

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Yecla (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos

Breve descripción textual

Colores claros, de amarillo pajizo con irisaciones verdosas a amarillo dorado, dependiendo de la variedad de uva y de la evolución del vino. Lípidos y brillantes y luminosos.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

10,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en
miliequivalentes por
litro):

0,7

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200
---	-----

VINO - Vinos Rosados

<i>Breve descripción textual</i>
Color rosa, frambuesa y cereza con matices morados, frescos en boca y fuertemente afrutados unido a un equilibrio de la acidez.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

VINO - Vinos Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
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.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12,5

<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO DE LICOR

<i>Breve descripción textual</i>
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 aroma, sabor o color

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO ESPUMOSO

<i>Breve descripción textual</i>
- 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.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	235

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
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.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
-Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen, o del vino de los orujos de uva fermentada en elaboraciones en tinto, sólo pueden utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. Prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad. - Prohibida la utilización de prensas continuas, - El rendimiento para la extracción del mosto o vino y su separación de	

los orujos, no es superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vino obtenidas con presiones inadecuadas no pueden en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
El riego se regula anualmente por el Órgano de Gestión, en las modalidades de goteo, a manta o aspersión, para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo. En las plantaciones en secano la densidad de plantación es como mínimo de 1.100 cepas por hectárea; la formación del viñedo puede ser en vaso o espaldera. En las plantaciones en regadío la densidad de plantación es como mínimo de 1.600 cepas por hectárea. Rendimientos máximos en secano: 4.500 Kg//Ha. en las blancas (31,5 Hls/Ha); 4.000 Kg/Ha. en las tintas (28 Hls/Ha). Rendimientos máximos en regadío: 9.000 Kg/Ha. en las blancas (63 Hls/Ha); 7.000 Kg/Ha. en las tintas (49 Hls/Ha)	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
9000 Kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
63 Hectolitro por hectárea

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, en la Región de Murcia.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MONASTRELL

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

El clima en Yecla es de tipo continental seco, con veranos cálidos, mientras que los inviernos son muy fríos. Las precipitaciones medias anuales son de 300 mm. La insolación supera las 3.000 horas de sol al año.

La característica más importante desde el punto de vista orográfico de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie, que varía de 535 a 700 m.

Hidrográficamente destaca el carácter endorreico de sus cuencas. Los suelos son, entre otros, de tipo calizo, profundos y con una buena permeabilidad, destacando su pobreza en materia orgánica. Se tiene constancia arqueológica del cultivo del viñedo desde el siglo I A.C.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
En las etiquetas de vinos envasados debe figurar “Denominación de Origen Yecla” o “Denominación de Origen Protegida Yecla”. Las etiquetas son aprobadas por el Organismo de Control para la verificación de los requisitos del presente pliego de condiciones. Los envases en que se expidan los vinos tendrán precintas de garantía, facilitadas por el Órgano de Control, que serán colocadas en la propia bodega (de un solo uso). Pueden utilizarse: Noble, Añejo, Viejo, Crianza, Reserva y Gran reserva.	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

<i>Término(s) equivalentes:</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

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

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	34 91 347 54 10
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura y Agua
<i>Dirección</i>	s/n, Plaza Juan XXIII 30071 MURCIA España
<i>Teléfono.:</i>	34 968 362 728
<i>Fax:</i>	34 968 362 860
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	antonio.cerda@carm.es

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES620	Murcia
ES62	Región de Murcia
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

AIREN
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA TINTA
GARNACHA TINTORERA
MACABEO, VIURA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
MERLOT
MERSEGUERA
MOSCATEL GRANO MENUDO
PETIT VERDOT
SAUVIGNON BLANCO
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
VERDEJO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliego Condiciones DOP Yecla DEFINITIVO.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	Orden 1291 2007 Yecla.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	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.

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Justificaciones modificaciones.pdf
<i>Descripción:</i>	Justificación modificaciones menores

<i>Nombre del expediente</i>	Proyecto modificación Orden 4-10-2006.pdf
<i>Descripción:</i>	Proyecto de orden de modificación de la disposición nacional de aprobación (modificaciones menores)

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitudes de modificaciones.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificaciones menores

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=897&IDTIPO=11&RASTRO=c491\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=897&IDTIPO=11&RASTRO=c491$m1185,34701)