Ref. Ares(2011)1351792 - 14/12/2011

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica

I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Yecla (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “YECLA”
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Corporación de derecho público
Nacionalidad:	España
Dirección	s/n Poeta Francisco A. Jimenez . Polígono URBAYECLA II. 30510 Yecla España
Teléfono.:	34 968792352 - 34 968435424
Fax:	34 968792352
Correo(s) electrónico(s):	consejo@yeclavino.com

III. PLIEGO DE CONDICIONES

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	Pliego Condiciones DOP Yecla DEFINITIVO.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

Referencia jurídica:	ORDEN APA/1291/2007, de 20 de abril, que publica la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen «Yecla» y de sus órganos de gestión y control.

V. DOCUMENTO ÚNICO

Denominación(es) que debe(n) registrarse	Yecla (es)
Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Base jurídica para la transmisión:	Artículo 118 vicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	Artículo 73, apartado 1, letra d), del Reglamento (CE) nº 607/2009
Tipo de indicación geográfica:	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Características analíticas:

Los tipos de los vinos amparados por esta Denominación de Origen Protegida, dispuestos para el consumo, son los siguientes: blancos, rosados, tintos, de licor y espumosos y en función del contenido en azúcar, se clasifican en secos, dulces, semisecos y semidulces.

Sus principales características analíticas son:

Tipo de vino	Grado alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% vol)	Grado alcohólico TOTAL Mínimo (%vol)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL (g/l en ac. Tartárico)	Acidez Volátil Máxima (g/l en Ac. acético)	Dióxido de azufre Total Máximo (mg/l)		Dióxido de Carbono Mínimo (CO_2 en bares)
						< 5 g/l azúcar	≥ 5 g/l azúcar	

BLANCOS	10,5	10,5	Secos: ≤ 4 (1) Semisecos: 5-12 (2) Semidulces: 13-45 Dulces: > 45	4,5 - 6,5	0,7 Para vinos con envejecimiento el límite es 1 g/l (ó 16,71 meq/l) para vinos de 10 %vol y se incrementará en 0,06 g/l (ó 1 meq/l) por cada grado de alcohol que supere los 10 grados.	200	250	-
ROSADOS	11	11				200	250	-
TINTOS	12,5	12,5				150	200	-
DE LICOR	Mínimo 15 Máximo 22	17,5	-	Mínimo 3,5		150	200	-
ESPUMOSOS	11,5	11,5	Brut nature:< 3 Extra brut: 0-6 Brut:<12 Extra seco:12-17 Seco: 17-32 Semiseco:32-50 Dulce:>50	Mínimo 4,5		235	235	≥3,0

(1) En vinos secos el contenido de azúcar puede aumentar hasta 9 g/l, cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

(2) En vinos semisecos el contenido de azúcar puede aumentar hasta 18 g/l, cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características organolépticas:

Los vinos dispuestos para el consumo deben presentar las cualidades organolépticas en cuanto a color, transparencia, aroma y sabor propias de los vinos de la Denominación que son:

- Blancos: Colores claros, de amarillo pajizo con irisaciones verdosas a amarillo dorado, dependiendo de la variedad de uva y de la evolución del vino. Límpidos y brillantes y luminosos.
- Rosados: Color rosa, frambuesa y cereza con matices morados, frescos en boca y fuertemente afrutados unido a un equilibrio de la acidez.
- Tintos: Color cereza violáceo con tonos granates. Aromáticamente ofrecen diferentes notas de frutas y en la boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto.

Espumosos:

- Blancos: Color amarillo con matices dorados. Aromas frutales y con la acidez y azúcar equilibrada en boca.
- Rosados: Color rosa frambuesa, con aromas florales y a frutas rojas. En boca buen equilibrio entre el azúcar y la acidez.
- Tintos: Color cereza violáceo con matices morados. Aromas de frutas rojas. Persistentes, con cuerpo y final prolongado.

Vinos de lícor: El aspecto visual y aromático coincide con los distintos tipos de vinos blanco, rosado y tinto dependiendo de la variedad utilizada. Dulce, con cuerpo, untuosos, bien equilibrados y final muy prolongado.

