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

(2022/C 386/13)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM02

Data da comunicação: 12.7.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Adequa-se a terminologia dos parâmetros analíticos dos açúcares totais à legislação em vigor**

DESCRIÇÃO:

O parâmetro analítico «açúcares totais» passa a designar-se «açúcares totais, expressos em glucose e frutose», de acordo com o artigo 20.º do Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão, de 17 de outubro de 2018 ([2]), que estabelece a determinação do teor de açúcares totais, expressos em frutose e glucose.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2, alínea a), do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, já que atualiza a terminologia utilizada na descrição das características físico-químicas. Não comporta uma modificação substancial do produto final, que apresenta as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Importa precisar em que termos se exprime o teor total de açúcar dos vinhos.

2. **Aumento da acidez volátil**

DESCRIÇÃO:

A acidez volátil aumenta para 0,8 g/l de ácido tartárico, no caso dos vinhos brancos e rosados. No caso dos vinhos tintos e dos vinhos licorosos, não pode exceder 1,2 g/l de ácido tartárico. Nos vinhos espumantes, aumenta para 1 g/l de ácido tartárico.

Alteram-se o ponto 2, alínea a), «Características analíticas», do caderno de especificações e o ponto 4 do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.
([2]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 46.

MOTIVO:

O atual caderno de especificações estabelece limites demasiado restritivos para a acidez volátil, levando a excluir produtos com características organoléticas adequadas que correspondem à natureza típica dos vinhos «Yecla». Atualmente, devido às técnicas de elaboração e envelhecimento, alguns vinhos estagiam em recipientes de madeira com capacidade superior a 330 litros. Quando as capacidades são mais elevadas, não é possível utilizar os termos «Crianza» ou «Reserva» e os vinhos que permanecem nestes recipientes têm geralmente uma acidez volátil semelhante à que teriam se permanecessem num barril de 330 litros; no entanto, não apresentam defeitos na degustação, pelo que importa adaptar este parâmetro à evolução atual das técnicas de envelhecimento e elaboração dos vinhos. Favorecem-se, assim, elaborações menos intervencionistas, bem como o recurso a fermentação com leveduras autóctones, produzindo vinhos mais distintivos.

Pelos motivos expostos, o parâmetro analítico em causa deve, pois, ser atualizado, para que se possa comercializar como DOP parte da produção de adegas que têm atualmente de renunciar à utilização desta.

3. **Redução do título alcoométrico adquirido mínimo e do título alcoométrico total mínimo dos vinhos tintos**

DESCRIÇÃO:

Redução de 0,5 % vol. do limite mínimo do título alcoométrico adquirido e do título alcoométrico total dos vinhos tintos.

Alteram-se o ponto 2, alínea a), «Características analíticas», do caderno de especificações e o ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Na área de produção da DOP «Yecla», existem castas de uvas com características muito diferentes, sendo a casta principal a *monastrell*, que coexiste com as outras castas autorizadas, como *tempranillo*, *syrah*, *merlot*, *cabernet-sauvignon*, *cabernet-sauvignon*, *garnacha-tintorera* e *petit-verdot*.

Nos últimos dez anos, registou-se nos mercados, em geral, uma procura crescente de vinhos mais suaves, mais frutados e particularmente apreciados pelas novas gerações de consumidores recém-chegados ao mundo do vinho. Os enólogos de cada adega devem dispor das condições necessárias para produzir vinhos que reúnam as características das castas e da zona de produção e respondam às necessidades dos mercados nacionais e internacionais.

A redução de 5 % vol. do limite mínimo do título alcoométrico adquirido e do título alcoométrico total dos vinhos tintos não acarreta a perda da qualidade; pelo contrário, aumenta as possibilidades oferecidas pelas diferentes castas de uva na região, permitindo produzir vinhos mais delicados, complexos e atrativos.

4. **Aumento da acidez volátil**

DESCRIÇÃO:

A acidez total dos vinhos brancos, rosados e tintos, expressa em ácido tartárico, é aumentada para 7,5 g/l.

