

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Lebrija (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos

Breve descripción textual

Vino joven, muy pálido, de aroma afrutado, y en boca seco o abocado.

* Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total
máximo (en % vol):

Grado alcohólico
volumétrico adquirido
mínimo (en % vol):

10,5

Acidez total mínima:

Acidez volátil máxima
(en miliequivalentes por
litro):

18

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

Vinos tintos

<i>Breve descripción textual</i>	
Según su envejecimiento pueden ser:	
1. Tintos jóvenes: Son de intenso y característico aroma afrutado. De color vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.	
2. Tinto joven roble: De color rubí brillante con ribetes oscuros y violáceos de aroma característico intenso y complejo a fruta madura con recuerdos a vainilla y café además de un sutil toque floral.	
3. Tintos con envejecimiento: Crianza, reserva y gran reserva: De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas característicos de frutos maduros. En boca muy persistentes, con gran cuerpo y vigor. Con final aterciopelado y retrogusto largo.	

<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>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino generoso y generoso de licor

<i>Breve descripción textual</i>	
- Vinos generosos: Tipo "Flor de Lebrija", amarillo pajizo, con reflejos verdosos en ocasiones, de aroma almendrado, punzante y delicado, ligero al paladar, seco y cuyas características son resultado de su proceso de crianza bajo velo de flor. Tipo "Lebrija Old Vino Seco", color ámbar a caoba, de aroma que recuerda a la nuez.	
- Vino generoso de licor: de color ámbar a caoba oscuro, con cuerpo, de aroma punzante y atenuado. Puede llevar indicación "Lebrija Old Dulce"	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido</i>	15
<i>mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino dulce natural y Mistela

<i>Breve descripción textual</i>
<p>- Vino dulce natural: Son vinos con cuerpo y textura aterciopelada y melosa, su aroma recuerda a la miel, al caramelo y a las uvas pasas, agradable en boca y glicérico, su color varía desde el color oro al color caoba.</p> <p>- Mistela.</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido</i>	15
<i>mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>El sistema de envejecimiento será el clásico de criaderas y solera, o bien el de añadas. Todos los vinos generosos y generosos de licor deberán tener una edad promedio mínima de tres años para poder ser destinados al consumo. En la elaboración de los vinos que así lo exijan también pueden adicionarse vino dulce natural, alcohol vínico y concentrado de mosto. Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en toneles o barricas de roble americano o francés para los tintos, blancos, dulces naturales y mistelas, y en botas de roble para los generosos y de licor. Podrán utilizar las indicaciones «Roble», «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», los vinos tintos y blancos de añadas.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no supere los 72,5 litros de mosto por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de mosto obtenidos por presiones ulteriores en las que se supere el rendimiento establecido, no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La uva procedente de las parcelas en las que se hayan superado los rendimientos máximos no podrán utilizarse para la elaboración de los vinos protegidos.</p> <p>En parcelas de viñedo de nueva plantación los rendimientos máximos permitidos serán nulos el primer año, un 10% de los anteriores el segundo año, un 40% de los anteriores el tercer año, y un 80% el cuarto año de plantación.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

15000 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas Sauvignon Blanc

Rendimiento máximo:

10000 Hectolitros por hectárea.

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

11250 Hectolitros por hectárea.

Variedades tintas Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota

Rendimiento máximo:

6000 Hectolitros por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada para la producción, elaboración y envejecimiento de los vinos protegidos está constituida por los términos municipales de Lebrija y El Cuervo, de la provincia de Sevilla.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

SYRAH

PALOMINO FINO

PALOMINO

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La comarca está situada en el extremo Suroeste de la Península Ibérica, en el margen derecho del Río Guadalquivir. Los viñedos de la zona delimitada se encuentran en la campiña adyacente a las marismas, lo que condiciona su mesoclima y suelo de cara a la producción de uva y elaboración de vinos. Tanto en el otoño como en la primavera, las temperaturas son suaves; no así en el verano, el cual es largo y riguroso, con máximas que pueden sobrepasar los 40°, siendo el mes de agosto el más caluroso. La práctica totalidad de los terrenos de la zona considerada son llanos. La “mano del hombre” interviene profundamente en la personalidad de los vinos que produce y tienen un carácter “tradicional”.

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 embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nivel de protección correspondiente (término tradicional) seguido del nombre protegido, y el tipo de vino de que se trate según el pliego de condiciones, así como todas las indicaciones obligatorias o facultativas que con carácter general se determinen en la normativa aplicable. Indicación facultativa unidad geográfica mayor: “Andalucía”.	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalment e utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 17(2) of R.(UE) 2019/33)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 14 of R.(UE) 2019/33)

Reasons for amendment

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

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Asociación de Vinos de Calidad de Lebrija
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	60 Consolación 41740 Lebrija (Sevilla) España
<i>Teléfono.:</i>	658 90 50 44
<i>Fax:</i>	

*Correo(s)
electrónico(s):*

vinosdelebrija@hotmail.es

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcsa@mapa.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, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Alimentaria
<i>Dirección</i>	s/n. Tabladilla 41071 SEVILLA España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino Generoso de licor
Vino Generoso
Vino dulce natural
Vino de calidad con indicación geográfica

b. Letra b)

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES618	Sevilla
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
SAUVIGNON BLANCO
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
TINTILLA DE ROTA
PETIT VERDOT

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_Lebrija_modificado.docx

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	
<i>Referencia jurídica:</i>	

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	
<i>Descripción:</i>	

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Lebrija_modificado.pdf
----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------