

Solicitud de una nueva modificación

I. MODIFICACIÓN

1. REGLAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Article_105_not_minor

2. Descripción y motivos de la modificación

Título:

AM01 de 2014

Descripción y motivos

No fue una modificación real sino sólo la adaptación del Documento Único a una simplificación del mismo a instancias de la Comisión.

Título:

JUSTIFICACIÓN M02 de 2017

Descripción y motivos

JUSTIFICACIÓN

1. En el apartado 2. b :características organolépticas

Blancos: Se cambia la frase Aromas "de gran intensidad" por "intensos" y se añade "Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por barrica"

Rosados: En la gama de color se cambia desde "el rosa pálido al rosa fresa o grosella" por "rosa violáceo al rosa salmón". Se añade la misma frase sobre los aromas a madera que en los vinos blancos.

Tintos jóvenes: En el color se cambia "dentro de la gama de rojos con matices violáceos de juventud" por "de rojo violáceo a rubí". Se añade la frase anterior.

En el párrafo de descripción de vinos dulces se añaden los vinos semisecos y semidulces y la frase "El aspecto visual y aromático coincide con los distintos tipos de vino blanco, rosado y tintos. Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por barrica"

Se eliminan los apartados de descripción de rosados dulces y Tintos dulces.

Vinos tintos de crianza y reserva: Se añade "gran reserva": en el color se elimina "guinda" y añadiendo "violáceo" Se elimina la frase "recuerdos de aromas de las variedades utilizadas, evolucionados a frutas pasas". Se elimina "fino y delicado, vainilla, frutas dulces y pasas"

Vinos de licor: Se cambia la palabra "cereza" por "violáceo a rojo teja" y se elimina "con taninos algo ásperos que aportan complejidad"

El objeto de estas modificaciones es completar la descripción organolépticas en los tipos de vinos así como aportar la que no se había incluido en el anterior pliego (semisecos y semidulces)

2.En el apartado 3.a.Prácticas enológicas específicas se introduce "Para uva blanca y tinta

destinada a vinos espumosos: 11,5 % Vol.”, definiendo así la graduación alcohólica volumétrica mínima de los vinos Espumosos.

3. En el primer párrafo del apartado 3.b (Restricciones a la vinificación) se elimina la frase: "Se aplican presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de racimos de uva, podrá ser modificado excepcionalmente en

determinadas campañas, hasta el límite de 74 litros" El párrafo queda de la siguiente manera: "En la producción del mosto se siguen las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad de los vinos, de forma que el rendimiento máximo en el proceso de transformación no exceda de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia"

El Consejo justifica esta modificación para evitar establecer anualmente dicho rendimiento máximo de transformación de uva, según artículo 33.2.d de la Orden de 24 de mayo de 2006 que se describen en el apartado 8.a del Pliego de Condiciones.

De esta manera se elimina la posibilidad de aumentar hasta este rendimiento excepcionalmente cada año.

4. En el apartado 4. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA se amplía la zona geográfica a dos pedanías del Término Municipal de Moratalla incluido parcialmente: Inazares y La Rogativa y sustituir el término pago por paraje.

El Consejo Regulador de la D.O. Bullas propone adoptar una modificación mayor relativa a la ampliación de zona de producción, por las siguientes semejanzas que se muestran:

-La similitud morfológica del relieve de ambas pedanías con la existente en zona de producción de la D.O.P. y determina una semejanza en el tipo y forma de cultivo.

-Los suelos litosuelos calcáreos que se dan en las pedanías, son semejantes a los suelos de las pedanías ya incluidas, de Benizar, Otos y Mazuza de Moratalla.

Según el informe emitido por laboratorios KUDAM a 02/02/2005 el suelo de la pedanía La Rogativa (Finca Casas de Alfaro) presenta una textura limo-arenosa, con un 47,5% de arena, 40 % de limo y 12,5 % de arcilla. Esta textura le confiere una capacidad hídrica moderadamente alta y con una permeabilidad buena. La materia orgánica de los suelos pardo-calizos tiene valores dominantes entre 1 y 2 % (pobres en materia orgánica), estos valores hallados en esta zona son coinciden a los encontrados en la zona de producción.

