Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 386/13)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Yecla”

PDO-ES-A0606-AM02

Data comunicării: 12.7.2022

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Alinierea terminologiei utilizate pentru parametrii analitici ai zaharurilor totale la legislația în vigoare

DESCRIERE:

Parametrul analitic „zaharuri totale” a fost redenumit „zaharuri totale exprimate ca glucoză și fructoză”, în conformitate cu articolul 20 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/34 al Comisiei din 17 octombrie 2018 ([2]), care prevede determinarea zaharurilor totale exprimate ca fructoză și glucoză.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) (Caracteristici analitice) din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece adaptează terminologia utilizată pentru caracteristicile fizice și chimice, dar nu implică nicio modificare a produsului final. Produsul păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură, care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și cei umani. Prin urmare, se consideră că această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Era necesar să se precizeze modul în care este exprimat conținutul total de zahăr al vinurilor.

2. Creșterea limitelor acidității volatile

DESCRIERE:

Limita acidității volatile a fost mărită la 0,8 g de acid tartric pe litru pentru vinurile albe și roze. În cazul vinurilor roșii și al vinurilor licoroase, aciditatea volatilă nu trebuie să depășească 1,2 g de acid tartric pe litru. În cazul vinurilor spumante, aceasta a crescut la 1 g de acid tartric pe litru.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) (Caracteristici analitice) din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

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

MOTIVE:

Caietul de sarcini actual stabilește limite prea restrictive pentru aciditatea volatilă, fiind excluse astfel produse care au caracteristici organoleptice adecvate și care corespund specificității vinurilor „Yecla”. În prezent, datorită metodei de elaborare și de învechire a vinurilor, acestea sunt păstrate în recipiente din lemn cu o capacitate mai mare de 330 de litri. Termenii „Crianza” și „Reserva” nu pot fi utilizați atunci când capacitatea depășește această limită. Vinurile care sunt păstrate în aceste recipiente au, de obicei, o aciditate volatilă similară cu cea pe care ar fi avut-o dacă ar fi fost păstrate într-un butoi de 330 litri; gustul lor nu este afectat și, prin urmare, scopul este de a alinia acest parametru la tendințele actuale în materie de învechire și de vinificare. Toate acestea vor favoriza procesele de producție mai puțin intervenționiste și fermentarea cu drojdii autohtone, obținându-se astfel vinuri cu un caracter distinctiv mai important.

Prin urmare, acest parametru analitic ar trebui revizuit din motivele expuse mai sus, astfel încât o parte din producția cramelor, care nu poate utiliza în prezent DOP, să poată fi comercializată sub această denumire.

3. **Reducerea tăriei alcoolice dobândite minime și a tăriei alcoolice totale minime a vinurilor roșii**

DESCRIERE:

Pragurile minime pentru tăria alcoolică dobândită și tăria alcoolică totală a vinurilor roșii au fost reduse cu 0,5 % vol.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) (Caracteristici analitice) din caietul de sarcini și punctul 4 [Descrierea vinului (vinurilor)] din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

În arealul de producție al vinurilor cu DOP „Yecla” se cultivă soiuri de struguri cu caracteristici foarte diferite. Soiul principal este Monastrell, care coexistă cu celelalte soiuri autorizate (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera și Petit Verdot).

În general, în ultimul deceniu piețele au solicitat vinuri mai catifelate, mai fructate, care atrag noi generații de consumatori ce încep să descopere cultura vinului. Oenologii din fiecare cramă trebuie să dispună de instrumentele necesare pentru a produce vinuri apreciate pe piețele naționale și internaționale, care păstrează în același timp caracteristicile oferite de arealul nostru de producție și de soiurile noastre.

Reducerea cu 0,5 % vol. a pragurilor minime privind tăria alcoolică dobândită și tăria alcoolică totală a vinurilor roșii nu conduce la o scădere a calității; dimpotrivă, această reducere extinde gama de opțiuni oferite de diferitele soiuri de struguri din zonă, permițând astfel producerea unor vinuri mai subtile, mai complexe și mai atrăgătoare.

4. **Creșterea limitelor acidității totale**

DESCRIERE:

Limita acidității totale a vinurilor albe, roze și roșii a crescut la 7,5 g de acid tartric pe litru.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) (Caracteristici analitice) din caietul de sarcini și punctul 4 [Descrierea vinului (vinurilor)] din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

În arealul de producție al vinurilor cu DOP „Yecla” se cultivă soiuri de struguri cu caracteristici foarte diferite. Soiul principal este Monastrell, celelalte soiuri roșii sunt Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera și Petit Verdot, iar soiurile albe sunt Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon Blanc și Verdejo.

