

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

LA PALMA (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos, Rosados y Tintos

Breve descripción textual

Los vinos serán blancos, rosados, claretes, y tintos, con y sin madera; limpios, brillantes y con las características propias de la variedad con la que se elaboran. Los blancos, de color amarillo en toda su gama; y los tintos y rosados rojo en toda su gama. Tendrán que ser límpidos y brillantes. En nariz, limpios y con los aromas propios de la variedad. En boca, frescos, sabrosos y equilibrados. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento, y/o los vinos de Tea, deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. Los vinos de Tea presentarán una graduación mínima de 11% vol los blancos y rosados, y 12% vol los tintos.

Características analíticas generales

*Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):*

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,9
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE LICOR

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas. Visualmente será de color amarillo y aspecto untuoso, siendo límpidos y brillantes. En nariz presentarán aroma intenso con recuerdos a pasas y especias y en boca serán aterciopelados, equilibrados e intensos, con un postgusto afrutado y potente.</p>	

<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>	2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO ESPUMOSO

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas. En fase visual limpio y brillante con presencia de finas</p>	

burbujas, de color amarillo pálido a dorado. En nariz serán limpios y afrutados, y en boca equilibrado, fresco y con postgusto afrutado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 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>	185

VINO DE AGUJA

<i>Breve descripción textual</i>
Obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas y tintas. En fase visual será limpio y brillante con presencia de finas burbujas. El color puede ir del amarillo acerado a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa fresa piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas. En nariz, serán limpios, con intensidad media a alta, y aromas primarios pudiendo aparecer notas de panadería. En boca el vino será sabroso y equilibrado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en</i>	0,9

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

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Vino naturalmente dulce y Malvasía dulce

<i>Breve descripción textual</i>
Elaborado a partir de uva sobremadurada por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante "vendimia tardía"), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gramos por litro. En la fase visual serán límpidos, brillantes, de color amarillo dorado hasta el yodado en elaboraciones en blanco y color coincidente con los tintos en elaboraciones en tinto y de aspecto untuoso. En su fase olfativa, de aroma intenso y los propios de la variedad o variedades utilizadas en su elaboración. En su fase gustativa serán vinos aterciopelados, equilibrados, intensos y potentes, pudiendo presentar toques finales amargos.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	2
<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>	

La vendimia se hará de forma selectiva, usando únicamente partidas de uva sana con un mínimo de graduación alcohólica natural de 10% en vol. para todas las variedades, salvo para las Malvasía Aromática y Volcánica, destinadas a elaborar vinos de Malvasía dulce, cuya graduación alcohólica natural mín. será de 13% vol. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino y las técnicas empleadas tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, con un rendimiento máx. del 70%.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Para la elaboración de vinos protegidos, tanto blancos como tintos, sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de las materias colorantes. Queda expresamente prohibida la utilización de prensas conocidas como "continuas" en las que la presión es obtenida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Los sistemas de cultivo y prácticas serán las adecuadas para conseguir las mejores calidades. Densidades de plantación: Para marco real, en rastra o parral, entre 830 y 1000 cepas/ha. Densidad media en espaldera o vaso bajo, hasta 3300 cepas/ha. Densidad alta en "Lira Palmera" hasta 6250 cepas/ha). Sistemas de conducción, rastra sobre picón o empedrados; parrales de madera o metálicos; espaldera; vaso bajo y/o alto; "Lira Palmera"; viña entutorada o vaso entutorado. Se permitirá el riego en nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas durante todo el año, los 3 primeros años. En el resto, todo el año salvo entre envero y vendimia, a excepción de un "golpe de calor".</p>	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
10000 Kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen protegida 'La Palma' está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas de la Isla de La Palma siguientes: Subzona Norte de La Palma: municipios de Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana. Subzona Hoyo de Mazo: municipios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo. Subzona Fuencaliente: municipios de Fuencaliente, Los Llanos, El Paso y Tazacorte.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO
ALBILLO
VIJARIEGO BLANCO
VERDELLO
TINTILLA
SABRO
NEGRAMOLL
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MALVASIA VOLCANICA
MALVASIA ROSADA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
LISTAN NEGRO
GUAL
FORASTERA BLANCA
DORADILLA
CASTELLANA NEGRA

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

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
Todos los vinos amparados por esta denominación de origen, serán elaborados con variedades de uva "autóctonas", que han desaparecido hace siglos, de sus regiones europeas de origen a causa de la filoxera, y que se han adaptado perfectamente al suelo volcánico y clima atlántico con influencia de los vientos alisios, lo que

volcánico y clima atlántico con influencia de los vientos alisios, lo que provoca una amplitud térmica a lo largo del año y una oscilación de temperatura importante entre el día y la noche, con precipitaciones escasas pero suficientes que influyen en la óptima maduración de la uva, dando unos vinos de elevada calidad.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<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>	
La necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen, requiere que las elaboraciones se realicen en el territorio insular, ya que el transporte a granel del vino sin envasar fuera de la zona protegida, influiría definitivamente en una merma de la calidad del producto, eso unido a las necesidades de transporte refrigerado de la uva, haría inviable su competitividad en el mercado.	

<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 amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen "La Palma". Los vinos amparados podrán usar las indicaciones relativas a las categorías de envejecimientos. Los vinos de Tea podrán hacer uso en el etiquetado de la indicación "Vino de tea", siempre que cumplan lo establecido.	

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>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público. Estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma (BOC nº 32, de 13-02-08))
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	7 C/ Doctor Acosta Gómez 38740 Fuencaliente (La Palma) España
<i>Teléfono.:</i>	34 922 444 404
<i>Fax:</i>	34 922 444 432
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	crvinoslapalma@terra.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 de la 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>	Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.
<i>Dirección</i>	5, Avenida Buenos Aires, 4ª planta 38071 Santa Cruz de Tenerife España
<i>Teléfono.:</i>	34 922 922 095
<i>Fax:</i>	34 922 592 854
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	icca.cagpa@gobiernodecanarias.org

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Vino de Tea
Viejo
Viejo
Reserva
Noble
Noble
Gran reserva
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo
Añejo

4. Zona NUTS

ES707	La Palma
ES70	Canarias
ES7	CANARIAS
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

BASTARDO (BABOSO) BLANCO
BASTARDO (BABOSO) NEGRO
BURRABLANCA
LISTAN BLANCO DE CANARIAS
LISTAN PRIETO
MOSCATEL NEGRO
PEDRO XIMENEZ
TORRONTES
VIJARIEGO NEGRO

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

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliegos de condiciones DOP La Palma (M°).doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	Rgto DO La Palma BOC 150 de 2011.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN de 21 de julio de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de origen de Vinos La Palma
<i>Nombre del expediente</i>	BOE-A-2011-19332.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución publicación Reglamento DOP La Palma
<i>Nombre del expediente</i>	Rec. DO de vino La Plama.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden reconocimiento DO La Palma

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	solicitud 2009 La Palma.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud modificación

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliegos_de_condiciones_DOP_La_Palma.pdf
----------------	---