



C/2024/4680

25.7.2024

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2024/4680)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alicante»

PDO-ES-A1526-AM03

Fecha de comunicación: 6.5.2024

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

1. CATEGORÍAS DE LOS VINOS

DESCRIPCIÓN:

Se incluyen expresamente las categorías de los vinos amparados de acuerdo con el Anexo VII parte II del Reglamento 1308/2013.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones, no afecta al documento único donde ya estaban señaladas las categorías.

Es una modificación normal pues no consiste en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

JUSTIFICACIÓN:

Según el artículo 4.1 del Reglamento Delegado 2019/33, en la descripción de los productos vitivinícolas, del pliego de condiciones, se indicarán la categoría o categorías pertinentes de productos vitivinícolas entre las categorías que figuran en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013.

2. VARIOS CAMBIOS EN LOS LÍMITES DE LOS PARÁMETROS ANALÍTICOS

DESCRIPCIÓN:

El grado alcohólico total mínimo de los vinos de licor pasa de 15 a 17.5 %. Este cambio se realiza de acuerdo con la definición de vino de licor (categoría 3) indicada en el Anexo VII parte II del Reglamento 1308/2013.

Modificaciones en los límites de los azúcares:

Vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos de la categoría 1): Se elimina el límite de < 4 g/l, ya que no se encuentra relación de calidad entre el límite de azúcar y los vinos tranquilos.

Fondillón: Aumenta el límite de < 40 g/l a < 45 g/l ya que el valor de 45 g/l es el límite legal mínimo para que un vino sea denominado «dulce» y se considera que este producto no debe serlo.

Modificaciones en los límites de la acidez total.

La acidez total de los vinos de licor pasa de 3.5 a 3 gramos de ácido tartárico por litro de vino ya que, por la tipología de algunos varietales de la zona (como Moscatel), es importante reducir este parámetro.

Modificaciones en los límites de la acidez volátil.

En vinos de largo envejecimiento como el Fondillón la acidez volátil aumenta con el tiempo de forma natural por oxidación, aportando singularidad al producto. Se establece para el Fondillón el límite en 2.2 g de ácido acético./100 ml de vino. Este límite es superior al contemplado en el Anexo I, parte C del Reglamento delegado (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 marzo de 2019, si bien esta excepción entra dentro de la excepción contemplada en anexo I, parte C, puntos 1 y 3, del R934.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

En los vinos tinto, de licor, noble, añejo y espumoso se corrigen los valores de acidez volátil máxima de acuerdo con el Anexo I, parte C del Reglamento delegado (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 marzo de 2019.

Todos estos cambios modifican el punto 2.1 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

#### JUSTIFICACIÓN:

Se corrige, por no ser conforme con la normativa, el grado total mínimo de los vinos de licor; y el límite de acidez volátil de tintos, de licor, nobles, añejos y espumosos.

Se les quita el límite de azúcares, pues no hay relación con la calidad, en el caso de los vinos tranquilos. Aumenta el límite de azúcares del Fondillón porque el máximo de 45 gr/litros es el límite legal para que un vino sea denominado «dulce» y se considera que este producto no debe serlo.

Reducir la acidez total, en vinos de licor, es importante por la tipología de algunos varietales de la zona como la Moscatel.

En cuanto a la acidez volátil en vinos de largo envejecimiento como el Fondillón, ésta aumenta con el tiempo de forma natural por oxidación, aportando singularidad al producto.

### 3. CAMBIO DE LAS DESCRIPCIONES ORGANOLÉPTICAS.

#### DESCRIPCIÓN:

Se modifica la redacción de las descripciones de los vinos y se añade la descripción organoléptica de los vinos rosados con envejecimiento (noble y añejo).

Modifica el punto 2.2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

#### JUSTIFICACIÓN:

Se ha utilizado la nomenclatura que permite una comprobación verificada de acuerdo a la ISO 17025 de análisis sensorial de productos, de modo que los términos utilizados sean trasladables a nuestro comité de cata. La redacción ha partido incluso de los técnicos del mismo, para incorporarlos al léxico y los valores de referencia a utilizar por este equipo.

### 4. CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO Y ENOLÓGICAS.

#### DESCRIPCIÓN:

Se eliminan los límites de densidad de plantación.

Se elimina la prohibición de utilizar virutas de madera.

Se eliminan los límites de proporción de variedades en los vinos tintos (>80 % de Monastrell) y espumosos aromáticos (100 % Moscatel).

