

PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA ALACANT

**1. NOM QUE ES VOL PROTEGIR:**

ALACANT

**2. DESCRIPCIÓ DELS VINS**

2.1. CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES:

Tipus	Grau alcohòlic total	Grau alcohòlic adquirit	Sucres totals expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	Acidesa total	Acidesa volàtil màxima	Diòxid de sofre total	Diòxid de sofre total	Diòxid de carboni mínim
	Mínim (% vol.)	Mínim (% vol.)		Mínima (g/l en ac. tartàric)	(àc. acètic en g/l)	Màxim (SO <sub>2</sub> en mg/l) Vins amb <5 g/l sucre	Màxim (SO <sub>2</sub> en mg/l) Vins amb ≥ 5 g/l sucre	(bars a 20°C)
Blancs	10	10	Sec < 4	3.5	0.8	200		
Rosats	10	10	Sec < 4	3.5	0.8	200		
Negres	12	12	Sec < 4	3.5	1	150		
Vins de licors (blancs/rosats/negres)	15	Min 15 Max 22	≥45	3.5	1.2		250 Blancs i rosats 200 Negres	
Vi noble Alacant (blancs/rosats/negres)	14	14	≥45	3.5	1.2		250 Blancs i rosats 200 Negres	
Vi ranci (blancs/rosats/negres)	14	14	≥45	3.5	1.2		250 Blancs i rosats 200 Negres	
Fondellol (negre)	16	16	<40	3.5	1.5	150	200	
Espumosos (blancs/rosats)	9.5	6		3.5	1,5	185	185	3
Espumosos aromàtics de qualitat (blancs)	10	6		3.5	0.8	185	185	3

En els punts no regulats en esta taula caldrà ajustar-se al que disposa l'OCM Vitivinícola

## 2.2. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES:

Els vins han de presentar característiques organolèptiques pròpies, sense cap tipus d'oxidació, excepte en els vins que han patit processos d'envelliment o maduració.

### Vins blancs

– De moscatell:

Color: de tons grocs pàl·lids a ambarins.

Nas: flor blanca, cítrics.

Boca: bona acidesa, fresc afruitat, persistent.

– Resta de varietats blanques:

Color: tons grocs clars.

Nas: fruita fresca, net.

Boca: bona acidesa, persistència, frescor.

### Blancs amb envelliment:

Color: entre groc i groc daurat.

Nas: fruita llépola, tocs de fusta.

Boca: equilibrat, fresc, persistent, més cos.

### Rosats

Color: gamma des de salmó a rosa

Nas: potència, frescor, amb molta fruita

Boca: bona acidesa, equilibrat, afruitat

### Negres jóvens

Color: capa mitjana i alta, intensitat de color, de robí a tons violetes.

Nas: intensitat, fruita fresca roja .

Boca: bon equilibri, bona estructura, volum.

### Negres amb envelliment

Color: intensitat de color, cirera.

Nas: potència olfactiva, fruita madura, balsàmics.

Boca: bon equilibri, bona estructura, persistència, mineral, bosc mediterrani.

### Moscatell Alacant

Color: de groc a groc daurat.

Nas: intens, flors, fruita madura, panses.

Boca: persistència, postgust llarg, bona acidesa, llépol, untuós.

#### Vins de licor

Color: n'hi ha de rosats o de negres, segons les varietats.,

Nas: intens, flors, fruita.

Boca: persistència, postgust llarg, bona acidesa.

#### Vins nobles

Color: capa mitjana i alta, tons cirera, rivets ataronjats.

Nas: intens, fusta.

Boca: persistència, estructura, postgust llarg.

#### Vins rancis

Color: tons caoba.

Nas: intens, fusta.

Boca: persistència, estructura, postgust llarg.

#### Vins espumosos

Color: grocs o rosats pàl·lids.

Nas: floral, fruiter.

Boca: equilibrats en sucre i acidesa.

#### Vi espumós aromàtic de qualitat

Color: groc pàl·lid, bona integració del carbònic.

Nas: floral, fruiter.

Boca: bona acidesa i intensitat, bona estructura.

#### Fondellol

Color: caoba, ambre i tonalitats rogenques.

