

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 386/13)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Yecla»

PDO-ES-A0606-AM02

Fecha de comunicación: 12.7.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Adaptación a la reglamentación vigente la terminología de los parámetros analíticos de azúcares totales.**

DESCRIPCIÓN:

El parámetro analítico «azúcares totales» pasa a denominarse «azúcares totales expresados en glucosa más fructosa», de acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de La Comisión de 17 de octubre de 2018 ⁽²⁾, en el que se establece la determinación de los azúcares totales, expresados en términos de fructosa y glucosa.

Modifica el punto 2 a), características analíticas del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Esta modificación es normal pues es una adaptación de terminología utilizada en relación con las características físico-químicas que no suponen ninguna modificación del producto final que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Conviene concretar en que se expresan los valores del contenido en azúcares totales de los vinos.

2. **Incremento de la acidez volátil.**

DESCRIPCIÓN:

La acidez volátil: se sube a 0,8 gr/l de ácido tartárico para vinos blancos y rosados. Para vinos tintos y de licor la acidez volátil no podrá ser superior a 1,2 gr/l de ácido tartárico. En los vinos espumosos se sube a 1 gr/l de ácido tartárico.

Modifica el punto 2 a) características analíticas del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

⁽²⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 46.

JUSTIFICACIÓN:

Por lo que se refiere a la acidez volátil, en el pliego de condiciones vigente se establecen unos límites para este parámetro demasiado restrictivos, que dejan fuera productos con adecuadas características organolépticas y que responden a la tipicidad de los vinos de Yecla. En la actualidad, por la forma de elaborar y envejecer los vinos, nos encontramos con vinos que van a permanecer en envases de madera de una capacidad superior a 330 litros. Cuando las capacidades son superiores no se pueden utilizar los términos Crianza o reserva y los vinos que permanecen en estos recipientes, habitualmente tienen una acidez volátil similar a si hubieran permanecido en bodega de 330 litros, sin embargo, no presentan ningún defecto en la cata por lo que se pretende adecuar este parámetro a las tendencias actuales de envejecimiento y elaboración de vinos. Todo esto favorecerá las elaboraciones menos intervencionistas y fermentaciones con levaduras autóctonas que dan lugar a vinos con mayor tipicidad.

Conviene, por tanto, actualizar este parámetro analítico por los motivos expuestos para poder comercializar como D. O. parte de las producciones de las bodegas que en la actualidad tienen que renunciar a su uso.

3. Disminución del grado alcohólico adquirido mínimo y grado alcohólico total mínimo en vinos tintos.**DESCRIPCIÓN:**

Bajada de 0,5%vol del límite mínimo de del grado alcohólico adquirido y grado alcohólico total en vinos tintos.

Modifica el punto 2 a) características analíticas del pliego de condiciones y el punto 4 Descripción del (de los) vino(s) del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

En la zona de producción de la DO Yecla conviven variedades de uva de muy diferentes características, como variedad principal tenemos la variedad Monastrell que convive con el resto de variedades autorizadas como son, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon Garnacha tinta, Garnacha tintorera y Petit Verdot.

Durante la última década, los mercados de manera general están solicitando vinos más suaves, con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino. Los enólogos de cada bodega deben tener las herramientas necesarias para poder elaborar vinos que dentro de las características que nuestra zona de producción y variedades ofrecen, conecten con los mercados nacionales e internacionales.

La bajada de 0,5%vol del límite mínimo de del grado alcohólico adquirido y grado alcohólico total en vinos tintos no conlleva una devaluación de la calidad, bien al contrario, ampliará las posibilidades que las diferentes variedades de uva de la zona ofrecen produciendo vinos más sutiles, complejos y atractivos.

4. Incremento de la acidez total**DESCRIPCIÓN:**

Se incrementa en Vinos blancos, rosados y tintos la Acidez Total a 7,5 g/l en Ac. Tartárico.

Modifica el punto 2 a) características analíticas del pliego de condiciones y el punto 4 Descripción del (de los) vino(s) del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

En la zona de producción de la DO Yecla conviven variedades de uva de muy diferentes características, como variedad principal tenemos la variedad Monastrell y el resto de tintas Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon Garnacha tinta, Garnacha tintorera y Petit Verdot entre las tintas y Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanco y Verdejo entre las blancas.

