

SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN

NÚMERO EXPEDIENTE: PDO-ES-A1526-AM02

I.- DOCUMENTO ÚNICO.

1. NOMBRE Y TIPO:

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

Alicante (es)

b) **Tipo de indicación geográfica:**

DOP – Denominación de Origen Protegida

2. Categorías de productos vitivinícolas:

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
6. Vino espumoso aromático de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas (Fondillón)

3. DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.

Vinos blancos y rosados

Breve descripción textual

BLANCOS DE MOSCATEL

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

RESTO DE VARIEDADES BLANCAS

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

BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO

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

ROSADOS

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

ROSADOS CON ENVEJECIMIENTO (NOBLE Y AÑEJO)

- Visual: desde salmón hasta caoba.
- Nariz: fruta madura.
- Boca: frutal, ácido, amargo, persistente

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (%)</i>	10
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>	10
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	Blancos y rosados: 0,8 g/l ac. acético Blancos y rosados con envejecimiento: 1,08 g/l ac. acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</i>	Blancos y rosados: 200 mg/l Blancos y rosados con envejecimiento: 250 mg/l

Vinos tintos con envejecimiento (nobles, añejos)

Breve descripción textual

TINTOS CON ENVEJECIMIENTO (NOBLE, AÑEJO Y OTROS ENVEJECIMIENTOS)

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

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	14
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (%)</i>	14
<i>Acidez total mínima</i>	3.5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	1,2g/l ac. acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	200 mg/l

Vinos tintos

Breve descripción textual

TINTOS JÓVENES:

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

- Boca: frutal (frutos rojos), floral, especiado, ácido, astringente, persistente.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)</i>	12
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	1.2 g/l en ac. acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	150 mg/l

Vinos de licor

Breve descripción

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

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	17,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)</i>	15
<i>Acidez total mínima</i>	3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	Blancos y rosados: 1,08 g/l ac. acético Tintos: 1,2 g/l ac. acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	250 mg/l blancos y rosados 200 mg/l tintos

Fondillón (tinto)

Breve descripción

- Visual: caoba, ámbar y tonalidades cobrizas.
- Nariz: frutal (fruta madura, frutos secos), tostado, madera, café.

- Boca: alcohol, frutal (fruta madura, frutos secos), especiado, tostado, madera, ácido, amargo, persistente

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	16
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)</i>	16
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	2,2 g/ ac acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	200 mg/l

Vino espumoso

Breve descripción

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

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	9,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)</i>	6
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	Blancos y rosados: 1,08 g/l ac acético Tintos: 1,2 g/l ac acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	185 mg/l
<i>Dióxido de carbono mínimo (bares a 20°)</i>	3

Vino espumoso aromático de calidad

Breve descripción

- Visual: amarillo pálido, buena integración del carbónico
- Nariz: frutal, floral.

- Boca: frutal, floral, dulce, ácido, persistente.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol)</i>	10
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)</i>	6
<i>Acidez total mínima</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima</i>	0,8 g/l ac acético
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso:</i>	185 mg/l
<i>Dióxido de carbono mínimo (bares a 20°)</i>	3

4. **Prácticas vitivinícolas.**

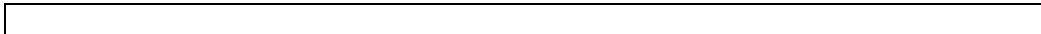
a) **Prácticas enológicas**

a1) **Fondillón**

<i>Tipo de práctica enológica</i>	Elaboración de Fondillón
<i>Descripción de la práctica</i>	
<p>Esta elaboración corresponde a los vinos elaborados únicamente con uvas de la variedad Monastrell de la zona de producción, soremaduras en la cepa. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínimo 16% volumen) deberá ser, en su totalidad, natural. El vino será envejecido al menos durante 10 años en barricas de roble, en instalaciones específicas para este producto.</p> <p>Las barricas destinadas a la maduración de este vino estarán previamente registradas. El envejecimiento del producto puede realizarse mediante el sistema de añada o por "criaderas y solera". Este último consiste en rehenchir una barrica con vino procedente de otra similar. El objetivo es completarla, tras "sacas" de la primera, o tras la pérdida de vino por oxidación. Los Fondillones aptos para el rehenchido de toneles deberán tener una edad mínima de 5 años. La cantidad a rellenar será del 20% anual y se permiten rellenos del 40% cada dos años y del 60% cada tres años como máximo. Para calcular la edad de estos vinos por este sistema podrá usarse la "vejez promedio media", hasta obtener el mínimo de crianza de 10 años.</p>	

a2) **Vinos de licor Moscatel de Alicante y vino dulce**

<i>Tipo de práctica enológica</i>	Elaboración de vinos de licor Moscatel de Alicante y vino dulce
<i>Descripción de la práctica</i>	
<p>Se permite la elaboración de estos vinos con mosto de uva o la combinación de este producto con vino.</p> <p>También mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor, que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado.</p>	



b) Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
12.000 kilogramos de uva por hectárea.

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
88,8 hectolitros por hectárea.

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
9.100 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
67,34 hectólitros por hectárea.

