

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Alicante (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y rosados

Breve descripción textual

BLANCOS

Color: desde tonos amarillos pálidos a ambarinos

Nariz: flor blanca, cítricos, fruta fresca, limpio

Boca: buena acidez, fresco, afrutado, persistente.

BLANCOS ENVEJECIDOS

Color: entre amarillo y dorado

Nariz: fruta golosa, toques de madera

Boca: equilibrado, fresco, persistente, con cuerpo

ROSADOS

Color: de salmón a rosa

Nariz: potencia, frescura, con fruta

Boca: buena acidez, equilibrado, afrutado

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico

10

<i>volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vinos nobles

<i>Breve descripción textual</i>
Color: Capa media y alta. Tonos cereza. Ribetes anaranjados Nariz: Intensa. Madera Boca: Persistencia. Estructura. Postgusto largo El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos tintos

<i>Breve descripción textual</i>
JÓVENES Color: capa media y alta. Intensidad. Desde rubí a violetas Nariz: Intensidad. Fruta fresca roja. Boca: Buen equilibrio y estructura. Volumen ENVEJECIDOS Color: Intensidad de color. Cereza Nariz: Potencia olfativa. Fruta madura. Balsámicos

Nariz: Potencia olfativa. Fruta madura. Balsámicos
 Boca: Buen equilibrio y estructura. Persistencia. Mineral. Bosque mediterráneo

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	16,67
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vinos de licor

<i>Breve descripción textual</i>
Color: los hay rosados o tintos, en función de sus variedades Nariz: intensa. Flores. Fruta madura. Pasas Boca: Persistencia. Postgusto largo. Buena acidez. El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos

<i>Características analíticas generales</i>	
<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>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino añejo

<i>Breve descripción textual</i>
Color: Tonos caoba Nariz: Intensa. Madera Boca: Persistencia. Estructura. Postgusto largo. El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Fondillón (tinto)

<i>Breve descripción textual</i>
Color: Caoba, ámbar y tonalidades cobrizas Nariz: Intensidad aromática. Fruta madura. Frutos secos. Madera bien integrada. Torrefactos Boca: Equilibrada. Buena estructura. Gran volumen. Persistencia. Un toque ligeramente goloso.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	16
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en</i>	25

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

Vinos espumosos y vinos espumosos aromáticos de calidad

<i>Breve descripción textual</i>
ESPUMOSOS Color: amarillos o rosados pálidos Nariz: Floral; frutal Boca: equilibrados en azúcar y acidez. ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD: Color: Amarillo pálido. Buena integración del carbónico Nariz: floral: frutal. Boca: buena acidez e intensidad. Buena estructura. El contenido mínimo de dióxido de carbono será de 3 bares a 20°C

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Quedan prohibidas por esta Denominación de Origen la utilización expresa de virutas de roble para el envejecimiento o maduración de los vinos.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
El rendimiento de extracción es 0.74 hl de vino por cada 100 kg de uva. Fondillon: se aplicará esta indicación, exclusiva de la DOP Alicante, a los vinos elaborados con uvas de la variedad Monastrell de la zona de producción, sobremaduradas en la cepa y con excepcionales condiciones de calidad y sanidad. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínimo 16% volumen) deberá ser, en su totalidad, natural. Envejecido al menos 10 años en barricas de roble. Se considera vino espumoso aromático al que ha sido elaborado únicamente con uvas de la variedad Moscatel aromática y poseen un grado alcohólico volumétrico total superior a 7%.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica de cultivo
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Densidad de plantación: En secano: 2.500 cepas/hectárea En regadío: 3.500 cepas/hectárea.	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
9000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
66,6 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
7500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
55,5 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Alicante.Banyeres Mariola.Castalla.Ibi.Onil.Alcoy.Benifallim.Panàguila.Algueña.Beneixama.
Biar.Campo Mirra.Cañada.Elda.Hondón de las Nieves.Hondón
Frailes.Romana.Monóvar.Petrer.Pinoso.Salinas.SaxVillena.Parajes de Novelda.Partida
Barbarroja(Orihuela).Parajes:Cantón,Cañada de la Leñan Maciscada (Abanilla).Alberquilla,
Cañada de Trigo,Raja,Casa Frailes,Torre Rico,Zarza
(Jumilla).Hoyas,Raspay(Yecla).Elche.Crevillent.Santa
Pola.Alcalalí,Beniarbeig.Beniglembra.Benidoleig.Benimeli.Benissa.Benitachell.Calp.CastelldeCaste
lls.Dénia.Els Poblets.Gata de Gorgos.Llíber.Murla.Ondara.Orba.Parcent.Pedreguer.Sagra.Sanet
Negrals.Senija.Teulada.Ràfold'Almunia.Tormos.Vall Laguar.Vergel. Altea.Beniardá.Benifato

