

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1215**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Alicante**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 24, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1215**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Alicante**

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the product specifications.

*Address* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Alicante"  
Calle Monjas nº 6  
CP: 03002 Alicante  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area covered by the Protected Designation of Origin "Alicante" comprises the lands located in the province of Alicante (Spain), included in the smaller geographical units of the area covered by the PDO, called subzones and formed by the municipal districts listed below:

Subzone L´Alacantí: Alicante

Subzone L´Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila

Subzone Alto Vinalopó and Medio Vinalopó: Algueña, Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar and Partida El Mañan, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax and Villena and the areas of the municipal district of Novelda.

As well as the Barbarroja area, in the municipal district of Orihuela, in the province of Alicante, and the areas: Canton, Cañada de la Leña, and Maciscada, of the municipal district of Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico and Zarza, of the municipal district of Jumilla; and Hoyas and Raspay, in the municipal district of Yecla, which by virtue of the Regulations of the Alicante Designation of Origin, approved by the Order of February 21, 1957, are registered in this designation of origin, provided that they have not interrupted the continuity of said registrations and that the corresponding production of grapes, must or wine is exclusively destined to obtain, in registered wineries, products protected by the Alicante Designation of Origin;

Bajo Vinalopó subzone: Elche, Crevillente and Santa Pola

Subzone 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 and Negrals, Senija, Teulada, Rafól de la Almunia, Tormos, Vall de Laguart, El Verger, Jávea and Xaló.

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

Subzone 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.

And also, the vineyards located within the demarcation of the "Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1526

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1215**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Alicante**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

*Adresse* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Alicante"  
Calle Monjas nº 6  
CP: 03002 Alicante  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée "Alicante" est constituée des terrains situés dans la province d'Alicante (Espagne), compris dans les unités géographiques plus petites de l'aire couverte par l'AOP, appelées sous-zones et constituées des municipalités ci-après:

Sous-zone L'Alacantí: Alicante

Sous-zone L'Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila,

Sous-zone Alto Vinalopó et Medio Vinalopó: Algueña, Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar et son district Mañán, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax et Villena et les lieux-dits de la municipalité de Novelda.

Ainsi que le district de Barbarroja, dans la municipalité d'Orihuela, dans la province d'Alicante, et les lieux-dits: Cantón, Cañada de la Leña et Maciscada, dans la municipalité d'Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico et Zarza, dans la municipalité de Jumilla; et Hoyas et Raspay, dans la municipalité de Yecla, qui, en vertu du règlement relatif à l'appellation d'origine "Alicante", approuvé par l'arrêté du 21 février 1957, sont inscrits dans cette appellation d'origine, à condition qu'elles n'aient pas interrompu la continuité de ces inscriptions et que la production correspondante de raisin, de moût ou de vin soit destinée exclusivement à l'obtention, dans les caves inscrites, de produits bénéficiant de l'appellation d'origine "Alicante";

Sous-zone Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente et Santa Pola,

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

Sous-zone La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa et Orcheta.

Sous-zone El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Fachea, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

ainsi que les vignobles situés dans les limites du "Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1526

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1215**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Alicante**

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

*Dirección* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Alicante"  
Calle Monjas nº 6  
CP: 03002 Alicante  
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Alicante está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Alicante (España), 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".

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1526

13.06.1986

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«Alicante»**

**Nº UE: PDO-ES-A1526**

**DOP (X) IGP ()**

***I. DOCUMENTO ÚNICO***

***1. NOMBRE Y TIPO***

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

Alicante

***b. Tipo de indicación geográfica:***

DOP - Denominación de Origen Protegida

***2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.***

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 4. Vino espumoso
- 5. Vino espumoso de calidad
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

***3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)***

**Vinos blancos y rosados**

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
BLANCOS Color: desde tonos amarillos pálidos a ambarinos

Nariz: flor blanca, cítricos, fruta fresca, limpio  
 Boca: buena acidez, fresco, afrutado, persistente.  
**BLANCOS ENVEJECIDOS**  
 Color: entre amarillo y dorado  
 Nariz: fruta golosa, toques de madera  
 Boca: equilibrado, fresco, persistente, con cuerpo  
**ROSADOS**  
 Color: de salmón a rosa  
 Nariz: potencia, frescura, con fruta  
 Boca: buena acidez, equilibrado, afrutado

