

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

ORDE 5/2011, de 16 de novembre, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el text del reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Alacant i el seu consell regulador. [2011/12096]

Esta orde té la raó de ser en la necessitat d'adaptar el reglament i el plec de condicions tècniques de la Denominació d'Origen Alacant, que fins ara es trobava en l'Orde 13/2010, de 20 d'abril de 2010, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, en què s'aprovava el text del Reglament de la Denominació d'Origen Protegida Alacant, per a ajustar-la als suggeriments de la guia per a la presentació dels noms de vi existents publicada per la Comissió Europea, Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural, d'acord amb el que es preveu en l'article 118 *vicies*, «Denominacions de vins protegides existents», del Reglament (CE) número 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), i tenint en consideració igualment la reforma recent introduïda per mitjà de la modificació de l'article 73 del Reglament (CE) 607/2009, de la Comissió, de 14 de juliol de 2009, a través del Reglament d'Execució (UE) número 670/2011, de la Comissió, de 12 de juliol de 2011, pel qual es modifica el Reglament (CE) número 607/2009, pel qual s'establixen determinades disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 479/2008, del Consell, pel que fa a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, als termes tradicionals, a l'etiquetatge i a la presentació de determinats productes vitivinícoles, és procedent efectuar, com a part de la regularització de la situació d'esta figura de qualitat vitivinícola i després de diverses consultes amb el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, les següents modificacions per a poder prosseguir amb la tramitació de la presentació d'informació de les denominacions de vins protegides existents davant de la Comissió Europea, per mitjà de tràmit abreujat, ja que la sol·licitud de modificacions formulada pel Consell Regulador de 22 d'octubre de 2008 és anterior al 31 de juliol de 2009, data de referència establida per la normativa aplicable respecte d'això, a més contindre com a modificació de menys importància la inclusió d'una nova varietat de raïm, la subirat parent, tal com es preveu en l'article 73.d del Reglament (CE) 607/2009 esmentat adés.

Per tot això, de conformitat amb les disposicions de la normativa comunitària, en particular el Reglament (CE) número 1234/2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), i la seua normativa de desplegament, a proposta del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Alacant i en l'exercici que em conferix la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell,

ORDENE

Article únic. Aprobació del reglament i del plec de condicions

S'aproven el Reglament de la Denominació d'Origen Alacant i el seu consell regulador, com també el seu plec de condicions, els textos dels quals figuren com a annexos I i II d'esta orde.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queda derogada l'Orde 13/2010, de 20 d'abril, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Protegida Alacant i el seu consell regulador, com també totes les disposicions del mateix rang o d'un rang inferior que s'oposen a esta orde.

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

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. [2011/12096]

La presente orden tiene su razón de ser en la necesidad de adaptar el reglamento y pliego de condiciones técnicas de la Denominación de Origen Alicante, contenido hasta éste momento en la Orden 13/2010, de 20 de abril de 2010, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, aprobó el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Alicante. Todo ello para ajustarla a las sugerencias de la Guía para la presentación de los nombres de vino existentes publicada por la Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, que trae causa en lo previsto en el artículo 118 *vicies*, «Denominaciones de vinos protegidas existentes» del Reglamento (CE) número 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (reglamento único para las OCM), y teniendo en consideración igualmente la reciente reforma introducida mediante la modificación del artículo 73 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión de 14 de julio de 2009 a través del Reglamento de Ejecución (UE) nº 670/2011, de la Comisión, de 12 de julio de 2011, que modifica el Reglamento (CE) número 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) número 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas, procede efectuar, como parte de la regularización de la situación de ésta figura de calidad vitivinícola y tras diversas consultas con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, las siguientes modificaciones para poder proseguir con la tramitación de la presentación de información de las denominaciones de vinos protegidas existentes ante la Comisión Europea, mediante trámite abreviado ya que la solicitud de modificaciones formulada por el Consejo Regulador de Alicante el 22 de octubre de 2008 es anterior al 31 de julio de 2009, fecha de referencia establecida por la normativa aplicable al respecto, además de incluir como modificación de menor importancia la inclusión de una nueva variedad de uva, la Subirat Parent, tal y como contempla el artículo 73.d del Reglamento (CE) 607/2009 antes citado.

Por todo lo expuesto, de conformidad con lo dispuesto en la normativa comunitaria, en particular en el Reglamento (CE) número 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (reglamento único para las OCM), y su normativa de desarrollo, a propuesta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante y en el ejercicio que me confiere la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell,

ORDENO

Artículo único. Aprobación del reglamento y del pliego de condiciones

Se aprueban el Reglamento de la Denominación de Origen Alicante y su consejo regulador, así como su pliego de condiciones, cuyos textos figuran como anexo I y II de la presente orden.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

Queda derogada la Orden 13/2010, de 20 de abril, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Alicante y su consejo regulador, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente orden.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 16 de novembre de 2011

La consellera d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANNEX I

*Reglament de la Denominació d'Origen
Protegida Alacant i el seu consell regulador*

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. Règim jurídic

D'acord amb les disposicions del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM); la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i el Vi; la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i el Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, com també les normes de desplegament respectives, queden protegits amb la Denominació d'Origen Alacant els vins de qualitat que posseïsquen les característiques definides en este reglament i complisquen en la seua producció, elaboració, emmagatzemament, criaça i comercialització tots els requisits exigits en el reglament i en la legislació vigent.

Article 2. Abast de la protecció

1. La protecció atorgada per la Denominació d'Origen Protegida és la prevista en l'article 118 *quaterdecies* del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), en els articles 18 i concordants de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i del Vi, i en la resta de la legislació vigent tant europea com de la comunitat autònoma aplicable, i s'estén a l'expressió Alacant i als termes municipals, partides i llogarets assenyalats com a zona de producció emparada.

2. Queda prohibit l'ús del nom de la Denominació d'Origen Protegida Alacant en altres vins que no siguen els reconeguts per este reglament. No es poden utilitzar noms, marques, expressions i signes que, per la seua similitud fonètica o gràfica amb «Alacant», «vins d'Alacant» o altres d'anàlogues puguen induir el consumidor a confondre'ls amb els vins emparats per la Denominació d'Origen. Ni tampoc en el cas que vagen acompanyats per expressions com ara «tipus», «estil», «cep», «gust», «embotellat a», «amb celler a» o utilitzen els noms de comarques, termes, partides i/o llogarets inclosos en la zona de producció descrita, perquè també poden induir a error en el consumidor.

3. La protecció de la Denominació d'Origen Alacant també s'estén als noms de les comarques, termes municipals, partides i llogarets que componen la zona de producció descrita en l'article 4 i no es pot utilitzar per a identificar productes vínics d'origen distint, a fi de no confondre el consumidor amb altres tipus de vins. La protecció servirà tant per a menció protegida com per a l'emblema o logotip que tinga registrat el Consell Regulador.

Article 3. Defensa

La defensa de la Denominació d'Origen, l'aplicació del seu reglament i la vigilància del seu compliment, com també el foment i control de la qualitat dels vins emparats, queden encomanats al Consell Regu-

DISPOSICIÓN FINAL

Única. Entrada en vigor

La presente orden entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 16 de noviembre de 2011

La consellera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANEXO I

*Reglamento de la Denominación de Origen Protegida
Alicante y de su consejo regulador*

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Régimen jurídico

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (reglamento único para las OCM), la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Vinya y el Vino, y la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, y, en el Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, así como sus respectivas normas de desarrollo, quedan protegidos con la Denominación de Origen Alicante los vinos de calidad que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su producción, elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización, todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación vigente.

Artículo 2. Alcance de la protección

1. La protección otorgada por la Denominación de Origen Protegida es la contemplada en el artículo 118 *quaterdecies* del Reglamento (CE) nº 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (reglamento único para las OCM), el artículo 18 y concordantes de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Vinya y del Vino, y en el resto de la legislación vigente tanto Europea como de la comunidad autónoma aplicable y se extiende a la expresión Alicante y a los términos municipales, partidas y pagos señalados como zona de producción amparada.

2. Queda prohibida la utilización del nombre de la Denominación de Origen Protegida Alicante en otros vinos que no sean los reconocidos por este reglamento. No se podrán utilizar nombres, marcas, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con «Alicante», «Vinos de Alicante» u otras análogas puedan inducir al consumidor a confundirlos con los vinos amparados por la Denominación de Origen. Ni tampoco en el caso de que vayan acompañados por expresiones tales como «tipo», «estilo», «cepa», «gusto», «embotellado en», «con bodega en» o utilicen los nombres de comarcas, términos, partidas y/o pagos incluidos en la zona de producción descrita, por cuanto también pueden inducir a error en el consumidor.

3. La protección de esta Denominación de Origen Alicante también quedará extendida a los nombres de las comarcas, términos municipales, partidas y pagos que componen la zona de producción descrita en el artículo 4 y no podrá utilizarse para identificar productos vínicos de distinto origen, en aras de no confundir al consumidor con otros tipos de vinos. La protección servirá tanto para menció protegida como para el emblema o logotipo que tenga registrado el Consejo Regulador.

Artículo 3. Defensa

La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su reglamento y la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los vinos amparados, quedan encomendados al Consejo

lador, a través del seu òrgan de gestió i de control, sense perjudici de la competència de les administracions públiques en l'àmbit de les seues competències respectives.

CAPÍTOL II *La producció*

Article 4. Àmbit territorial

1. La qualificació dels terrenys a l'efecte de la inclusió en la zona de producció la realitzarà el Consell Regulador, i han de quedar delimitats en els plànols del Registre Víticola que gestiona este òrgan.

2. El Consell Regulador, a petició del sector, pot acordar l'ampliació de la zona de producció d'esta zona per a incloure-hi els terrenys limítrofs d'altres termes municipals o llogarets de característiques edafològiques, climàtiques i varietals semblants. Esta ampliació es traslladarà a l'administració competent, que tramitarà l'expedient corresponent.

Article 5. Varietats de raïm aptes

El Consell Regulador pot proposar a la conselleria competent en matèria d'agricultura i ampliació que siguen autoritzades noves varietats si, amb els assajos i les experiències convenients previs, es comprova que produïxen mostos de qualitat aptes per a l'elaboració de vins protegits per la Denominació d'Origen.

CAPÍTOL III *Registres*

Article 6. Tipus de registres

1. L'Òrgan de Gestió del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Alacant gestionarà els registres següents:

- a) Registre de Vinyes.
- b) Registre de Cellers d'Elaboració.
- c) Registre de Cellers d'Emmagatzemament.
- d) Registre de Cellers d'Envelliment.
- e) Registre d'Embotelladors/Envasadores.

2. Les peticions d'inscripció es dirigiran a l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador, seguint els procediments marcats en el seu manual de qualitat, i inclouran tota la documentació legal pertinent.

3. El Consell Regulador denegarà les inscripcions que no s'ajusten als preceptes del Reglament o als acords adoptats per aquell sobre condicions complementàries que hagen de posseir les vinyes i els cellers.

4. La inscripció en estos registres no eximix els interessats de l'obligació d'inscriure's en els altres registres que, amb caràcter general, estiguen establits i, en especial, en el Registre Víticola, en el d'Indústries Agràries i Alimentàries, en el d'Embotelladors i Envasadores de Begudes Alcohòliques, cosa que caldrà acreditar prèviament a la inscripció en els registres del Consell Regulador.

5. Les dades que recopile el Consell Regulador per a estos registres seran de propietat privada i compliran la Llei Orgànica de Protecció de Dades (LOPD 15/1999) o la norma que la substituïska. La finalitat de les dades recopilades serà la d'estadística del sector amb fins de gestió, regulació del mercat, prevenció de riscos, generació de mesures correctores, etc. Les dades privades dels socis facilitades al Consell Regulador no poden ser cedides ni a altres associats ni a tercers.

Només poden ser cedides a tercers, i amb la sol·licitud prèvia al CRDOP, les dades descriptives i d'identificació-informació de socis, amb fins comercials i promocionals, tant dels cellers com dels seus vins autoritzats amb DOP Alacant.

Article 7. Registre de Vinyes

1. En el Registre de Vinyes es poden inscriure totes aquelles situades únicament en la zona de producció i el raïm de les quals es puga destinar a l'elaboració de productes protegits per la denominació d'origen i que complisquen les condicions marcades en este reglament.

2. En la inscripció figurarà:

Regulador, a través de sus òrgano de gestión y de control, sin perjuicio de la competencia de las administraciones públicas en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II *De la producción*

Artículo 4. Ámbito territorial

1. La calificación de los terrenos a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en los planos del Registro Víticola que gestiona este órgano.

2. El Consejo Regulador, a petición del sector, podrá acordar la ampliación de la zona de producción de esta zona para incluir aquellos terrenos limítrofes pertenecientes a otros términos municipales o pagos de similares características edafológicas, climáticas y varietales. Tal ampliación se trasladará a la administración competente que tramitará el oportuno expediente.

Artículo 5. Variedades de uva aptas

El Consejo Regulador podrá proponer a la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación, que sean autorizadas nuevas variedades que previos ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen.

CAPÍTULO III *Registros*

Artículo 6. Tipos de registros

1. Por el Órgano de Gestión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- d) Registro de Bodegas de Envejecimiento.
- e) Registro de Embotelladores/Envasadores.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Órgano de Gestión del Consejo Regulador, siguiendo los procedimientos marcados en su Manual de Calidad e incluirán toda la documentación legal pertinente.

3. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por aquél sobre condiciones complementarias que deban reunir las viñas y las bodegas.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros registros que con carácter general estén establecidos y, en especial, en el Registro Víticola, en el de Industrias Agrarias y Alimentarias, en el de Embotelladores y Envasadores de Bebidas Alcohólicas, lo que habrá que acreditar previamente a la inscripción en los Registros del Consejo Regulador.

