

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Cangas (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vino Tinto Joven

Breve descripción textual

Los jóvenes tendrán color rojo rubí a rojo cereza, limpios y brillantes, con gran potencial aromático de series frutales, florales y minerales. En boca serán frescos, con equilibrada acidez
Acidez max 8,5

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total</i>	120

<i>de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
--	--

VINO - Vino Tinto con envejecimiento

Breve descripción textual

Si tienen alguna mención de envejecimiento serán limpios y brillantes, sin partículas en suspensión, color rojo rubí a rojo picota con reflejos pardos acordes con su periodo de envejecimiento en barricas de roble. Presentarán aromas frutales francos, agradables e intensos propios de las variedades empleadas y de su periodo de envejecimiento, unidos con aromas balsámicos, especiados y tostados de maderas de calidad, sin olores anormales. En boca serán complejos, frescos de acidez equilibrada. Acidez max 8,5
La volátil puede aumentar 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11,5 % vol.

Características analíticas generales

<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>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
-----------------------------	--

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1
---	---

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	120
---	-----

VINO - Vino Blanco joven

Breve descripción textual

Tendrán color amarillo pálido a amarillo verdoso, limpios y brillantes con aromas de intensidad media predominando aromas frutales con toques florales y minerales de intensidad variable. En boca debe transmitir sensaciones frescas, equilibrada acidez, con frutalidad, toques minerales y de flores blancas. Acidez max 10

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO - Vino Blanco con envejecimiento

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Si tienen alguna mención de envejecimiento tendrán mayor intensidad cromática, aportada por su proceso de elaboración, limpios y brillantes.</p> <p>Presentarán aromas limpios con tonos especiados y tostados entremezclados con aromas frutales y florales propios de las variedades. En boca deben transmitir sensaciones grasas, amplias y complejas con frescura, con un roble bien ensamblado.</p> <p>Acidez max 10</p> <p>La volátil puede aumentar 0,06 gr/l por cada grado alcohólico que exceda de 11,5 % vol.</p>	

<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>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150
---	-----

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>En la extracción del mosto o del vino las presiones que se aplicaran, darán un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 70 litros de vino por cada 100 kilos de uva.</p> <p>A los efectos de computar el comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Las prácticas de cultivo se realizarán de forma que se consiga el mejor equilibrio entre la vegetación y la calidad de la producción. La densidad de plantación mínima será de 3.000 cepas por hectárea y la máxima de 6.000 cepas por hectárea. La formación de la cepa será en la forma tradicional de vaso o de espaldera. La vendimia se realiza con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración las partidas de uva sana, con el grado de madurez adecuado, realizando su entrega en el menor tiempo posible, con medios que deterioren su calidad en el menor grado posible y separado por variedades. Se autoriza el riego del viñedo con carácter general hasta el 31 de julio de cada año.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Para la extracción del mosto sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial queda prohibido el empleo de máquinas de acción centrífuga de alta velocidad y prensas continuas. La elaboración deberá realizarse en depósitos o recipientes de materiales autorizados que garanticen la sanidad del vino. Cuando se trate de depósitos de obra estos deberán estar recubiertos con resinas epoxídicas alimentarias o similares. En la elaboración de vinos protegidos no se pueden utilizar prácticas de</p>	

prácticas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

b. Rendimientos máximos**variedades tintas**

Rendimiento máximo:

8000 Kilogramos de uvas por hectárea

variedades tintas

Rendimiento máximo:

56 Hectolitro por hectárea

variedades blancas

Rendimiento máximo:

10000 Kilogramos de uvas por hectárea

variedades blancas

Rendimiento máximo:

70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Cangas" está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las parroquias que pertenecen al término municipal de Tineo: Arganza, Barca, Genestaza, Merillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña, del Principado de Asturias.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ALBARIN TINTO, BRUÑAL

ALBARIN BLANCO

VERDEJO NEGRO

MENCIA

CARRASQUIN

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

Vino

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Desde el siglo IX existe documentación sobre el cultivo de la vid, recibiendo reconocimientos tanto a nivel nacional como desde el exterior. Existen múltiples referencias toponímicas así como medidas y oficios relacionados con el cultivo de la vid y la elaboración de vinos. El clima se caracteriza por unas temperaturas bajas en invierno, veranos muy calurosos y un periodo de heladas amplio. Los suelos pedregosos con abundante pizarras y fuertes pendientes permiten la regulación del agua procedente de las precipitaciones. El clima, el suelo y la presencia de variedades exclusivas influyen sobre la calidad y personalidad de los vinos, otorgándoles sus características organolépticas típicas.

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>	
<p>Las etiquetas deben ser autorizadas por el Órgano de Gestión, teniendo en cuenta los requisitos que se relacionan en el Pliego. Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o etiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, colocadas de manera que no se permita su reutilización. Podrán utilizarse como menciones de etiquetado los términos "Barrica" y "Roble". Será obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de todos los vinos protegidos.</p>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>El embotellado y etiquetado de vinos de la DOP Cangas, deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro, ubicadas en la zona de producción, perdiendo el vino en otro caso el</p>	

derecho al uso de tal mención. El envasado en la zona de producción se hace obligatorio por cuestiones técnicas, para evitar fenómenos de oxidorreducción en el vino y variaciones de temperatura durante el transporte, todo lo cual repercute en la calidad y características del vino.

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>	Artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Artículo 118 vices del Reglamento (CE) nº 1234/2007

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>	Asociación Vino de Calidad de Cangas
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación Profesional de viticultores, elaboradores y embotelladores
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	Oficinas 7 y 8 Pol. Industrial de Obanca 33819 Cangas del Narcea España
<i>Teléfono.:</i>	34 985 811177
<i>Fax:</i>	34 985 811177
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vinierradecangas.es

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 91 347 5397
<i>Fax:</i>	34 91 347 5410
<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>	DG Desarrollo Rural y Agroalimentación. Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos
<i>Dirección</i>	2, C/ Coronel Aranda 33005 Oviedo (Asturias) España
<i>Teléfono.:</i>	34 985 105 638
<i>Fax:</i>	34 985 105 517
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgganaderia@asturias.org

e. Datos de los organismos de control**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

b. Letra b)

Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo

4. Zona NUTS

ES120	Asturias
ES12	Principado de Asturias
ES1	NOROESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALBILLO MAYOR
GARNACHA TINTORERA
GEWURZTRAMINER
GODELLO
MERLOT
MOSCATEL GRANO MENUDO
PICAPOLL BLANCO
PINOT NOIR
SYRAH

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP CANGAS. Pliego de Condiciones con modificaciones menores.docx

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	BOE.Publicación Reglamento Vino de Calidad de Cangas..pdf
------------------------------	---

<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 4.05.2009 de la DGIMA por la que se publica la Resolución de 19.11.2008 de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias, que reconoce la denominación Vino de Calidad de Cangas y aprueba su Reglamento
-----------------------------	--

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud Modificaciones menores DOP CANGAS.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de la Asociación Vino de Calidad de Cangas de modificación Reglamento DOP CANGAS (modificaciones menores)

<i>Nombre del expediente</i>	Prop_Resol_modif_Vin_Calidad CANGAS.doc
<i>Descripción:</i>	Proyecto de Resolución de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias, de modificación Reglamento DOP CANGAS (modificaciones menores)

d. Mapas de la zona delimitada**e. Nota para la Comisión Europea****7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES**

<i>Enlace:</i>	http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentación/DOP%20CANGAS%20%20Pliego%20de%20Condiciones.pdf
----------------	---