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

**Vinos nobles**

***Breve descripción textual***

Color: Capa media y alta. Tonos cereza. Ribetes anaranjados  
 Nariz: Intensa. Madera  
 Boca: Persistencia. Estructura. Postgusto largo

El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos

***Características analíticas generales***

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

## Vinos tintos

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
<p><b>JÓVENES</b> Color: capa media y alta. Intensidad. Desde rubí a violetas Nariz: Intensidad. Fruta fresca roja. Boca: Buen equilibrio y estructura. Volumen</p> <p><b>ENVEJECIDOS</b> Color: Intensidad de color. Cereza Nariz: Potencia olfativa. Fruta madura. Balsámicos Boca: Buen equilibrio y estructura. Persistencia. Mineral. Bosque mediterráneo.</p>

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<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 (en miliequivalentes por litro):</i>	16,67
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

## Vinos de licor

### ***Breve descripción textual***

Color: los hay rosados o tintos, en función de sus variedades  
 Nariz: intensa. Flores. Fruta madura. Pasas  
 Boca: Persistencia. Postgusto largo. Buena acidez.  
 El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos

### ***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## Vino añejo

### ***Breve descripción textual***

Color: Tonos caoba  
 Nariz: Intensa. Madera  
 Boca: Persistencia. Estructura. Postgusto largo.

El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### Fondillón (tinto)

<b>Breve descripción textual</b>
<p>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.</p>

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<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 (en miliequivalentes por litro):</i>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

### Vinos espumosos y vinos espumosos aromáticos de calidad

**Breve descripción textual**

**ESPUMOSOS**

Color: amarillos o rosados pálidos

Nariz: Floral; frutal

Boca: equilibrados en azúcar y acidez.

**ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD:**

Color: Amarillo pálido. Buena integración del carbónico

Nariz: floral: frutal.

Boca: buena acidez e intensidad. Buena estructura.

El contenido mínimo de dióxido de carbono será de 3 bares a 20°C

**Características analíticas generales**

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<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 (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

**4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**

**a. Prácticas enológicas esenciales**

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Restricción pertinente en la vinificación
<b>Descripción de la práctica:</b>	
Quedan prohibidas por esta Denominación de Origen la utilización expresa de virutas de roble <u>para el envejecimiento o maduración de los vinos.</u>	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica enológica específica
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>El rendimiento de extracción es 0.74 hl de vino por cada 100 kg de uva. Fondillon: se aplicará esta indicación, exclusiva de la DOP Alicante, a los vinos elaborados con uvas de la variedad Monastrell de la zona de producción, sobremaduras 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.</p> <p>Se considera vino espumoso aromático al que ha sido elaborado únicamente con uvas de <u>la variedad Moscatel aromática y poseen un grado alcohólico volumétrico total superior a 7%.</u></p>	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica de cultivo
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>Densidad de plantación: En secano: 2.500 cepas/hectárea En regadío: 3.500 cepas/hectárea.</p>	

## **b. Rendimientos máximos**

### **Variedades blancas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
9000 kilogramos de uvas por hectárea

### **Variedades blancas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
66,6 hectolitros por hectárea

**Variedades tintas**

*Rendimiento máximo:*

7500 kilogramos de uvas por hectárea

**Variedades tintas**

*Rendimiento máximo:*

55,5 hectolitros por hectárea

**5. ZONA DELIMITADA**

Alicante, Banyeres, Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Alcoy, Benifallim, Panàguila, Algueña, Beneixama, Biar, Campo Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón Frailes, Romana, Monóvar, Petrer, Pinoso, Salinas, SaxVillena, Parajes de Novelda, Partida Barbarroja(Orihuela), Parajes:Cantón,Cañada de la Leñan Maciscada (Abanilla), Alberquilla, Cañada de Trigo,Raja,Casa Frailes,Torre Rico,Zarza (Jumilla), Hoyas,Raspay(Yecla), Elche, Crevillent, Santa Pola, Alcalalí,Beniarbeig, Beniglembra, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, CastelldeCastells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreguer, Sagra, Sanet Negrals, Senija, Teulada, Ràfold'Almunia, Tormos, Vall Laguar, Vergel. Altea, Beniardá, Benifato

**6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MONASTRELL

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

### **Breve descripción**

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.

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.

## 8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

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

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	

Se contempla la posibilidad de vinificar en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada; o en una zona situada en la misma unidad administrativa o en una unidad administrativa vecina.

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Envasado en la zona delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	
El envasado siempre se produce dentro del área delimitada.	