Se introducen las condiciones de elaboración del Fondillón para describir en detalle el sistema de envejecimiento del vino, así como el cálculo de la antigüedad de la solera de modo que pueda ser verificable su cumplimiento.

Se introducen ciertas precisiones en la elaboración de los vinos de licor Moscatel y vino dulce.

Modifica el punto 3 del pliego de condiciones y el punto 5.1 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

**JUSTIFICACIÓN:**

Los límites de densidad de plantación no es un requisito que aporte vinculación y tiene poca influencia en la calidad del producto.

En cuanto a las virutas de madera, no ha sido un elemento que pueda ser verificado con total seguridad; mientras que, además, la legislación no lo impide.

La proporción de variedades en los vinos tintos (>80 % de Monastrell) y espumosos aromáticos (100 % Moscatel) se corrigen de acuerdo a la legislación nacional.

En relación al Fondillón se mejora la descripción de la «solera», para hacerla más comprensible de cara al derecho de uso de la misma y a poder ser comprobada de manera más directa.

Ante la próxima modificación del Reglamento 2019/934, de prácticas enológicas, que eliminará la referencia expresa a los vinos de licor Moscatel y vino dulce de esta DOP, en ciertas excepciones enológicas, se introducen en el pliego de condiciones, para una mayor seguridad jurídica.

**5. AMPLIACIÓN DE LA ZONA DELIMITADA****DESCRIPCIÓN:**

Se reorganizan las subzonas y se introducen nuevo territorio.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se han homogeneizado comarcas por falta de algunos municipios de las mismas que, por erratas, no aparecían anteriormente.

**6. AUMENTO DE LOS LÍMITES DE RENDIMIENTO****DESCRIPCIÓN:**

Se elevan la cantidad máxima de uva y de vino, por hectárea, que se puede producir.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones y el punto 5.2 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

**JUSTIFICACIÓN:**

Durante los últimos años, el pliego de condiciones ya había permitido aumentar un 25 % las mismas y se aplicaba en las normas de vendimia. Pero se ha decidido dejarlas fijas con este +25 % y eliminar a su vez la posibilidad de aumentarlas por campañas. El máximo fijado se considera que permite desarrollar el potencial de la zona y está incluso por debajo de otras zonas.

**7. AUMENTA EL NÚMERO DE VARIEDADES DE VID Y SE DIVIDEN EN TRES GRUPOS.****DESCRIPCIÓN:**

Se incorporan nuevas variedades y se agrupan en tres categorías: principales, secundarias e históricas.

Modifica el punto 6 del pliego de condicione y el punto 7 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

**JUSTIFICACIÓN:**

Se considera prioritario aumentar la personalidad y la vinculación histórica de la zona mediante el fomento de variedades locales, dando valor a lo autóctono y reordenando todo el catálogo.

Se ha dado valor de «históricas» a aquellas variedades que siendo minoritarias o estando poco plantadas, estaban en testimonios antiguos. Se han considerado «principales» a las que están más implantadas. Esta categorización permitirá incluso crear niveles de Calidad según el uso de las mismas.

#### 8. MEJORA EN LA REDACCIÓN DEL VÍNCULO

##### DESCRIPCIÓN:

Se hace referencia a los nuevos territorios incorporados si bien esto no supone ningún cambio en el vínculo de la DOP porque las nuevas zonas tienen unas características similares al resto de la denominación. Además, se aprovecha para redactar correctamente el vínculo en base a cada una de las categorías de productos amparados, como obliga la normativa vigente.

Modifica el punto 7 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

##### JUSTIFICACIÓN:

Se ha mejorado y precisado la redacción.

#### 9. VARIOS CAMBIOS EN LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

##### DESCRIPCIÓN:

- Se elimina la posibilidad de variar hasta un 25 % los límites de rendimiento, según las condiciones de cada campaña.
- Se elimina la posibilidad de vinificar en las inmediaciones de la zona delimitada.
- Se quita el párrafo que permitía la coexistencia de distintos vinos si había la correcta separación de las elaboraciones distintas.
- Se elimina la potestad del consejo regulador de autorizar etiquetas.
- Se introducen contraetiquetas específicas para los vinos con menciones «Fondillón» y «Alicante Singular».
- Mejora la redacción de la justificación del envasado en origen (esta limitación ya existía, no se introduce ahora).
- Se introduce la obligación de los envases de vidrio para los vinos con la mención «Alicante Singular».
- Se suprimen los términos tradicionales: Superior, Primero de Cosecha y Clásico. Y se introduce: Rancio.
- Se suprime la regulación de las menciones: nuevo o joven.
- Cambian las condiciones de uso de «Moscatel de Alicante» de manera que se amplía su uso a vinos blancos tranquilos y vinos de licor que no sean mistelas (antes sólo se usaba en mistelas).
- Se introducen las condiciones de uso de la mención «Alicante Singular».

