



SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN

NÚMERO EXPEDIENTE: PDO-ES-A1526-AM02

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 sobremaduras

3. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Vinos blancos y rosados

Breve descripción textual

BLANCOS DE MOSCATEL

- Visual: desde tonos amarillos pálidos a ambarinos.
- Nariz: frutal (cítricos), floral (flores blancas), vegetal.
- Boca: frutal (cítricos), floral (flores blancas), ácido, persistente.

BLANCOS DE RESTO DE VARIEDADES

- Visual: tonos amarillos claros.
- Nariz: frutal (cítricos, frutas tropicales), floral.
- Boca: frutal (cítricos, frutas tropicales), floral, ácido, persistente.

BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO

- Visual: entre amarillo y amarillo dorado.
- Nariz: fruta madura, madera, tostado.
- Boca: fruta madura, madera, tostado, ácido, persistente.

ROSADOS:

- Visual: gama desde salmón a rosa.
- Nariz: frutal, floral.
- Boca: frutal, floral, ácido, persistente.



<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (%)</i>	10
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>	10
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	0,8 g/l ác. tartárico
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</i>	200 mg/l

Vinos tintos con envejecimiento (nobles, añejos)

Breve descripción textual

Tintos con envejecimiento (Noble, Añejo y otros envejecimientos)

- Visual: capa media o baja, color cereza o similar.
- Nariz: frutal (fruta madura), vegetal (balsámicos, bosque mediterráneo), especiado, animal, tostado.
- Boca: vegetal (balsámicos, bosque mediterráneo), especiado, tostado, astringente, persistente.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	14
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>	14
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	2 g/l ac. acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	200 mg/l

Vinos tintos

Breve descripción textual

--



TINTOS JÓVENES:

- Visual: capa media o alta, desde rubí a tonos violetas.
- Nariz: frutal (frutos rojos), floral, vegetal.
- Boca: frutal (frutos rojos), floral, especiado, ácido, astringente, persistente.

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO (NOBLE, AÑEJO Y OTROS ENVEJECIMIENTOS)

- Visual: capa media o baja, color cereza o similar.
- Nariz: frutal (fruta madura), vegetal (balsámicos, bosque mediterráneo), especiado, animal, tostado.
- Boca: vegetal (balsámicos, bosque mediterráneo), especiado, tostado, astringente, persistente

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	12
<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</i>	1.2 g/l en ac. acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	150 mg/l

Vinos de licor

Breve descripción

Visual: blancos: amarillo a dorado: tintos: desde cereza a violeta.
 Nariz: frutal (fruta madura, pasas), floral (flores blancas).
 Boca: frutal (fruta madura, pasas), floral (flores blancas), dulce, persistente

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	15
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)</i>	15
<i>Acidez total mínima</i>	3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico



<i>Acidez volátil máxima</i>	1,2 g/l
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso :</i>	250 mg/l blancos y rosados 200 mg/l tintos

Fondillón (tinto)

Breve descripción

- Visual: caoba, ámbar y tonalidades cobrizas.
- Nariz: frutal (fruta madura, frutos secos), tostado, madera, café.
 - Boca: alcohol, frutal (fruta madura, frutos secos), especiado, tostado, madera, ácido, amargo, persistente

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	16
<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</i>	2,2 g/ ac acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso :</i>	200 mg/l

Vino espumoso

Breve descripción

- Visual: gama desde amarillo pálido a cereza, integración de burbuja.
- Nariz: predominantemente frutal, con notas florales.
- Boca: predominantemente frutal, con notas florales, y con los gustos dulce y ácidos predominantes y en equilibrio.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	9,5



<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>	1,5 g/l ac acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	185 mg/l
<i>Dióxido de carbono mínimo (bares a 20º)</i>	3

Vino espumoso aromático de calidad

Breve descripción
<ul style="list-style-type: none"> • Visual: amarillo pálido, buena integración del carbónico • Nariz: frutal, floral. • Boca: frutal, floral, dulce, ácido, persistente.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	10
<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</i>	0,8 g/l ac acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	185 mg/l
<i>Dióxido de carbono mínimo (bares a 20º)</i>	3

4. Prácticas vitivinícolas.

a) Prácticas enológicas



<i>Tipo de práctica enológica</i>	Elaboración de Fondillón
<i>Descripción de la práctica</i>	
<p>Esta elaboración corresponde a los vinos elaborados únicamente con uvas de la variedad Monastrell de la zona de producción, sobremaduradas en la cepa. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínimo 16% volumen) deberá ser, en su totalidad, natural.</p> <p>El vino será envejecido al menos durante 10 años en barricas de roble, en instalaciones específicas para este producto.</p> <p>Las barricas destinadas a la maduración de este vino estarán previamente registradas. El envejecimiento del producto puede realizarse mediante el sistema de añadas y/o por “criaderas o solera”. Este sistema consiste en rehenchir una barrica con vino procedente de otra similar. El objetivo es completarla, tras “sacas” de la primera, o tras la pérdida de vino por oxidación. El vino con el que se rellena deberá de ser de su misma edad o más joven, pero la antigüedad de la solera en la barrica de destino la determinará la mayor proporción de vino más viejo y el tiempo que permanezcan juntos, lo que implicará un control por parte del bodeguero.</p>	

b) Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

12.000 kilogramos de uva por hectárea.