Nas: intensitat aromàtica, fruita madura, fruites seques, fusta ben integrada, torrefactes.

Boca: equilibrada, bona estructura, gran volum, persistència, un toc lleugerament llépol.

### 3. PRÀCTIQUES ESPECÍFIQUES

#### 3.1. Pràctiques de cultiu:

Densitat de plantació:

La densitat màxima de plantació serà la següent, tant per a formació en vas, com en espatlera:

- En secà: 2.500 ceps/hectàrea.
- En regadiu: 3.500 ceps/hectàrea.

#### 3.2 Restriccions a la vinificació:

Tindran la consideració de vi negre Alacant els vins elaborats amb raïm de la varietat monestrell 100% o amb una presència mínima d'esta varietat en un 80% junt amb qualsevol altra de les varietats negres autoritzades.

Queda prohibida per esta denominació d'origen la utilització expressa de borumballes de roure per a l'envelliment o la maduració dels vins.

També es considera vi espumós aromàtic el que ha sigut elaborat únicament amb raïm de la varietat aromàtica moscatell i posseïx un grau alcohòlic volumètric total superior al 7%.

#### **4. DEMARCACIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA**

##### **4.1 Zona de producció:**

La zona de producció emparada per la Denominació d'Origen Protegida Alacant està constituïda pels terrenys ubicats a la província d'Alacant, compresos en les unitats geogràfiques menors de la zona de la DOP, denominades subzones i formades pels termes municipals que es detallen a continuació:

Subzona de l'Alacantí: Alacant.

Subzona de l'Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoi, Benifallim, Penàguila.

Subzona de l'Alt Vinalopó i del Vinalopó Mitjà: Algueña, Beneixama, Biar, el Camp de Mirra, Cañada, Elda, el Fondó de les Neus, Hondón de los Frailes, la Romana, Monòver i la seua partida del Manyar, Petrer, el Pinós, Salinas, Sax i Villena i els paratges del terme municipal de Novelda.

Així com la partida de Barbarroja, del terme municipal d'Orihuela, a la província d'Alacant, i els paratges Cantón, Cañada de la Leña i Maciscada, del terme municipal d'Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico i Zarza, del terme municipal de Jumilla; i Hoyas i Raspay, del terme municipal de Yecla, que en virtut del Reglament de la Denominació d'Origen Alacant, aprovat per l'Orde de 21 de febrer de 1957, figuren inscrits en esta denominació d'origen, sempre que no hagen interromput la continuïtat de les dites inscripcions i que la corresponent producció de raïm, most o vi estiga destinada exclusivament a l'obtenció, en cellers inscrits, de productes emparats per la Denominació d'Origen Alacant.

Subzona del Baix Vinalopó: Elx, Crevillent i Santa Pola.

Subzona de la Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, el Poble Nou de Benitatxell, Calp, Castell de Castells, Dénia, els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet y Negrals, Senija, Teulada, el Ràfol d'Almúnia, Tormos, la Vall de Laguart, el Verger, Xàbia i Xaló.

Subzona de la Marina Baixa: Benidorm, l'Alfàs del Pi, Altea, Finestrat, la Nucua, Polop, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardà, Bolulla, Relleu, la Vila Joiosa i Orxeta.

Subzona del Comtat: Alfafara, Alcoleja, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gaianes, Beniarrés, Benimassot, l'Orxa, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, l'Alqueria d'Asnar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

I també, les vinyes ubicades dins de la demarcació del Parc Natural de les Llacunes de la Mata i Torreveija.

## 5. RENDIMENT MÀXIM PER HECTÀREA

La producció màxima admesa per hectàrea serà la següent:

- Varietats blanques: 9.000 quilos/hectàrea (66,60 hl/ha).
- Varietats negres: 7.500 quilos/hectàrea (55,5 hl/ha).

## 6. VARIETATS DE RAÏM DE QUÈ PROCEDIXEN ELS VINS

a) Blanques:

- a. Moscatell d'Alexandria.
- b. Airén.
- c. Subirat parent<sup>1</sup>.
- d. Chardonnay.
- e. Macabeu.
- f. Marseguera.
- g. Planta fina de Pedralba.
- h. Sauvignon blanc.
- i. Verdil.

b) Negres:

- a. Monestrell,
- b. Garnatxa tintorer o Alacant bouschet.
- c. Garnatxa negra (gironet).
- d. Boval.
- e. Cabernet sauvignon.
- f. Merlot.
- g. Pinot noir.
- h. Petit verdot.
- i. Sirà.
- j. Tempranillo.

