

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:

TIPO	Grado Alcohólico TOTAL Mínimo (% Vol.)	Grado Alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% Vol.)	Azúcares TOTALES expresados en términos de glucosa y fructosa (g/l)	Acidez TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartárico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar	Dióxido de Carbono 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	
FONDILLON (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)	10	6		3.5	0.8	185	185	3

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 afrutado. 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, afrutado.

Tintos jóvenes:

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. Bosque 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.

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 constituida 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, Penáguila

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, Crevillente y Santa Pola

Subzona **La Marina Alta**: Alcalalí, Beniarbeig, Benichembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calpe, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet y Negrals, Senija, Teulada, Rafól de la Almunia, Tormos, Vall de Laguart, El Verger, Jávea y Xaló.

Subzona **La Marina Baja**: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa y Orcheta.

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.

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 HI./ha)

- Variedades tintas: 7.500 kilos/ hectárea (55.5hl./ha)

6: VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS:

a) **Blancas:**

- Moscatel de Alejandría,
- Airén,
- Subirat Parent¹
- 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 semidesérticas 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.

¹ Solicitada la inclusión de la variedad Subirat Parent (en su momento, sinónimo de Malvasía), como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009

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 cretácicas, lo que da a la moscatel su particular finura.

Por el contrario en la zona del **Vinalopó y l'Alcoiá** 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 vónicas, 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 tronco 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 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 Alicantina, **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 definitorio 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–Monóvar y la implantación de una burguesía 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 sequedad, buena acidez y que transmiten toques de fruta madura, pasificada. Tienen un color intenso, especialmente los tintos.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto:

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 sequedad 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: REQUISITOS APLICABLES:

a) Marco Legal:

– Orden 13/2010 de 20 de abril, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Alicante y su consejo regulador y sus modificaciones

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 nº 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 obedeciendo 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 5000 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 constate 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 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) N° 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”, “Primero de cosecha” y “Viejo”.

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;
- 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 periodo 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.

- 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.

- Para los pertenecientes a la categoría 16 del anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: “Fondillón”

a) 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.

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 guión 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 guión 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/Amadeo de Saboya, nº2.- 46010 VALENCIA
Teléfono: 963424718
Fax: 963424699
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: 965984478 Fax: 965229295
Mail: crdo.alicante@crdo-alicante.org

b) Tareas

Alcance de controles:

- Examen organoléptico y analítico: mediante toma de muestras realizada en las instalaciones de los operadores, durante la realización de las auditorias. Se realizan ensayos físico-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 altas y mantenimientos de parcelas en el registro de viñedos de la DOP "Alicante" una vez al año.
- 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.