No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso predominan las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en el aromao color.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de: - Para uva blanca destinada a vinos blancos: 10 % Vol. - Para uva tinta destinada a vinos rosados: 11 % Vol. - Para uva tinta destinada a vinos tintos: 12 % Vol. - Para uva tinta destinada a vinos de licor: 12 % Vol.	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
Las producciones máximas admitidas por hectárea son: En las **plantaciones de secano**: - 4.500 kilos por hectárea para las variedades blancas. (31,5 Hls/Ha). - 4.000 kilos por hectárea para las variedades tintas. (28 Hls/Ha). En las **plantaciones de regadío**: - 9.000 kilos por hectárea para variedades blancas. (63 Hls/Ha). - 7.000 kilos por hectárea en las tintas. (49 Hls/Ha).

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en el término municipal de Yecla, Región de Murcia.
La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento

a. Zona NUTS

ES620	Murcia
ES62	Región de Murcia
ES6	SUR

ES	ESPAÑA

b. Mapas de la zona delimitada

Número de mapas adjuntos	0

6. UVAS DE VINIFICACIÓN

a. Inventario de las principales variedades de uva de vinificación

24. MALVASIA
23. CHARDONNAY
13. VERDEJO BLANCO
11.MERLOT
10. SYRAH
09. CABERNET SAUVIGNON
08. GARNACHA TINTORERA
06. MACABEO (VIURA)
05. MONASTRELL
04. GARNACHA TINTA
02. TEMPRANILLO
01. AIREN

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Airén B
Petit Verdot N
Sauvignon Blanc B
Syrah N
Cabernet-Sauvignon N
Merseguera B
Malvasía B
Moscatel de Grano Menudo B
Merlot N
Monastrell N
Macabeo B
Garnacha Tinta N
Garnacha Tintorera

Verdejo B
Tempranillo N
Chardonnay B

c. Otras variedades

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Datos de la zona geográfica:

•Factores naturales

El municipio de Yecla tiene una superficie de 607.7 Km. ² y se localiza en los 38º 37¨" latitud Norte y 1º 7" longitud Oeste y pertenece a la comarca del Altiplano en el extremo norte de la Región de Murcia, que a su vez se encuentra al sureste de la Península Ibérica. Está a una altitud media de 597 metros sobre el nivel del mar.

El clima en Yecla es de tipo continental seco, con veranos cálidos en los que se pueden alcanzar temperaturas de 39º C, mientras que los inviernos son bastante crudos: en los peores días, la temperatura puede llegar a los -10º C. Por su parte, las precipitaciones son escasas, del orden de los 300 mm, y de carácter anual, concentradas en primavera y otoño. La lluvia se produce generalmente en forma de aguaceros y tormentas, que en verano pueden ir acompañadas de granizo. La fuerte insolación supera las 3.000 horas de sol despejado al año.

La característica más importante desde el punto de vista orográfico de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie, que varia de 535 a 700 m., de la que sobresalen numerosas alineaciones montañosas, la mayoría de las cuales están dispuestas siguiendo la dirección Noreste-Suroeste. Esta constitución origina que las sierras formen entre si valles de tipo corredor y numerosas depresiones endorreicas, presentando una diferencia de importante, en altura, entre las cumbres y las partes bajas de los valles.

Los suelos de la zona en general son, entre otros, de tipo calizo, profundos y con una buena permeabilidad. Su pobreza en materia orgánica, sumada a su riqueza en caliza, ocasiona algunas veces una costra superficial. Los viñedos se asientan en un relieve ondulado a una altitud entre los 535 y 800 metros sobre el nivel del mar. En general, en los suelos de Yecla abunda el hierro, un mineral que influye en la calidad y la propensión a la oxidación y a las quiebras férricas de los vinos

de la comarca, sobre todo blancos.

Desde la perspectiva hidrográfica la característica más relevante de gran parte del municipio de Yecla es el carácter endorreico de sus cuencas, cuencas que son alimentadas por pequeñas ramblas entre las que se puede destacar las de Arabí, Agua Salada, del Pozo, de los Gavilanes, Toconera, Jumilla y Tomate. La rambla de mayor relevancia es la que circunda el casco de Yecla por su sector septentrional, resultado de la confluencia aguas arriba del núcleo urbano de las Ramblas del Pozico Lisón, Gavilanes, de Vera, de las Campanas y de Agua salada.