În general, în ultimul deceniu piețele au solicitat vinuri mai catifelate, mai fructate, care atrag noi generații de consumatori ce încep să descopere cultura vinului. Acest lucru a condus la recoltări mai timpurii, cu o tărie alcoolică mai mică, ceea ce poate determina o ușoară creștere a acidității totale.

5. **Modificări ale descrierilor organoleptice**

DESCRIERE:

Această modificare adaptează caracteristicile organoleptice, astfel încât să poată fi verificate mai bine prin intermediul analizei senzoriale.

Această modificare vizează punctul 2 litera (b) (Caracteristici organoleptice) din caietul de sarcini și punctul 4 [Descrierea vinului (vinurilor)] din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33, deoarece nu reprezintă o modificare a produsului; produsul își păstrează caracteristicile și profilul descrise în rubrica referitoare la legătură ca fiind rezultatul interacțiunii dintre factorii naturali și cei umani. Prin urmare, se consideră că această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Această modificare nu duce la o reducere a cerințelor de calitate asociate vinurilor produse, care sunt clar definite. Modificarea doar le clasifică într-un mod mai clar și mai logic, ajutând cramele și organismul de certificare să efectueze evaluarea organoleptică a vinurilor.

În plus, punerea în aplicare a standardului UNE-EN-ISO 17065 în cadrul verificării caietului de sarcini face necesară modificarea descrierii organoleptice a vinurilor vizate, astfel încât caracteristicile acestora să poată fi corelate cu descriptori care pot fi evaluați de o comisie de degustare ce îndeplinește criteriile prevăzute de standardul UNE-EN-ISO 17025.

6. **Modificări ale practicilor oenologice specifice**

DESCRIERE:

Tăria alcoolică naturală minimă în volume este exprimată în grade Baumé (°Bé) în loc de % vol. De asemenea, ea a fost redusă la 11 °Bé în cazul strugurilor roșii destinați obținerii vinurilor roșii și majorată la 13 °Bé în cazul strugurilor roșii destinați obținerii vinurilor licoroase.

Această modificare vizează punctul 3 litera (a) (Practici oenologice specifice) din caietul de sarcini și punctul 5.1 (Practici oenologice specifice) din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Exprimarea în grade Baumé se datorează faptului că aceasta este cea mai frecventă metodă de măsurare a conținutului de zahăr din must pe baza densității sale; se evită astfel utilizarea constantă a tabelelor de conversie.

Prin urmare, această modificare simplifică procedura de măsurare a concentrației strugurilor atunci când aceștia ajung la cramă. De asemenea, modificarea aliniază tăria vinurilor la situația actuală a culturilor și la tendințele pieței, prin scăderea sau creșterea ușoară a valorilor, având în vedere că, în arealul de producție al vinurilor cu DOP „Yecla”, se cultivă soiuri de struguri cu caracteristici foarte diferite. Soiul principal este Monastrell, care coexistă cu celelalte soiuri autorizate (Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera și Petit Verdot).

În general, în ultimul deceniu piețele au solicitat vinuri mai catifelate, mai fructate, care atrag noi generații de consumatori ce încep să descopere cultura vinului. Oenologii din fiecare cramă trebuie să dispună de instrumentele necesare pentru a produce vinuri apreciate pe piețele naționale și internaționale, care păstrează în același timp caracteristicile oferite de arealul nostru de producție și de soiurile noastre.

7. **Modificarea randamentului la extracție**

DESCRIERE:

A fost mărită rata de transformare a strugurilor în vin, cu referire la presiunea adecvată pentru extragerea mustului, randamentul maxim crescând de la 70 la 74 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri.

Această modificare vizează punctul 3 litera (b) (Restricții referitoare la vinificare) din caietul de sarcini și punctul 5.1 (Restricție relevantă referitoare la vinificare) din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Ca orice industrie agroalimentară, sectorul vitivinicol a cunoscut o revoluție tehnologică în ultimii ani. Această evoluție, departe de a fi încheiată, continuă să ofere noi instrumente pentru ca oenologii să facă vinurile mai atractive, mai durabile și mai ecologice.

