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

(2022/C 386/13)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM02

Data della comunicazione: 12.7.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Adeguamento alla normativa vigente della terminologia relativa al parametro analitico «zuccheri totali»**

DESCRIZIONE

Conformemente all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018 ([2]), che prevede la determinazione degli zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio, il parametro analitico «zuccheri totali» è rinominato «zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio».

La modifica interessa il punto 2 a), Caratteristiche analitiche, del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un adeguamento della terminologia impiegata per le caratteristiche fisico-chimiche che non implica alcuna modifica del prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

È opportuno precisare in quali termini devono essere misurati i valori del tenore di zuccheri totali dei vini.

2. **Aumento dell'acidità volatile**

DESCRIZIONE

L'acidità volatile è aumentata a 0,8 g/l di acido tartarico per i vini bianchi e rosati. Nei vini rossi e liquorosi l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l di acido tartarico. Nei vini spumanti aumenta a 1 g/l di acido tartarico.

La modifica interessa il punto 2 a), Caratteristiche analitiche, del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.
([2]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 46.

MOTIVAZIONE

Per quanto riguarda il parametro dell'acidità volatile, nel disciplinare di produzione vigente sono stabiliti limiti eccessivamente restrittivi che escludono prodotti con caratteristiche organolettiche adeguate e che rispettano la tipicità dei vini di Yecla. Attualmente, a causa del modo in cui i vini sono prodotti e invecchiati, si hanno vini che rimangono in recipienti di legno di capacità superiore a 330 litri. In caso di capacità superiori non si possono utilizzare i termini «Crianza» o «Reserva» e, solitamente, i vini lasciati in contenitori di questo tipo presentano un'acidità volatile simile a quella ottenuta con la permanenza in botte da 330 litri. Ciononostante, questi vini sono privi di difetti di degustazione; pertanto, si cerca di adeguare tale parametro alle attuali tendenze di invecchiamento e produzione. Tutto ciò favorirà produzioni con meno interventi e fermentazioni con lieviti autoctoni da cui si ottengono vini più tipici.

È pertanto opportuno aggiornare tale parametro analitico per i motivi sopra esposti al fine di poter commercializzare come denominazione di origine una parte della produzione delle cantine che attualmente devono rinunciare al suo utilizzo.

3. **Riduzione del titolo alcolometrico effettivo minimo e del titolo alcolometrico totale minimo nei vini rossi**

DESCRIZIONE

Il limite minimo del titolo alcolometrico effettivo e del titolo alcolometrico totale nei vini rossi è ridotto dello 0,5 %.

La modifica interessa il punto 2 a), Caratteristiche analitiche, del disciplinare di produzione e il punto 4, Descrizione del vino (dei vini), del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Nella zona di produzione della denominazione di origine «Yecla» coesistono varietà di uve con caratteristiche molto diverse. La varietà principale è la Monastrell, che coesiste con le altre varietà autorizzate, come Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera e Petit Verdot.

Nel corso degli ultimi dieci anni si è assistito, in linea generale, a una richiesta da parte dei mercati di vini più leggeri che presentino più aromi fruttati e si allineino ai gusti delle nuove generazioni di consumatori che si avvicinano alla cultura del vino. Gli enologi di ciascuna azienda vinicola devono disporre degli strumenti necessari per produrre vini che, nel rispetto delle caratteristiche offerte dalla zona di produzione e dalle relative varietà, rispondano alle esigenze dei mercati nazionali e internazionali.

L'abbassamento dello 0,5 % vol del limite minimo del titolo alcolometrico effettivo e del titolo alcolometrico totale nei vini rossi non comporterà una diminuzione della qualità, ma al contrario aumenterà le possibilità offerte dalle diverse varietà di uve della zona, consentendo di produrre vini più raffinati, complessi e apprezzati.

4. **Aumento dell'acidità totale**

DESCRIZIONE

L'acidità totale nei vini bianchi, rosati e rossi è aumentata a 7,5 g/l di acido tartarico.

La modifica interessa il punto 2 a), Caratteristiche analitiche, del disciplinare di produzione e il punto 4, Descrizione del vino (dei vini), del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Nella zona di produzione della denominazione di origine «Yecla» coesistono varietà di uve con caratteristiche molto diverse. La varietà principale è la Monastrell, che coesiste con le altre varietà rosse Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera e Petit Verdot, nonché con le varietà bianche Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanco e Verdejo.

Nel corso degli ultimi dieci anni si è assistito, in linea generale, a una richiesta da parte dei mercati di vini più leggeri che presentino più aromi fruttati e si allineino ai gusti delle nuove generazioni di consumatori che si avvicinano alla cultura del vino. Le vendemmie anticipate con un minore titolo alcolometrico possono determinare un lieve aumento dell'acidità totale.

5. **Modifica delle descrizioni organolettiche**

DESCRIZIONE

La modifica costituisce un adeguamento delle caratteristiche organolettiche ai fini di una migliore verifica attraverso l'analisi sensoriale.