5. Los datos que recopile el Consejo Regulador para estos registros, serán de propiedad privada y cumplirán la Ley Orgánica de Protección de Datos (LOPD 15/1999) o norma que lo sustituya. La finalidad de los datos recopilados serán los de estadística del sector con fines de gestión, regulación del mercado, prevención de riesgos en el sector, generación de medidas correctoras, etc. Los datos privados de los socios facilitados al Consejo Regulador no podrán ser cedidos ni a otros asociados ni a terceros.

Sólo podrán ser cedidos a terceros, y previa solicitud al CRDOP, los datos descriptivos y de identificación-información de socios, con fines comerciales y promocionales, tanto de las bodegas como de sus vinos autorizados con DOP Alicante.

Artículo 7. Registro de viñas

1. En el Registro de Viñas podrán inscribirse todas aquellas situadas únicamente en la zona de producción y cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de productos protegidos por la denominación de origen y que cumplan las condiciones marcadas en el presente reglamento.

2. En la inscripción figurará:

a) Nom del propietari i, si escau, el del parcer, colon, arrendatari, censatari o qualsevol altre titular de la vinya.

b) Nom de la vinya, finca o partida i terme municipal en què estiga situada.

c) Polígon i parcel·la cadastrals i cèdula cadastral.

d) Superfície en producció, varietat o varietats de la vinya i totes les dades que siguen necessàries per a la seua classificació i localització.

3. En cap cas es permetrà la inscripció de parcel·les en què coexisten mesclades varietats autoritzades amb altres que no ho siguen.

4. Amb la instància d'inscripció s'adjuntarà un plànol o croquis detallat, segons determine el Consell Regulador, de les parcel·les objecte de la mateixa còpia del Registre Vitícola de la parcel·la en qüestió o, si és el cas, autorització de plantació expedida per l'organisme competent.

5. El Consell Regulador entregarà als viticultors inscrits una credencial de la inscripció.

6. Totes les explotacions vitícoles o parcel·les que sol·liciten la inscripció o figuren ja inscrites en el Registre de Vinyes han de fer constar davant del Consell Regulador si figuren inscrites en altres figures de qualitat, als efectes oportuns.

Article 8. Registre de Cellers d'Elaboració

1. En el Registre de Cellers d'Elaboració es poden inscriure totes aquelles situades en la zona, en què es vinifique raïm i/o most procedent de vinyes inscrites i els productes de les quals puguen optar a la Denominació d'Origen i que complisquen tots els requisits exigits en este reglament i en la legislació vigent que els afecte.

2. En la inscripció figurarà:

a) Nom de l'empresa i, si és el cas, titular.

b) Localitat, adreça o emplaçament.

c) Característiques de les edificacions, maquinària i instal·lacions, sistemes d'elaboració i característiques, nombre i capacitat dels dipòsits i envasos.

d) Totes les altres dades que siguen necessàries per a la perfecta identificació i catalogació del celler.

e) Si l'empresa no és propietària dels locals, es farà constar, amb indicació del nom del propietari.

3. A la sol·licitud d'inscripció s'adjuntarà plànol o croquis, a escala convenient, on queden reflectits tots els detalls de construcció i instal·lacions.

Article 9. Registre de Cellers d'Emmagatzemament

1. En el Registre de Cellers d'Emmagatzemament es poden inscriure totes aquelles situades en la zona de producció que no disposen d'instal·lacions d'elaboració, embotellament ni envasament, que es dediquen a l'emmagatzemament i comercialització de vins emparats per la denominació d'origen i que complisquen tots els requisits exigits en este reglament i en la legislació vigent que els afecte.

2. En la inscripció figuraran totes les dades legals que figuren en l'apartat anterior. A més, cal indicar clarament la separació d'altres productes sense denominació d'origen.

Article 10. Registre de Cellers de Criança

1. En el Registre de Cellers de Criança es poden inscriure totes aquelles situades en la zona de producció que es dediquen a l'envelliment de vins emparats per la denominació d'origen i que complisquen tots els requisits exigits en la inscripció.

2. Els locals o cellers destinats a la criaça han d'estar exempts de trepidacions i posseir les condicions de temperatura, estat higromètric i ventilació adequades, a més dels altres requisits que s'estimen necessaris perquè el vi adquirisca les característiques dels de criaça privatius d'Alacant.

3. Els cellers inscrits han de tindre una existència mínima de 66 hectolitres de vi en procés de criaça i posseir els envasos de fusta necessaris per a contindre les seues existències.

4. La inscripció i la seua sol·licitud s'ajustarà a les disposicions del manual de qualitat i procediments per a esta finalitat, i indicar, a més, les dades específiques d'este tipus de cellers, com ara el nombre de bótes.

a) Nombre del propietari y en su caso el del aparcerero, colono, arrendatario, censatario, o cualquier otro titular del viñedo.

b) Nombre de la viña, pago o partida y término municipal en que esté situada.

c) Polígono y parcela catastrales y cédula catastral.

d) Superficie en producción, variedad o variedades del viñedo y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. En ningún caso se permitirá la inscripción de parcelas en las que coexistan mezclas variedades autorizadas con otras que no lo sean.

4. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado, según determine el Consejo Regulador, de las parcelas objeto de la misma copia del Registro Vitícola de la parcela en cuestión o en su caso autorización de plantación expedida por el organismo competente.

5. El Consejo Regulador entregará a los viticultores inscritos una credencial de dicha inscripción.

6. Todas las explotaciones vitícolas o parcelas que soliciten la inscripción o figuren ya inscritas en el Registro de Viñas, deberán hacer constar ante el Consejo Regulador si figuran inscritas en otras figuras de calidad, a los efectos oportunos.

Artículo 8. Registro de bodegas de elaboración

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración podrán inscribirse todas aquellas situadas en la zona, en las que se vinifique uva y/o mosto procedente de viñas inscritas y cuyos productos puedan optar a la Denominación de Origen y que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente reglamento y en la legislación vigente que les afecte.

2. En la inscripción figurará:

a) Nombre de la empresa y, en su caso, titular.

b) Localidad, dirección o emplazamiento.

c) Características de las edificaciones, maquinaria e instalaciones, sistemas de elaboración y características, número y capacidad de los depósitos y envases.

d) Cuantos otros datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

e) Si la empresa no es propietaria de los locales, se hará constar, indicando el nombre del propietario.

3. A la solicitud de inscripción se acompañará plano o croquis, a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 9. Registro bodegas de almacenamiento

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento podrán inscribirse todas aquellas situadas en la zona de producción que, no disponiendo de instalaciones de elaboración, embotellado ni envasado, se dediquen al almacenamiento y comercialización de vinos amparados por la denominación de origen y que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente reglamento y en la legislación vigente que les afecte.

2. En la inscripción figurarán todos los datos legales que figuren en el apartado anterior. A su vez deberá indicarse claramente las separación de otros productos sin denominación de origen.

Artículo 10. Registro de Bodegas de Crianza

1. En el Registro de Bodegas de Crianza podrán inscribirse todas aquellas situadas en la zona de producción, que se dediquen al envejecimiento de vinos amparados por la denominación de origen y que cumplan todos los requisitos exigidos en la inscripción.

2. Los locales o bodegas destinados a la crianza deberán estar exentos de trepidaciones, y reunir las condiciones de temperatura, estado higrométrico y ventilación adecuadas, además de los restantes requisitos que se estimen necesarios para que el vino adquiera las características de los de crianza privativos de Alicante.

3. Las bodegas inscritas deberán tener una existencia mínima de 66 hectolitros de vino en proceso de crianza y poseer los envases de madera necesarios para contener sus existencias.

4. La inscripción y su solicitud se atenderá a lo dispuesto en el manual de calidad y procedimientos para tal fin, indicando además, los datos específicos de este tipo de bodegas, como el número de barricas.

Article 11. Registre d'Embotelladors/Envasadors

En este registre s'inscriuran totes les persones físiques o jurídiques que disposen de les corresponents instal·lacions físicomecàniques degudament registrades, embotellen per compte propi o alié i realitzen amb fins comercials i es troben situades dins de la zona de producció.

Article 12. Separació de productes emparats

En els cellers inscrits en els diferents registres es podrà realitzar l'elaboració, la criança, l'emmagatzemament, l'envasament o la manipulació de raïm, mostos i vins no emparats per la Denominació d'Origen, sempre que estes operacions es realitzen de forma separada i perfectament definida entre els vins amb dret a esta i els altres. El procés ha d'estar garantit en tot moment.

Serà condició indispensable per a la inscripció d'un celler en el registre corresponent que la seua construcció permeta la perfecta separació dels vins procedents de raïm emparat d'aquell altre que no gaudisca de tal circumstància, i queden els dos, en tot moment, perfectament identificats.

Article 13. Vigència de les inscripcions

1. Per a la vigència de les inscripcions en els registres de la Denominació d'Origen serà indispensable complir en tot moment els requisits que imposa este capítol, i caldrà comunicar a l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador qualsevol variació que afecte les dades facilitades en la inscripció quan esta es produïska. En conseqüència, el Consell Regulador pot suspendre o anul·lar les inscripcions quan els seus titulars no s'ajusten a les prescripcions.

2. l'òrgan de control efectuarà totes les inspeccions o controls que considere necessaris per a comprovar l'efectivitat de tot allò que es disposa en el punt anterior.

3. Totes les inscripcions en els diferents registres seran renovades en el termini i de la forma que determine el Consell Regulador.

CAPÍTOL IV *Drets i obligacions*

Article 14. Drets

1. Les persones físiques o jurídiques que tinguen inscrits en els registres indicats en l'article 16 les seues vinyes, cellers o instal·lacions poden produir raïm amb destinació a l'elaboració de vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Alacant, i elaborar, emmagatzemar, criar o envellir, embotellar i envasar vins que hagen de ser emparats per esta.

2. Només es pot aplicar la Denominació d'Origen Protegida Alacant als vins procedents de cellers inscrits en els registres corresponents que hagen sigut produïts i elaborats d'acord amb les normes exigides per este reglament, i que posseïsquen les condicions qualitatives, organolèptiques, analítiques i enològiques que han de caracteritzar-los i complisquen les normes del manual de qualitat del Consell Regulador.

3. El dret a l'ús de la Denominació d'Origen Alacant en publicitat, documentació i etiquetes és exclusiu de les firmes inscrites en el registre corresponent.

4. Només pel fet de la inscripció en els registres corresponents, les persones físiques o jurídiques inscrites queden obligades al compliment de les disposicions d'este reglament i dels acords que, dins de les seues competències respectives, dicten la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació, el Consell Regulador i la resta d'administracions implicades en l'àmbit de les seues competències, així com a satisfer les quotes que els corresponen.

5. Per a l'exercici de qualsevol dret atorgat per este reglament o per a poder beneficiar-se dels servicis que preste el Consell Regulador, les persones físiques o jurídiques inscrites han d'estar al corrent del pagament de les seues quotes i haver complit totes les seues obligacions amb el Consell Regulador.

Article 15. Obligacions

1. Les persones físiques i/o jurídiques que tingues inscrites vinyes o cellers en els registres corresponents per haver superat el procés de

Artículo 11. Registro de Embotelladores/Envasadores

En este registro se inscribirán todas aquellas personas físicas o jurídicas que dispongan de las correspondientes instalaciones físico-mecánicas debidamente registradas, embotellen por cuenta propia o ajena y realicen con fines comerciales y se encuentren situadas dentro de la zona de producción.

Artículo 12. Separación de productos amparados

En las bodegas inscritas en los distintos registros se podrá realizar la elaboración, crianza, almacenamiento, envasado o la manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada y perfectamente definidas entre los vinos con derecho a ella y el resto. El proceso deberá estar garantizado en todo momento.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente, que su construcción permita la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos otros que no gocen de tal circunstancia, quedando ambos, en todo momento, perfectamente identificados.

Artículo 13. Vigencia de inscripciones

1. Para la vigencia de las inscripciones en los registros de la Denominación de Origen será indispensable cumplir en todo momento los requisitos que impone el presente capítulo, debiendo comunicar al Órgano de Gestión del Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos facilitados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

2. El órgano de control efectuará cuantas inspecciones o controles considere necesarios para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el punto anterior.

3. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y la forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO IV *Derechos y obligaciones*

Artículo 14. Derechos

1. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los registros indicados en el artículo 16 sus viñedos, bodegas o instalaciones, podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Alicante, y elaborar, almacenar, criar o envejecer, embotellar y envasar vinos que hayan de ser amparados por la misma.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen Protegida Alicante a los vinos procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este reglamento, y que reúnan las condiciones cualitativas, organolépticas, analíticas y enológicas que deben caracterizarlos y cumplir las normas del Manual de Calidad del Consejo Regulador.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Alicante en publicidad, documentación y etiquetas es exclusivo de las firmas inscrites en el registro correspondiente.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus respectivas competencias, dicten la Conselleria competente en materia de agricultura, y alimentación, el Consejo Regulador y el resto de administraciones implicadas en el ámbito de sus competencias, así como, a satisfacer las cuotas que les correspondan.

5. Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por este reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas físicas o jurídicas inscritas deberán estar al corriente del pago de sus cuotas y haber cumplido todas sus obligaciones con el Consejo Regulador.

Artículo 15. Obligaciones

1. Las personas físicas y/o jurídicas que tengas inscritas viñedos o bodegas en los correspondientes registros por haber superado el pro-

certificació –al qual se sotmetran de forma voluntària– estan obligades a mantindre'ls amb les condicions que s'establisquen per a esta finalitat en este mateix reglament i en el manual de qualitat, sempre que vulguen posseir la certificació del seu producte. Així mateix, vetlaran per l'ús correcte de la Denominació d'Origen Protegida Alacant, les seues normes, indicacions i prestigi en el mercat.

2. Les persones físiques o jurídiques que tinguen inscrites vinyes, cellers o instal·lacions en els registres corresponents només podran tindre emmagatzemats el seu raïm, mostos o vins en els terrenys o locals inscrits; en cas contrari perdran el dret a la Denominació d'Origen Alacant.