Practicile precum limitarea extracției la 70 % din must nu numai că nu îmbunătățesc calitatea vinului, ci și impun limite în multe moduri specialiștilor în ceea ce privește cea mai bună valorificare a strugurilor pe parcursul fiecărui ciclu de producție.

Practicile oenologice ar trebui să se concentreze asupra producției de vin de calitate, bazându-se pe cunoștințele, experiența și capacitatea fiecărei echipe de specialiști de a aplica cele mai bune tehnici existente sau viitoare care respectă caietul de sarcini al vinurilor cu DOP „Yecla”.

Creșterea randamentului de la 70 de litri la 74 de litri pentru 100 de kilograme de struguri se bazează pe faptul că, atunci când sunt supuse unei presiuni ușor mai mari în prese, unele soiuri din acest areal de producție, cum ar fi Monastrell, Cabernet, Garnacha Tintorera și Merlot, produc musturi cu o concentrație de polifenoli de foarte înaltă calitate, care, în conformitate cu normele existente, trebuie eliminate pentru a nu depăși limita actuală.

Calitatea vinurilor produse din anumite soiuri autorizate pentru DOP „Yecla”, care sunt mai puțin bogate în antocieni și polifenoli, ar fi îmbunătățită prin adăugarea acestui procent valoros de 4 % de vin cu o concentrație mai mare de astfel de compuși.

8. **Modificări ale practicilor de cultivare**

DESCRIERE:

Au fost eliminate anumite practici de cultivare (reglementarea irigațiilor de către organismul de conducere al Consiliului de reglementare și densitățile minime de plantare). Formularea textului a fost, de asemenea, revizuită pentru a se indica faptul că este permisă atât conducerea viței-de-vie în sistem „gobelet”, cât și conducerea pe spaliere, în vederea obținerii de produse de cea mai înaltă calitate.

Această modificare vizează punctul 3 litera (c) (Practici de cultivare) din caietul de sarcini și punctul 5.1 din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini nu determină nicio modificare a caracteristicilor produsului final și ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Caietul de sarcini nu a fost actualizat de la crearea sa și ne propunem să îl aliniem la practicile care sunt efectiv necesare în arealul nostru.

Practicile de cultivare care apar în prezent în normele noastre de producție, cum ar fi reglementarea irigațiilor de către organismul de conducere al Consiliului de reglementare și densitățile minime de plantare, nu doar că nu contribuie la îmbunătățirea calității vinului, ci impun limite agricultorilor în multe moduri în ceea ce privește obținerea celor mai buni struguri pentru fiecare ciclu de producție.

În plus, se consideră că există deja suficiente controale sub forma randamentelor de producție (kg/ha) stabilite și reglementate de caietul de sarcini.

Reglementarea irigațiilor și densitățile minime de plantare au fost, prin urmare, eliminate, iar formularea descrierii practicilor de cultivare a fost actualizată pentru a o face mai operațională și pentru a o adapta la nevoile viticultorilor.

9. **Modificarea randamentului maxim la hectar în hl/ha**

DESCRIERE:

Ca urmare a modificării randamentului de extracție a mustului sau a vinului, se modifică și randamentul maxim la hectar.

Această modificare vizează punctul 5 (Randamente maxime) din caietul de sarcini și punctul 5.2 din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Ajustarea randamentului maxim ca urmare a modificării randamentului de extracție a mustului sau a vinului din 100 de kilograme de struguri recoltați.

10. **Modificarea denumirii unui soi**

DESCRIERE:

Denumirea Malvasia a fost schimbată în „Malvasia Aromatica" sau „Malvasia de Sitges".

Modificarea vizează punctul 6 (Soiuri de struguri) din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic, dat fiind că acest soi este considerat secundar.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Utilizarea nomenclaturii corecte pentru acest soi.

11. **Modificări ale formulării factorilor naturali ai legăturii**

DESCRIERE:

Textul privind abundența fierului și altitudinea arealului a fost eliminat, iar altitudinea maximă la care sunt situate în prezent plantațiile viticole a fost actualizată.

Această modificare vizează punctul 7 litera (a) (Detalii privind arealul geografic, Factorii naturali) din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33, deoarece legătura nu a fost modificată, în pofida modificărilor aduse formulării în anumite locuri.