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MONASTRELL

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

Breve descripción

Los rasgos singulares de los vinos de la DO Alicante se transmiten a los vinos a través de las condiciones de suelo, clima y de las propias variedades. Mucho sol y horas de insolación intensa durante el verano,coincidiendo con la maduración de la uva, dan como resultado una gran explosión aromática.

El clima y la riqueza de los suelos permiten una amplia diversidad de vinos. En definitiva, la combinación de influencia de humedad por el mar Mediterráneo junto con la sequedad y dureza de suelos calcáreos y rocas es la que define los vinos de la DOP Alicante como más frescos y sutiles que los de zonas vecinas de la meseta o de zonas con clima continental.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
Siempre figurará la leyenda "Alicante. Denominación de Origen" en productos previamente autorizados y con los certificados correspondientes.	

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
Se contempla la posibilidad de vinificar en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada; o en una zona situada en la misma unidad administrativa o en una unidad administrativa vecina.	

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
El envasado siempre se produce dentro del área delimitada.	

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

<i>Término(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nombre utilizado tradicionalmente:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Protección nacional provisional solicitada:</i>	No
<i>Declaración de conformidad por el Estado miembro</i>	El Estado español está conforme.
<i>Reglas aplicables a la modificación:</i>	Ajustado al cumplimiento de las reglas UE (artículo 73, apartado 2, del R. (CE) nº 607/2009)

Motivos para la modificación

<i>Título:</i>	
<i>Motivos</i>	Modificación para adaptar el Pliego de Condiciones a la legislación comunitaria de acuerdo con el escrito del Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea del 19.12.2013 y la respuesta de España de 15.07.2014, en materia de marcas.

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la DOP Alicante
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público que con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	6 Monjas 03002 Alicante España
<i>Teléfono.:</i>	34 965984478
<i>Fax:</i>	34 965229295
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	crdo.alicante@crdo-alicante.org

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 Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<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>	Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua Generalitat Valenciana
<i>Dirección</i>	77 Castán Tobeñas. Ciutat Administrativa 9 d'Octubre. Edif. 3, Planta 2 46018 Valencia España
<i>Teléfono.:</i>	961247305
<i>Fax:</i>	961247932
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	area_calidad@gva.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	Consejo Regulador de la DOP Alicante
<i>Dirección</i>	6 Monjas 03002 Alicante España
<i>Teléfono.:</i>	965984478
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vinosalicantedop.org

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Primero de Cosecha
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo

4. Zona NUTS

ES521	Alicante / Alacant
ES52	Comunidad Valenciana
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET SAUVIGNON
BOBAL
ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA
AIREN
VERDIL
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH
SAUVIGNON BLANCO
PLATA FINA DE PEDRALBA
PINOT NOIR
PETIT VERDOT
MERSEGUERA
MERLOT
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTORERA
GARNACHA TINTA
CHARDONNAY

6. MATERIAL DE APOYO

a. Pliego de condiciones:

<i>Estado:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP ALICANTE.PLIEGO DE CONDICIONES.Eliminación restricción marcas.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	PublicaciónDOPAlicanteDOCV.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN 5/2011, de 16 de noviembre, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Alicante y su consejo regulador.
<i>Nombre del expediente</i>	CORRECCIÓN de errores de la Orden 5.doc
<i>Referencia jurídica:</i>	Corrección de errores de la disposición nacional de aprobación.

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud cambio variedad DOP Alicante.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificación menor, incluida en la Orden 5/2011, de 16 de noviembre.

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud DOP Alicante modificaciones.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificación de la disposición nacional de aprobación, anterior al 1/8/2009.

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Vínculo:</i>	http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/Pliego+condiciones+DO+Alicante.pdf/dfb0ac62-f65f-4ec8-b1bf-2b181cc957ca
-----------------	---