Article 16. Exclusivitat

1. Els noms amb què les firmes figuren inscrites en els registres de cellers i instal·lacions i els noms emparats per ells mateixos, com també les marques, els símbols, els emblemes, les llegendes publicitàries, les expressions, els signes o qualsevol altre tipus de publicitat que s'utilitze en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Alacant no podran ser utilitzats, per cap concepte i ni tan sols pels mateixos titulars inscrits, en la comercialització d'altres vins.

2. De la mateixa manera, les marques comercials autoritzades com a Denominació d'Origen Protegida Alacant no es poden utilitzar per a un altre nivell de protecció, a fi d'evitar la confusió al consumidor i la competència deslleial entre denominacions d'origen.

Article 17. Condicions de designació

1. La designació i l'etiquetatge dels vins s'ha d'ajustar a les disposicions de la normativa de la Unió Europea, de l'Estat i de la Comunitat Valenciana.

2. 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.

3. La indicació d'altres termes relatius a comarques, varietats, edat, criaça, etc. s'ajustarà a les disposicions d'este reglament i a la legislació vigent.

4. El Consell adoptarà i registrarà un emblema o logotip com a símbol de la Denominació d'Origen Protegida. Així mateix, el Consell pot fer obligatori que a l'exterior dels cellers i les instal·lacions inscrits i en lloc destacat figure una placa que al·ludisca a esta condició, que caldrà retirar en el cas de perdre la certificació.

Article 18. Condicions d'expedició

Tota expedició de raïm, most o vi emparada per la Denominació d'Origen Alacant que circule entre cellers ha d'anar proveïda de la documentació d'acompanyament corresponent, establida en la legislació vigent, i cal remetre'n un exemplar al Consell Regulador dins dels set dies següents a l'expedició.

Article 19. Declaracions

1. Les declaracions d'existències, collites i produccions es regularan per les normes generals vigents en l'àmbit de la Unió Europea, l'Estat i la mateixa legislació autonòmica. No obstant això, a fi de poder controlar la producció, elaboració i existències, així com les qualitats i els tipus i tot allò que siga necessari per a poder acreditar l'origen i qualitat dels productes emparats, les persones físiques o jurídiques inscrites com a titulars de vinyes, cellers i instal·lacions estan obligades a presentar les declaracions següents:

a) Totes les firmes inscrites en el Registre de Vinyes presentaran, una vegada acabada la recol·lecció i en tot cas abans del 10 de desembre de cada any, declaració de la collita obtinguda en cada una de les vinyes inscrites, amb indicació de la destinació del raïm i, en cas de venda, el nom del comprador. Si es produïxen diferents tipus o varietats de raïm han de declarar la quantitat i destinació de cadascun. Les entitats associatives poden tramitar en un sol document les declaracions dels seus associats, amb una relació annexa dels noms, quantitats i la resta de dades corresponents a cada soci (varietat, secà o regadiu, parcel·la cadastral).

b) Totes les firmes inscrites en el Registre de Cellers d'Elaboració han de presentar abans del 10 de desembre de cada any la declaració de les quantitats de most i vi obtingudes, amb la diferenciació dels diversos

ceso de certificació –al que se sotmeterán de modo voluntario– quedan obligadas al mantenimiento de las mismas con las condiciones que se establezcan para tal fin en este mismo reglamento así como en el manual de calidad siempre que quieran poseer la certificación de su producto. Asimismo velarán por el correcto uso de la Denominación de Origen Protegida Alicante, sus normas, indicaciones y prestigio en el mercado.

2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas, viñas, bodegas o instalaciones en los correspondientes registros, sólo podrán tener almacenadas sus uvas, mostos, o vinos en los terrenos o locales inscritos, perdiendo en caso contrario el derecho a la Denominación de Origen Alicante.

Artículo 16. Exclusividad

1. Los nombres con que las firmas figuran inscritas en los registros de bodegas e instalaciones y aquellos otros amparados por ellos, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias, expresiones, signos o cualquier otro tipo de publicidad que se utilice en los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Alicante no podrán ser empleados, bajo ningún concepto y ni siquiera por los propios titulares inscritos, en la comercialización de otros vinos.

2. De igual modo, las marcas comerciales autorizadas como Denominación de Origen Protegida Alicante no podrán utilizarse para otro nivel de protección para evitar la confusión al consumidor y la competencia desleal entre denominaciones de origen.

Artículo 17. Condiciones de designación

1. La designación y etiquetado de los vinos deberá ajustarse a lo dispuesto en la normativa de la Unión Europea, del Estado y de la Comunidad Valenciana.

2. En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de «Alicante», además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

3. La indicación de otros términos relativos a comarcas, variedades, edad, criaça, etcétera, se ajustará a lo dispuesto en este Reglamento y a la vigente legislación.

4. El consejo adoptará y registrará un emblema o logotipo, como símbolo de la Denominación de Origen Protegida. Así mismo el Consejo podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas e instalaciones inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición, que deberá ser retirada en el caso de perder la certificación.

Artículo 18. Condiciones de expedición

Toda expedición de uva, mosto o vino amparada por la Denominación de Origen Alicante que circule entre bodegas deberá ir provista de la documentación de acompañamiento correspondiente, establecida en la legislación vigente, remitiendo un ejemplar de la misma al Consejo Regulador dentro de los siete días siguientes a la expedición.

Artículo 19. Declaraciones

1. Las declaraciones de existencias, cosechas y producciones se regularán por las normas generales vigentes en el ámbito de la Unión Europea, el Estado y la propia legislación autonómica. No obstante con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades y tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos amparados, las personas físicas o jurídicas inscritas como titulares de viñas, bodegas e instalaciones vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 10 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos o variedades de uva deberán declarar la cantidad y destino de cada uno de ellos. Las entidades asociativas podrán tramitar en un solo documento las declaraciones de sus asociados, con una relación anexa de los nombres, cantidades, y demás datos correspondientes a cada socio (variedad, secano o regadío, parcela catastral).

b) Todas las firmas inscritas en el Registro de Bodegas de Elaboración deberán presentar antes del 10 de diciembre de cada año, Declaración de las cantidades de mosto y vino obtenidas, diferenciando los

tipus d'elaboració i la consignació de la procedència del raïm i la destinació dels productes venuts, i la indicació del comprador i la quantitat. Mentre en tinguen existències han de declarar mensualment les vendes efectuades. Estes declaracions mensuals s'ompliran, a tot tardar, dins dels 10 primers dies del mes següent.

c) Totes les firmes inscrites en els registres de Cellers d'Emmagatzemament, Criança i Instal·lacions d'Embotellament presentaran, dins dels 10 primers dies de cada mes, declaració d'entrades i eixides de productes hagudes en el mes anterior, amb indicació de la procedència dels adquirits i la destinació dels venuts. En tot cas, es distingiran els diferents tipus de vi i les inscrites en el Registre de Cellers d'Envel·liment presentaran separatament la declaració corresponent a estos vins.

d) Tots els cellers i les instal·lacions inscrits en els registres han de presentar, abans del 10 de setembre de cada any, declaració de les existències que posseïsquen de vi amb denominació d'origen a 31 de juliol.

2. De conformitat amb la legislació vigent, les declaracions a què es referix este article es realitzaran a efectes merament estadístics i de control, i per això no podran facilitar-se ni publicar-se més que en forma numèrica, sense cap referència de caràcter individual i tal com marca la Llei de Protecció de Dades.

CAPÍTOL V

Consell Regulador i competències

Article 20. Naturalesa jurídica

1. La gestió de la Denominació d'Origen Alacant s'encomana a un consell regulador, que es constituïx com a òrgan de representació de viticultors i vinicultors inscrit en qualsevol dels registres enumerats en este reglament i que, de forma voluntària, hi vulguen participar.

2. El Consell Regulador és una corporació de dret públic, de les regulades per mitjà del Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana i, per tant, dotada de personalitat jurídica pròpia i de plena capacitat d'obrar per al desenvolupament dels seus fins, que pot realitzar qualsevol classe d'actes de gestió i administració. Amb caràcter general, subjecta la seua activitat al dret privat, excepte en les actuacions que impliquen l'exercici de potestats o funcions públiques, en què s'ha de subjectar al dret administratiu.

3. Els actes realitzats pel Consell Regulador en actuacions subjectes al dret administratiu, en exercici de potestats públiques, funcionaran en règim de jerarquia i tutela respecte de l'organisme a què estiga adscrit, i les seues decisions poden ser revisades pel superior competent.

4. El Consell Regulador pot estar sotmés a auditories tècniques, econòmiques, financeres o de gestió efectuades pels òrgans de l'administració de la Generalitat competent per raó de la matèria o per les entitats privades que específicament designe la Generalitat.

5. El Consell està sotmés als principis següents:

- a) Funcionament sense ànim de lucre.
- b) Representació democràtica.
- c) Representativitat dels interessos econòmics i sectorials integrats en la Denominació d'Origen Protegida Alacant, amb una previsió especial dels minoritaris.
- d) Paritat en la representació dels diferents interessos en presència.
- e) Autonomia de gestió i d'organització dels processos electorals d'elecció dels seus òrgans rectors.

Article 21. Àmbit de competència

Els seus àmbits de competència són:

- a) En l'àmbit territorial: la delimitació com a zona de producció en l'article corresponent del plec tècnic.
- b) Quant als productes, als vins certificats per l'Òrgan de Control del Consell Regulador en qualsevol de les seues fases.
- c) Quant a les persones físiques o jurídiques inscrites en els diferents registres previstos en este reglament.

diversos tipus de elaboració y debiendo consignar la procedencia de la uva y el destino de los productos vendidos, indicando comprador y cantidad. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente las ventas efectuadas. Estas declaraciones mensuales se cumplimentarán a más tardar, dentro de los 10 primeros días del mes siguiente.

c) Todas las firmas inscritas en los registros de Bodegas de Almacenamiento, Crianza e Instalaciones de Embotellado presentarán, dentro de los 10 primeros días de cada mes declaración de entradas y salidas de productos habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los adquiridos y el destino de los vendidos. En todo caso se distinguirán los diferentes tipos de vino, y las inscritas en el Registro de Bodegas de Envejecimiento presentarán por separado la declaración correspondiente a estos vinos.

d) Todas las bodegas e instalaciones inscritas en los registros deberán presentar, antes del 10 de septiembre de cada año, declaración de las existencias que posean de vino con denominación de origen a 31 de julio.

2. De conformidad con la legislación vigente, las declaraciones a que se refiere el presente artículo se realizarán a efectos meramente estadísticos y de control, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual y conforme marca la Ley de Protección de Datos.

CAPÍTULO V

Consejo Regulador y competencias

Artículo 20. Naturaleza jurídica

1. La gestión de la Denominación de Origen Alicante está encomendada a un consejo regulador, que se constituye como órgano de representación de viticultores y vinicultores inscritos en cualquiera de los registros enumerados en este reglamento y que de forma voluntaria quieran participar en el mismo.

2. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público, de las reguladas por el Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana y, por lo tanto, dotada de personalidad jurídica propia y de plena capacidad de obrar para el desarrollo de sus fines, que puede realizar toda clase de actos de gestión y administración. Con carácter general sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que debe sujetarse al derecho administrativo.

3. Los actos realizados por el Consejo Regulador en actuaciones sujetas al derecho administrativo, en ejercicio de potestades públicas, funcionarán en régimen de jerarquía y tutela respecto del organismo al que esté adscrito, pudiendo ser revisadas sus decisiones por el superior competente.

4. El Consejo Regulador podrá estar sometido a auditorías técnicas, económicas, financieras o de gestión, efectuadas por los órganos de la administración de la Generalitat competente por razón de la materia o por las entidades privadas que específicamente designe la Generalitat.

5. El Consejo está sometido a los principios siguientes:

- a) Funcionamiento sin ánimo de lucro.
- b) Representación democrática.
- c) Representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la Denominación de Origen Protegida Alicante, con especial contemplación de los minoritarios.
- d) Paridad en la representación de los diferentes intereses en presencia.
- e) Autonomía de gestión y de organización de los procesos electorales de elección de sus órganos rectores.

Artículo 21. Ámbito de competencia

Sus ámbitos de competencia son:

- a) En lo territorial: lo delimitado como zona de producción en su artículo correspondiente del pliego técnico.
- b) En razón de productos a los vinos certificados por el Órgan de Control del Consejo regulador en cualquiera de sus fases.
- c) En razón de las personas físicas o jurídicas inscritas en los diferentes registros contemplados en este reglamento.

Article 22. Funcions

1. Les funcions que ha d'exercir el Consell Regulador són les recollides en l'apartat 2 de l'article 46 de la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i el que s'establix en les normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.

2. Constituïxen funcions jurídicopúbliques del Consell Regulador les següents:

a) La gestió dels registres definits en el capítol corresponent d'este reglament.

b) La gestió de les quotes obligatòries de pertinença que es fixe per als viticultors i vinicultors inscrits en els diferents registres d'esta denominació d'origen.

c) L'adopció per a cada campanya i dins dels límits màxims establits en este reglament de les normes sobre rendiments màxims autoritzats per hectàrea, límits màxims de producció i transformació, autorització de la forma i condicions del reg o qualsevol altre aspecte conjuntural que haja de donar-se a conèixer com a norma de verema. En la fixació d'estes normes s'atendran criteris de defensa i millora de la qualitat.

3. Constituïxen funcions jurídicoprivades del Consell Regulador les següents:

a) Proposar el reglament d'esta denominació d'origen, com també les modificacions successives, atenent criteris de qualitat, rigor en el control i tradició.

b) Orientar la producció i la qualitat, i també promocionar i informar els consumidors sobre els vins emparats i les seues característiques específiques.

c) Vetlar pel compliment d'este reglament, i podrà denunciar qualsevol ús incorrecte d'este davant dels òrgans administratius o jurisdiccionals competents.

d) Qualificar cada any o collita, i també establir els requisits que han de complir les etiquetes dels vins en l'àmbit de les seues competències.

e) Elaborar estadístiques i estudis de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, tant per a ús intern com per a la seua difusió i coneixement general.

f) Proposar els requisits mínims de control a què s'han de sotmetre els operadors inscrits en els registres respectius i per a totes i cada una de les seues fases de producció, elaboració i comercialització dels vins emparats, així com els mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.

g) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de vitivicultura amb caràcter general i, en particular, en el manteniment dels registres públics oficials vitivinícoles.

h) Col·laborar amb l'òrgan de control i facilitar-li les dades necessàries per a l'eficaz compliment de les seues activitats.

i) La promoció dels vins amb Denominació d'Origen Alacant i la relació que s'establix entre els viticultors i vinicultors per a la promoció conjunta de la marca i dels cellers i vins autoritzats.