Modifica el punto 8 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

##### JUSTIFICACIÓN:

Se elimina la posibilidad de variar hasta un 25 % los límites de rendimiento, dado que ya se ha introducido un límite general mayor.

Se elimina la posibilidad de vinificar en las inmediaciones de la zona delimitada para evitar la petición de inscripción de bodegas en los municipios cercanos fuera de la zona de producción que se ha producido en los últimos años y que podría suponer un riesgo de confusión de marcas o mezclas de vinos.

Se quita el párrafo que permitía la coexistencia de distintos vinos si había la correcta separación por ser obvio: la trazabilidad exige una clara separación de productos aunque coexistan diferentes figuras de calidad.

Se elimina la potestad del consejo regulador de autorizar etiquetas por no ser una competencia propia de dicho organismo.

Se introducen contraetiquetas específicas para los vinos con más tradición y vinculación, como son los que llevan la mención «Fondillón» y «Alicante Singular».

Se aprovecha para mejorar la redacción de la obligatoria justificación del envasado en origen.

Las menciones específicas, como «Alicante Singular», se trasladan mejor al consumidor y tienen más valor percibido, en envases de vidrio.

Se eliminan, términos tradicionales (Superior, Primero de cosecha”, «Clásico») y menciones («Nuevo», «Joven»), por falta de uso o por reiteración de acuerdo a la legislación nacional a la que nos atenemos, no aportando valores singulares o específicos.

Cambian las condiciones de uso de «Moscatel de Alicante» pues se revaloriza el término «Moscatel» siempre que su uso se expanda a los vinos en los que se utiliza. Se mantiene la tradición de su uso en la mistela.

Se crea «Alicante Singular» como vino más exclusivo para dar valor y con requisitos específicos.

## 10. CAMBIA ALGUNA PRÁCTICA DE CONTROL

### DESCRIPCIÓN:

Se actualizan los datos de la autoridad competente y del organismo de control y se elimina la mención al control de las parcelas de viñedo.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se considera una modificación normal pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento 1308/2013, OCM única.

### JUSTIFICACIÓN:

Esta comprobación de las parcelas, no implica ninguna práctica concreta y por tanto tampoco vincula con una calidad específica del vino.

Se considera que con el registro vitícola oficial y las declaraciones de producción anuales, ya está suficientemente justificada la existencia y producción de las parcelas.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Nombre(s)

Alicante

### 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

### 3. Categorías de productos vitivinícolas

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

#### 4. Descripción del (de los) vino(s)

##### 1. 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

(\*) Acidez volátil máxima: Blancos y rosados: 0,8 g/l (13,33 meq/l) ac. acético; Blancos y rosados con envejecimiento: 1,08 g/l (18 meq/l) ac. acético.

(\*\*) Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: Blancos y rosados: 200 mg/l; Blancos y rosados con envejecimiento (con  $\geq 45$  g/l azúcar): 250 mg/l.

(\*\*\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

###### Características analíticas generales

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

## 2. Tintos jóvenes:

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- 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.

(\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

## 3. Tintos con envejecimiento (Noble y Añejo):

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- 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.

(\*) Vinos con  $\geq 45$  g/l azúcar

(\*\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 14
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

## 4. Vinos de licor

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- 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.

(\*) Acidez volátil máxima: Blancos y rosados: 1,08 g/l (18 meq/l) ac. acético; Tintos: 1,2 g/l (20 meq/l) ac. acético.

(\*\*) Vinos con  $\geq 45$  g/l azúcar

(\*\*) Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: 250 mg/l blancos y rosados; 200 mg/l tintos

(\*\*\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15
- Acidez total mínima: 3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): -
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

#### 5. *Fondillón (tinto)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- 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

(\*) Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso: con < 5 g/l azúcar: 150 mg/l; con ≥ 5 g/l azúcar: 200 mg/l.

(\*\*) < 45 g/l azúcar.

(\*\*\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 16
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 36,66
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

#### 6. *Vinos espumosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- 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.