Alteram-se o ponto 2, alínea a), «Características analíticas», do caderno de especificações e o ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Na área de produção da DOP «Yecla», existem castas de uvas com características muito diferentes, sendo a casta principal a *monastrell*, que coexiste com as outras castas autorizadas, como as castas tintas *tempranillo*, *syrah*, *merlot*, *cabernet-sauvignon*, *cabernet-sauvignon*, *garnacha-tintorera* e *petit-verdot*, e as castas brancas *macabeo*, *airen*, *merseguera*, *malvasía*, *chardonnay*, *moscatel-de-grano-menudo*, *sauvignon-blanco* e *verdejo*.

Nos últimos dez anos, registou-se nos mercados, em geral, uma procura crescente de vinhos mais suaves, mais frutados e particularmente apreciados pelas novas gerações de consumidores recém-chegados ao mundo do vinho. As uvas são colhidas precocemente, com um título alcoométrico inferior, o que pode conduzir a um ligeiro aumento da acidez total.

5. **Alteração das descrições organoléticas**

DESCRIÇÃO:

Esta alteração adapta as características organoléticas para uma melhor verificação das mesmas através de análises sensoriais.

Alteram-se o ponto 2, alínea b), «Características organoléticas», do caderno de especificações e o ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações têm a forma de «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33, dado que o produto não é alterado, preservando as características e o perfil descritos na relação, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos. Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 14.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Esta alteração não implica uma redução dos requisitos, claramente definidos, de qualidade dos vinhos, limitando-se a clarificar e tornar mais lógica a sua classificação, bem como a ajudar as adegas e os certificadores na avaliação organolética dos vinhos.

Além disso, a inclusão da norma UNE-EN-ISO 17065 na verificação do caderno de especificações torna necessário alterar a descrição organolética dos vinhos protegidos, para que as suas características possam ser associadas a descritores avaliáveis por um painel de provadores que cumpra os princípios da norma UNE-EN-ISO 17025.

6. **Alterações nas práticas enológicas específicas**

DESCRIÇÃO:

A expressão do título alcoométrico volúmico natural mínimo é alterada de % vol. para °Baumé; é reduzida para 11 ° Baumé nas uvas tintas destinadas a vinhos tintos e aumentada para 13 °Baumé nas uvas tintas destinadas a vinhos licorosos.

Alteram-se o ponto 3, alínea a), «Práticas enológicas específicas», do caderno de especificações e o ponto 5.1, «Práticas enológicas específicas», do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

A alteração da especificação para °Baumé deve-se ao facto de ser a forma mais comum de medir, nas adegas, o teor de açúcares do mosto em função da densidade, e evitar o recurso constante a tabelas de conversão.

Esta alteração simplifica a determinação do título alcoométrico das uvas à entrada nas adegas e adapta o título alcoométrico dos vinhos à realidade do cultivo, assim como às tendências dos mercados, diminuindo e aumentando ligeiramente os valores, dado que, na área de produção da DOP «Yecla», existem castas de uvas com características muito diferentes, sendo a casta principal a *monastrell*, que coexiste com as outras castas autorizadas, como *tempranillo*, *syrah*, *merlot*, *cabernet-sauvignon*, *cabernet-sauvignon*, *garnacha-tintorera* e *petit-verdot*.

Nos últimos dez anos, registou-se nos mercados, em geral, uma procura crescente de vinhos mais suaves, mais frutados e particularmente apreciados pelas novas gerações de consumidores recém-chegados ao mundo do vinho. Os enólogos de cada adega devem dispor das condições necessárias para produzir vinhos que reúnam as características das castas e da zona de produção e respondam às necessidades dos mercados nacionais e internacionais.

7. **Variação do rendimento de extração**

DESCRIÇÃO:

A taxa de conversão das uvas em vinho foi aumentada, referindo-se à pressão adequada para extrair o mosto; assim, o rendimento-limite passa de 70 para 74 litros de vinho por 100 kg de uvas.