Durante la última década, los mercados de manera general están solicitando vinos más suaves, con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino. Produciéndose vendimias anticipadas con una menor graduación alcohólica lo que puede provocar un ligero incremento en la acidez Total.

5. **Modificación de las descripciones organolépticas.**

DESCRIPCIÓN:

Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial,

Modifica el punto 2 b) características organolépticas del pliego de condiciones y el punto 4 Descripción del (de los) vino(s) del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33, puesto que no suponen una modificación del producto que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Esta modificación no supone una disminución de los requisitos de calidad en los vinos elaborados, que quedan perfectamente definidos, simplemente clarifica y hace más lógica su clasificación ayudando a bodegas y certificadoras a la hora de valorar organolépticamente los vinos.

Además, la implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 en la verificación del Pliego de Condiciones hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

6. **Cambios en las prácticas enológicas específicas.**

DESCRIPCIÓN:

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima pasa de ser expresada en % Vol. a ser expresada en °Bé. Y se rebaja a 11° Be en uva tinta destinada a vinos tintos y se aumenta a 13° Be en uvas tintas destinadas a vinos de Licor.

Modifica el punto 3 a) Prácticas enológicas específicas del pliego de condiciones y el punto 5.1 Prácticas enológicas específicas del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La modificación en expresar a °Be es debido a que es la manera más habitual de medir en las bodegas la riqueza en azúcares del mosto en función de su densidad y se evita el uso constante de las tablas de conversión.

Por tanto, este cambio simplifica la medida de la graduación de las uvas en la recepción en las bodegas y adecua la graduación de los vinos a la realidad del cultivo y a las tendencias de los mercados, pues disminuye y se aumentan ligeramente los valores ya que, en la zona de producción de la DO Yecla, conviven variedades de uva de muy diferentes características, como variedad principal tenemos la variedad Monastrell que convive con el resto de variedades autorizadas como son, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon Garnacha tinta, Garnacha tintorera y Petit Verdot.

Durante la última década, los mercados de manera general están solicitando vinos más suaves, con más fruta, que conecten con las nuevas generaciones de consumidores que se incorporan a la cultura del vino. Los enólogos de cada bodega deben tener las herramientas necesarias para poder elaborar vinos que dentro de las características que nuestra zona de producción y variedades ofrecen, conecten con los mercados nacionales e internacionales.

7. Cambio del rendimiento de extracción.

DESCRIPCIÓN:

Se aumenta el índice de transformación de uva en vino, es decir, hace referencia a las presiones adecuadas para la extracción del mosto, de forma que el rendimiento límite pasa de 70 a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Modifica el punto 3 b), Restricciones a la vinificación del pliego de condiciones y el punto 5.1 Restricción pertinente en la vinificación, del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Como toda industria agroalimentaria, el sector del vino ha experimentado una revolución tecnológica durante los últimos años. Esta evolución lejos de parar, sigue ofreciendo nuevas herramientas a los enólogos para hacer vinos más atractivos, duraderos y ecológicos.

Prácticas como el límite de extracción del 70 % de mosto, no sólo no ayudan a mejorar la calidad del vino, sino que en muchos aspectos limitan a los técnicos a la hora de extraer lo mejor de las uvas en cada elaboración.

Las prácticas enológicas, deben estar enfocadas a la elaboración de vino de calidad, aportando los conocimientos, experiencia y capacidad de cada equipo técnico a aplicar las mejores técnicas que ya existan o que se puedan desarrollar en el futuro y que respetan el pliego de condiciones para la elaboración los vinos amparados por la D.O. Yecla.

La ampliación del rendimiento desde los 70 a los 74 litros por cada 100 kilos de uva se fundamenta en que algunas de las variedades de esta zona de producción como la Monastrell, Cabernet, Garnacha tintorera o Merlot, a presiones ligeramente superiores en prensa, aportan mostos con una concentración de polifenoles de altísima calidad que actualmente hay que desechar para no sobrepasar el límite actual.

La calidad de los vinos producidos de algunas variedades de la DO Yecla menos ricas en antocianos y polifenoles, se vería reforzada con la aportación de este 4 % de valioso vino con alta concentración de estos compuestos.