(\*) Acidez volátil máxima: Blancos y rosados: 1,08 g/l (18 meq/l) ac acético; Tintos: 1,2 g/l (20 meq/l) ac acético

(\*\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -



- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): -
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

#### 7. *Vinos espumosos aromáticos de calidad*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

- Visual: amarillo pálido, buena integración del carbónico
- Nariz: frutal, floral.
- Boca: frutal, floral, dulce, ácido, persistente.

(\*) En los límites no señalados se cumplirá la legislación UE vigente.

##### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

## 5. **Prácticas vitivinícolas**

### 5.1. *Prácticas enológicas específicas*

#### 1. Elaboración de Fondillón

##### Práctica enológica específica

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.

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.

#### 2. Elaboración de vinos de licor Moscatel de Alicante y vino dulce

##### Práctica enológica específica

Se permite la elaboración de estos vinos con mosto de uva o la combinación de este producto con vino.

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.

## 5.2. Rendimientos máximos

### 1. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

### 2. Variedades blancas

88,8 hectolitros por hectárea

### 3. Variedades tintas

9 100 kilogramos de uvas por hectárea

### 4. Variedades tintas

67,34 hectolitros por hectárea

## 6. Zona geográfica 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, Míngote, 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, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

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

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

AIREN

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT BLANCA

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA - GIRONET

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MERSEGUERA - VERDOSILLA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

TREPAT

VALENCÍ BLANCO

VALENCÍ TINTO

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### 8.1. *Vino*

La exposición directa al sol y la elevada cantidad de horas de insolación intensa durante el verano, justo en la maduración de la uva, dan como resultado unos vinos con toques de fruta madura y con colores intensos, especialmente en los tintos.

Por su parte, los suelos calizos, con caliza activa y poca capacidad de retención de agua, son los responsables de la sequedad y buena acidez de los vinos resultantes, así como de influencias minerales en su sabor.

Los vinos de variedad Moscatel de Alejandría presentan una gran diversidad de tonalidades debido a sus diferentes elaboraciones.

### 8.2. *Vinos de licor*

El alto nivel de maduración de las uvas en la zona de la DOP Alicante, por sus numerosas horas de insolación provocan unos medio-altos niveles de azúcar natural. De este modo, en la zona se dan muy buenas condiciones para elaborar vinos dulces y vinos de licor.

Adicionalmente, variedades como la Moscatel, Garnacha y Monastrell son propicias para ello. Entre las tradiciones seculares se ha dado la del vino de licor para acentuar ese carácter dulce con añadidos vínicos, como es el caso de las mistelas blancas y tintas.

### 8.3. *Vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad*

El carácter aromático de variedades como Moscatel o Malvasía han promovido muy diversas elaboraciones en la zona de la DOP Alicante debido a la versatilidad de las mismas. Las técnicas de elaboración han permitido la obtención de vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad donde poder exponer de forma más clara la expresión del varietal (especialmente en estos casos sus aspectos frutales, florales y frescos) sin añadidos y contrastando su acidez con el carbónico.

### 8.4. *Vino de uvas sobremaduradas*

El ciclo de maduración de algunas variedades tradicionales e históricas es tardío, hecho que permite que la uva permanezca un tiempo prolongado en la planta. La estación meteorológica del verano es muy larga en la zona, además de seca, cuestión que permite que la uva se mantenga sana y pueda sobremadurar sin dificultades. De este modo, la sobremaduración de la uva en la planta y la pasificación de la uva al sol desemboca en vinos específicos que se caracterizan por desarrollar organolépticamente toques a fruta madura sin haber pasado por un proceso de crianza en madera, además de tener un gran color e intensidad de fruta.

## 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Siempre figurará la leyenda «Alicante. Denominación de Origen» en productos previamente autorizados y con los certificados correspondientes.

Se regulan las condiciones de uso de las menciones facultativas «MOSCATEL ALICANTE» y «ALICANTE SINGULAR»:

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para preservar la calidad del producto y garantizar su trazabilidad, el envasado del vino amparado por la DOP Alicante se realizará en la misma zona de producción, dado que el envasado requiere unas prácticas previas de filtrado y estabilización que forman parte de la elaboración del producto final. Además, los movimientos y trasvases pueden suponer oxidaciones y pérdidas de calidad. Esta medida, que en definitiva pretende proteger la denominación de origen, reviste una gran importancia para la colectividad de productores afectados, beneficiarios de la misma. Deberán ir etiquetados de acuerdo a las normas establecidas.

**Enlace al pliego de condiciones**

<https://breu.gva.es/b/g4w8NnFVa3>

---