Alteram-se o ponto 3, alínea b), «Restrições à vinificação», do caderno de especificações e o ponto 5.1, «Restrição aplicável à vinificação», do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Como qualquer indústria agroalimentar, o setor vitivinícola registou uma revolução tecnológica nos últimos anos. Esta evolução, longe de estar terminada, continua a proporcionar novas ferramentas aos enólogos para tornar os vinhos mais atrativos, duradouros e ecológicos.

As práticas como o limite de extração de 70 % dos mostos não só não contribuem para melhorar a qualidade do vinho, como também, em muitos aspetos, condicionam a extração pelos técnicos do melhor das uvas em cada processo de elaboração.

As práticas enológicas devem centrar-se na produção de vinhos de qualidade, com base nos conhecimentos, na experiência e nas capacidades de cada equipa técnica para a aplicação das melhores técnicas já existentes ou que possam vir a ser desenvolvidas no futuro, em conformidade com o caderno de especificações para a produção de vinhos abrangidos pela DOP «Yecla».

O aumento do rendimento de 70 para 74 litros por 100 kg de uvas baseia-se no facto de algumas das castas desta área de produção, como a *monastrell*, a *cabernet*, a *garnacha-tintorera* e a *merlot*, quando sujeitas a pressões ligeiramente mais elevadas na prensagem, fornecerem mostos com uma concentração de polifenóis muito elevados, que importa eliminar para que não se exceda o limite atualmente estabelecido.

A qualidade dos vinhos produzidos a partir de determinadas castas da DOP «Yecla», menos ricas em antocianinas e polifenóis, seria reforçada pela contribuição destes valiosos 4 % de vinho com uma elevada concentração dos compostos em causa.

8. **Alterações nas práticas de cultivo**

DESCRIÇÃO:

Eliminam-se práticas culturais como a regulação da irrigação pelo órgão de direção do Conselho Regulador e as densidades mínimas de plantação. Atualiza-se a redação do texto para indicar que se pode recorrer tanto à condução em vaso como em espaldeira, com vista a obter produtos da mais elevada qualidade.

Alteram-se o ponto 3, alínea c), «Práticas de cultivo», do caderno de especificações e o ponto 5.1 do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações não implicam qualquer alteração das características do produto final. Consideram-se «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

O caderno de especificações não foi atualizado desde o seu estabelecimento; pretende-se, pois, adaptá-lo às práticas efetivamente necessárias na área em causa.

As práticas culturais que constam atualmente das normas de produção – como a regulação da rega pelo órgão de gestão do Conselho Regulador e as densidades de plantação mínimas – não só não contribuem para melhorar a qualidade do vinho, como também, em muitos aspetos, impedem que os agricultores obtenham as melhores uvas para cada processo de elaboração.

Além disso, considera-se que já se procede a um controlo por meio dos rendimentos de produção (em kg/ha) estabelecidos e regulamentados no caderno de especificações.

Por conseguinte, suprimiram-se a regulamentação da irrigação e as densidades mínimas de plantação e atualizou-se a redação das práticas culturais, de modo a atualizá-la e a torná-la de mais fácil aplicação, adaptando-a às necessidades dos viticultores.

9. **Alteração do rendimento máximo por hectare, expresso em hl/ha**

DESCRIÇÃO:

Devido à alteração do rendimento de extração do mosto ou do vinho, alteram-se também os rendimentos máximos por hectare.

A alteração diz respeito ao ponto 5.1 do caderno de especificações e ao ponto 5.2 do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Ajustamento do rendimento máximo devido à alteração do rendimento de extração do mosto ou do vinho por 100 quilogramas de colheita.

