

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Pla i Llevant (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

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

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Breve descripción textual

Los vinos blancos y rosados son limpios, transparentes y brillantes. Con aromas frescos y afrutados. En boca son frescos, francos y afrutados. Los blancos con barrica presentan aromas propios de la crianza. En boca son voluminosos, untuosos con estructura y persistentes. Anhídrido sulfuroso: 240 si >5 grs/l glucosa y fructosa.

Características analíticas generales

| | |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | De aplicación 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. |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 10,5 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13.3 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 180 |

VINOS TINTOS

| Breve descripción textual | |
|---|--|
| Los vinos tintos son limpios, vivos y brillantes, de capa media alta. Los jóvenes presentan aromas a fruta fresca, los envejecidos aromas a fruta madura enriquecido con el aporte de la bodega. En boca son elegantes, amables, carnosos, equilibrados, aterciopelados, con final cálido y persistente. Anhidrido sulfuroso: 180 si >5 grs/l glucosa y fructosa. | |

| Características analíticas generales | |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | De aplicación 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. |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 11 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13.3 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 140 |

VINO DELICOR

| Breve descripción textual | |
|---|--|
| Los vinos de licor presentan un color de amarillo pajizo con ribetes verdes a dorado. En tintos el color va de rojo intenso al púrpura. Son limpios y brillantes. En los blancos se aprecia aromas florales y a fruta en almíbar, con tonos sobre madurados. Los tintos tienen aromas a confituras, pasas y frutos secos. Tienen buena acidez, equilibrados y elegantes. Anhidrido sulfuroso: 175 si >5 grs/l glucosa y fructosa. | |

| Características analíticas generales | |
|--|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | De aplicación 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. |
| Grado alcohólico volumétrico | 15 |

| | |
|---|--|
| adquirido mínimo (en % vol): | |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 25 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 130 |

VINO ESPUMOSO

Breve descripción textual

Los vinos espumosos jóvenes son prácticamente incoloros. Para los espumosos con crianza, el color es más intenso. En los espumosos rosados, el color está entre el piel de cebolla hasta un rosa violáceo. El vino presenta en todos los casos un aspecto brillante. La burbuja es diminuta, de liberación lenta y prolongada, formando cadenas largas. Los aromas recuerden a la crianza sobre las madres procedente de la autólisis de las lías. En la fase gustativa, el vino posee una acidez equilibrada, sin asperezas. El retrogusto es limpio y persistente.

| | |
|---|--|
| Características analíticas generales | |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | De aplicación 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. |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 11 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13.3 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 160 |

VINO DE AGUJA

Breve descripción textual

Los vinos de aguja blancos tienen un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado. Los rosados tienen capa media, de color rosa-violáceo. Son vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas son finas. El olor es afrutado y con aromas de la segunda fermentación. En boca es fresco y afrutado, post gusto persistente

Características analíticas generales

| | |
|---|--|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): | De aplicación 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. |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): | 10 |
| Acidez total mínima: | 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 13.3 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 160 |

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

| | |
|---|-------------------------------|
| Tipo de práctica enológica: | Práctica enológica específica |
| Descripción de la práctica: | |
| Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad. Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. No se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia. | |

b. Rendimientos máximos

| |
|---------------------------------------|
| Rendimiento máximo: |
| 11000 Kilogramos de uvas por hectárea |

| |
|----------------------------|
| Rendimiento máximo: |
|----------------------------|

| |
|----------------------------|
| 77 Hectolitro por hectárea |
|----------------------------|

5. ZONA DELIMITADA

| |
|--|
| La zona de producción de la Denominación de Origen Pla i Llevant está constituida por los términos municipales siguientes, ubicados en la isla de Mallorca: Algaida, Ariany, Arta, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida Santanyi , Sineu y Vilafranca de Bonany, y que el Consejo Regulador haya calificado como aptos para la producción de uva de las variedades que se indican. |
|--|