5. ZONA DELIMITADA:

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

Subzona L'Alcoià: Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila

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

Subzona Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar y su partida Mañán, Petrer, Pinoso y Novelda. Así como la partida de Barbarroja, del término municipal de Orihuela y ciertos polígonos de los parajes que en virtud del Reglamento de la Denominación de Origen Alicante, aprobado por Orden de 21 de febrero de 1957, figuran inscritos en esta denominación de origen, siempre y cuando no hayan interrumpido la continuidad de dichas inscripciones y que la correspondiente producción de uva, mosto o vino esté destinada exclusivamente a la obtención, en bodegas inscritas, de productos amparados por la Denominación de Origen Alicante: Cantón, Cañada de la Leña, y Maciscada, del término municipal de Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico y Zarza, del término municipal de Jumilla; y Hoyas y Raspay, del término municipal de Yecla. Dichos polígonos, de acuerdo al SIGPAC de 2019, son:

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

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

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

Subzona Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente 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 i Negrals, Senija, Teulada, El Rafól d'Almunia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea, Xaló, L'Altzúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, y las Entidades de Ámbito Territorial Menor al Municipio de Llosa de Camacho, La Xara y Jesús Pobre.

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

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

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

6. UVAS DE VINIFICACIÓN PRINCIPALES E HISTÓRICAS.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MONASTRELL
BOBAL
GARNACHA TINTORERA O ALICANTE BOUSCHET
MERSEGUERA
GARNACHA TINTA (GIRONET O GIRÓ)
ALARIJE, SUBIRAT PARENT (MALVASÍA)
TORTOSÍ
PEDRO XIMENEZ
FORCALLAT BLANCA Y TINTA
PLANTA NOVA
BONICAIRE
MIGUEL DEL ARCO
GARRÓ, MANDÓ
TREPAT
VERDIL
VALENCÍ BLANCO
VALENCÍ TINTO

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

Breve descripción
<p>Los rasgos singulares de los vinos de la DO Alicante se transmiten a los vinos a través de las condiciones de suelo, clima y de las propias variedades. Mucho sol y horas de insolación intensa durante el verano, coincidiendo con la maduración de la uva, dan como resultado una gran explosión aromática.</p> <p>El clima y la riqueza de los suelos permiten una amplia diversidad de vinos. En definitiva, la combinación de influencia de humedad por el mar Mediterráneo junto con la sequedad y dureza de suelos calcáreos y rocas es la que define los vinos de la DOP Alicante como más frescos y sutiles que los de zonas vecinas de la meseta o de zonas con clima continental.</p>

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES.

<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
Siempre figurará la leyenda "Alicante. Denominación de Origen" en productos previamente autorizados y con los certificados correspondientes.	
<i>Marco jurídico:</i>	En la legislación nacional

<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
El envasado siempre se produce dentro del área delimitada	

II.- OTROS DATOS.

1. INFORMACIÓN GENERAL.

<i>Término(s) equivalente(s)</i>	
<i>Nombre utilizado tradicionalmente</i>	No
<i>Lengua de la solicitud</i>	español
<i>Protección nacional provisional solicitada</i>	No
<i>Declaración de conformidad por el Estado miembro</i>	El Estado español está conforme
<i>Reglas aplicables a la modificación</i>	Ajustado al cumplimiento de las reglas UE (artículo 17 del Reglamento 2019/33)

MOTIVOS PARA LA MODIFICACIÓN:

Título:	
Descripción y motivos:	
Adaptar el Documento Único a la actualización del pliego, por mejora de la descripción de los vinos, reorganización de las subzonas, ampliación del territorio, aumento de los límites del rendimiento, introducción de nuevas variedades y cambios en las condiciones complementarias.	

2. DATOS DE CONTACTO.

a. Datos del solicitante.

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la DOP Alicante
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público que, con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	6 Monjas 03002 Alicante España

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

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competente.

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Dirección General de Desarrollo Rural Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca
<i>Dirección</i>	77 Calle Democracia. Ciutat Administrativa 9 d'Octubre. Edif.B 46018 Valencia España
<i>Teléfono.:</i>	961247305
<i>Fax:</i>	961247932
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	area_calidad@gva.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	Consejo Regulador de la DOP Alicante
<i>Dirección</i>	6 Monjas 03002 Alicante España
<i>Teléfono.:</i>	629 513 934
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vinosalicantedop.org

3. TÉRMINOS TRADICIONALES.

c.1) Letra a)

Denominación de Origen (DO)

c.2) Letra b)

Viejo
Reserva
Noble
Gran reserva
Crianza
Añejo
Fondillón

4. ZONA NUTS

ES521	Alicante/Alacant
ES52	Comunidad Valenciana
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS.

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

6. MATERIAL DE APOYO

a. Pliego de condiciones

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

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	PublicaciónDOPAlicanteDOCV.pdf
------------------------------	--------------------------------

Referencia jurídica:	RESOLUCIÓN de 4 de agosto de 2021, de la consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Alicante. DOGV Num. 9157 / 23.08.2021
Nombre del expediente	
Referencia jurídica:	

c. Otros documentos

Nombre del expediente	
Descripción:	
Nombre del expediente	
Descripción:	

- d. Mapas de la zona delimitada
- e. Nota para la Comisión Europea.

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Vínculo	https://breu.gva.es/b/g4w8NnFVa3
----------------	---