

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1165

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Yecla

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

Address Yecla Protected Designation of Origin Regulatory Council
Polígono Urbayecla II. C/ Poeta Francisco A. Jiménez s/n
Yecla, Murcia, 30510
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the Designation of Origin consists of the land registered in the vineyard Register located in the municipality of Yecla, Region of Murcia, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0606

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1165

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Yecla

PRODUIT(S)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Yecla
Polígono Urbayecla II. C/ Poeta Francisco A. Jiménez s/n
Yecla, Murcia, 30510

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production des vins protégés par l'AOP se compose des terres inscrites au Registre viticole se situant dans la municipalité de Yecla, région de Murcie, Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0606

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1165

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Yecla

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Yecla
Polígono Urbayecla II. C/ Poeta Francisco A. Jiménez s/n
Yecla, Murcia, 30510

España

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, España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0606

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Yecla»

Nº UE: PDO-ES-A0606

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Yecla

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos

| |
|---|
| <i>Breve descripción textual</i> |
| 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. |

| Características analíticas generales | |
|---|--|
| <i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i> | |
| <i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i> | 10,5 |
| <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> | 200 |

VINO - Vinos Rosados

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

| Características analíticas generales | |
|---|--|
| <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

| Breve descripción textual |
|--|
| 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. |

| Características analíticas generales | |
|---|--|
| <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

| Breve descripción textual | |
|--|--|
| <p>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</p> | |

| Características analíticas generales | |
|---|--|
| <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

Breve descripción textual

- 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.

Características analíticas generales

| | |
|---|--|
| <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

| | |
|---|-------------------------------|
| Tipo de práctica enológica: | Práctica enológica específica |
| Descripción de la práctica: | |
| <p>La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. | |

| | |
|--|---|
| Tipo de práctica enológica: | Restricción pertinente en la vinificación |
| Descripción de la práctica: | |
| <p>-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.</p> <p>- Prohibida la utilización de prensas continuas,</p> <p>- 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.</p> | |

| | |
|--|-------------------|
| Tipo de práctica enológica: | Práctica cultural |
| Descripción de la práctica: | |
| <p>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.</p> <p>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.</p> <p>En las plantaciones en regadío la densidad de plantación es como mínimo de 1.600 cepas por hectárea.</p> <p>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).</p> <p>Rendimientos máximos en regadío: 9.000 Kg/Ha. en las blancas (63 Hls/Ha); 7.000 Kg/Ha. en las tintas (49 Hls/Ha)</p> | |

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

9000 kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:

63 hectolitros 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)

Breve descripción

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

| | |
|---|---|
| Marco jurídico: | En la normativa nacional |
| Tipo de condición complementaria: | Disposiciones adicionales relativas al etiquetado |
| Descripción de la condición: | |
| <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Pueden utilizarse: Noble, Añejo, Viejo, Crianza, Reserva y Gran reserva.</p> | |