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

| |
|---------------------|
| PENSAL BLANCO, MOLL |
|---------------------|

| |
|-------------|
| MANTO NEGRO |
|-------------|

| |
|------------|
| GORGOLLASA |
|------------|

| |
|----------|
| GIRO ROS |
|----------|

| |
|---------|
| FOGONEU |
|---------|

| |
|--------|
| CALLET |
|--------|

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

| |
|---|
| <i>label.newWineName.singleDocument.linkWithjArea.conciseDetails</i> |
|---|

| |
|---|
| Los viñedos están caracterizados por la insularidad y la situación prácticamente a nivel del mar. El viento Embat aporta frescor, humedad y salinidad. Condiciona el tipo de viticultura, dejando el fruto expuesto al aire mediante podas en verde y aportando una cantidad importante de sales. La alta insolación favorece la síntesis de compuestos fenólicos, aporta gran concentración de aromas y graduación alta, tintos con capa media-alta y blancos de tonalidad clara. Los suelos calizos potencian la presencia de compuestos aromáticos. Este conjunto de factores hace que los vinos de Pla i Llevant gocen de una personalidad única, marcada por una acidez integrada que aporta a los vinos la estructura y vigor que los caracteriza. Las características diferenciadoras de los vinos espumosos, de aguja y licor de la DOP Pla i Llevant les imprime la calidad diferenciada de los vinos base utilizados en su elaboración. |
|---|

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

| |
|--|
| Marco jurídico: En la normativa nacional |
| Tipo de condición complementaria: Envasado en la zona delimitada |
| Descripción de la condición: |
| El embotellado se realizará en la zona de producción, por la importancia del mismo sobre la calidad del producto resultante. Las condiciones óptimas se obtienen con mayor seguridad si el embotellado lo realizaran bodegas establecidas en la zona de los titulares de la denominación y que operan bajo control directo de estos últimos, puesto que cuentan con una experiencia especializada y, más aún, con un conocimiento profundo de las características específicas del vino de que se trata. Los envases al consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de control, que deberán ser colocadas en la propia bodega. Si se almacenan vinos procedentes de otras zonas geográficas, deberá comunicarse previamente y por escrito al órgano de control. Se autorizará el almacenamiento bajo estas condiciones: Vino en envases de capacidad < a 15 L. Envases etiquetados en el origen. |

| | |
|--|---|
| Marco jurídico: | En la normativa nacional |
| Tipo de condición complementaria: | Disposiciones adicionales relativas al etiquetado |
| Descripción de la condición: | |
| En el etiquetado figurará obligatoriamente, el nombre y logotipo de la DO Pla i Llevant. | |

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--|---|
| Término(s) equivalentes): | |
| Denominación tradicionalmente utilizada: | No |
| Lengua de la solicitud: | español |
| Base jurídica para la transmisión: | Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009) |
| El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con: | |
| Tipo de modificación: | Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009) |

asons for amendment

| | |
|----------------|--|
| | |
| Título: | Nueva demarcación geográfica con la inclusión del municipio de Santanyi en la zona de producción |
| Razones | <p>El motivo de la modificación se basa en:</p> <ul style="list-style-type: none">• El municipio de Santanyi es colindante a los municipios protegidos por la DOP Pla i Llevant, concretamente con Campos y Felanitx.• La tradición vitivinícola del término municipal de Santanyi, está demostrado a lo largo de la historia del municipio.• Las características medioambientales y edafológicas del municipio no varían con el resto de la zona geográfica actual de la DO Pla i Llevant.• Se han realizado estudios experimentales previos con uvas obtenidas de viñedos de Santanyi, bajo la normativa de la DO Pla i Llevant.• Los estudios han acreditado que los vinos elaborados con uvas obtenidas en Santanyi cumplen con los requisitos de calidad (físico-químicos y organolépticos) establecidos por la denominación de origen Pla i Llevant. <p>Queda plenamente justificado la inclusión como municipio protegido para la elaboración de vinos de la DOP Pla i Llevant.</p> |