4. Totes les decisions que prenga el Consell Regulador en el marc de les funcions a què es referix el número 1 d'este article són susceptibles d'impugnació en via administrativa davant de la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació de la manera que es fixa en la Llei 30/1992, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

Les decisions que hagen sigut objecte d'impugnació dins del termini i la forma escaients no seran executades fins que es dicte una resolució ferma en via administrativa, amb excepció feta de les normes de verema que han de ser provisionalment dutes a terme, en tot cas, sense perjudici dels drets que tinguen els interessats.

Article 23. Promoció d'acords intersectorials

El Consell es pot federar, participar, constituir o relacionar amb tota classe d'associacions, fundacions i societats civils o mercantils. També pot afavorir iniciatives per a l'establiment dels acords col·lectius interprofessionals, amb la forma jurídica que es considere més convenient per a la consecució dels seus fins.

Article 24. Estructura, organització i funcionament

1. El Consell Regulador s'estructura en els òrgans següents:

Artículo 22. Funciones

1. Las funciones a desempeñar por el Consejo Regulador son las recogidas en el artículo 46 apartado 2º de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, y el que se establecen las normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.

2. Constituyen funciones jurídico públicas del Consejo Regulador, las siguientes:

a) La gestión de los registros definidos en el capítulo correspondiente de este reglamento.

b) La gestión de las cuotas obligatorias de pertenencia que se fije para los viticultores y vinicultores inscritos en los diferentes registros de esta denominación de origen.

c) La adopción para cada campaña y dentro de los límites máximos establecidos en este reglamento de las normas sobre rendimientos máximos autorizados por hectárea, límites máximos de producción y transformación, autorización de la forma y condiciones del riego o cualquier otro aspecto coyuntural que deba darse a conocer como norma de vendimia. En la fijación de tales normas se atenderán criterios de defensa y mejora de la calidad.

3. Constituyen funciones jurídico privadas del Consejo Regulador, las siguientes:

a) Proponer el reglamento de esta denominación de origen, así como sus sucesivas modificaciones, atendiendo a criterios de calidad, rigor en el control y tradición.

b) Orientar la producción y calidad, así como promocionar e informar a los consumidores sobre los vinos amparados y sus características específicas.

c) Velar por el cumplimiento de este reglamento, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto del mismo ante los órganos administrativos o jurisdiccionales competentes.

d) Calificar cada añada o cosecha, así como establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias.

e) Elaborar estadísticas y estudios de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, tanto para uso interno como para su difusión y general conocimiento.

f) Proponer los requisitos mínimos de control a los que deben someterse los operadores inscritos en los respectivos registros y para todas y cada una de sus fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados, así como los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

g) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivicultura con carácter general, y en particular, en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícoles.

h) Colaborar con el órgano de control facilitándole los datos precisos para el eficaz cumplimiento de sus actividades.

i) La promoción de los vinos con Denominación de Origen Alicante y la relación que se establece entre los viticultores y vinicultores para la promoción conjunta de la marca y de las bodegas y vinos autorizados.

4. Todas las decisiones que adopte el Consejo Regulador en el marco de las funciones a que se refiere el número 1 de este artículo serán susceptibles de impugnación en vía administrativa ante la conselleria competente en materia de agricultura y alimentació en la forma que viene fijada por la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Las decisiones que hubieran sido objeto de impugnación en tiempo y forma, no serán ejecutadas hasta que recaiga resolución firme en vía administrativa, con excepción hecha de aquellas normas de vendimia que deben ser provisionalmente llevadas a cabo, en cualquier caso, sin perjuicio de los derechos que le asistan a los interesados.

Artículo 23. Promoción de acuerdos intersectoriales

El Consejo podrá federarse, participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles; también podrá o favorecer iniciativas para el establecimiento de los acuerdos colectivos interprofesionales, bajo la forma jurídica que se estime más conveniente para la consecució de sus fines.

Artículo 24. Estructura, organización y funcionamiento

1. El Consejo Regulador se estructura en los siguientes órganos:

- a) L'Òrgan de Gestió del Consell Regulador.
- b) L'Òrgan de Control del Consell Regulador.

2. L'Òrgan de Gestió del Consell Regulador funcionarà en ple i en comissions. El Ple està constituït per:

- a) El president.
- b) El vicepresident.
- c) El gerent.
- d) El Ple.
- e) La Comissió Permanent.

3. Per al compliment dels seus fins, el Consell Regulador comptarà amb el personal necessari, d'acord amb les plantilles aprovades pel Consell mateix i que figuraran dotades en el seu pressupost.

4. Per a les funcions tècniques que té encomanades, el Consell comptarà amb els servicis tècnics necessaris, la direcció dels quals recaurà en un tècnic competent, designat pel Consell a proposta del president.

5. L'Òrgan de Control del Consell Regulador exercirà els servicis d'inspecció, control i certificació de la qualitat, de conformitat amb el que s'establix en este reglament.

6. El Consell Regulador podrà contractar, per a efectuar treballs urgents, el personal necessari, sempre que tinga aprovada en el pressupost dotació per a este concepte.

7. A tot el personal del Consell Regulador li serà aplicable la legislació laboral, i podran regir-se per les mateixes normes establides en el conveni col·lectiu del personal laboral al servici de la Generalitat per mitjà dels procediments d'adhesió o extensió de convenis recollits en la normativa corresponent, i sense perjudici del que puga derivar-se de la seua pròpia negociació col·lectiva. En cap cas este personal del Consell Regulador tindrà la consideració de personal al servici de l'administració de la Generalitat. A més, caldrà ajustar-se al que es preveu en l'article 18 del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 2/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

8. En tot allò no establert en este reglament respecte al funcionament del Ple i de la comissió o les comissions, s'aplicarà supletòriament allò que s'establix per als òrgans col·legiats en la normativa reguladora del règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

9. El Consell Regulador comptarà amb un comitè de tast per a la supervisió dels valors organolèptics dels vins qualificats. El personal que en forme part ha de tindre una experiència demostrada en l'àmbit del tast i no tindrà a veure amb els òrgans directius del Consell. Els membres ho seran amb caràcter personal i nominatiu i la seua elecció estarà ratificada pel Ple del Consell Regulador.

Este comitè de tast aplicarà els procediments que es definixen per a actuar d'acord amb l'anàlisi sensorial que marque l'ISO 17025 o la norma que la substituïska.

Article 25. El president

1. El president del Consell Regulador ho serà també del Ple de l'Òrgan de Gestió, designat per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació a proposta d'este. El seu nomenament serà publicat en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

2. Correspon al president:

- a) La representació legal del Consell. Esta representació podrà ser delegada de manera expressa en els casos que siga necessari.
- b) Complir i fer complir les disposicions legals i reglamentàries.
- c) Organitzar i dirigir els servicis.
- d) Administrar els ingressos i fons d'acord amb els acords del Consell i ordenar els pagaments. A este efecte el Consell, a proposta del president, pot nomenar un tesorero entre els vocals perquè auxilie el president en estes funcions.
- e) Convocar i presidir les sessions del Consell, assenyalar l'orde del dia, sotmetre a la decisió d'aquell els assumptes de la seua competència i executar els acords adoptats.
- f) Proposar al Consell l'organització del seu règim interior, amb l'assessorament i els informes previs que es requerisquen del secretari.
- g) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell, amb l'acord previ d'este i segons informes tècnics i objectius del secretari.

- a) El Órgano de Gestión del Consejo Regulador;
- b) Y el Órgano de Control del Consejo Regulador.

2. El Órgano de Gestión del Consejo Regulador, funcionará en pleno y en comisiones. El Pleno está constituido por:

- a) El presidente.
- b) El vicepresidente.
- c) El gerente.
- d) El Pleno.
- e) La Comisión Permanente.

3. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por el propio Consejo, y que figurarán dotadas en su presupuesto.

4. Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios; la dirección de los cuales recaerá en un técnico competente, designado por el Consejo a propuesta del presidente.

5. El Órgano de Control del Consejo Regulador desempeñará los servicios de inspección, control y certificación de la calidad de conformidad con lo establecido en este reglamento.

6. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

7. A todo el personal del Consejo Regulador le será de aplicación la legislación laboral, pudiendo regirse por las mismas normas establecidas en el convenio colectivo del personal laboral al servicio de la Generalitat mediante los procedimientos de adhesión o extensión de convenios recogidos en la normativa correspondiente, y sin perjuicio de lo que pudiese derivar de su propia negociación colectiva. En ningún caso dicho personal del Consejo Regulador tendrá la consideración de personal al servicio de la administración de la Generalitat. Además se estará a lo previsto en el artículo 18 del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

8. En lo no establecido en el presente reglamento respecto al funcionamiento del Pleno y de la(s) comisión(es), se aplicará supletoriamente lo establecido para los órganos colegiados en la normativa reguladora del régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común.

9. El Consejo Regulador contará con un comité de cata para la supervisión de los valores organolépticos de los vinos calificados. El personal que forme parte del mismo deberá tener una experiencia demostrada en el ámbito de la cata y no tendrá que ver con los órganos directivos del Consejo. Los miembros lo serán con carácter personal y nominativo y su elección vendrá ratificada por Pleno del Consejo Regulador.

Este panel de cata aplicará los procedimientos que se definen para actuar de acuerdo a la análisis sensorial que marque la ISO 17025 o norma que lo sustituya.

Artículo 25. Del presidente

1. El presidente del Consejo Regulador será también del Pleno del Órgano de Gestión, designado por la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación a propuesta de éste. Su nombramiento será publicado en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

2. Al presidente corresponde:

- a) La representación legal del Consejo. Esta representación podrá ser delegada de manera expressa en los casos que sea necesario.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- c) Organizar y dirigir los servicis.
- d) Administrar los ingresos y fondos conforme a los acuerdos del Consejo y ordenar los pagos. A tal efecto el Consejo, a propuesta del presidente, podrá nombrar un tesorero entre los vocales para que auxilie al presidente en estas funciones.
- e) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiéndolo a la decisión de aquél los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- f) Proponer al Consejo la organización del régimen interior del mismo, previo el asesoramiento e informes que se requieran del secretario.
- g) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo, previo acuerdo del mismo y según informes técnicos y objetivos del Secretario.

h) Informar els organismes superiors de les incidències que en la producció i mercat es produïsquen.

i) Remetre a l'organisme superior o als organismes interessats els acords adoptats en el si del CRDOP Alacant.

j) Les altres funcions que el Consell acorde o que li encomane la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació.

3. La duració del mandat del president serà de quatre anys, i podrà ser reelegit.

4. El president cessarà:

a) En expirar el seu mandat.

b) A petició pròpia, una vegada acceptada la dimissió.

c) Per pèrdua de la confiança del Ple del Consell manifestada en votació secreta per una majoria, almenys, de tres quartes parts dels seus membres, i la ratificació posterior per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació.

d) Per qualsevol altra causa reconeguda en l'ordenament jurídic.

5. En cas de cessament o defunció, el vicepresident passarà a ocupar el càrrec de president pel temps que reste al president anterior.

6. Les sessions del Consell en què s'estudie la proposta de nou president seran presidides pel vicepresident.

Article 26. El vicepresident

El vicepresident serà triat entre els vocals i designat de la mateixa manera que el president. El vicepresident ha de ser de diferent sector que el president, en el cas en què este siga triat entre els vocals electes.

Article 27. La gerència

En el cas que el Consell Regulador compte amb un/a gerent, exercirà les funcions que li hagen sigut assignades i respondrà de la seua gestió davant del Consell Regulador. Tindrà com a cometes específiques les següents:

a) Els assumptes relatius al règim intern de l'organisme, tant de personal com de caràcter administratiu.

b) Les funcions que li encomane el president relacionades amb la preparació i instrumentació dels assumptes de la competència del Consell Regulador.

Article 28. El Ple

1. El ple està format per:

a) El/La president/a, que ho serà al seu torn del Consell Regulador.

b) El/La vicepresident/a, que ho serà al seu torn del Consell Regulador.

c) El/La secretari/ària del Ple.

d) Sis vocals en representació del sector vitícola, triats pels titulars o representants de vinyes inscrites en el Registre de Vinyes entre ells mateixos.

e) Sis vocals en representació del sector vinícola, triats pels titulars o representants de cellers i instal·lacions inscrites en els registres corresponents entre ells mateixos.

Cada un dels vocals a què es fa referència en les lletres *d* i *e* tindrà un suplent.

f) El/La director/a general competent en matèria de qualitat agroalimentària o qui designe en qualitat de representant de la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació, que formarà part del Ple amb veu però sense vot.

2. L'elecció dels vocals a què es fa referència en les lletres *d* i *e* de l'apartat 1 d'este article es realitzarà per mitjà de sufragi universal, lliure, nominal, directe i secret entre els titulars inscrits en els registres corresponents, tant si són persones físiques com jurídiques.

3. Els vocals del Consell Regulador a què es fa referència en les lletres *d* i *e* de l'apartat 1 d'este article seran triats per un període de quatre anys. A més, podran ser reelegits.

4. En el cas de cessament o baixa d'un vocal abans de la finalització de cada període, el suplirà l'immediatament següent entre els suplents triats del seu mateix sector. Tots els suplents ho seran pel període que reste per a concloure el mandat del Consell.

5. Causarà baixa un vocal quan:

h) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Remitir al organismo superior o a los organismos interesados, los acuerdos adoptados en el seno del CRDOP Alicante.

j) Aquellas otras funciones que el Consejo acuerde o que le encomiende la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación.