8. Cambios en las Prácticas culturales

DESCRIPCIÓN:

Se eliminan las prácticas culturales como son la regulación del riego por parte del Órgano de Gestión del consejo regulador y las densidades de plantación mínimas. Y se actualiza la redacción del texto para indicar que se permite el cultivo tanto en vaso como en espaldera, orientados a obtener productos de máxima calidad.

Modifica el punto 3 c), Prácticas culturales del pliego de condiciones y el punto 5.1 del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones no produce ningún cambio sobre las características del producto final. Tiene la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

El pliego de condiciones no ha sido actualizado desde su creación y lo que pretendemos es adecuarlo a las prácticas que realmente son necesarias para nuestra zona.

Las prácticas culturales que actualmente aparecen en nuestras normas de producción como la regulación del riego por parte del órgano de gestión del consejo regulador y las densidades de plantación mínimas, no sólo no ayudan a mejorar la calidad del vino, sino que en muchos aspectos limitan a los agricultores a la hora de obtener las mejores uvas para cada elaboración.

Además, se considera que ya se aplica un control suficiente mediante los rendimientos de producción (kg/ha) fijados y regulados en el pliego de condiciones.

Por tanto, se elimina la regulación del riego, las densidades de plantación mínimas y se actualiza la redacción de las prácticas culturales con el fin de hacerla más operativa y actualizada, así como para adaptarla a las necesidades de los viticultores.

9. Modificación del Rendimiento máximo por hectárea en Hl/Ha.

DESCRIPCIÓN:

Al modificar el rendimiento para la extracción de mosto o vino, los rendimientos máximos por hectárea quedan modificados.

Modifica el punto 5 Rendimiento máximo del pliego de condiciones y el punto 5.2 del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Adecuación del Rendimiento máximo al modificar el rendimiento de extracción de mosto o vino por 100 kilogramos de vendimia.

10. Adaptación del nombre de una variedad.

DESCRIPCIÓN:

Se actualizan el nombre Malvasia como «Malvasia Aromatica» o «Malvasia de Sitges».

Modifica el punto 6, Variedades de uva del pliego de condiciones y no afecta al documento único, pues la variedad se considera secundaria.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Adecuar la nomenclatura correcta a esta variedad.

11. Cambios de redacción en los Factores naturales del vínculo.

DESCRIPCIÓN:

Se suprime en el texto referente a la abundancia en hierro, a la altitud de la zona y se actualiza la altitud máxima donde se ubican, actualmente, los viñedos.

Modifica el punto 7 a) Datos de la Zona Geográfica Factores naturales del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33, puesto que el vínculo, aunque cambia su redacción puntualmente, no se ve alterado.

JUSTIFICACIÓN:

Dar la altitud medias del cultivo y el mínimo y máximo de la zona, conduce a confusión, Optando por dejar solamente la altitud mínima y máxima (que aumenta) de cultivo de viñedo. Plantaciones recientes de viñedos en la zona norte hacen incrementar la altura máxima del cultivo de la vid en nuestra denominación. Se suprime en el texto referente a la abundancia en hierro, pues con las modernas técnicas actuales de vinificación el problema de quebras férricas ha sido eliminado.

12. Cambios en las Declaraciones obligatorias.

DESCRIPCIÓN:

Se modifica la fecha de la declaración de cosecha de los viticultores y la presentación por parte de las bodegas de la declaración de contraetiquetas sin utilizar en la bodega.

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Por las características de nuestra variedad Principal la Monastrell, en ciertos años la vendimia se alarga en el tiempo pudiendo terminar la recolección en el mes de noviembre. Dándose el caso que estas últimas recolecciones la fermentación terminen a principio de diciembre. Las bodegas en el proceso de elaboración, aun cumpliendo con todos los requisitos para preseleccionar los depósitos de vinificación con destino a DOP, no es hasta el final de fermentación cuando finalmente deciden el destino de la elaboración. En estos casos el viticultor conoce el destino final de su producción con posterioridad al 30 de Noviembre, siendo perceptible ampliar esta fecha.

Por la operativa de trabajo de las bodegas limitar a diez días la presentación de las declaración de contraetiquetas es muy ajustada en el tiempo, siendo conveniente ampliar el plazo al mes siguiente.

13. Otros requisitos modificados**DESCRIPCIÓN:**

Se suprime el texto «EL límite de litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, podrá modificarse excepcionalmente en determinadas campañas por el Órgano de Gestión, a iniciativa propia o a petición de los elaboradores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias, hasta el límite de 74 litros.»