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

| | |
|--|---|
| Nombre y cargo administrativo del solicitante: | Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla i Llevant |
| Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas): | Corporación de derecho público de base asociativa |
| Nacionalidad: | España |
| Dirección | 3, Calle Dusai, Molí de n'Amengual 07260 PORRERES (Illes Balears) España |
| Teléfono.: | +34 971 16 85 69 |
| Fax: | +34 971 16 85 69 |

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Correo(s) electrónico(s): | info@plaillevantmallorca.es |
|----------------------------------|-----------------------------|

b. Datos del intermediario

| | | |
|----------------------------------|-----------|--|
| Nombre intermediario: | de | Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| Dirección: | | 1, Paseo de la Infanta Isabel |
| Teléfono: | | + 34 91 347 53 97 |
| Fax: | | + 34 91 347 54 10 |
| Correo(s) electrónico(s): | | sgcdae@magrama.es |

c. Datos de las partes interesadas

| |
|--|
| |
|--|

d. Datos de las autoridades de control competentes

| | |
|---|--|
| Nombre de la autoridad de control competente | Direcció General de Agricultura i Ramaderia Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca Govern de les Illes Balears |
| Dirección | c/ Reina de la Constança, 4 . 07006Palma (Illes Balears) ESPAÑA, |
| Teléfono.: | 34 971176666 |
| Fax: | 34 971176870 |
| Correo(s) electrónico(s): | iqua@caib.es |

e. Datos de los organismos de control

| | |
|---|--|
| Nombre del organismo de controle | Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla y Llevant |
| Dirección | 3, C/ Dusai, Molí de n'Amengual 07260 Porreres (Balears) España |
| Teléfono.: | 34 971168 569 |
| Fax: | 34 971 168 569 |
| Correo(s) electrónico(s): | correo@plaillevantmallorca.es |

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

| |
|-----------------------------|
| Denominación de origen (DO) |
|-----------------------------|

b. Letra b)

| |
|--------------|
| Reserva |
| Gran reserva |
| Crianza |

4. Zona NUTS

| | |
|-------|---------------|
| ES532 | Mallorca |
| ES53 | Illes Balears |
| ES5 | ESTE |
| ES | ESPAÑA |

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

| |
|--------------------------------------|
| RIESLING |
| SYRAH |
| TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO |
| VIOGNIER |
| CABERNET SAUVIGNON |
| CHARDONNAY |
| MACABEO, VIURA |
| MERLOT |
| MONASTRELL |
| MOSCATEL DE ALEJANDRIA |
| MOSCATEL GRANO MENUDO |
| PARELLADA, MONTONEGA |
| PINOT NOIR |

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

| | |
|------------------------------|---|
| Situación: | Adjunto |
| Nombre del expediente | Pliego de condiciones de Pla i LLevant modificado.pdf |

b. Decisión nacional de aprobación:

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Nombre del expediente | Orden 22 enero 2015. Pdf |
|-----------------------|--------------------------|

| | |
|-----------------------------|---|
| Referencia jurídica: | Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 22 de enero de 2015 por el que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la DO Pla i Llevant (BOIB Núm. 22 14 de febrero de 2015) |
|-----------------------------|---|

c. Otro(s) documento(s):

| | |
|------------------------------|----------|
| Nombre del expediente | Logo.doc |
| Descripción: | LOGO |

| | |
|------------------------------|----------|
| Nombre del expediente | MAPA.doc |
| Descripción: | MAPA |

| | |
|------------------------------|---|
| | |
| Nombre del expediente | Solicitud 2 de julio 2015.pdf |
| Descripción: | Solicitud modificación zona de producción |

| | |
|------------------------------|---|
| Nombre del expediente | Pliego de condiciones de Pla i Llevant modificado.pdf |
| Descripción: | Modificación Pliego de condiciones |

d. Mapas de la zona delimitada

| | |
|------------------------------|---|
| | |
| Nombre del expediente | Pliego de condiciones de Pla i Llevant modificado.pdf |
| Descripción: | Modificación Pliego de condiciones |

e. Nota para la Comisión Europea

| |
|--|
| |
|--|

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pla_i_llevant-46239/