3. La duración del mandato del presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.

4. El presidente cesará por:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada la dimisión.

c) Por pérdida de la confianza del Pleno del Consejo manifestada en votación secreta por una mayoría de, al menos, tres cuartas partes de sus miembros, y posterior ratificación por la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación

d) Por cualquier otra causa reconocida en el ordenamiento jurídico.

5. En caso de cese o fallecimiento, el vicepresidente pasará a ostentar el cargo de presidente por el tiempo que le restara al presidente anterior.

6. Las sesiones del Consejo en que se estudie la propuesta de nuevo presidente serán presididas por el vicepresidente.

Artículo 26. Del vicepresidente

El vicepresidente será elegido entre los vocales y designado de igual forma que el presidente. Deberá ser de diferente sector que el presidente, en el caso en que éste sea elegido entre los vocales electos.

Artículo 27. De la gerencia

En el supuesto de que el Consejo Regulador cuente con un/una gerente, desempeñará las funciones que le hayan sido asignadas y responderá de su gestión ante el Consejo Regulador. Tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Los asuntos relativos al régimen interno del organismo, tanto de personal como de carácter administrativo.

b) Las funciones que se le encomienden por el presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo Regulador.

Artículo 28. Del pleno

1. El pleno esta formado por:

a) El/La presidente/a, que a su vez lo será del Consejo Regulador.

b) El/La vicepresidente/a, que a su vez lo será del Consejo Regulador.

c) El/La secretario/a del Pleno.

d) Seis vocales en representación del sector vitícola, elegidos por y entre los titulares o representantes de viñedos inscritos en el Registro de Viñas.

e) Seis vocales en representación del sector vinícola, elegidos por y entre los titulares o representantes de bodegas e instalaciones inscritas en los correspondientes registros.

Cada uno de los vocales, a los que se hace referencia en las letras *d* y *e* tendrá un suplente.

f) El/La director/a general competente en materia de calidad agroalimentaria, o a quién éste/a designe en calidad de representante de la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación, que formará parte del Pleno con voz pero sin voto.

2. La elección de los vocales, a los que se hace referencia en las letras *d* y *e* del apartado 1 del presente artículo, se realizará mediante sufragio universal, libre, nominal, directo y secreto entre los titulares inscritos en los registros correspondientes ya sean personas físicas o jurídicas.

3. Los vocales del Consejo Regulador a los que se hace referencia en las letras *d* y *e* del apartado 1 del presente artículo, serán elegidos por un período de cuatro años. Además podrán ser reelegidos.

4. En caso de cese o baja de un vocal antes de la finalización de cada periodo, le suplirá el inmediatamente siguiente de entre los suplentes elegidos de su mismo sector. Todos los suplentes lo serán por el periodo que reste por concluir el mandato del Consejo.

5. Causará baja un vocal cuando:

a) Durant el període de vigència del seu càrrec siga sancionat amb caràcter ferm per infracció greu per incompliment de la legislació vigent o de les matèries que regula este reglament, personalment o la firma que represente.

b) A petició pròpia o de la firma que representa, i en este cas la firma representada podrà nomenar un nou representant i comunicar-ho al Consell Regulador.

c) Quan ell o la firma que el va designar perda la vinculació amb el sector que el va triar.

d) Per absències injustificades anuals a tres sessions consecutives o cinc d'alternes.

e) Per causar baixa ell o la firma que representa en els registres del Consell Regulador.

Article 29. El funcionament del Ple

1. El Ple pot comptar amb un secretari del Ple, que serà designat pel mateix Consell Regulador a proposta del president. Tindrà les funcions següents:

a) Preparar els treballs del Consell Regulador i, si és el cas, de les comissions en què s'integre, i tramitar l'execució dels acords.

b) Assistir a les sessions del Ple i de les comissions de què forme part, amb veu però sense vot (excepte si el seu nomenament recau en un dels membres del Consell Regulador), donant suport al president tècnicament i administrativament, assessorant-lo d'acord amb el dret, cursar les convocatòries, estendre actes i custodiar els llibres i documents del Consell.

El càrrec serà compatible amb el de gerent.

2. El Consell Regulador es reunirà quan el convoque el president, bé per iniciativa pròpia o a petició, almenys, de la mitat dels vocals, i serà obligatori celebrar sessió almenys una vegada al trimestre.

3. Les sessions de l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador es convocaran amb quatre dies d'antelació, almenys, i haurà d'acompanyar a la citació l'orde del dia per a la reunió, en la qual no es podran tractar més assumptes que els assenyalats prèviament.

4. En cas d'absència del president, vicepresident, tesorero o secretari seran substituïts pels vocals o persones que decidisca el Ple de l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador. Quan un vocal titular no hi puga assistir ho notificarà al Consell i al seu suplent, perquè el substituïska.

5. Els vocals poden proposar la inclusió en l'orde del dia d'assumptes a tractar, quan ho sol·liciten, almenys, tres d'ells i amb huit dies d'anticipació, com a mínim, a la data de celebració de la sessió.

6. En cas de necessitat, quan així ho requerisca la urgència de l'assumpte a tractar a parer del president, se citarà els vocals per qualsevol mitjà tècnic que deixe constància fefaent de la seua recepció, almenys amb 24 hores d'antelació.

7. En tot cas, el Ple de l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador quedarà vàlidament constituït quan estiga present la totalitat dels seus membres i així ho acorden per unanimitat.

8. Els acords del Ple s'adoptaran per majoria de membres presents, i per a la seua validesa serà necessari que estiguen presents més de la mitat dels components de l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador. El president tindrà vot de qualitat.

9. El Ple del Consell Regulador podrà proposar que s'establisquen en el seu si les comissions que es consideren oportunes per a temes particulars de la Denominació d'Origen, i es comunicaran al Ple les decisions que s'hi adopten. Cada comissió podrà també nomenar un director per al seu funcionament correcte i concurrència. Dins d'estes comissions podrà haver-hi la comissió de vins de finca, si així s'establix dins de la zona de producció i d'acord amb el reglament existent per a esta finalitat per l'administració pertinent.

10. En tot allò no establert en este reglament respecte al funcionament del Ple s'aplicarà supletòriament allò que s'establix per als òrgans col·legiats en la normativa reguladora del règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

Article 30. La Comissió Permanent

1. En els casos en què es considere necessari, podrà constituir-se una comissió permanent, que estarà formada pel president i els vocals

a) Durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado con carácter firme por infracción grave por incumplimiento de la legislación vigente o de las materias que regula este reglamento, personalmente o la firma a la que represente.

b) A petición propia o de la firma a la que representa, en cuyo caso la firma representada podrá nombrar a un nuevo representante y comunicarlo al Consejo Regulador.

c) Cuando él o la firma que lo designó pierda su vinculación con el sector que lo eligió.

d) Por ausencias injustificadas anuales a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

e) Por causar baja él o la firma a la que representa en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 29. Del funcionamiento del Pleno

1. El Pleno podrá contar con un secretario del Pleno que será designado por el propio Consejo Regulador a propuesta del presidente. Tendrá las siguientes funciones:

a) Preparar los trabajos del Consejo Regulador, y en su caso de las comisiones en las que se integre, y tramitar la ejecución de los acuerdos.

b) Asistir a las sesiones del Pleno y de las comisiones de las que forme parte, con voz pero sin voto (excepto si su nombramiento recae en uno de los miembros del Consejo Regulador) apoyando al presidente técnica y administrativamente, asesorándole conforme a derecho, cursar las convocatorias, levantar actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

El cargo podrá ser compatible con el de gerente.

2. El Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, bien por propia iniciativa o a petición de, al menos, la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

3. Las sesiones del Órgano de Gestión del Consejo Regulador se convocarán con cuatro días de antelación, al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, y en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados.

4. En caso de ausencia del presidente, vicepresidente, tesorero o secretario, serán sustituidos por los vocales o personas que decida el Pleno del Órgano de Gestión del Consejo Regulador. Cuando un vocal titular no pueda asistir lo notificará al Consejo y a su suplente, para que le sustituya.

5. Los vocales podrán proponer la inclusión en el orden del día de asuntos a tratar, cuando lo soliciten, al menos, tres de ellos y con ocho días de anticipación, como mínimo, a la fecha de celebración de la sesión.

6. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a tratar a juicio del presidente, se citará a los vocales por cualquier medio técnico que deje constancia fehaciente de su recepción, con al menos 24 horas de antelación.

7. En todo caso el Pleno del órgano de Gestión del Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando estén presentes la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

8. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría de miembros presentes, y para su validez será necesario que estén presentes más de la mitad de los componentes del Órgano de Gestión del Consejo Regulador. El presidente tendrá voto de calidad.

9. El Pleno del Consejo Regulador podrá proponer que se establezcan en su seno, las comisiones que se consideren oportunas para temas particulares de la Denominación de Origen, siendo comunicadas al Pleno las decisiones que se adopten en los mismos. Cada comisión podrá también nombrar un director de la misma para su correcto funcionamiento y concurrència. Dentro de estas comisiones podrá existir la comisión de vinos de pago, si así se establece dentro de la zona de producción y de acuerdo al reglamento existente para tal fin por la administración pertinente.

10. En lo no establecido en el presente reglamento respecto al funcionamiento del Pleno se aplicará supletoriamente lo establecido para los órganos colegiados en la normativa reguladora del régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

Artículo 30. Comisión Permanente

1. En aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y los

titulars que designe el Ple del Consell, i en què han d'estar igualment representats els sectors viticultor i vinicultor.

2. En la sessió en què s'acorde la constitució de la Comissió Permanent s'acordaran també les missions específiques que li competixen i les funcions que exercirà.

3. El gerent del Consell formarà part de la Comissió Permanent amb veu però sense vot.

4. El Ple de l'Òrgan de Gestió del Consell Regulador podrà establir, així mateix, les comissions que crega oportunes per a resoldre assumptes concrets de la seua especialitat. La seua constitució i funcionament seran semblants als de la Comissió Permanent.

5. En tot allò no establert en este reglament respecte al funcionament de la Comissió, s'aplicarà supletòriament allò que s'establix per als òrgans col·legiats en la normativa reguladora del règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

Article 31. Règim electoral

1. El sistema electoral es regirà per principis democràtics de proporcionalitat i paritat entre els sectors. Les normes i el procediment d'elecció seran establerts per norma de règim interior del Consell Regulador, en el marc de la convocatòria electoral disposta per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació.

2. Els vocals del Consell Regulador seran triats per un període de quatre anys, i podran ser reelegits.

3. Als tretze dies de la votació, el Consell Regulador en funcions celebrarà la seua última sessió plenària a fi de donar possessió dels seus càrrecs als vocals electes del nou Consell Regulador. En la mateixa sessió, el president en funcions cridarà els nous vocals electes que, amb la presentació prèvia de les seues credencials o nomenament per les institucions, prendran possessió dels seus càrrecs. El termini per a la presa de possessió dels vocals serà com a màxim d'un mes, comptador des de la data de la designació.

4. Les persones triades, bé directament o perquè representen una entitat, hauran d'estar vinculades als sectors que representen, bé directament o perquè són directius de societats que es dediquen a les activitats que han de representar. No obstant això, una persona física o jurídica inscrita en diversos registres no podrà tindre representació doble.

5. La Junta Electoral o l'òrgan que assumisca eixes funcions rebutjarà les propostes de nomenament que recaiguen en persones les activitats de les quals no corresponguen al sector que han de representar, i procediran en este cas a una nova designació de la forma establida.

6. En tot allò no previst serà aplicable supletòriament la legislació electoral valenciana i, si no n'hi ha, la legislació sobre règim electoral general.

Article 32. Elecció de president del Consell

1. Una vegada constituït el nou Ple del Consell Regulador, els vocals electes realitzaran les propostes per a l'elecció del nou president del Consell.

2. La Junta Electoral o l'òrgan que assumisca eixes funcions rebutjarà les propostes de nomenament de president del Consell que recaiguen en persones les activitats de les quals no corresponguen al sector que han de representar, i procediran en este cas a una nova designació de la forma establida.

3. En el cas que es trie una persona jurídica, la persona que esta designe per al seu nomenament com a president haurà d'estar lligada a esta amb una relació laboral o per ser-ne directiu.

4. En tot cas, caldrà ajustar-se al que es preveu en l'apartat 3 de l'article 7 del Decret 222/2007, de 9 de novembre, del Consell, pel qual s'establixen les normes relatives als consells reguladors o òrgans de gestió de les denominacions de qualitat de la Comunitat Valenciana.

CAPÍTOL VI *Òrgan de Control i Certificació*

Article 33. Naturalesa jurídica

1. D'acord amb el que s'establix en l'article 118 *septdecies* del reglament únic per a les OCM esmentat, les tasques de control i certi-

vocales titulares que designe el Pleno del Consejo, debiendo estar igualmente representados los sectores viticultor y vinicultor.

2. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá.

3. El gerente del Consejo formará parte de la Comisión Permanente con voz pero sin voto.

4. El Pleno del Órgano de Gestión del Consejo Regulador podrá establecer, así mismo, las comisiones que estime oportunas para resolver asuntos concretos de su especialidad. Su constitución y funcionamiento serán similares a los de la comisión permanente.

5. En lo no establecido en el presente reglamento respecto al funcionamiento de la Comisión, se aplicará supletoriamente lo establecido para los órganos colegiados en la normativa reguladora del régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

Artículo 31. Régimen electoral

1. El sistema electoral se regirá por principios democráticos de proporcionalidad y paridad entre los sectores. Las normas y el procedimiento de elección serán establecidos por norma de régimen interior del Consejo Regulador, en el marco de la convocatoria electoral dispuesta por la conselleria competente en materia de agricultura y alimentación.