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Al aumentar este rendimiento de forma permanente, mediante la modificación del rendimiento de extracción, no es necesario su incremento de forma puntual.

14. Actualización de los datos de control.**DESCRIPCIÓN:**

Se actualizan los datos de la Autoridad Competente y del Organismo de Control delegado.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Estos cambios en el pliego de condiciones tendrían la consideración de «modificación normal», de acuerdo con el artículo 14 del Reglamento (UE) núm. 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se aprovecha para actualizar esa información.

DOCUMENTO ÚNICO**1. Nombre(s)**

Yecla

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. VINO - Vinos Blancos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: limpio y brillante, tonos de amarillos pálidos a dorados, pueden presentar ribetes verdosos.
- Fase olfativa: aromas limpios y frutales y/o florales. En el caso de haberse criado en madera, equilibrados con los aromas típicos que proporciona la bodega.
- Fase gustativa: buena acidez, afrutados. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino. En el caso de semidulces y dulces equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 250 mg/l.

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)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

2. VINO - Vinos Rosados

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: limpio y brillante, gama desde salmón pálido a rosa.
- Fase olfativa: aromas frutales y/o florales.
- Fase gustativa: buena acidez, equilibrado, afrutado. En el caso de semidulces y dulces equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 250 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. VINO - Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: Capa media y alta. Color cereza violáceo, púrpura, granate, puede contener matices a morados o colores rojo cereza a rojo rubí o teja.
- Fase olfativa: frutas frescas y/o maduras, de buena intensidad En el caso de estar fermentados o criados en madera existirá un equilibrio entre fruta y madera. Ligera sobremaduración, especias, balsámicos, recuerdos de roble.
- Fase gustativa: Amplios con buena persistencia, con cuerpo, cálidos, taninos maduros y suaves, muy equilibrados. En el caso de semidulces y dulces equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 200 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

4. VINO DE LICOR

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: Coinciden con los distintos tipos de vino blanco, rosado y tinto.
- Fase olfativa: De buena intensidad propias de dicha maduración, siendo muy intensa y característica cuando proceda de la uva Monastrell.
- Fase gustativa: Bien equilibrados entre dulzor y amargor, con cuerpo, untuosos y de final prolongado.

* Si el contenido en azúcares es mayor o igual a 5g/l, el límite máximo de sulfuroso será 200 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. VINO ESPUMOSO

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Fase visual: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos de pálidos a dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.
- Fase olfativa: con aromas florales y/o frutales propios de la variedad.
- Fase gustativa: Equilibrados en azúcar y acidez.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	235

5. **Prácticas vitivinícolas**5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Las uvas tendrán una graduación mínima de 11 °Bé en uvas tintas y 10 °Bé en uvas blancas; y, si son para vinos de licor, 13 °Bé.

2.

Restricción pertinente en la vinificación

- 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 74 litros de vino terminado, 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.

3.

Práctica de cultivo

Los sistemas de conducción y de poda del viñedo serán el vaso tradicional y sus variantes y el de espalderas y sus variantes.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. PLANTACIONES DE SECANO VARIEDADES BLANCAS

4 500 kilogramos de uvas por hectárea

2.

33,3 hectolitros por hectárea

3. PLANTACIONES DE SECANO VARIEDADES TINTAS

4 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

29,6 hectolitros por hectárea

5. PLANTACIONES DE REGADÍO VARIEDADES BLANCAS

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6.

66,6 hectolitros por hectárea

7. PLANTACIONES DE REGADÍO VARIEDADES TINTAS

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

8.

51,8 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica 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.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

MONASTRELL

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

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.

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.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de vinos envasados debe figurar «Denominación de Origen Yecla» o «Denominación de Origen Protegida Yecla». Las etiquetas son examinadas por el Organismo de Control para la verificación de los requisitos del pliego de condiciones.

Los envases en que se expidan los vinos tendrán precintas de garantía o contraetiquetas, en ambos casos numeradas, expedidas o facilitada la numeración, por el Órgano de Control, que serán colocadas en la propia bodega (de un solo uso).

Enlace al pliego de condiciones

[https://www.carm.es/web/integra.srvlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo\[1\].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958](https://www.carm.es/web/integra.srvlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958)