## 7. VINCULACIÓ AMB EL TERRENY

a) Àrea geogràfica:

Factors naturals:

---

<sup>1</sup> Sol·licitada la inclusió de la varietat subirat parent (en el seu moment, sinònim de malvasia), com una modificació de menor importància, de conformitat amb l'article 73.1.d del Reglament (CE) 607/2009, de la Comissió, de 14 de juliol de 2009.

La Denominació d'Origen Protegida Alacant limita a l'est pel mar Mediterrani, que és una de les seues majors influències. A l'oest, per la serra Oliva (1.153m), que marca el límit entre les comarques de l'Alt Vinalopó i la Meseta castellana a Albacete. Al nord, per la província de València, separades pels massissos muntanyosos del Montgó i les serres d'Alfaro. Per la zona sud, amb les canyades i zones semidesèrtiques d'Abanilla i les canyades (incloses en la mateixa zona de producció).

Este desenrotllament vertical del territori crea unes comarques molt definides on és molt característica la influència del mar Mediterrani, les brises del qual circulen cap a l'interior per una sèrie de corredors creats per estes muntanyes que aporten major frescor a la superfície foliar, combinat amb el dur sol.

En la zona de la Marina Alta, el territori es condensa en comarques xicotetes amb muntanyes altes i espesses que marquen valls i territoris escalonats. Des del cap de la Nau, que és el més meridional de la península Ibèrica, els aires s'encasten amb eixes muntanyes i creen un microclima especial marcat per una presència constant d'humitat en forma de brisa o en pluja (més de 500mm/any). Unit a esta particularitat de clima, hi ha un sòl argilós, fèrtil, amb filtració molt ràpida perquè és francoarenós. Sòls fructífers per a molts cultius però que, per les característiques escarpades del terreny, van donar lloc al cultiu de moscatell. Estos sòls es mesclen amb formacions de calcàries cretàcies, la qual cosa dóna a la moscatell la seua particular finor.

Per contra, en la zona del Vinalopó i l'Alcoià les brises marines circulen a través dels corredors naturals creats, d'una banda, per la desviació de les brises de les serres de la Carrasqueta i el Maignó cap a l'interior del Vinalopó, i d'una altra, pel corredor obert des del golf d'Alacant.

Allí el sòl es torna molt més calcari, amb alta presència d'algeps, cantells calcaris, crosta i pedres a mesura que s'avança cap a l'oest. I és una de les riqueses víniques el cultiu en estos sòls. Solen ser sòls amb ph entre 5-7 i amb calcària activa amb poca capacitat de retenció d'aigua i, per tant, la planta ha d'estirar molt les seues arrels en el subsòl, quasi competint amb el tronc i la superfície foliar, la qual cosa dóna novament característiques de gra xicotet i condensació de components.

Estos sòls patixen una major desertització i, per tant, és menor l'adaptació de cultius, però són dos els millor adaptats: oliverar i vinya (tant de taula, en la zona més a l'est, com de vinificació, a mesura que el sòl s'enriqueix de minerals). Este sòl patix grans hores d'insolació i grans oscil·lacions tèrmiques a mesura que s'avança a l'interior. Al Vinalopó Mitjà, l'aigua és més escassa i les temperatures més estables, mentres que a l'Alt Vinalopó hi ha major presència d'aquífers, sòls més arenosos i temperatures més extremes, que reben la influència de la presència de l'altiplà, que arranxa a pocs quilòmetres a l'oest.

En la muntanya alacantina, el Comtat, en les zones on es troben a més altitud i orientades de forma nord-oest es produïx també un curiós microclima, on els trets més apreciats són la riquesa de sòls i el contrast tèrmic que permet una gran diversificació de varietats i tocs minerals i de bosc mediterrani, que es dóna amb molta més eficàcia que en la resta de la demarcació a causa de les altes muntanyes i cims on s'acumula més aigua en la major part de l'any.