10. **Adaptação do nome de uma casta**

DESCRIÇÃO:

A denominação *malvasia* foi atualizada, passando a ser designada por *malvasia-aromatica* ou *malvasia-de-sitges*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 6, «Castas de uva», do caderno de especificações e não afeta o documento único, já que a casta é considerada secundária.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Adaptar a nomenclatura utilizada para esta casta.

11. **Alteração da descrição dos fatores naturais da relação**

DESCRIÇÃO:

Suprime-se o texto relativo à abundância de ferro e à altitude da zona; atualiza-se a altitude máxima a que se encontram atualmente as vinhas.

Alteram-se o ponto 7, alínea c), «Dados da zona geográfica – Fatores naturais», do caderno de especificações e o ponto 8 do documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33, dado que a descrição da relação, ligeiramente modificada, não tem implicações.

MOTIVO:

A indicação da altitude média da cultura, bem como da altitude mínima e máxima da zona, presta-se a confusão; opta-se, assim, por referir apenas a altitude mínima e máxima (que aumenta) da vinha. As plantações recentes de vinhas na zona norte aumentam a altura máxima de cultivo da vinha da denominação em causa. Suprime-se o texto relativo à abundância de ferro, uma vez que as técnicas modernas de vinificação permitiram eliminar o problema da casse férrica.

12. **Alteração das declarações obrigatórias**

DESCRIÇÃO:

Altera-se a data da declaração de colheita dos viticultores e a apresentação, pelas adegas, da declaração de contrarrótulos não utilizados.

Esta alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Devido às características da variedade principal *monastrell*, em alguns anos a vindima prolonga-se no tempo, podendo só estar concluída em novembro. No caso destas vindimas tardias, a fermentação só termina no início de dezembro. As adegas em produção, mesmo que cumpram todos os requisitos de pré-seleção dos tanques de vinificação destinados à DOP, só decidem o destino final da produção quando estiver concluído o processo de fermentação. Nestes casos, o viticultor só conhece o destino final da sua produção após 30 de novembro, data esta que pode ser prorrogada.

O facto de se limitar a dez dias o prazo de apresentação das declarações dos contrarrótulos prejudica a dinâmica de funcionamento das adegas, sendo, pois, conveniente prorrogar esse prazo para o mês seguinte.

13. **Outros requisitos alterados**

DESCRIÇÃO:

Suprime-se o texto «O volume máximo de mosto ou de vinho por 100 quilogramas de colheita pode, excecionalmente, ser alterado, em determinadas campanhas, pelo órgão de gestão, por sua própria iniciativa ou a pedido dos produtores em causa, antes da colheita, na sequência dos pareceres e dos controlos necessários, até ao limite de 74 litros».

Esta alteração diz respeito ao ponto 8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

O aumento permanente deste rendimento através da alteração do rendimento de extração torna desnecessário aumentá-lo *ad hoc*.

14. **Atualização dos dados de controlo**

DESCRIÇÃO:

Atualizaram-se os dados da autoridade competente e do organismo de controlo delegado.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Estas alterações do caderno de especificações são consideradas «alterações normalizadas», nos termos do artigo 14.º do Regulamento (UE) 2019/33.

MOTIVO:

Aproveita-se a oportunidade para atualizar esta informação.

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 ao 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 (em 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 (em 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 (em 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 (em 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 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 (em 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*

1.

Prática enológica específica:

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

2.

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.

3.

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

2.

33,3 hectolitros por hectare

3. PLANTAÇÕES DE SEQUEIRO – CASTAS TINTAS

4 000 quilogramas de uvas por hectare

4.

29,6 hectolitros por hectare

5. PLANTAÇÕES DE REGADIO – CASTAS BRANCAS

9 000 quilogramas de uvas por hectare

6.

66,6 hectolitros por hectare

7. PLANTAÇÕES DE REGADIO – CASTAS TINTAS

7 000 quilogramas de uvas por hectare

8.

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**

MONASTRELL

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

O município de Yecla apresenta um clima continental seco, com verões quentes e invernos muito frios. A precipitação média anual é 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 caráter 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.

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

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