MOTIVE:

Indicarea altitudinii medii a culturii și a altitudinii minime și maxime a arealului creează confuzie. Am decis să lăsăm doar altitudinea minimă și maximă (aceasta din urmă crescând) pentru cultivarea viței-de-vie. Datorită plantațiilor viticole recente din nord, altitudinea maximă de cultivare a viței-de-vie care beneficiază de denumirea noastră este acum mai mare. A fost eliminată referirea la abundența fierului, deoarece tehnicile moderne de vinificație au eliminat problema alterării vinurilor cu conținut ridicat de fier.

12. **Modificarea declarațiilor obligatorii**

DESCRIERE:

A fost modificată data până la care viticultorii trebuie să își declare recolta, precum și data până la care cramele trebuie să depună declarația privind etichetele de certificare neutilizate.

Modificarea vizează punctul 8 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Datorită caracteristicilor soiului principal Monastrell, în anumiți ani recoltarea durează mai mult, putând fi realizată până în noiembrie. În cazul unor astfel de recolte, fermentarea se încheie la începutul lunii decembrie. Chiar și atunci când sunt îndeplinite toate cerințele pentru preselectarea recipientelor de vinificație destinate vinurilor cu DOP, cramele implicate în procesul de producție nu decid cu privire la utilizarea preconizată a producției lor înainte de sfârșitul fermentației. În aceste cazuri, viticultorii află destinația finală a producției lor după 30 noiembrie, astfel încât este rezonabil să se prelungească acest termen.

Având în vedere natura operațiunilor din crame, termenul de numai 10 zile pentru depunerea declarației privind etichetele de certificare este foarte scurt și, prin urmare, ar trebui să fie prelungit până în luna următoare.

13. **Alte cerințe modificate**

DESCRIERE:

A fost eliminat textul „Limita de litri de must sau de vin la 100 de kilograme de struguri recoltați poate fi modificată în mod excepțional la maximum 74 de litri în anumiți ani de comercializare de către organismul de conducere, din proprie inițiativă sau la cererea producătorilor în cauză, înainte de recoltare și sub rezerva consultărilor și controalelor necesare”.

Modificarea vizează punctul 8 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Întrucât acest randament a crescut permanent (a se vedea modificarea privind randamentul la extracție), nu este necesar ca acesta să fie majorat ad hoc.

14. **Actualizarea informațiilor referitoare la controale**

DESCRIERE:

Au fost actualizate datele de contact ale autorității competente și ale organismului de control delegat.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini și nu afectează documentul unic.

Aceste modificări ale caietului de sarcini ar trebui clasificate drept modificări standard în temeiul articolului 14 din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

Se profită de această ocazie pentru a se actualiza aceste informații.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Yecla

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

4. Vin spumant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. VIN – Vinuri albe

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: curat și strălucitor, cu tonuri de la galben-pal până la galben-auriu; vinurile pot avea o nuanță verzuie pe margine.

— Miros: arome curate și fructate și/sau florale. Dacă vinul a fost învechit în recipiente de lemn, aromele sunt echilibrate de aromele tipice oferite de butoi.

— Gust: fructat, aciditate bună. Dacă vinul a fost învechit în recipiente de lemn, se remarcă notele clasice aduse vinului în ansamblu. Vinurile demidulci și dulci sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 250 mg/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	10,5
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	13,3
Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. VIN – Vinuri roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: curat și strălucitor; culoarea variază de la somon pal la roz.

— Miros: arome fructate și/sau florale.

— Gust: fructat, echilibrat, aciditate bună. Vinurile demidulci și dulci sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 250 mg/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	13,3
Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

3. VIN – Vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: intensitate a culorii medie spre puternică. Culoare cireșie-violacee, purpurie, grena; poate avea nuanțe de violet sau nuanțe de roșu-cireașă, roșu-rubiniu sau cărămiziu.

— Miros: fructe proaspete și/sau coapte, de intensitate bună. Atunci când vinul este fermentat sau învechit în recipiente de lemn, există un echilibru între aromele fructate și cele lemnoase. Arome specifice unei maturări ușor excesive, note condimentate, balsamice, precum și note discrete de stejar.

— Gust: amplu, cu o persistență bună, corpolent, cu note calde și cu taninuri mature și catifelate, foarte echilibrat. Vinurile demidulci și dulci sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 200 mg/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	12
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

4. VIN LICOROS

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: corespunde tipului de vin (alb, roze sau roșu).

— Miros: de o intensitate bună, asociată cu învechirea; foarte intens și caracteristic în cazul vinului obținut din struguri Monastrell.