-La temperatura media anual en el área montañosa de Moratalla es algo más baja, en torno a 12 y 14 °C, debido a su relieve. Se caracteriza por un periodo frío más largo, con una temperatura media de 4 a 5 °C; y un periodo cálido de 2-3 meses con temperaturas medias entre 25-27 °C.

-Actualmente se elabora vino TINTO en estas zonas, con variedades autorizadas, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Los análisis físico-químicos y organolépticos a 01/12/2011 y 08/02/2013 de las cosechas fueron del 2010 y 2011 muestran que los vinos cumplen los parámetros físico-químicos del pliego de condiciones actual y el análisis organoléptico presenta terminologías descritas en dicho Pliego de Condiciones.

Se sustituye pago por paraje, como por ejemplo Arrabal de la Encarnación, al ser espacios naturales próximos a pedanías o pequeños pueblos; en este ejemplo está próximo a la pedanía La Encarnación; y por si solos no presentan una características edáfica específica o microclima particular.

5. En el apartado 8.b. Declaraciones, el Consejo Regulador de la D.O. Bullas propone adoptar modificaciones en las fechas de presentación de las diferentes declaraciones.

-Las declaraciones presentadas por los operadores inscritos en el Registro de Viñas y los operadores inscritos en el Registro de Bodegas de Elaboración que deben presentar, sean coincidentes con lo declarado con la administración. Y se modifica dicha fecha a “antes del 1 enero del año siguiente”, dejando un margen de tiempo para su cumplimiento.

-La presentación de declaración de entradas y salidas de productos habidos en bodega de los operadores inscritos en el Registro de Bodegas de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotelladoras se realizará dentro de los meses de enero, abril, julio y octubre, a fecha de 31 diciembre, 31 marzo, 30 de junio y 30 de septiembre, respectivamente. Modificando su presentación mensual a trimestral coincidiendo con la presentación de la declaración de impuesto sobre vino y bebidas fermentadas a la administración, siendo dicho dato reflejado en los Libros de Registro de la bodega. De tal forma, que dicho dato pueda ser fácilmente verificado. Se amplía el margen de tiempo para su presentación para el cumplimiento de dicha obligación.

-La declaración de existencias de contraetiquetas sin utilizar existentes por los inscritos en los diferentes Registros de Bodegas, deberán presentar, dentro de los meses de enero, abril, julio y octubre. Ampliándose el tiempo de presentación de tales declaraciones, a todo el mes siguiente, proporcionando este margen para el cumplimiento de dicha obligación dentro de las fechas establecidas.

6. En coherencia con la modificación del rendimiento de extracción en el apartado 3.b, se elimina el primer párrafo del apartado 8.c.

7. En el apartado 9.a. Autoridades y organismo de control competentes, el Consejo Regulador de la D.O. Bullas propone adoptar modificaciones, al acordar con fecha 2 de febrero de 2015 que "El

control de los vinos amparados por la D.O.P. Bullas sea efectuado por CERTIFOOD,S.L.”.

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Bullas (es)

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)

VINO - Vinos Blancos y Rosados

Los blancos para el consumo son secos, limpios y sin defectos. Color amarillo pajizo a dorado, aroma floral, frutal, algo vegetal, acidez equilibrada y con matiz dulce.

Los rosados son limpios, brillantes y sin defectos. Color rosa violáceo al rosa salmón, aroma a fruta roja y fresco, acidez equilibrada y con matiz dulce.

Ambos, si han pasado por barrica, tendrán aromas limpios a madera.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

*Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares \geq 5g/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):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

VINO - Vinos Tintos

Para el consumo han de tener color de rojo violáceo a rubí, en jóvenes, y teja, si tienen envejecimiento; aroma varietal, estructurados en boca, equilibrados en tanino-acidez. Con

envejecimiento presentan características propias de la maduración.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

*Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares ≥ 5 g/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):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO DE LICOR

Colores violáceo a rojo teja, con intensidad alta o muy alta, dependiendo del envejecimiento, con abundante lágrima. A nariz tienen potentes aromas a frutas maduras o confitadas con toques balsámicos y especiados. A boca son muy potentes, untuosos, cálidos, con taninos algo ásperos que aportan complejidad y una persistencia final dulce muy prolongada.