La modifica interessa il punto 2 b), Caratteristiche organolettiche, del disciplinare di produzione e il punto 4, Descrizione del vino (dei vini), del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33, poiché non implicano alcuna modifica del prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Tale modifica non comporta una riduzione dei requisiti di qualità dei vini prodotti, che sono perfettamente definiti, ma semplicemente chiarisce e rende più logica la classificazione, aiutando le cantine e le autorità di certificazione al momento di valutare i vini dal punto di vista organolettico.

Inoltre l'attuazione della norma UNE-EN-ISO 17065 nel quadro della verifica della conformità al disciplinare di produzione rende necessaria una modifica della descrizione organolettica dei vini protetti, affinché le loro caratteristiche possano essere collegate a descrittori valutabili mediante un panel di degustazione che rispetti i principi della norma UNE-EN-ISO 17025.

6. **Modifiche alle pratiche enologiche specifiche**

DESCRIZIONE

Il titolo alcolometrico naturale minimo, precedentemente espresso in % vol, è ora espresso in °Bé. È inoltre ridotto a 11 °Bé nelle uve rosse destinate ai vini rossi e aumentato a 13 °Bé nelle uve rosse destinate ai vini liquorosi.

La modifica interessa il punto 3 a), Pratiche enologiche specifiche, del disciplinare di produzione e il punto 5.1, Pratiche enologiche specifiche, del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

La modifica relativa all'utilizzo dei °Bé è dovuta al fatto che nelle cantine è questo il modo più abituale di misurare la ricchezza di zuccheri nel mosto in funzione della densità, evitando in tal modo il costante utilizzo delle tabelle di conversione.

La modifica semplifica pertanto la misurazione del titolo alcolometrico delle uve all'arrivo nelle cantine e adegua il titolo alcolometrico dei vini alla realtà della coltivazione e alle tendenze dei mercati, poiché sono rispettivamente ridotti e aumentati leggermente i valori, considerato che nella zona di produzione della denominazione di origine «Yecla» coesistono varietà di uve con caratteristiche molto diverse. La varietà principale è la Monastrell, che coesiste con le altre varietà autorizzate, come Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera e Petit Verdot.

Nel corso degli ultimi dieci anni si è assistito, in linea generale, a una richiesta da parte dei mercati di vini più leggeri che presentino più aromi fruttati e si allineino ai gusti delle nuove generazioni di consumatori che si avvicinano alla cultura del vino. Gli enologi di ciascuna azienda vinicola devono disporre degli strumenti necessari per produrre vini che, nel rispetto delle caratteristiche offerte dalla zona di produzione e dalle relative varietà, rispondano alle esigenze dei mercati nazionali e internazionali.

7. **Modifica della resa di estrazione**

DESCRIZIONE

L'indice di trasformazione dell'uva in vino è aumentato. La modifica si riferisce alle pressioni adeguate per l'estrazione del mosto, affinché la resa limite aumenti da 70 a 74 litri di vino per 100 chilogrammi di uve.

La modifica interessa il punto 3 b), Restrizioni alla vinificazione, del disciplinare di produzione e il punto 5.1, Restrizioni riguardanti il processo di vinificazione, del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Come qualsiasi industria agroalimentare, il settore vitivinicolo ha registrato negli ultimi anni una rivoluzione tecnologica. Questa rivoluzione, che non accenna a fermarsi, continua a offrire nuovi strumenti agli enologi per produrre vini più apprezzati, duraturi ed ecologici.

Pratiche come il limite di estrazione del 70 % di mosto non solo non contribuiscono a migliorare la qualità del vino, ma limitano sotto molti aspetti i tecnici nell'estrarre il meglio dalle uve in ciascuna produzione.

Le pratiche enologiche devono essere orientate alla produzione di vini di qualità, contribuendo a che le conoscenze, l'esperienza e le capacità di ciascun gruppo tecnico adoperino le migliori tecniche già esistenti o che si svilupperanno in futuro, conformi al disciplinare di produzione dei vini protetti dalla denominazione di origine «Yecla».

L'aumento della resa da 70 a 74 litri per 100 chilogrammi di uve è dovuto al fatto che alcune varietà di questa zona di produzione, quali Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera o Merlot, sottoposte a una pressione di spremitura leggermente più elevata, producono mosti dalla concentrazione di polifenoli di altissima qualità che attualmente devono essere scartati per non superare il limite stabilito.

Alcune varietà della denominazione di origine «Yecla» meno ricche di antociani e polifenoli produrrebbero un vino di migliore qualità grazie all'apporto di tale 4 % di prezioso vino caratterizzato da una concentrazione elevata di questi composti.

8. **Modifiche alle pratiche di coltivazione**

DESCRIZIONE

Sono eliminate pratiche di coltivazione come la regolamentazione dell'irrigazione da parte dell'organismo di gestione del Consejo regulador e le densità minime di impianto. È aggiornata la formulazione del testo per indicare che è ammessa la coltivazione sia ad alberello che a spalliera, al fine di ottenere prodotti di massima qualità.

La modifica interessa il punto 3 c), Pratiche di coltivazione, del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico.

Tali modifiche del disciplinare di produzione non comportano alcun cambiamento delle caratteristiche del prodotto finale. Sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Dalla sua creazione, il disciplinare di produzione non è mai stato aggiornato; pertanto si desidera adeguarlo alle pratiche davvero necessarie per la zona in questione.