#### **FACTORS HUMANS:**

La distribució del territori ha sigut característica del terreny, on l'home ha hagut de valdre's per a sobreviure en este medi per mitjà de la diversitat dels cultius. Per esta raó, és molt característica la distribució de minifundis,

especialment a la Marina Alta i el Comtat, i un poc menys a les zones de l'Alt Vinalopó on s'obrin valls més grans. Això ha provocat un territori diversificat quant a propietat, tipus de varietats, diversitat de vins i tradicions familiars.

No obstant això, la característica definitòria de l'home i la seua influència en el vi és l'ús de l'aigua, que ha donat lloc a un cultiu en secà. Per a este cultiu, la varietat millor adaptada ha sigut la monestrell, que es cultiva en algunes zones quasi desèrtiques i amb sòls calcaris que li donen la mineralitat característica i un pronunciat toc fruiter. Esta escassetat d'aigua, unida al clima sec amb brises, ha facilitat un cultiu modern, sense molta intervenció ni influència de plagues, la qual cosa dóna lloc a una gran sanitat de la vinya i un ús eficient de l'aigua.

Així ho testimonia el fet que este cultiu és mil·lenari en la zona, on s'han trobat jaciments arqueològics des del segle VI a.C. amb representació de la vinya en molts ritus religiosos i funeraris. Durant els segles XVI i XVII hi ha un desenrotllament de l'enologia i un proteccionisme feroç –especialment a la ciutat d'Alacant amb la creació de la Junta d'Inhibició del Vi d'Alacant, germen per a molts d'una de les primeres DO d'Espanya–, que potencia la fama d'este tipus de vins creats ací, en especial amb varietats i elaboracions pròpies.

Posteriorment, l'exportació de vins amb el nom Alacant va ser una clau per al coneixement d'esta regió en tot el món, com ho testimonien els vins que van viatjar amb Magalhães en la seua primera volta al món, la seua presència en nombroses cases reials o en les descripcions dels viatgers forans a esta zona des de fa segles, especialment per al fondellol, i una altra especificitat com el claret, molt desenrotllats a l'horta de la ciutat d'Alacant. Per exemple, ja l'any 1241 es parla d'un «Alacant» en un concurs de vins celebrat a París, n'hi ha referències en el Comte de Montecristo o en altres peces literàries d'autors estrangers, com també en els grans autors locals (Gabriel Miró, Azorín, Miguel Hernández, etc.).

A més, el desenrotllament de la vinya en tota la zona de la muntanya i el Vinalopó ha sigut un dels motors del desenrotllament econòmic i social de tota la regió en el segle XIX, amb l'aparició de la primera estació enològica a Cocentaina, la creació del ferrocarril Alacant–Monòver i la implantació d'una burgesia comercialitzadora que ha durat fins a la nostra època.

b) Qualitat i característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic:

Els vins de la DO Alacant es caracteritzen per tindre bon cos, i, en molts casos, tocs minerals. Són vins que destaquen per la sequedat i la bona acidesa i que transmeten tocs de fruita madura, pansificada. Tenen un color intens, especialment els negres.

c) Nexa causal entre la zona geogràfica i les característiques del producte:

Els trets singulars dels vins de la DO Alacant, descrits en l'apartat anterior, es transmeten als vins a través de les condicions de sòl, clima i de les mateixes varietats. Molt de sol i hores d'insolació intensa durant l'estiu, just en la maduració del raïm, donen com a resultat una gran explosió aromàtica.

Per la seua banda, la sanitat de clima i riquesa dels sòls permet una àmplia diversitat de vins. En definitiva, la combinació d'influència d'humitat pel mar Mediterrani junt amb la sequedat i duresa de sòls calcaris i roques és la

que defineix els vins de la DOP Alacant com més frescos i subtils que els de zones veïnes, de l'altiplà o de zones amb clima continental.

## **8. REQUISITS APLICABLES**

### a) Marc legal:

– Orde 13/2010, de 20 d'abril, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del Reglament de la Denominació d'Origen Protegida Alacant i el seu consell regulador, i les seues modificacions.