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.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

*Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares ≥ 5 g/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):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO ESPUMOSO

Con las características de color correspondientes a los vinos

blancos rosados y tintos anteriores. A nariz con sensaciones intensas, frescas y afrutadas. En boca son chispeantes con buen equilibrio entre el azúcar y la acidez.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

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):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de:

- Para uva blanca: 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.
- Para uva blanca y tinta destinada a vinos espumosos: 11,5% Vol.

Restricción pertinente en la vinificación

El rendimiento no será mayor a 74 L de vino por 100 Kg de vendimia. El Vino de licor sólo se elabora con Monastrell. La crianza en botella en espumoso es de 9 meses mín. Se prohíbe el uso de máquinas estrujadoras de acción centrífuga, prensas continuas y prácticas de precalentamiento para aumento de color.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación mínima: en secano con 1.100 cepas/Ha y en regadío con 1.800 cepas/Ha mínimo. El riego se regula anualmente por el Órgano de Gestión del Consejo Regulador, pudiendo autorizarlo por goteo, a manta o aspersión.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas en secano

6000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en secano

42 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en secano

5000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en secano

35 hectolitros por hectárea

Variedades blancas en regadío

8000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en regadío

56 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en regadío

7000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en regadío

49 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la DOP “Bullas” está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en siguientes términos municipales de la región de Murcia: Bullas, Cehegín, Mula, Pliego y Ricote; del término municipal de Calasparra, los parajes comprendidos entre el río Segura y el límite administrativo de los términos de Cehegín y Mula; del término municipal de Caravaca, los parajes: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima y Cañada Lengua; del término municipal de Moratalla: las pedanías de Benizar, Otos y Mazusa, Inazares y La Rogativa, el paraje de Las Cañadas y los parajes comprendidos entre la Rambla de Ulea y el límite administrativo de los términos municipales de Cehegín y Calasparra; del término municipal de Lorca: las pedanías de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana; de los términos de Cieza y Totana, los viñedos comprendidos entre estos términos y los de Ricote y Mula y con Lorca y Mula respectivamente.

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

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MACABEO

MONASTRELL

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

Vinos

Vinos tintos: Un 80% de la superficie de cultivo pertenece a la variedad tinta Monastrell, excelentemente adaptada al medio. El resto de variedades mejoran la calidad y complejidad de los vinos, respetando siempre su identidad, al ser la Monastrell la variedad principal. La altitud, el suelo predominantemente calizo y el clima seco producen tintos amplios, carnosos, cubiertos de color, con un alto grado alcohólico y acidez equilibrada, con aroma afrutado muy particular, con cuerpo y riqueza tánica bien integrada. Con crianzas moderadas en barricas de roble se consiguen vinos muy atractivos sobre todo cuando se incluyen pequeñas cantidades de las nuevas variedades autorizadas.

Vinos blancos y rosados, y vinos espumosos: Son 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.

Vinos espumosos

Vinos blancos y rosados, y vinos espumosos: Son 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.

Vinos de licor

Vinos de licor: Son elaborados exclusivamente con la uva Monastrell, cuyo bouquet intenso tras la crianza en roble, combina aromas complejos como cacao, café y especias orientales.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

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 por esta DOP, debe figurar obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida “Bullas”, diferenciándose claramente de las etiquetas que se utilicen en la comercialización de otros vinos.

- Antes de la puesta en circulación, las etiquetas las examina 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 Organismo de Control, colocadas siempre en forma que no permita una segunda utilización.
- Para los vinos espumosos es obligatoria la indicación de la añada en su etiquetado.

10. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=896&IDTIPO=11&RASTRO>