1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER

"Yecla".

2. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

a) 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.

b) 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 aroma, sabor o color.

3. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

a) Prácticas enológicas específicas

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) Restricciones a 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 conocidas como continuas, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

- 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.

c) Prácticas culturales

- El cultivo del viñedo puede llevarse a cabo bajo los regímenes de cultivo de secano y cultivo de regadío.

- El riego se regula anualmente por el Órgano de Gestión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Yecla", pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo, en las modalidades de riego por goteo, a manta o aspersión. (*)

- En las plantaciones cultivadas en régimen de secano la densidad de plantación es como mínimo de 1.100 cepas por hectárea. En estos casos, la formación del viñedo se efectúa por el sistema tradicional en vaso o espaldera.

- En las plantaciones cultivadas en régimen de regadío la densidad de plantación es como mínimo de 1.600 cepas por hectárea.

(*). *Se elimina la cantidad máxima de riego a aplicar durante el periodo vegetativo, como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.*

4. DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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.

5. 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).

6. VARIEDADES DE UVAS

La elaboración de los vinos protegidos se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Tintas: Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta, Garnacha tintorera y Petit Verdot.

Blancas: Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanco y Verdejo (*).

De estas variedades se considera como principal la Monastrell.

(*).*Se incluye la variedad blanca Verdejo como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.*

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) 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.

b) Datos 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.- DISPOSICIONES APLICABLES

a) Marco jurídico

<u>Legislación Nacional</u>

- Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen "Yecla" y de sus órganos de gestión y control.

- Orden APA/1291/2007, de 20 de abril, por la que se publica la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua 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.

b) Requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con el Derecho de la UE:

Requisitos de las Bodegas.

Registros: Los operadores que produzcan uva destinada a vino acogida por la DOP "Yecla", elaboren, almacenen, realicen envejecimiento o envasen en la zona de producción, deben tener inscritas las plantaciones o instalaciones según la actividad en los siguientes registros:

- Registro de Viñas diferenciando los cultivos de secano y regadío.
- Registro de Bodegas de Elaboración.
- Registro de Bodegas de almacenamiento.
- Registro de Bodegas de Envejecimiento.
- Registro de Bodegas Envasadoras.

No se admite la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que en la práctica no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

Las bodegas inscritas en los Registros anteriores pueden efectuar la elaboración, el almacenamiento o manipulación de otros vinos, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada a las referidas a los vinos de la DOP "Yecla".

- Llevar un libro-registro de entradas y salidas específico para los vinos de la DOP "Yecla".

Declaraciones: Con la finalidad de poder controlar la producción, elaboración, calidad y existencias, los operadores ubicados en la zona de producción deben cumplir lo siguiente:

- Los viticultores deben presentar, una vez acabada la vendimia y en todo caso, antes del 30 de noviembre de cada año (*), una declaración de la cosecha obtenida en cada una de las viñas inscritas, indicando el origen y destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si producen diferentes tipos de uva deben declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas. Los titulares pueden delegar en las cooperativas y asociaciones de viticultores la tramitación en nombre de sus asociados de las citadas declaraciones.

- Las bodegas deben declarar, antes del 15 de diciembre (*), la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando los diversos tipos que elaboren. Es necesario consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos que se vendan, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias, deben declarar mensualmente las ventas efectuadas así como las compras de vino calificado.

- Las Bodegas de Almacenamiento, envejecimiento y envasadoras presentan, durante el mes siguiente (*), una declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos adquiridos o el destino de los vinos vendidos. En todo caso, se diferencian los diferentes tipos de vino.

- Presentar, dentro de los diez primeros días de los meses de enero, abril, julio y octubre, las existencias de contraetiquetas sin utilizar existentes en la bodega, a fecha de 31 de diciembre, 31 de marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente.

(*) Se varían las fechas como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

Condiciones de envasado.

Para poder envasar vino de la DOP "Yecla" el responsable debe:

- Disponer de los documentos que acrediten la exactitud de todas las menciones que se refieran a la naturaleza, identidad, calidad, composición, origen del vino, procedencia y variedades de la uva empleada en su elaboración.

- Someter todas las partidas de vino a los necesarios análisis, a fin de comprobar las características analíticas que figuran en el punto 2 de este pliego. A tal efecto, se entiende por partida el volumen de vino que presenta características homogéneas.