### b) Requisits addicionals:

#### i) Circulació de vins emparats:

Qualsevol expedició de vi emparada per la Denominació d'Origen Protegida Alacant que circule entre cellers haurà d'anar acompanyada de la documentació d'acompanyament corresponent, amb indicació del número de partida de qualificació a què correspon.

#### ii) Verema i normes de campanya:

El Consell Regulador podrà determinar la data d'inici de la verema i establir normes específiques per cada campanya, davant de determinades conjuntures i obeint a raons tècniques que tendisquen a la millora de la qualitat.

#### iii) Nivells de producció:

Els límits establits en l'apartat 5 d'este plec podran ser modificats en determinades campanyes pel Consell Regulador a iniciativa pròpia o a petició de determinats viticultors, sempre abans de la verema, i d'acord amb raons tècniques demostrables. En cap cas la modificació podrà superar el 25% del límit fixat en l'apartat 5 esmentat.

#### iv) Cellers en la zona de producció:

Els cellers d'elaboració i envelliment estaran sempre en la zona de producció determinada. No obstant això, i en virtut del que estableix l'article 6 del Reglament (CE) 607/2009, podrà vinificar-se:

- En una zona situada als voltants de la zona delimitada de què es tracte.
- En una zona situada en la mateixa unitat administrativa o en una unitat administrativa veïna.

#### v) Cellers elaboradors de fondellol:

Els cellers elaboradors d'este producte s'inscriuran únicament en la zona de producció descrita i hauran de tindre un control específic sobre l'elaboració del producte que garantisca l'autenticitat de les seues soleres i el control de la seua fermentació, elaboració i temps de cria. La utilització d'este nom és exclusiva per als que estiguen autoritzats com a tals en el Consell Regulador.

#### vi) Obligacions de celler:

Es considerarà partida de vi el vi de característiques uniformes i traçabilitat comprovada amb un volum que no supere els 5000 hectolitres, llevat que el vi estiga contingut en un únic depòsit i este siga de capacitat superior; en este cas la partida podrà arribar al volum equivalent a la seua capacitat.

Els cellers efectuaran la qualificació de totes les partides de vi, per a la qual cosa prendran, partida a partida, les mostres oportunes i efectuaran sobre estes una anàlisi fisicoquímica i un examen organolèptic per mitjà del tast.



Els vins que hagen sigut qualificats hauran de mantindre les qualitats fisicoquímiques i organolèptiques definides en este plec de condicions, i en el cas que se'n constate alguna alteració en detriment de la seua qualitat, seran desqualificats pel celler.

Així mateix, serà desqualificat qualsevol producte obtingut per la mescla amb un altre prèviament desqualificat.

vii) Coexistència de vins:

En els cellers inscrites en els distints registres es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzematge o la manipulació de raïm, mostos i vins no emparats per la Denominació d'Origen Protegida Alacant, sempre que estes operacions es realitzen de forma separada de les indicades als vins amb dret a esta i que es garantisca el control dels processos. A este efecte, el Consell Regulador, a través del seu òrgan de control, establirà les mesures de control que considere necessàries.

Serà condició indispensable per a la inscripció d'un celler en el registre corresponent que els seus processos de producció implantats permeten la separació perfecta dels vins procedents de raïm emparat d'aquells que no gaudisquen d'esta circumstància, i que queden ambdós en tot moment perfectament identificats.

viii) Etiquetatges:

En les etiquetes de vins embotellats figurarà obligatòriament i de forma destacada el nom «Alacant», a més de les dades que, amb caràcter general, es determinen en la legislació aplicable. Amb este terme, també figuren en un mateix camp visual la protecció « Denominació d'Origen».

Abans de la posada en circulació, les etiquetes de les firmes inscrites hauran de ser autoritzades pel Consell Regulador. L'autorització verificarà només l'ús de la llegenda « Alacant Denominació d'Origen» i altres mencions protegides d'acord amb la legislació vigent i emetrà una autorització basant-se en eixe exclusiu particular i advertint el sol·licitant que tal autorització ho és sense perjudici del deure de compliment de la normativa relativa als drets de propietat industrial i la resta de condicions legals d'etiquetatge.

Així mateix, podrà ser suspesa o anul·lada, amb audiència prèvia de la firma interessada, l'autorització d'una etiqueta concedida anteriorment quan hagen variat les circumstàncies de la firma propietària.