2. Los vocales del Consejo Regulador, serán elegidos por un período de cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

3. A los trece días de la votación el Consejo Regulador en funciones celebrará su última sesión plenaria al objeto de dar posesión de sus cargos a los vocales electos del nuevo Consejo Regulador. En la misma sesión, el presidente en funciones llamará a los nuevos vocales electos que previa presentación de sus credenciales o nombramiento por las instituciones tomarán posesión de sus cargos. El plazo para la toma de posesión de los vocales será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

4. Las personas elegidas, bien directamente o por representar a una entidad deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante una persona física o jurídica inscrita en varios registros no podrá tener representación doble.

5. La Junta Electoral u órgano que asuma esas funciones rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a nueva designación en la forma establecida.

6. En todo lo no previsto será de aplicación supletoria la legislación electoral valenciana y, en su defecto la legislación sobre régimen electoral general.

Artículo 32. Elección del presidente del Consejo

1. Una vez constituido el nuevo Pleno del Consejo Regulador los vocales electos realizarán las propuestas para la elección del nuevo presidente del Consejo.

2. La Junta Electoral u órgano que asuma esas funciones rechazará aquellas propuestas de nombramiento de presidente del Consejo que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a nueva designación en la forma establecida.

3. En el caso se elija a una persona jurídica la persona que esta designe para su nombramiento como presidente tendrá que estar ligada con la misma con una relación laboral o por ser directivo de la misma.

4. En todo caso, se estará a lo previsto en el apartado 3 del artículo 7 del Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen las normas relativas a los consejos reguladores u órganos de gestión de las denominaciones de calidad de la Comunitat Valenciana.

CAPÍTULO VI *Órgano de control y certificación*

Artículo 33. Naturaleza jurídica

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 118 *septdecies* del citado reglamento único para las OCM, las labores de control y

ficació en relació amb el compliment del plec de condicions tècniques les durà a terme el Consell Regulador a través d'un òrgan de control i certificació, l'actuació del qual es farà de forma separada de la gestió de la Denominació d'Origen.

2. El Consell Regulador estarà acreditat d'acord amb la norma UNE-EN 45011 o la norma que la substituïska, i les actuacions de l'òrgan de control es faran d'acord amb les disposicions d'esta norma.

Article 34. Composició i norma d'actuació

1. L'Òrgan de Control i Certificació estarà constituït per:

a) La Direcció de Certificació.

b) Auditors.

c) El Comitè de Certificació, que vetlarà per la participació de totes les parts significativament interessades en el desenvolupament de les polítiques i els principis relacionats amb el contingut i funcionament del sistema de certificació, i supervisarà l'actuació de la Direcció de Certificació i dels auditors.

2. La Direcció de Certificació (comitè, grup o persona), amb responsabilitat executiva, ha de definir i documentar la seua política de qualitat. El sistema de qualitat estarà documentat pel manual de qualitat i els procediments.

3. El personal tècnic del cos d'auditors es proveirà d'acord amb els paràmetres establits en el manual de qualitat i en el procediment específic per a la qualificació i supervisió de l'actuació del personal tècnic, d'acord amb el que es preveu en el capítol VII del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell.

4. L'Òrgan de Control es regirà pel manual de qualitat, així com pels procediments generals i específics establits d'acord amb la norma UNE-EN 45011 o la norma que la substituïska. A més, confeccionarà el manual de qualitat, així com els procediments, els formats, les instruccions tècniques i la resta de documents propis del sistema de certificació d'acord amb el que s'establix en la norma EN-EN 45011 o la norma que la substituïska, tots els quals han de ser degudament ratificats pel Comitè de Certificació.

5. L'Òrgan de Control pot certificar tant els pagaments com altres figures de qualitat que s'emplacen en la mateixa zona de producció, sempre d'acord amb la norma UNE 45011 o la norma que la substituïska, així com el plec de condicions de cada figura quan estiga acreditat per a això.

Article 35. El Comitè de Certificació

1. És un òrgan independent del Ple del Consell Regulador que té la funció essencial d'exercir la tutela i supervisió de les actuacions de certificació que desplegue l'Òrgan de Control, i vetlar per la participació de totes les parts significativament interessades en el desenvolupament de les polítiques i els principis relacionats amb el contingut i el funcionament del sistema de certificació.

2. El comitè de parts ha d'estar lliure de qualsevol pressió comercial, financera o de qualsevol altre tipus que puga influir en les seues decisions, per tal de garantir la representació i l'equilibri dels interessos afectats.

Article 36. Manual de qualitat

1. La normativa d'actuació de l'Òrgan de Control quedarà recollida en un manual de qualitat que serà de coneixement general i estarà a disposició de tots els operadors inscrits en els registres de la Denominació d'Origen Protegida Alacant.

2. El manual de qualitat descriurà de forma general el sistema de funcionament del Consell Regulador en compliment dels requisits de la norma UNE-EN 45011 o la norma que la substituïska.

CAPÍTOL VII

Finançament i comptabilitat

Article 37. Finançament

El Consell Regulador disposarà d'un pressupost propi i es finançarà de les taxes i quotes que establisca l'Òrgan de Gestió per a les tasques de certificació de soci i/o producte, i vetlarà per l'equilibri pressupostari. També disposarà d'una comptabilitat pròpia.

certificación en relación al cumplimiento del pliego de condiciones técnicas las llevará a cabo el Consejo Regulador a través de un órgano de control y certificación, cuya actuación se realizará de forma separada de la gestión de la Denominación de Origen.

2. El Consejo Regulador estará acreditado de acuerdo con la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya y, las actuaciones del Órgano de Control se realizarán de acuerdo con lo dispuesto en esa norma.

Artículo 34. Composición y norma de actuación

1. El Órgano de Control y Certificación estará constituido por:

a) La Dirección de Certificación,

b) Auditores

c) Comité de Certificación, el cual velará por la participación de todas las partes significativamente interesadas en el desarrollo de las políticas y principios relacionados con el contenido y funcionamiento del sistema de certificación y supervisarà la actuación de la Dirección de Certificación y de los auditores.

2. La Dirección de Certificación (comitè, grupo o persona) con responsabilidad ejecutiva, deberá definir y documentar su política de calidad. El sistema de calidad estará documentado por el manual de calidad y los procedimientos.

3. El personal técnico del cuerpo de auditores se proveerá conforme a los parámetros establecidos en el manual de calidad y en el procedimiento específico para la calificación y supervisión de la actuación del personal técnico, conforme a lo previsto en el capítulo VII del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell.

4. El Órgano de control se regirá por el manual de calidad así como por los procedimientos generales y específicos establecidos de acuerdo con la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya. Además, confeccionará el manual de calidad así como los procedimientos, formatos, instrucciones técnicas y demás documentos propios del sistema de certificación conforme a lo establecido en la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, todos los cuales deberán ser debidamente ratificados por el Comité de Certificación.

5. El Órgano de Control podrá certificar tanto los pagos, como otras figuras de calidad que se emplacen en la misma zona de producción, siempre de acuerdo a la norma UNE45011 o norma que lo sustituya así como al pliego de condiciones de cada figura, cuando esté acreditado para ello.

Artículo 35. El Comité de Certificación

1. Es un órgano independiente del Pleno del Consejo Regulador cuya función esencial es la de ejercer la tutela y supervisión de las actuaciones de certificación que desarrolle el Órgano de Control, velar por la participación de todas las partes significativamente interesadas en el desarrollo de las políticas y los principios relacionados con el contenido y el funcionamiento del sistema de certificación.

2. El Comité de partes deberá estar libre de cualquier presión comercial, financiera o de cualquier otro tipo que pudiera influir en sus decisiones, y en aras de garantizar la representación y equilibrio de los intereses afectados.

Artículo 36. Manual de calidad

1. La normativa de actuación del Órgano de Control quedará recogida en un manual de calidad que será de general conocimiento y estará a disposición de todos los operadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

2. El manual de calidad describirá de forma general el sistema de funcionamiento del Consejo Regulador en cuanto al cumplimiento de los requisitos de la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.

CAPÍTULO VII

Financiación y contabilidad

Artículo 37. Financiación

El Consejo Regulador dispondrá de un presupuesto propio y se financiará de las tasas y cuotas que tenga a bien establecer el Órgano de Gestión para las tareas de certificación de socio y/o producto, velando por el equilibrio presupuestario. También dispondrá de una contabilidad propia.

CAPÍTOL VIII

Els incompliments del Reglament del Consell

Article 38. Tipus d'infraccions

Les infraccions de la Denominació d'Origen i la seua classificació són les tipificades en el capítol III del títol IV de la Llei 2/2005, d'Ordenació del Sector Vitivinícola, i se sancionaran i graduaran d'acord amb les seues disposicions i amb el règim jurídic que s'hi establíx.

Article 39. Expedients sancionadors

1. Correspon a la conselleria competent en matèria d'agricultura la titularitat de la potestat sancionadora per les infraccions tipificades en la Llei 2/2005, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

2. La conselleria competent en matèria d'agricultura mantindrà informat el Consell Regulador del desenrotllament de la instrucció dels expedients sancionadors relacionats amb els vins protegits, així com de les resolucions d'estos, tant si són incoats com a conseqüència de les actuacions de l'Òrgan de Control i Certificació, per petició o denúncia formulada pel Consell mateix o incoats d'ofici per la mateixa conselleria competent en matèria d'agricultura.

3. Quan el Consell Regulador conega qualsevol presumpte incompliment de la normativa vitivinícola, inclòs este reglament, haurà de denunciar-lo davant de l'òrgan competent de la conselleria competent en matèria d'agricultura.

4. En els casos en què la presumpta infracció concernisca a l'ús indegut de la Denominació d'Origen Protegida Alacant i això implique una falsa indicació de procedència, o cause perjuí o desprestigi, el Consell Regulador, sense perjudici de les actuacions i sancions administratives que puga adoptar l'autoritat competent respecte d'això, podrà acudir als tribunals exercint les accions civils i penals que siguen procedents.

Article 40. Pèrdua d'ús de la denominació d'origen

En compliment de l'article 67 de la Llei 2/2005, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, les persones físiques o jurídiques inscrites que incomplisquen de forma greu els preceptes d'este reglament poden perdre temporalment o definitivament l'ús de la Denominació d'Origen Protegida Alacant.

En els casos de falta de pagament de les quotes obligatòries durant dos campanyes, es produirà la baixa en els registres corresponents

ANNEX II

Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Alacant

1. Nom que s'ha de protegir
Alacant
2. Descripció dels vins
 - 2.1. Característiques analítiques

CAPÍTULO VIII

De los incumplimientos del Reglamento del Consejo

Artículo 38. Tipos de infracciones

Las infracciones de la Denominación de Origen y su clasificación son las tipificadas en el capítulo III del título IV de la Ley 2/2005, de Ordenación del Sector Vitivinícola, y se sancionarán y graduarán según lo dispuesto en la misma con el régimen jurídico allí establecido.

Artículo 39. Expedientes sancionadores

1. Corresponde a la conselleria competente en materia de agricultura la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 2/2005, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

2. Por parte de la conselleria competente en materia de agricultura se mantendrá informado al Consejo Regulador del desarrollo de la instrucción de los expedientes sancionadores relacionados con los vinos protegidos, así como de las resoluciones de los mismos, tanto si son incoados como consecuencia de las actuaciones del Órgano de Control y Certificación, por petición o denuncia formulada por el propio Consejo, o incoados de oficio por la propia conselleria competente en materia de agricultura.

3. Cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulador cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluido este reglamento, deberá denunciarlo ante el órgano competente de la conselleria competente en materia de agricultura.

4. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen Protegida Alicante y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

Artículo 40. Pérdida de uso de la denominación de origen

En cumplimiento del artículo 67 de la Ley 2/2005, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, aquellas personas físicas o jurídicas inscritas que incumplan de forma grave los preceptos de este Reglamento podrán perder temporal o definitivamente el uso de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

En los casos de falta de pago de las cuotas obligatorias durante dos campañas, se producirá la baja en los registros correspondientes.

ANEXO II

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Alicante

- 1 Nombre que se desea proteger:
Alicante
2. Descripción de los vinos
 - 2.1. Características analíticas:

TIPUS	Grau alcohòlic TOTAL	Grau alcohòlic ADQUIRIT	Sucres TOTALS expressats en termes de glucosa i fructosa (g/l)	Acidesa TOTAL (g/l en àcid tartàric)	Acidesa VOLÀTIL màxima (Àcid acètic en g/l)	Diòxid de sofre TOTAL	Diòxid de sofre TOTAL	Diòxid de car-boni mínim (bars a 20 °C)
BLANCOS	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 LICOR (blancs/rosats/negres)	15	Min. 15 Màx. 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	
ESCUMOSOS (blancs/rosats)	9.5	6		3.5	1.5	185	185	3
ESCUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT (blancs)	7	4.5		3.5	0.8	185	185	3

TIPO	Grau Alcohòlic TOTAL	Grau Alcohòlic ADQUIRIDO	Azúcares TOTALS expressados en términos de glucosa y fructosa (g/l)	Acidez TOTAL (g/l en Ac. Tartárico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL	Dióxido Azufre TOTAL	Dióxido de Car-bono Mínimo (bares a 20°C)
BLANCOS	10	10	Seco < 4	3.5	0.8	200		
ROSADOS	10	10	Seco < 4	3.5	0.8	200		
TINTOS	12	12	Seco < 4	3.5	1	150		
VINOS DE LICOR (Blancos/Rosados/Tintos)	15	Min 15 Max 22	≥45	3.5	1.2		250 Blancos y rosados 200 Tintos	
VINO NOBLE ALICANTE(Blancos/Rosados/Tintos)	14	14	≥45	3.5	1.2		250 Blancos y rosados 200 Tintos	
VINO AÑEJO (Blancos/Rosados/Tintos)	14	14	≥45	3.5	1.2		250 Blancos y rosados 200 Tintos	
FONDILLÓN (Tinto)	16	16	< 40	3.5	1.5	150	200	
ESPUMOSOS (Blancos/Rosados)	9.5	6		3.5	1.5	185	185	3
ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD (Blancos)	7	4.5		3.5	0.8	185	185	3

En els punts no regulats en esta taula s'atendran les disposicions de l'OCM Vitivinícola.2.2. Característiques organolèptiques

Els vins presentaran 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: des de tons grocs pàl·lid fins a ambarins.