- Los vinos pueden expedirse en cualquier tipo de envase que no perjudiquen su calidad o prestigio y aprobados por el Órgano de Gestión.

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado.

- 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".

Otros requisitos

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.

El límite de rendimientos de uvas podrá ser modificado en cada campaña, siempre antes de comenzar la vendimia, por el Consejo Regulador. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25 % de los límites de producción máximos anteriores.

Esta modificación se producirá en años en los que la pluviometría haya superado la media anual de la zona de la DOP "Yecla", siendo esta de 300 l/m^2, y siempre que se conserve la calidad de la uva, para que esta pueda ser amparada por la DOP.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los autorizados, no puede utilizarse para la elaboración de vinos de la DOP "Yecla".

9. CONTROLES

a. Autoridad y organismo de control competentes.

Autoridad competente

Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria.
Consejería de Agricultura y Agua
Comunidad Autónoma de la Región de Murcia
Plaza Juan XXIII s/n.- 30071 Murcia
Teléfono: (34) 968 362 719
Fax: (34) 968 366 700
Correo electrónico: dgiaca@listas.carm.es

Colabora en los controles el Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Yecla", cuyos datos son:
C/ Polígono Urbayecla II.- 30510 Yecla
Tel: +34 968792352 / 968435412
Fax: +34 968792352
Correo electrónico: consejo@yeclavino.com
Página web: www.yeclavino.com

(b) Tareas del Organismo de control

(i) Ámbito de los controles

El Organismo de Control debe comprobar que los vinos amparados y las bodegas que elaboran, almacenan y embotellan vino de la DOP "Yecla" cumplen todos los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

- **Examen analítico y organoléptico.**

Las bodegas tienen establecido un sistema de autocontrol y realizan controles analíticos y organolépticos a la totalidad de sus producciones. Las bodegas pueden realizar estos análisis con medios propios o externos, y siempre deben estar contenidos en un documento con la identificación de la partida y que sea trazable con los registros oficiales. En función de los resultados analíticos, y cumplidos los requerimientos de variedad y origen, la bodega puede considerar como apta una partida concreta para ostentar la mención vino de la DOP "Yecla".

Durante las auditorias a las bodegas, el Organismo de Control comprueba los registros del autocontrol de la bodega para verificar que los vinos cumplen los requisitos analíticos establecidos en este pliego de condiciones.

La auditoría documental del Organismo de Control puede ir acompañada de la toma de muestras vinos que la Bodega haya considerado como aptas previamente.

Se establece un plan de muestreo específico para cada bodega dependiendo del volumen de vino elaborado y del número de envasados.

- **Otras condiciones establecidas en el pliego de condiciones.**

El Organismo de Control realiza también las siguientes actuaciones:

- Disponer de un registro actualizado de las bodegas que elaboren, almacenen y envasen vino de la DOP "Yecla".

- Requerir a los responsables de las bodegas la presentación de las pruebas que acrediten las exactitudes de las menciones empleadas en el etiquetado.

- Efectuar auditorias y controles físicos de las instalaciones en las que se encuentren los productos y solicitar la exhibición de los libros-registro, documentos de acompañamiento y del resto de la documentación y declaraciones, que en todo momento deberán encontrarse a su disposición.

- Efectuar aforos periódicos que acrediten la correlación entre los volúmenes de materia prima, vino en proceso de elaboración y producto terminado presente en las instalaciones.

- Realizar ejercicios de trazabilidad sobre los productos durante las distintas fases del proceso de producción que incluyan las materias primas, elaboración, envasado y etiquetado, para obtener garantías del cumplimiento de los requisitos del presente pliego de condiciones.

- Realizar los controles necesarios en las viñas para comprobar el cumplimiento de este Pliego.

(ii) Método de los controles.

- Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior, se realizan, como mínimo, anualmente a cada una de las bodegas, y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria basado en un análisis de riesgo.

Las auditorías están programadas y se elabora un plan de auditorias anual donde se incluyen todas las bodegas, los controles a realizar en las instalaciones, la toma de muestras programadas y demás tareas a realizar.

El Organismo de Control dispone de procedimientos específicos donde se detallan las formas de actuación para garantizar el cumplimiento por parte de las bodegas, de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.