

## Solicitud de una nueva modificación

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

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

Alella (es)

##### b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

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

Vino blanco y rosado

##### *Breve descripción textual*

Elaborado a partir de las variedades clasificadas en el apartado 6 del pliego, para los blancos sólo las blancas y para los rosados todas. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso se destinadas a la elaboración de vinos protegidos.  
\* Con crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 gr/l de acidez volátil real.  
\* Sulfuroso máximo 250 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares.

##### *Características analíticas generales*

Grado alcohólico  
volumétrico total máximo  
(en % vol):

Grado alcohólico  
volumétrico adquirido  
mínimo (en % vol):

10,5

<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

**vino tinto**

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Elaborado a partir de las variedades de uva tinta clasificadas en el apartado 6 de este pliego. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso se destinadas a la elaboración de vinos protegidos.</p> <p>* el límite de acidez volátil real se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 0,9 gr/l.</p> <p>* Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

**vino de licor**

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Rancio:elaborado a partir de las variedades garnacha blanca y macabeo o garnacha negra,obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble de vinos blancos,los cuales deberán tener una</p>	

riqueza en azúcares no inferior a 14° Bé. Su envejecimiento oxidativo en sol y serena y un mínimo de un año en envase de roble  
 Mistela: a partir de todas las variedades de uvas blancas, separándose en su elaboración el mosto flor y seguidamente se filtra el vino. Acto seguido se añade alcohol vínico y proceder a removerlo  
 Vino dulce natural: procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 gr/l, fermentado parcialmente.  
 \* Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

### **vino espumoso de calidad**

<i>Breve descripción textual</i>	
Obtenido a partir de las variedades autorizadas, elaborado según método tradicional con segunda fermentación en botella, sobrepresión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, a contar desde la fecha del tiraje hasta el degüelle.	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10,8
<i>Acidez total mínima:</i>	

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### vino de aguja

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Obtenido a partir de las todas las variedades blancas y tintas, y que en su elaboración, se conserva parte del carbónico de su propia fermentación.</p> <p>* Sulfuroso máximo 250 mg/l cuando el blanco o rosado tiene mas o igual a 5 g/l azúcares. Si es tinto ambos límites son 150 y 200.</p> <p>* sobrepresión en 20 °C debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

## 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y se efectuará de la manera siguiente:	

a) Tradicional en vaso con cepas de dos yemas y la ciega.  
 b) Formación en espaldera con división de la vegetación.  
 La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto a las condiciones hídricas del suelo, como las condiciones ecológicas de la viña.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>a vendimia se realizará con la mayor atención, y se dedicará a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5% vol. El transporte de la uva vendimiada debe efectuarse de la forma más rápida posible y mediante medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva..</p>	

## b. Rendimientos máximos

### Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
12000 Kilogramos de uvas por hectárea

### Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
78 Hectolitro por hectárea

### Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
10000 Kilogramos de uvas por hectárea

### Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
60 Hectolitro por hectárea

## 5. ZONA DELIMITADA

<p>Alella</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Arenys de Mar</li><li>• Argentona</li><li>• Badalona</li><li>• Cabrera de Mar</li><li>• Cabrils</li><li>• Calella</li><li>• El Masnou</li><li>• Granollers</li><li>• La Roca del Vallès</li><li>• Montgat</li><li>• Montornès del Vallès</li><li>• Martorelles</li><li>• Mataró</li><li>• Òrrius</li><li>• Premià de Dalt</li><li>• Premià de Mar</li><li>• Sant Cebrià de Vallalta</li><li>• Sant Fost de Campsentelles</li><li>• Sant Iscle de Villalta</li><li>• Sant Pol de Mar</li><li>• Santa Maria de Martorelles</li><li>• Teià</li><li>• Tiana</li><li>• Vilanova del Vallès</li><li>• Vilassar de Dalt</li><li>• Vilassar de Mar</li><li>• Vallromanes</li></ul>
--

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

XARELLO
---------

SYRAH
-------

GARNACHA TINTA
----------------

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

vino

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

El tipo de terruño, con un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos, aporta una buena permeabilidad lo que redundaría en que la cepa necesite profundizar sus raíces para buscar el agua y los diferentes alimentos que le aporta el terruño; se puede afirmar que esta circunstancia le crea un pequeño "estrés" que, bien controlado, nos ayuda a regular la

producción de uva por cepa. La pequeña diferencia gustativa, que podemos apreciar en los vinos elaborados en la vertiente marítima respecto de los elaborados en la vertiente interior, es que los vinos de interior tienen la acidez más presente.