Nas: flor blanca, cítrics.

Boca: bona acidesa, fresc afruitat, persistent.

– Resta de varietats blanques:

Color: tons grocs clar.

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 de salmó a rosa.

Nas: potència, frescor, amb molta fruita.

Boca: bona acidesa, equilibrat, afruitat.

Negres jòvens:

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, llépola, untuós.

Vins de licor:

Color: n'hi ha de rosats o negres, en funció de 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 escumosos

Color: grocs o rosats pàl·lid.

Nas: floral, fruiter

Boca: equilibrats en sucre i acidesa.

Vi escumós 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.

En los puntos no regulados en la presente tabla se atenderá a lo dispuesto en la OCM Vitivinícola.2.2. Características organolépticas

Los vinos presentarán características organolépticas propias, sin ningún tipo de oxidación, salvo en los vinos que ha sufrido procesos de envejecimiento o maduración.

Vinos blancos

– De moscatel:

Color: desde tonos amarillos pálidos a ambarinos.

Nariz: flor blanca, cítricos.

Boca: buena acidez, fresco afruitado, persistente.

– Resto de variedades blancas:

Color: tonos amarillos claros.

Nariz: fruta fresca, limpio.

Boca: buena acidez, persistencia, frescura.

Blancos con envejecimiento:

Color: entre amarillo y amarillo dorado.

Nariz: fruta golosa, toques de madera.

Boca: equilibrado, fresco, persistente, mayor cuerpo.

Rosados:

Color: gama desde salmón a rosa.

Nariz: potencia, frescura, con mucha fruta.

Boca: buena acidez, equilibrado, afruitado.

Tintos jòvens:

Color: capa media y alta, intensidad de color, desde rubí a tonos violetas.

Nariz: intensidad, fruta fresca roja.

Boca: buen equilibrio, buena estructura, volumen.

Tintos con envejecimiento:

Color: intensidad de color, cereza.

Nariz: potencia olfativa, fruta madura, balsámicos.

Boca: buen equilibrio, buena estructura, persistencia, mineral, bosc que mediterráneo.

Moscatel Alicante:

Color: de amarillo a amarillo dorado.

Nariz: intensa, flores, fruta madura, pasas.

Boca: persistencia, postgusto largo, buena acidez, goloso, untuoso.

Vinos de licor:

Color: los hay rosados o tintos, en función de sus variedades.

Nariz: intensa, flores, fruta.

Boca: persistencia, postgusto largo, buena acidez.

Vinos nobles:

Color: capa media y alta, tonos cereza, ribetes anaranjados.

Nariz: intensa, madera.

Boca: persistencia, estructura, postgusto largo.

Vinos añejos:

Color: tonos caoba.

Nariz: intensa, madera.

Boca: persistencia, estructura, postgusto largo.

Vinos espumosos

Color: amarillos o rosados pálidos.

Nariz: floral, frutal

Boca: equilibrados en azúcar y acidez.

Vino espumoso aromático de calidad:

Color: amarillo pálido, buena integración del carbónico

Nariz: floral, frutal.

Boca: buena acidez e intensidad, buena estructura.

Fondillón

Color: caoba, ámbar y tonalidades cobrizas.

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

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

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% juntament amb qualsevol altra de les varietats negres autoritzades.

Queda prohibit per esta denominació d'origen l'ús exprés de trossos de roure per a l'envelliment o la maduració dels vins.

També es considera vi escumós 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, denominats *subzones* i formats 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 el Vinalopó Mitjà: Algueña, Beneixama, Biar, el Camp de Mirra, Cañada, Elda, el Fondó de les Neus, Hondón de los Frailes, la Romana, Monóver i la seua partida del Manyar, Petrer, el Pinós, Salinas, Sax i Villena i els paratges del terme municipal de Novelda.

També 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 mitjà de l'Orde de 21 de febrer de 1957, figuren inscrits en esta denominació d'origen, sempre que no hagen interromput la continuïtat de les inscripcions i que la corresponent producció de raïm, mosto 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, Calp, Castell de Castells, Dénia, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, el Poble Nou de Benitatxell, els Poblets, Sagra, Sanet y Negrals, Senija, Teulada, el Ràfol d'Almúnia, Tormos, la Vall de Laguar, el Verger, Xàbia i Xaló.

Subzona de la Marina Baixa: l'Alfàs del Pi, Altea, Benidorm, Finestrat, la Nucia, Polop, el Castell de Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, 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, Fachea, 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-Torrevieja.

5. Rendiment màxim per hectàrea

La producció màxima admesa per hectàrea serà la següent:

- Varietats blanques: 9.000 quilos/hectàrea (66.60 hl/ha).

Nariz: intensidad aromática, fruta madura, frutos secos, madera bien integrada, torrefactos

Boca: equilibrada, buena estructura, gran volumen, persistencia, un toque ligeramente goloso.

3. Prácticas específicas

3.1. Prácticas de cultivo

Densidad de plantación:

La densidad máxima de plantación será la siguiente, tanto para formación en vaso, como en espaldera:

- En secano: 2.500 cepas/hectárea
- En regadío: 3.500 cepas/hectárea.

3.2. Restricciones a la vinificación

Tendrán la consideración de vino tinto Alicante los vinos elaborados con uvas de la variedad monastrell 100% o con una presencia mínima de esta variedad en un 80% junto con cualquier otra de las variedades tintas autorizadas.

Quedan prohibidas por esta Denominación de Origen la utilización expresa de virutas de roble para el envejecimiento o maduración de los vinos.

También se considera vino espumoso aromático a los que han sido elaborados únicamente con uvas de la variedad aromática moscatel y poseen un grado alcohólico volumétrico total superior a 7%.

4. Demarcación de la zona geográfica

4.1. Zona de producción

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Alicante está constituída por los terrenos ubicados en la provincia de Alicante, comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas *subzonas* y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

Subzona L'Alacantí: Alicante.

Subzona L'Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penàguila.

Subzona Alto Vinalopó y Medio Vinalopó: Algueña, Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar y su partida Mañán, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax y Villena y los parajes del término municipal de Novelda.

Así como la partida de Barbarroja, del término municipal de Orihuela, en la provincia de Alicante, y los parajes: 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, 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;

Subzona Bajo Vinalopó: Elche, Crevillent y Santa Pola

Subzona La Marina Alta: 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 y Negrals, Senija, Teulada, El Ràfol d'Almúnia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea y Xaló.

Subzona La Marina Baja: Benidorm, L'Alfàs del Pi, Altea, Finestrat, La Nucia, Polop, El Castell de Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa y Orxeta.

Subzona El Comtat: Alfafara, Alcoleja, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimassot, Lorcha, Planes, Tollos, Fachea, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, L'Alqueria d'Asnar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

Y también, los viñedos ubicados dentro de la demarcación del Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja.

5. Rendimiento máximo por hectárea:

La producción máxima admitida por hectárea será la siguiente:

- Variedades blancas: 9.000 kilos/hectárea (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:

- Moscatell d'Alexandria
- Airén
- Subirat parent
- Chardonnay
- Macabeu
- Marseguera
- Planta fina de Pedralba
- Sauvignon blanc
- Verdil

b) Negres:

- Monestrell
- Garnatxa tintorer o Alacant bouschet
- Garnatxa negra (gironet)
- Bobal
- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Pinot noir
- Petit verdot
- Sirà
- Tempranillo

7. Vinculació amb el terreny

a) Àrea geogràfica

Factors naturals

La Denominació d'Origen Protegida Alacant limita a l'est pel mar Mediterrani, 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 zones semidesèrtiques d'Abanilla i les canyades (incloses en la mateixa zona de producció).

Este desenrotllament vertical del territori crea unes comarques molt definides en què 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 més frescor a la superfície foliar, combinat amb el dur sol.

A 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 500 mm/any). A més d'esta particularitat de clima, s'hi troba un sòl argilós, fèrtil, amb filtració molt ràpida perquè són francoarenosos. 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 dona a la moscatell la seua finor particular.

Per contra, a 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 Maigmó 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, còdols 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 al subsòl, quasi competint amb el tronc i la superfície foliar, i això dona novament característiques de gra menut 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, a 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 més presència d'aqüífers, sòls més arenosos

– Variedades tintas: 7.500 kilos/hectàrea (55.5hl/ha).

6. Variedades de uva de las que proceden los vinos:

a) Blancas:

- Moscatel de Alejandria
- Airén
- Subirat Parent
- Chardonnay
- Macabeo
- Merseguera
- Planta fina de Pedralba
- Sauvignon blanc
- Verdil

b) Tintas:

- Monastrell
- Garnacha Tintorera o Alicante Bouschet
- Garnacha tinta (Gironet)
- Bobal
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Pinot Noir
- Petit Verdot
- Syrah
- Tempranillo

7. Vinculación con el terreno

a) Área geográfica

Factores naturales

La Denominación de Origen Protegida Alicante limita al este por el mar mediterráneo, siendo este uno de sus mayores influyentes. Al oeste por las sierra Oliva (1.153m) que marca el límite entre las comarcas del Alto Vinalopó y la Meseta castellana en Albacete. Al norte por la provincia de Valencia separados por los macizos montañosos del Montgó y las sierras de Alfaro. Por la zona sur con las cañadas y zonas semi-desérticas de Abanilla y las cañadas (incluidas en la propia zona de producción).

Este desarrollo vertical del territorio crea unas comarcas muy definidas en donde es muy característica la influencia del mar Mediterráneo, cuyas brisas circulan hacia el interior por una serie de pasillos creados por estas montañas que aportan mayor frescor a la superficie foliar combinado con el duro sol.

En la zona de la Marina Alta, el territorio se condensa en pequeñas comarcas con altas y espesas montañas que marcan valles y territorios escalonados. Desde el cabo de la Nao, que es el más meridional de la península Ibérica, los aires se empotran con esas montañas y crean un microclima especial marcado por una presencia constante de humedad en forma de brisa o en lluvia (más 500mm/año). Unido a esta particularidad de clima, se encuentra un suelo arcilloso, fértil, con filtración muy rápida al ser francoarenosos. Suelos fructíferos para muchos cultivos pero que por las características escarpadas del terreno, dieron lugar al cultivo la moscatel. Estos suelos se mezclan junto con formaciones de calizas cretàcias, lo que da a la moscatel su particular finura.

Por el contrario en la zona del Vinalopó y l'Alcoià las brisas marinas circulan a través de los pasillos naturales creados, por un lado por la desviación de las brisas de las sierras de Carrasqueta y Maigmó hacia el interior del Vinalopó, y por el otro por el pasillo abierto desde el golfo de Alicante.

Allí el suelo se vuelve mucho más calizo, con alta presencia de yesos, cantos calcáreos, costra y piedras conforme se avanza hacia el oeste. Y es una de las riquezas vínicas, el cultivo en estos suelos. Suelen suelos con ph de entre 5-7 y con caliza activa con poca capacidad de retención de agua y por lo que la planta debe de estirar mucho sus raíces en el subsuelo, casi compitiendo con el tronc y la superficie foliar, lo que de nuevo da características de grano pequeño y condensación de componentes.

Estos suelos sufren una mayor desertización y por lo tanto es menor la adaptación de cultivos, pero son dos los mejor adaptados: olivar y viña (tanto de mesa en la zona más al este, como de vinificación, conforme el suelo se enriquece de minerales). Este suelo sufre grandes horas de insolación y grandes oscilaciones térmicas conforme se avanza al interior. En el Vinalopó Medio el agua es más escasa y las temperaturas más estables, mientras que en Vinalopó Alto hay mayor presencia de

i temperatures més extremes, que reben la influència de la presència de l'altiplà, que arranca a pocs quilòmetres a l'oest.

A la muntanya alacantina, el Comtat, a les zones on es troben a més altitud o orientades de forma nord-oest es produïx també un curiós microclima, en què 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 dona 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.

Factores humanos

La distribució del territori ha sigut característica del terreny, on l'home ha hagut de valdre's per a sobreviure en este medi a través 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 menor a les zones del Vinalopó Alt, on s'obrin valls més grans. Això ha provocat un territori diversificat quant a la propietat, el tipus de varietats, la diversitat de vins i les tradicions familiars.

No obstant això, la característica definitiva 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 toc fruïter pronunciat. Esta escassetat d'aigua, a més del clima sec amb brises, ha propiciat un cultiu modern, sense molta intervenció ni influència de plagues, cosa que dona 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 a la zona, on s'han trobat jaciments arqueològics des del segle VI aC 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, especialment 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 testimonia en 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 desenvolupament 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-Monóver i la implantació d'una burgesia comercialitzadora que ha durat fins a la nostra època.

b) Qualitat i característiques del producte a causa fonamentalment o exclusivament del 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 sequestat 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 juntament amb la sequestat i la duresa de sòls calcaris i roques és la que defineix els vins de la DOP Alacant com més frescos i subtils que de zones veïnes, de la meseta o de zones amb clima continental.

acuíferos, suelos más arenosos y temperaturas más extremas, que se influyen de la presencia de la meseta que arranca a pocos kilómetros al oeste.

En la montaña alacantina, El Comtat, las zonas donde mayor altitud se encuentran y o orientadas de forma noroeste, se produce también un curioso microclima, en donde los rasgos más apreciados, son la riqueza de suelos y el contraste térmico que permite una gran diversificación de variedades y toques minerales y de bosque mediterráneo, que se da con mucha mayor eficacia que en resto de la demarcación debido a las altas montañas y cimas donde se acumula más agua en la mayor parte del año.

Factores humanos

La distribución del territorio ha sido característica del terreno, en donde el hombre ha tenido que valerse para sobrevivir en este medio por medio de la diversidad de sus cultivos. Por esta razón, es muy característica la distribución de minifundios, especialmente en la Marina Alta, Comtat y algo menor en las zonas del Vinalopó Alto donde se abren mayores valles. Esto ha provocado un territorio diversificado en cuanto a propiedad, tipos de variedades, diversidad de vinos y tradiciones familiares.

