale en anhydride sulfureux (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: équilibré 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 totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	235

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1.

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.

2.

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.

3.

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

2.

33,3 hectolitres par hectare

3. Plantations non irriguées - cépages rouges

4 000 kilogrammes de raisins par hectare

4.

29,6 hectolitres par hectare

5. Plantations irriguées - cépages blancs

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6.

66,6 hectolitres par hectare

7. Plantations irriguées - cépages rouges

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

8.

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. **Cépages principaux**

MONASTRELL

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 A.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

https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958