### vino de licor

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La elaboración de estos vinos en crianza oxidativa les confiere la personalidad de la DOP, las notas minerales/ marinas al estar a sol y sereno se pronuncian mucho más durante su envejecimiento oxidativo.

### vino espumoso de calidad

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Se caracterizan por estar elaborados con las variedades de uva propias de la zona y también las más clásicas. El ADN de nuestra DOP es el terruño, el cual nos aporta a los vinos una mineralidad que no se encuentra en la DOP Cava (valga la comparación, por la elaboración en aquella zona, de vinos espumosos, con las mismas variedades de uva que a la nuestro DOP). Al probar un vino de cualquiera de las dos elaboraciones de vinos blancos espumosos de calidad, se identifica la procedencia de la DOP Alella, especialmente por su final amargo/cítrico, el cual nos recordará el almendruco verde en toda su elegancia. Su denominador común es la mineralidad, independientemente del método de elaboración.

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
El embotellado de vinos deberá realizarse en bodegas embotelladoras inscritas en el registro de embotelladores y envasadores de la DOP	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	

Las etiquetas irán provistas de distintivo de garantía.  
La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar “Alella” será de 4 mm y la mitad para “Denominación de Origen”.  
Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, hace falta que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

**II. OTROS DATOS:****1. INFORMACIÓN GENERAL**

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

**Reasons for amendment**

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

**2. DATOS DE CONTACTO****a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alella
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	2 Avenida Sant Mateu,(Masia Museu Can Magarola) 08328 Alella España
<i>Teléfono.:</i>	34 93 555 91 53
<i>Fax:</i>	34 93 540 52 49
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	doalella@doalella.org

**b. Datos del intermediario**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 347 5397
<i>Fax:</i>	34 91 347 5410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

**c. Datos de las partes interesadas**

--

**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alella
<i>Dirección</i>	2 Avenida Sant Mateu, (Masia Museu Can Magarola) 08328 Alella España
<i>Teléfono.:</i>	34 93 555 91 53
<i>Fax:</i>	34 93 540 52 49
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	doalella@doalella.org

**e. Datos de los organismos de control**

<i>Nombre del organismo de control</i>	Consortio de Inspección y Control
<i>Dirección</i>	nº 3 C/ Mare Ràfols 1ª A 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) España
<i>Teléfono.:</i>	(34) 93 817 56 55
<i>Fax:</i>	(34) 93 817 56 55
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	gerencia@consorciinspecciocontrol.cat

### 3. TÉRMINOS TRADICIONALES

#### a. Letra a)

Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

#### b. Letra b)

Reserva
Rancio
Gran reserva
Crianza

### 4. Zona NUTS

ES511	Barcelona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

### 5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

** Samsó (mazuela carignane) (OTHER)
** ULL DE LLEBRE (OTHER)
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
CHENINI BLANC
GARNACHA BLANCA
GARNACHA PELUDA
MACABEO, VIURA
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
MERLOT
MONASTRELL
MOSCATEL GRANO MENUDO
PARELLADA, MONTONEGA
PICAPOLL BLANCO
PINOT NOIR

SAUVIGNON BLANCO
------------------

SUMOLL TINTO
--------------

## 6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

### a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	DOP ALELLA. Pliego de Condiciones.doc

### b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	DOP Alella Normas reglamentarias.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden APA/4251/2006, por la que se publica la Orden ARP/64/2006 de la Generalidad de Cataluña, por la que se aprueba el Reglamento de la DO Alella

### c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Pliego modificado Alella Control cambios.doc
<i>Descripción:</i>	Pliego de Condiciones modificado y enviado a la Comisión el 25 de noviembre de 2013

### d. Mapas de la zona delimitada

--

### e. Nota para la Comisión Europea

<i>Nombre del expediente</i>	Nota sobre pliego de condiciones modificado.pdf
<i>Descripción:</i>	Nota sobre el pliego de condiciones modificado.

## 7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	<a href="http://ves.cat/lnAQ">http://ves.cat/lnAQ</a>
----------------	---