

## DOCUMENTO ÚNICO

Nº de páginas incluidas estas <b>3</b>
Lengua de la solicitud de modificación
<b>Castellano</b>
<b>Intermediario</b>
• Estado(s) miembro(s) (*)
• <del>Autoridad del tercer país (optativo) (*)</del>
<i>[(*) táchese lo que no proceda]</i>
Nombre(s) del (de los) intermediario(s)
<b>Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente</b>
Dirección(es) completa(s)
<b>Paseo Infanta Isabel, 1. Madrid 28071 España</b>
(nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país)
Teléfono, fax, correo electrónico
<b>913475361, 913475770, dgi@magrama.es</b>
<b>Nombre</b>
<b>Bullas</b>
Denominación de origen (*) Indicación geográfica (*)
<i>[(*) táchese lo que no proceda]</i>
<b>Rúbrica del pliego de condiciones afectada por la modificación</b>
Nombre protegido <sup>(*)</sup>
Descripción del producto (*)
Prácticas enológicas utilizadas (*)
Zona geográfica <sup>(*)</sup>
Rendimiento por hectárea <sup>(*)</sup>
Variedades de uva de vinificación utilizadas <sup>(*)</sup>
Vínculo <sup>(*)</sup>
Nombre y dirección de las autoridades de control <sup>(*)</sup>
Otros (*) Disposiciones aplicables
<i>[(*) táchese lo que no proceda]</i>



## Referencia al pliego de condiciones

a) Se modifica los siguientes apartados:

1. apartado 2.b "Características organolépticas", segundo, tercero, cuarto y sexto párrafo.

"Blancos: Colores de amarillo pajizo con irisaciones verdosas a amarillo dorado, dependiendo de la variedad de uva y de la evolución del vino. Aromas intensos, con carácter floral, frutal, e incluso algún toque vegetal en ciertos vinos. En boca son frescos, ricos en matices ácidos y dulces, bien ensamblados. Acidez equilibrada. Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por bodega.

"Rosados: Gama de color desde rosa violáceo al rosa salmón. Aromas intensos, frescos y de carácter afrutados. En boca, suaves, frescos, ricos con matices dulces. Acidez equilibrada. Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por bodega.

"Tintos jóvenes: Color de rojo violáceo a rubí. Expresión aromática frutal a la variedad de uva. Francos en nariz. En boca, bien estructurados y suaves. Equilibrados en tanino y acidez. Retrogusto persistente de la variedad empleada en su elaboración. Aromas a madera limpios, en caso de que hayan pasado por bodega."

"Para los vinos semisecos, semidulces y dulces se añade el sabor dulce que debe estar bien equilibrado con la acidez. 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 bodega."

"Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva: Amplia gama de color, desde el rojo violáceo al rojo teja. Aromas frutales y de fruta madura. Toque de madera, como vainilla, tabaco, frutos secos, torrefactos, regaliz y aromas especiados y balsámicos. Sabores delicados a madera, con postgusto potente y persistencia agradable."

"Vinos de licor: Colores violáceo a rojo teja, 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 y una persistencia final dulce muy prolongada."

2. apartado 3.b. "Restricciones a la vinificación", primer párrafo.

"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."

b) Se modifica el apartado 8.c., eliminando el primer apartado:

"El límite de 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia racimos de uva, podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas, hasta el límite de 74 litros."

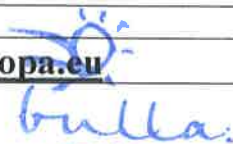
[(A) ANEXO AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. BULLAS "DOCUMENTO JUSTIFICATIVO DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O. BULLAS 12-FEBRERO 2016"

[(B) ANEXO AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P. BULLAS "DOCUMENTO JUSTIFICATIVO DE RESTRICCIONES A LA VINIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA

*Bullas*  
Consejo Regulador de  
Denominación de Origen  
C/La R-1  
Murc

D.O. BULLAS 12-FEBRERO 2016"

<mailto:AGRI-CONTACT-EBACCHUS@ec.europa.eu>



Consejo Regulador de la  
Denominación de Origen

La Rata

