

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Los Palacios (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos del año

Breve descripción textual

El vino acogido a esta Indicación geográfica deberá poseer unas características organolépticas que podemos definir desde el punto de vista visual de aspecto límpido y brillante, de color amarillo pajizo , con un aroma suave de notas afrutadas y con de un sabor aterciopelado en paladar.

* Sulfuroso máximo 250 mg/l si el contenido de azúcares ≥ 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:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en
miliequivalentes por
litro):

11,7

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

Vinos blancos envejecidos

<i>Breve descripción textual</i>
Vino blanco de similares características al joven pero de color amarillo oro en los vinos de dos o más años. * Sulfuroso máximo 250 mg/l si el contenido de azúcares ≥ 5 g/l.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,75 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La fecha de la vendimia se determinará mediante análisis previos de, al menos: ° Baumé, Acidez total y pH</p> <p>La uva se deberá transportar en cajas con una capacidad máxima de 25 Kg</p> <p>El mosto será sometido a un desfangado estático entre 3 y 24 horas</p> <p>La fermentación del mosto se realizará a una T° controlada inferior a los 20° C</p> <p>Las lías se separarán de los vinos como máximo a los 3 meses después de finalizar la fermentación</p>	

El vino separado de las lías, es “cabeceado”, mezclando las distintas partidas para conseguir la uniformidad de toda la cosecha
Tras la clarificación y primer filtrado, los vinos se someterán al menos una semana a una temperatura máxima de 0°C.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

10000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Comprende terrenos ubicados en los términos municipales de: Los Palacios y Villafranca, Alcalá de Guadaira, Dos Hermanas y Utrera pertenecientes a la provincia de Sevilla, según la delimitación definida en el pliego de condiciones

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

AIREN

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Las características debidas a la influencia del medio geográfico son grado alcohólico medio alto y carácter graso en los vinos envejecidos; debidos a la elevada integral térmica y alta insolación en maduración, sin lluvias en el periodo de maduración, y a la limitación de los rendimientos

Su frescura en boca, con buena acidez y notas afrutadas a causa de una vendimia muy temprana, que contrasta y se equilibra con el grado alcohólico, gracias al elevado índice heliotérmico que permite acumular rápidamente los azúcares en las bayas, en un periodo de maduración muy corto, también favorecido por las características de los suelos que permiten una rápida evolución fenológica y nutrición.

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>	

Se puede utilizar el nombre de la unidad geográfica mayor: Andalucía

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

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

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	S.C.A.,. Las Nieves
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Sociedad Cooperativa
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	Sin nº, Avenida de Utrera 41720 LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA (Sevilla) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 955 81 03 60
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	gerente@lasnieves.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID España
<i>Teléfono.:</i>	+34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	+34 91 347 54 10
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.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, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica
<i>Dirección</i>	s/n C/ Tabladilla 41071 Sevilla España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	SOHISCERT.S.A.
<i>Dirección</i>	Km. 20,8 (Aptdo. Correos 349) Finca La Cañada, Crtra. Sevilla-Utrera 41710 Utrera (Sevilla) España
<i>Teléfono.:</i>	34 955 86 80 51
<i>Fax:</i>	34 955 86 81 37

<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sohiscert@sohiscert.com
----------------------------------	-------------------------

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino de la tierra

b. Letra b)

Viejo

Noble

Añejo

4. Zona NUTS

ES618	Sevilla
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CHARDONNAY

COLOMBARD

SAUVIGNON BLANCO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
-------------------	---------

<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_T_LOS PALACIOS actualizado c.cambios 20.11.2013.doc
------------------------------	---

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN Vinos de la Tierra (BOJA).pdf
------------------------------	-------------------------------------

<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30.11.2011, aprueba Pliegos de
-----------------------------	---

	condiciones de los Vinos de la Tierra
--	---------------------------------------

c. Otro(s) documento(s):

--

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/vinos/VT_LOS_PALACIOS.pdf
----------------	---