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

88,8 hectolitros por hectárea.

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

9.100 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

67,34 hectólitros por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA:

Alicante, Agost, Aigües, Busot, El Campello, Jijona, Mutxamel, Sant Joan d'Alacant, San Vicente del Raspeig, Torremanzanas.

Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger,



Sagra, Sanet i Negrals, Senija, Teulada, El Ràfol d'Almunia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea, Xaló, L'Altúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, y las Entidades de Ámbito Territorial Menor al Municipio de Llosa de Camacho, La Xara y Jesús Pobre.

Benidorm, Alfaz del Pi, Altea, Callosa d'en Sarrià, Finestrat, La Nucía, Polop de la Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa, Orcheta y Tàrbena.

Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penàguila.

Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Villena y las pedanías de Caudete (Albacete) limítrofes al término de la misma (Palacios, Mingote, Derramador, El Rincón y la Cañada). En concreto los polígonos de acuerdo al SIGPAC de 2019: 1,2,3,4,5,6 y 7.

Subzona Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar y su partida Mañán, Petrer, Pinoso y Novelda. Así como la partida Barbarroja del término municipal de Orihuela.

Y ciertos polígonos de los parajes que en virtud del Reglamento de la Denominación de Origen Alicante, aprobado por Orden de 21 de febrero de 1957, figuran inscritos en esta denominación de origen, siempre y cuando no hayan interrumpido la continuidad de dichas inscripciones y que la correspondiente producción de uva, mosto o vino esté destinada exclusivamente a la obtención, en bodegas inscritas, de productos amparados por la Denominación de Origen Alicante: Cantón, Cañada de la Leña, y Maciscada, del término municipal de Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico y Zarza, del término municipal de Jumilla; y Hoyas y Raspay, del término municipal de Yecla. Dichos polígonos, de acuerdo al SIGPAC de 2019, son:

Del término municipal de Abanilla. Pol. 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10 y 029.

Del término municipal de Jumilla: Pol.056, 057, 058, 059, 068, 069, 070, 071, 072, 073,074, 075, 076, 077, 078, 079, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092.

Del término municipal de Yecla: Pol. 054, 055, 056, 057,058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 078, 117

Elche, Crevillente y Santa Pola

Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

Viñedos ubicados dentro de la demarcación del "Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN.

<i>MOSCATEL DE ALEJANDRÍA</i>
<i>MONASTRELL</i>
<i>BOBAL</i>
<i>GARNACHA TINTORERA O ALICANTE BOUSCHET</i>
<i>MERSEGUERA</i>
<i>GARNACHA TINTA (GIRONET O GIRÓ)</i>
<i>MALVASÍA</i>



TORTOSÍ
PEDRO XIMENEZ
FORCALLAT BLANCA Y TINTA
PLANTA NOVA
BONICAIRE
MIGUEL DEL ARCO
GARRÓ, MANDÓ
TREPAT
VERDIL
VALENCÍ BLANCO
VALENCÍ TINTO

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

<i>Breve descripción</i>
<p>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.</p> <p>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.</p>

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES.

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones 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>	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:

Título:	
Descripción y motivos:	

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>	34629513934
<i>Fax</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vinosalicantedop.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 competente.

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Dirección General de Desarrollo Rural Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica
<i>Dirección</i>	77 Calle Democracia. Ciutat Administrativa 9 d'Octubre. Edif.B 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>	629 513 934
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vinosalicantedop.org



3. TÉRMINOS TRADICIONALES.

c.1) Letra a)

Denominación de Origen (DO)

c.2) Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo
Fondillón

4. ZONA NUTS

ES521	Alicante/Alacant
ES52	Comunidad Valenciana
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS.

AIREN
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
GARNACHA BLANCA
MACABEO, VIURA
MERLOT
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
PLATA FINA DE PEDRALBA
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL
VERDEJO



VIOGNIER

6. MATERIAL DE APOYO

a. Pliego de condiciones

Estado:	Adjunto
Nombre del expediente:	DOP ALICANTE.PLIEGO DE CONDICIONES.

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	PublicaciónDOPAlicanteDOCV.pdf
Referencia jurídica:	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.
Nombre del expediente	CORRECCIÓN de errores de la Orden 5.doc
Referencia jurídica:	Corrección de errores de la disposición nacional de aprobación

c. Otros documentos

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

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