Qualsevol que siga el tipus d'envàs en què s'expedisquen els vins per al consum, aniran proveïts de bolles de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades, expedides o autoritzades pel Consell, que hauran de ser col·locades en el mateix celler o instal·lació i d'acord amb les normes que determine el mateix Consell, i de manera que no en permeta una segona utilització.

Totes les persones físiques o jurídiques inscrites en el Registre d'Instal·lacions d'Embotellament i Envasament estan obligades a portar un registre de control de contraetiquetes on s'hauran de reflectir les entrades i eixides de les contraetiquetes autoritzades per l'organisme esmentat.

Les marques de vins autoritzades amb DOP Alacant no podran ser utilitzades per a altres figures de qualitat o per a vins varietals, i queden en exclusiva per a esta denominació d'origen.

ix) Envasaments:

Per a preservar la qualitat del producte i garantir-ne la traçabilitat, els envasaments autoritzats per la DOP Alacant es realitzaran en la mateixa zona de producció i vetllaran per una correcta imatge del sector. Hauran d'anar

etiquetats d'acord amb les normes establides.

Només en el cas del fondellol, el producte únicament podrà envasar-se en envasos de vidre.

x) Mencions d'etiquetatge:

**Termes tradicionals:**

Per a la Denominació d'Origen Protegida Alacant, el terme tradicional a què es referix l'article 118 duovicies.1a del Reglament (CE) 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, és «Denominació d'Origen».

Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 duovicies.1b del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Alacant són:

– Per als pertanyents a la categoria 1 de l'annex XI ter del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007: «Criança», «Reserva», «Gran reserva», «Ranci», «Noble», «Superior», «Primer de collita» i «Vell».

a) Terme tradicional «Criança»: vins, excepte els espumosos, vins d'agulla i vins de licor, que complixen les condicions següents:

– Els vins negres han de tindre un període mínim d'envelliment de 24 mesos, dels quals han de romandre almenys 6 mesos en bótes de roure d'una capacitat màxima de 330 l.

– Els vins blancs i rosats han de tindre un període mínim d'envelliment de 18 mesos, dels quals han de romandre almenys 6 mesos en bótes de roure de la mateixa capacitat màxima.

b) Terme tradicional «Reserva»: vins, excepte els espumosos, vins d'agulla i vins de licor, que complixen les condicions següents:

– Els vins negres han de tindre un període mínim d'envelliment de 36 mesos, dels quals han de romandre almenys 12 mesos en bótes de roure d'una capacitat màxima de 330 l, i en botella la resta d'este període.

– Els vins blancs i rosats han de tindre un període mínim d'envelliment de 24 mesos, dels quals han de romandre almenys 6 mesos en bótes de roure de la mateixa capacitat màxima, i en botella la resta d'este període.

c) Terme tradicional «Gran Reserva»: vins, excepte els espumosos, vins d'agulla i vins de licor, que complixen les condicions següents:

– Els vins negres han de tindre un període mínim d'envelliment de 60 mesos, dels quals han de romandre almenys 18 mesos en bótes de roure d'una capacitat màxima de 330 l, i en botella la resta d'este període.

– Els vins blancs i rosats han de tindre un període mínim d'envelliment de 48 mesos, dels quals han de romandre almenys 6 mesos en bótes de roure de la mateixa capacitat màxima, i en botella la resta d'este període.

d) Terme tradicional «Ranci»: únicament podrà utilitzar-se esta indicació en els vins negres, blancs o rosats sotmesos a processos d'envelliment que hauran d'ajustar-se a les normes següents:

– Envelliment en envasos de fusta de roure de capacitat màxima de 600 litres o en botella.

– Període mínim de vins: 24 mesos.

e) Terme tradicional «Noble»: esta indicació podrà aplicar-se als vins negres, blancs i rosats envellits durant un període de 18 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.

f) Terme tradicional «Superior»: vi elaborat, almenys, amb un 85% de les varietats preferides de les respectives zones delimitades.

g) Terme tradicional «Vell»: vi envellit almenys 36 mesos, amb un marcat caràcter oxidatiu a causa de l'acció de la llum, de l'oxigen, de la calor o del conjunt d'estos factors.