Le pratiche di coltivazione che figurano attualmente nelle norme di produzione, come la regolamentazione dell'irrigazione da parte dell'organismo di gestione del Consejo regulador e le densità minime di impianto, non solo non contribuiscono a migliorare la qualità del vino, ma limitano sotto molti aspetti i tecnici nell'estrarre il meglio dalle uve in ciascuna produzione.

Si ritiene inoltre che siano già applicati controlli sufficienti tramite le rese di produzione (kg/ha) stabilite e regolate dal disciplinare di produzione.

Sono eliminate pertanto la regolamentazione dell'irrigazione e le densità minime di impianto. È inoltre aggiornata la formulazione delle pratiche di coltivazione affinché sia più operativa e aggiornata e si adatti alle esigenze dei viticoltori.

9. **Modifica della resa massima per ettaro in hl/ha**

DESCRIZIONE

Poiché è modificata la resa per l'estrazione del mosto o del vino, sono modificate le rese massime per ettaro.

La modifica interessa il punto 5, Resa massima, del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

La resa massima è modificata a seguito della modifica della resa di estrazione di mosto o vino per 100 chilogrammi di raccolto.

10. **Adeguamento del nome di una varietà**

DESCRIZIONE

Il nome Malvasia è aggiornato in «Malvasia Aromatica» o «Malvasia de Sitges».

La modifica interessa la sezione 6, Varietà di uve, del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico poiché tale varietà è considerata secondaria.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

La modifica mira ad assegnare il nome corretto a tale varietà.

11. **Modifiche alla formulazione dei fattori naturali del legame**

DESCRIZIONE

I riferimenti alla ricchezza di ferro e all'altitudine della zona sono eliminati ed è aggiornata l'altitudine massima in cui sono attualmente situati i vigneti.

La modifica interessa il punto 7 a), Informazioni sulla zona geografica — Fattori naturali, del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33, poiché il legame, benché riformulato in alcuni punti, non viene modificato.

MOTIVAZIONE

L'indicazione dell'altitudine media della coltura, nonché dell'altitudine minima e massima della zona, genera confusione. Si è pertanto scelto di lasciare solo l'altitudine minima e massima (che aumenta) della coltivazione del vigneto. I recenti impianti di vigneti nella zona settentrionale hanno fatto aumentare l'altitudine massima di coltivazione della vite della presente denominazione di origine. I riferimenti alla ricchezza di ferro sono eliminati poiché con le attuali tecniche moderne di vinificazione non si pone il problema della *casse* ferrica.

12. **Modifiche alle dichiarazioni obbligatorie**

DESCRIZIONE

Sono modificate la data di dichiarazione di raccolta dei viticoltori e la presentazione della dichiarazione delle controetichette non utilizzate da parte delle cantine.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

A causa delle caratteristiche della varietà principale, la Monastrell, in alcuni anni la vendemmia si prolunga nel tempo e può essere completata nel mese di novembre. Nel caso di queste ultime vendemmie, la fermentazione termina all'inizio di dicembre. Nel processo di produzione, pur rispettando tutti i requisiti di preselezione dei serbatoi di vinificazione destinati alla DOP, solo alla fine della fermentazione le cantine decidono la destinazione della produzione. In questi casi il viticoltore saprà la destinazione finale della sua produzione dopo il 30 novembre ed è pertanto opportuno prorogare la data in questione.

Per via dell'organizzazione delle cantine, dieci giorni per la presentazione della dichiarazione delle controetichette sono un termine molto breve ed è pertanto opportuno posticiparlo al mese successivo.

13. **Altri requisiti modificati**

DESCRIZIONE

È eliminata la parte del testo che stabiliva che l'organismo di gestione, di propria iniziativa o su richiesta dei produttori interessati, effettuata previamente alla vendemmia, in determinate stagioni può modificare in via eccezionale il limite di litri di mosto o vino per 100 chilogrammi di raccolto a 74 litri, previ i pareri e i controlli necessari.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Aumentando permanentemente la resa mediante la modifica della resa di estrazione non è necessario aumentarla puntualmente.

14. **Aggiornamento dei dati di monitoraggio**

DESCRIZIONE

Sono aggiornati i dati dell'autorità competente e dell'organismo di controllo delegato.

La modifica interessa la sezione 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tali modifiche apportate al disciplinare di produzione sono da considerarsi «modifiche ordinarie», conformemente all'articolo 14 del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE

Si coglie l'occasione per aggiornare tale informazione.

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

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 sovramaturazione, 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*

1.

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.

2.

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.

3.

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

2.

33,3 ettolitri per ettaro

3. PIANTAGIONI NON IRRIGUE VARIETÀ ROSSE

4 000 chilogrammi di uve per ettaro

4.

29,6 ettolitri per ettaro

5. PIANTAGIONI IRRIGUE VARIETÀ BIANCHE

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6.

66,6 ettolitri per ettaro

7. PIANTAGIONI IRRIGUE VARIETÀ ROSSE

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

8.

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**

MONASTRELL

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

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