— Gust: prezintă un echilibru adecvat între gustul dulce și cel amar, corpolent, onctuos, cu final lung.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 200 mg/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	15
Aciditatea totală minimă	3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. VIN SPUMANT

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: atunci când vinul de bază este alb, predomină tonurile galben-pal până la galben-auriu. Atunci când vinul de bază este roze, vinurile au tonuri roz și pot avea nuanțe de culoarea zmeurei, căpșunilor, coacăzelor roșii sau a somonului. Atunci când vinul de bază este roșu, vinurile au tonuri roșii cu reflexe violete, purpurii, grena, cireșii sau rubinii.

— Miros: cu arome florale sau fructate specifice soiului.

— Gust: echilibrat în ceea ce privește conținutul de zahăr și aciditatea.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11,5
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	16,7
Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	235

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică oenologică specifică

Strugurii roșii trebuie să aibă o concentrație minimă de 11 °Bé, iar strugurii albi trebuie să aibă o concentrație minimă de 10 °Bé; în cazul vinurilor licoroase concentrația minimă trebuie să fie de 13 °Bé.

2.

Restricție relevantă referitoare la vinificare

— Pentru extracția mustului din struguri proaspeți în procesul de vinificare în alb, sau pentru extracția vinului din tescovină de struguri fermentați în procesul de vinificare în roșu, singurele sisteme mecanizate permise sunt cele care nu deteriorează și nu dislocă părțile solide ale ciorchinilor. Este interzisă folosirea zdrobitoarelor centrifugale de mare viteză.

— Este interzisă utilizarea preselor continue.

— În ceea ce privește extracția mustului sau a vinului și separarea acestuia de tescovina de struguri, randamentul nu trebuie să depășească 74 de litri de produs finit (vin) la 100 de kilograme de struguri recoltați. Niciun lot de must sau de vin obținut prin aplicarea unei presiuni necorespunzătoare nu poate fi utilizat pentru elaborarea vinurilor cu DOP.

3.

Practică de cultivare

Sistemele de conducere și de tăiere a viței-de-vie utilizate în cadrul plantațiilor viticole sunt sistemul tradițional „gobelet” și variantele sale, precum și conducerea pe spaliere și variantele sale.

5.2. *Randamente maxime*

1. PLANTAȚII NEIRIGATE DE SOIURI ALBE

4 500 de kilograme de struguri pe hectar

2.

33,3 hectolitri pe hectar

3. PLANTAȚII NEIRIGATE DE SOIURI ROȘII

4 000 de kilograme de struguri pe hectar

4.

29,6 hectolitri pe hectar

5. PLANTAȚII IRIGATE DE SOIURI ALBE

9 000 de kilograme de struguri pe hectar

6.

66,6 hectolitri pe hectar

7. PLANTAȚII IRIGATE DE SOIURI ROȘII

7 000 de kilograme de struguri pe hectar

8.

51,8 hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul viticol al vinurilor cu denumire de origine este format din suprafețele de teren incluse în registrul viticol, toate situate în comuna Yecla din regiunea Murcia.

Arealul de vinificație corespunde zonelor de cultivare a viței-de-vie și de învechire a vinului.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vinificație**

MONASTRELL

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Comuna Yecla are o climă continentală uscată, cu veri foarte calde și ierni foarte reci. Precipitațiile medii anuale sunt de 300 de milimetri. Numărul orelor însorite depășește 3 000 pe an.

Cea mai importantă caracteristică în ceea ce privește relieful acestui areal este altitudinea considerabilă a platoului înalt.

Caracterul endoreic al bazinelor hidrografice din areal reprezintă o caracteristică notabilă a sistemului hidrografic. Solurile sunt calcaroase și profunde, au o permeabilitate bună și sunt deosebit de sărace în materie organică. Există dovezi arheologice privind cultivarea viței-de-vie încă din secolul I î.Hr.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tip de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor ambalate trebuie să figureze în mod obligatoriu: „Denominación de Origen Yecla” sau „Denominación de Origen Protegida Yecla”. Etichetele sunt examinate de organismul de control care verifică respectarea cerințelor din caietul de sarcini.

Recipientele în care sunt expediate vinurile trebuie să poarte sigilii de garanție sau contraetichete, numerotate în ambele cazuri, care sunt emise de organismul de control sau care utilizează numere furnizate de acesta și care sunt aplicate chiar la cramă (sunt de unică folosință).

Link către caietul de sarcini

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