Sin embargo, la característica definitiva del hombre y su influencia en el vino es el uso del agua que ha dado lugar a un cultivo en secano. Para este cultivo, la variedad mejor adaptada ha sido la monastrell que se cultiva en algunas zonas casi desérticas y con suelos calizos que le dan la mineralidad característica y un acusado toque frutal. Esta escasez de agua unida al clima seco con brisas, ha propiciado un cultivo moderno, sin mucha intervención ni influencia de plagas, lo que da lugar a una gran sanidad del viñedo y un uso eficiente del agua.

Así lo atestigua que este cultivo es milenario en la zona y se han encontrado yacimientos arqueológicos desde los siglos VI aC con representación de la viña en muchos ritos religiosos y funerarios. Durante los siglos XVI y XVII hay un desarrollo de la enología y un proteccionismo feroz —especialmente en la ciudad de Alicante, con la creación de su Junta de Inhibición del Vino de Alicante, germen para muchos de una de las primeras DO de España— que potencia la fama de este tipo de vinos creados aquí, en especial con variedades y elaboraciones propias.

Posteriormente la exportación de vinos con el nombre de Alicante fue una clave para el conocimiento de esta región en todo el mundo, como atestiguan los vinos que viajaron con Magallanes en su primera vuelta al mundo, la presencia de estos los mismos en numerosas casas reales o en las descripciones de los viajeros foráneos a esta zona desde hace siglos, especialmente para el fondillón y otra especificidad como el aloque, muy desarrollados en la huerta de la ciudad de Alicante. Por ejemplo, ya en el año 1241 se habla de un «Alicante» en un concurso de vinos celebrado en París, hay referencias en *El conde de Montecristo* o en otras piezas literarias desde autores extranjeros como en los grandes autores locales (Gabriel Miró, Azorín, Miguel Hernández, etc.).

Además el desarrollo del viñedo en toda la zona de la montaña y el Vinalopó ha sido uno de los motores del desarrollo económico y social de toda la región en el siglo XIX, con la aparición de la primera estación enológica en Cocentaina, la creación del ferrocarril Alicante-Monóver y la implantación de una burgesía comercializadora que ha durado hasta nuestra época.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

Los vinos de la DO Alicante se caracterizan por tener buen cuerpo, y, en muchos casos, toques minerales. Son vinos que destacan por su sequestat, buena acidez y que transmiten toques de fruta madura, pasificada. Tienen un color intenso, especialmente los tintos.

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

Los rasgos singulares de los vinos de la DO Alicante, descritos en el apartado anterior, 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, justo en la maduración de la uva, dan como resultado una gran explosión aromática.

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

8. Requisits aplicables

a) Marc legal

Orde 5/2011, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, de 16 de novembre de 2011, per la qual s'aprova el text del Reglament de la Denominació d'Origen Protegida Alacant i el seu consell regulador.

b) Requisits addicionals

i) Circulació de vins emparats

Tota 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 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 s'estableix en 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. L'ús d'este nom és exclusiu per als que estiguen autoritzats com a tal en el Consell Regulador.

vi) Obligacions de celler

Es considerarà partida de vi el vi de característiques uniformes i trazabilitat comprovada amb un volum que no supere els 5.000 hectolitres, llevat que el vi estiga contingut en un únic dipòsit i este siga de capacitat superior, cas en què la partida podrà arribar al volum equivalent a la seua capacitat.

Els cellers efectuaran la qualificació de totes les partides de vi i, amb esta finalitat, prendran partida a partida les mostres oportunes i sobre les quals faran 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 constata 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 inscrits en els diferents registres es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzemament 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 referides als vins amb dret a ella 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 perfecta separació dels vins procedents de raïm emparat d'aquells que no gaudisquen de tal circumstància, i que queden els dos 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

8. Requisitos aplicables

a) Marco legal

Orden 5/2011, de 16 de noviembre de 2011, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Alicante y su consejo regulador.

b) Requisitos adicionales

i) Circulación de vinos amparados

Toda expedición de vino amparada por la Denominación de Origen Protegida Alicante que circule entre bodegas, deberá ir acompañada de la documentación de acompañamiento correspondiente, indicando el número de partida de calificación al que corresponde.

ii) Vendimia y normas de campaña

El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de inicio de la vendimia y establecer normas específicas por cada campaña, ante determinadas coyunturas y obediendo a razones técnicas, que tiendan a la mejora de la calidad.

iii) Niveles de producción

Los límites establecidos en el apartado 5 del presente pliego podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de determinados viticultores, siempre antes de la vendimia, y de acuerdo a razones técnicas demostrables. En ningún caso la modificación, podrá superar el 25% del límite fijado en el citado apartado 5.

iv) Bodegas en la zona de producción

Las bodegas de elaboración y envejecimiento, estarán siempre en la zona de producción determinada. No obstante y en virtud de lo establecido en el artículo 6 del Reglamento (CE) 607/2009, podrá vinificarse

– en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada de que se trate

– en una zona situada en la misma unidad administrativa o en una unidad administrativa vecina

v) Bodegas elaboradoras de fondillón

Las bodegas elaboradoras de este producto se inscribirán únicamente en la zona de producción descrita y deberán tener un control específico sobre la elaboración del producto que garantice la autenticidad de sus soleras y el control de su fermentación, elaboración y tiempos de crianza. La utilización de este nombre es exclusiva para las que estén autorizadas como tal en el Consejo Regulador.

vi) Obligaciones de bodega

Se considerará partida de vino, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 5.000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en la que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

Las bodegas efectuarán la calificación de todas las partidas de vino, para lo cual, tomarán partida a partida, las oportunas muestras y efectuarán sobre las mismas un análisis físico químico y un examen organoléptico mediante la cata.

Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas definidas en el presente pliego de condiciones, y en caso de que se constata alguna alteración de las mismas en detrimento de su calidad serán descalificados por la bodega.

Asimismo, será descalificado cualquier producto obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

vii) Coexistencia de vinos

En las bodegas inscritas en los distintos Registros se podrá realizar la elaboración, el almacenamiento o la manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen Protegida Alicante, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a ella y que se garantice el control de tales procesos. A tal efecto el Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control, establecerá las medidas de control que estime necesarias.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente que sus procesos de producción implantados permitan la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos que no gocen de tal circunstancia, quedando ambos en todo momento perfectamente identificados.

viii) Etiquetados

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de «Alicante», además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable. Junto a

també figuraran 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 a 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 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 en què es reflectiran les entrades i eixides de les contraetiquetes autoritzades per l'organisme.

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 que pertanyen 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», «Vell» i «Fondellol».

a) Terme tradicional «Criança»: vins, excepte els escumosos, 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 mantindre's almenys 6 mesos en botes 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 mantindre's almenys 6 mesos en botes de roure de la mateixa capacitat màxima.

b) Terme tradicional «Reserva»: vins, excepte els escumosos, 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 mantindre's almenys 12 mesos en botes 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 mantindre's almenys 6 mesos en botes de roure de la mateixa capacitat màxima, i en botella la resta d'este període.

c) Terme tradicional «Gran reserva»: vins, excepte els escumosos, 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 mantindre's almenys 18 mesos en botes de roure d'una capacitat màxima de 330 l, i en botella la resta d'este període.

este término también figuran en un mismo campo visual la protección «Denominación de Origen»

Antes de su puesta en circulación, las etiquetas de las firmas inscritas, deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador. La autorización verificará sólo el uso de la leyenda «Alicante Denominación de Origen» y otras menciones protegidas conforme a la legislación vigente y emitirá una autorización en base a ese exclusivo particular y advirtiendo al solicitante que tal autorización lo es sin perjuicio del deber de cumplimiento de la normativa relativa a los derechos de propiedad industrial y al resto de condiciones legales de etiquetado.

Así mismo podrá ser suspendida o anulada, previa audiencia de la firma interesada, la autorización de una etiqueta concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas o autorizadas por el Consejo, que deberán ser colocadas en la propia bodega o instalación y de acuerdo con las normas que determine el propio Consejo, y en forma que no permita una segunda utilización.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Instalaciones de Embotellado y Envasado están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas en el que se reflejarán las entradas y salidas de las contraetiquetas autorizadas por dicho organismo.

Las marcas de vinos autorizadas con DOP Alicante no podrán ser utilizadas para otras figuras de calidad o para vinos varietales, quedando en exclusiva para esta denominación de origen.

ix) Envasados

Para preservar la calidad del producto y garantizar la trazabilidad, los envasados autorizados por la DOP Alicante se realizarán en la misma zona de producción y velarán por una correcta imagen del sector. Deberán ir etiquetados de acuerdo a las normas establecidas.

Sólo en el caso del fondillón, el producto únicamente podrá envasarse en envases de cristal.

x) Menciones de etiquetado

Términos tradicionales:

Para la Denominación de Origen Protegida Alicante el término tradicional al que se refiere el artículo 118 *duovicies.1ª* del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, reglamento único para las OCM, es «Denominación de Origen».

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 *duovicies.1b* del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Alicante son:

– Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007: «Crianza», «Reserva», «Gran Reserva», «Añejo», «Noble», «Superior», «Viejo» y «Fondillón».

a) Término tradicional «Crianza»: Vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes:

– Los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l.

– Los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima.

b) Término tradicional «Reserva»: vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes:

– Los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período.

– Los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.

c) Término tradicional «Gran reserva»: vinos, salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor, que cumplen las condiciones siguientes:

– Los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período.

– Els vins blancs i rosats han de tindre un període mínim d'envel·liment de 48 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 6 mesos en botes 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'envel·liment, que haurà d'ajustar-se a les normes següents:

– Envel·liment 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 botes 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 «Vel·l»: 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.

h) 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, sobremadurat en el cep i amb excepcionals condicions de qualitat i sanitat. En la fermentació s'utilitzaran únicament llevats autòctons i la graduació alcohòlica adquirida (mínim 16% volum) haurà de ser, en la seua totalitat, natural. Envel·lit almenys 10 anys en botes de roure.

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

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

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»: es podrà aplicar als vins de licor que compleixen allò que està indicat al 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.

9. Comprovació del compliment del plec

a) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament 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>.

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.

Mail: <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. Es realitzen assaigs fisicoquímics en laboratoris acreditats i organolèptics pel comitè de tast 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.

– Los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.

d) Término tradicional «Añejo»: únicamente podrá utilizarse esta indicación a los vinos tintos, blancos o rosados sometidos a procesos de envejecimiento que habrá de ajustarse a las siguientes normas:

– Envejecimiento en envases de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella

– Período mínimo de vinos: 24 meses.

e) Término tradicional «Noble»: esta indicación podrá aplicarse a los vinos tintos, blancos y rosados envejecidos durante un período de 18 meses en total, en barricas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella

f) Término tradicional «Superior»: vino elaborado, al menos, con un 85% de las variedades preferidas de las respectivas zonas delimitadas.

g) Término tradicional «Viejo»: vino envejecido al menos 36 meses, con un marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

h) Término tradicional «Fondillón»: se aplicará esta indicación, exclusiva de la Denominación de Origen Protegida 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.

– Para los pertenecientes a la categoría 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: «Clásico».

a) Término tradicional «Clásico»: vinos con más de 45 g/l de azúcar residual.

Otras menciones de etiquetado:

a) «Nuevo», «Joven»: podrán utilizar estas indicaciones los vinos procedentes de uva de una cosecha concreta, y elaborados dentro del año siguiente a esa misma vendimia. Será obligatorio indicar en la etiqueta su añada.

b) «Moscatel de Alicante»: se podrá aplicar a los vinos cuya uva sea en su totalidad de la variedad moscatel de Alejandría y se haya elaborado conforme al cuarto guió del apartado c del punto 3 del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre de 2007.

c) «Vino dulce»: podrá aplicarse a los vinos de licor que cumplan lo indicado en el cuarto guió del apartado c del punto 3 del anexo XI ter del Reglamento CE 1234/2007.

9. Comprobación del cumplimiento del pliego

a) Autoridad competente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Generalitat Valenciana

C/ Amadeu de Saboya, nº 2. 46010 Valencia.

Teléfono: 963 424 718.

Fax: 963 424 699.

Correo electrónico: <area_calidad@gva.es>.

En las actividades de control participará el Órgano de Control integrado en el Consejo Regulador de la DOP Alicante.

C/ Monjas, 6.

03002 Alicante

España

Teléfono: 965 984 478. Fax: 965 229 295.

Mail: <crdo.alicante@crdo-alicante.org>.

b) Tareas

Alcance de controles:

– Examen organolèptic i analític: mediante toma de muestras realizada en las instalaciones de los operadores, durante la realización de las auditorias. Se realizan ensayos fisico-químicos en laboratorios acreditados y organolépticos por el comité de cata para velar por el cumplimiento de las condiciones expuestas en el apartado 2.

– Examen de otros requisitos

· Control de parcelas de viñedo para altes y mantenimientos de parcelas en el registro de viñedos de la DOP "Alicante" una vez al año.

· 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 d'este 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 mínim anualment i es duen a terme per mostratge, de forma aleatòria, basant-se en una anàlisi de riscos, o sistemàticament.

· Control documental de las declaraciones obligatorias (cosecha anual de todos los viticultores; producción para elaboradores). También registro anual de las entradas de uva en bodegas elaboradoras, para determinar las producciones de uva en cada parcela inscrita en el Registro de la DOP "Alicante" y el rendimiento por ha. Comprobación de su inscripción en el Registro vitícola.

· Controles de las instalaciones de las bodegas, en las solicitudes de registro de nuevas bodegas en alguno de los diferentes registros de la DOP "Alicante".

· Control del proceso de elaboración, de la entrada de uva en la bodega y del volumen de los diferentes tipos de vinos elaborados, en su caso.

· Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 del presente pliego de condiciones.

· Control de etiquetado de los vinos embotellados previo a su comercialización, con asignación de etiquetas o contraetiquetas numeradas y revisión de sus condiciones de etiquetado. Revisión anual de la sistemática de cada bodega y registro de los certificados.

Metodología: las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan como mínimo anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos, o sistemáticamente.