- Per als pertanyents a la categoria 3 de l'annex XI ter del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007: «Clàssic»:

α) Terme tradicional «Clàssic»: vins amb més de 45 g/l de sucre residual.

- Per als pertanyents a la categoria 16 de l'annex XI ter del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007: «Fondello»:

a) Terme tradicional «Fondello»: s'aplicarà esta indicació, exclusiva de la Denominació d'Origen Protegida Alacant, als vins elaborats amb raïm de la varietat monestrell de la zona de producció, sobremadurades en el cep i amb condicions excepcionals de qualitat i sanitat. En la fermentació s'utilitzaran únicament rents autòctons i la graduació alcohòlica adquirida (mínim 16% volum) haurà de ser, en la seua totalitat, natural. Envellit almenys 10 anys en bótes de roure.

#### **Altres mencions d'etiquetatge:**

a) «Nou», «Jove»: podran utilitzar estes indicacions els vins procedents de raïm d'una collita concreta i elaborats dins de l'any següent a eixa mateixa verema. Serà obligatori indicar-ne l'anyada en l'etiqueta.

b) «Moscatell d'Alacant»: es podrà aplicar als vins el raïm dels quals siga en la seua totalitat de la varietat moscatell d'Alexandria i s'haja elaborat d'acord amb el quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI ter del Reglament (CE) 1234/2007, de 22 d'octubre de 2007.

c) «Vi dolç»: podrà aplicar-se als vins de licor que complixen allò que s'ha indicat en el quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI ter del Reglament CE 1234/2007.

#### **9. COMPROVACIÓ DEL COMPLIMENT DEL PLEC**

##### **a) Autoritat competent:**

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenrotllament Rural

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

Generalitat Valenciana

C/Amadeu de Savoia, núm. 2 - 46010 VALÈNCIA

Telèfon: 963 424 718

Fax: 963 424 699

Adreça electrònica: [area\\_calidad@gva.es](mailto:area_calidad@gva.es)

En les activitats de control participarà l'Òrgan de Control integrat en el Consell Regulador de la DOP Alacant.

c/ Monges, 6

03002 Alacant

Espanya

Telèfon: 965 984 478 Fax: 965 229 295

Adreça electrònica: [crdo.alicante@crdo-alicante.org](mailto:crdo.alicante@crdo-alicante.org)

**b) Tasques:**

Abast de controls:

- Examen organolèptic i analític: per mitjà de presa de mostres realitzada en les instal·lacions dels operadors, durant la realització de les auditories. El comitè del tast realitza assajos fisicoquímics en laboratoris acreditats i organolèptics per a vetlar pel compliment de les condicions exposades en l'apartat 2.

Examen d'altres requisits

- Control de parcel·les de vinya per a altes i manteniments de parcel·les en el Registre de Vinyes de la DOP Alacant una vegada a l'any.
- Control documental de les declaracions obligatòries (collita anual de tots els viticultors; producció per a elaboradors). També, registre anual de les entrades de raïm en cellers elaboradors per a determinar les produccions de raïm en cada parcel·la inscrita en el Registre de la DOP Alacant i el rendiment per hectàrea. Comprovació de la seua inscripció en el Registre Vitícola.
- Controls de les instal·lacions dels cellers, en les sol·licituds de registre de nous cellers en algun dels diferents registres de la DOP Alacant.
- Control del procés d'elaboració, de l'entrada de raïm en el celler i del volum dels diferents tipus de vins elaborats, si és el cas.
- Control dels processos d'envelliment o altres requisits exigits, en el cas dels vins embotellats que hagen de fer ús dels termes tradicionals indicats en l'apartat 8 del present plec de condicions.
- Control d'etiquetatge dels vins embotellats previ a la seua comercialització, amb assignació d'etiquetes o contraetiquetes numerades i revisió de les seues condicions d'etiquetatge. Revisió anual de la sistemàtica de cada celler i registre dels certificats.

Metodologia: les comprovacions indicades en l'apartat anterior es realitzen com a mínim anualment i es duen a terme per mostreig, de forma aleatòria, basant-se en una anàlisi de riscos, o sistemàticament.