•Factores humanos

Los orígenes del viñedo en el la zona están documentados desde el siglo I antes de Cristo hasta el siglo III d.C. en los restos arqueológicos de una bodega ubicada en la Fuente del Pinar en la que se distingue el lagar conectado con la pileta. Estas instalaciones fueron reutilizadas entre los siglos XIV al XVI. Dicha bodega estaba acompañada de una villa rústica de cierta relevancia en los Torrejones en la que se han encontrado bajo relieves alegóricos al viñedo.

Por su situación, Yecla ha recibido numerosas influencias de civilizaciones como la romana, la griega, la cartaginesa o la musulmana, algo que provocó fuertes altibajos en su crecimiento económico y demográfico a lo largo de los siglos.

En la primera mitad del siglo XIX, la zona sufre un freno económico debido a las desgracias climatológicas, las epidemias y la invasión del ejército francés. La auténtica expansión del viñedo fue a partir de mediados del siglo XIX gracias a la roturación de nuevas tierras, coincidiendo con la mayor expansión entre los años 1870 a 1890 favorecido por la demanda de vino por los franceses debido a la expansión de la plaga “filoxera” en ese país.

Sin embargo, la llegada de la filoxera a la zona y el fin del tratado con Francia, que facilitaba la exportación de los vinos, volvió a empeorar el panorama.

Durante el siglo XX, los cambios también han sido numerosos. La Guerra Civil española y la posguerra provocaron un fuerte descenso de la población. Sin embargo, los años 70 supusieron un resurgir económico de la zona, sobre todo con la constitución de la Denominación de Origen Yecla a mediados de esa década.

Detalles del producto:

Yecla es la única zona vitícola de España formada por un solo municipio.

La zona elabora principalmente vinos tintos que se caracterizan por su diversidad y por las grandes diferencias entre los elaborados a modo tradicional y los de modernas vinificaciones. Hoy en día se tiende a producir los vinos con tecnología

moderna, dirigida a obtener vinos de menor grado y con mayor equilibrio entre el alcohol, la acidez y el extracto. Para ello se suele acudir a la vendimia anticipada y a las elaboraciones con temperatura controlada.

Tradicionalmente, los vinos tintos se producen con la uva Monastrell normalmente de cepas viejas muy ricas en tanino. Para aumentar la complejidad se preparan coupages con otras variedades, mezclada en menor proporción de Tempranillo, Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Interacción causal:

El vínculo de estos vinos se debe principalmente a la extrema sequedad del clima, los suelos muy áridos y las montañas que separan la zona de la costa y del norte que crean una zona idónea para el cultivo, principalmente de la variedad Monastrell, que unido a la fuerte insolación de la zona, produce vinos de buen color y abundante graduación alcohólica.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- En las etiquetas de vinos envasados, figura obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen “Yecla”. Antes de la puesta en circulación, las etiquetas son examinadas por el Organismo de Control para la verificación de la conformidad de los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

- Los envases en que se expidan los vinos para el consumo van provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas, en ambos casos numeradas, expedidas o facilitadas la numeración por el Órgano de Control, que deben ser colocadas en la propia bodega siempre en forma que no permita una segunda utilización.

- El término tradicional “Denominación de Origen” podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión “Denominación de origen protegida”.

- Respecto a los términos tradicionales relativos a las categorías de envejecimiento pueden utilizarse las menciones: “Noble”, “Añejo”, “Viejo”, “Crianza”, “Reserva” y “Gran reserva”.

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

Descripción:
Justificación modificaciones menores
Descripción:
Proyecto de orden de modificación de la disposición nacional de aprobación (modificaciones menores)
Descripción:
Solicitud de modificaciones menores

VI. OTROS DATOS:

1. DATOS DEL INTERMEDIARIO

Nombre del intermediario:	Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@marm.es

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS

3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:	

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:

español

5. ENLACE CON E-BACCHUS

Yecla