

## Solicitud de una nueva modificación

### I. DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. NOMBRE Y TIPO

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

Laujar-Alpujarra (es)

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

IGP - Indicación Geográfica Protegida

#### 2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

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

##### Vinos blancos

<i>Breve descripción textual</i>
Color amarillo pálido, brillante Aromas primarios florales intensos y complejos En boca, equilibrados, afrutado y agradables, correcta acidez con final fresco y limpio. * Sulfuroso máximo 250 mg/l si el azúcar es $\geq 5$ g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<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>	200
---	-----

### Vinos rosados

<i>Breve descripción textual</i>	
Color intenso rosa frambuesa, brillante. Aromas frutales y florales. En boca frescos y sabrosos muy equilibrados y con excelente bouquet * Sulfuroso máximo 250 mg/l si el azúcar es $\geq 5$ g/l	

<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>	200

### Vinos tintos

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Tinto joven Color vivo e intenso. Aroma limpio, afrutado y algo especiado, por el tiempo justo de permanencia en barrica nueva de roble En boca equilibrado y fresco</p> <p>Tinto con envejecimiento Color cereza intenso y carnoso Aroma de fruto maduro, especiados y de vainilla. En boca muy persistente, con gran cuerpo y vigor. Acidez y tanicidad rica y equilibrada con final aterciopado.</p> <p>*Volátil máxima en vino envejecido: 19,7 meq/l * Sulfuroso máximo 200 mg/l si el azúcar es <math>\geq 5</math> g/l</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<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

#### 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

##### a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año. No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.</p> <p>La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año. No se permite el riego un mes antes de la recolección. No se permite el riego por aspersión.</p>	

##### b. Rendimientos máximos

###### Variedades blancas

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

**Variedades tintas***Rendimiento máximo:*

8500 Kilogramos de uvas por hectárea

**5. ZONA DELIMITADA**

La zona demarcada abarca los Términos Municipales de la provincia de Almería de: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax.

**6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

CABERNET SAUVIGNON

\* Viognier (B) (OTHER)

\*\* 28. JAEN BLANCO (MAIN)

VIJARIEGO BLANCO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

PETIT VERDOT

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL GRANO MENUDO

MERLOT

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

CHARDONNAY

**7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

El medio natural, condicionado por la orografía circundante, define las características diferenciadoras de los productos de la comarca. Se encuentra el viñedo entre Sierra Nevada y Sierra de Gador, entre los 700 y 1000 metros de altitud, con un clima frío, lo que le proporciona las condiciones óptimas para la maduración.

**8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES***Marco jurídico:*

En la normativa nacional

<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
Se puede utilizar el nombre de la unidad geográfica mayor:Andalucía	

**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>	Asociación de Viticultores y Bodegueros de la Comarca de Vinos de la Tierra Laujar Alpujarra
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	1, Plaza Mayor de la Alpujarra 04470 Laujar de Andarax (Almería) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 955 03 22 78
<i>Fax:</i>	+34 955 03 21 12
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgipa.cap@juntadeandalucia.es

**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 de la Infanta Isabel 28071 MADRID España
<i>Teléfono.:</i>	+34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	+34 91 347 54 10
<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>	Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica
<i>Dirección</i>	s/n Tabladilla 41071 SEVILLA España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

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

<i>Nombre del organismo de control</i>	AGROCOLOR S.L.
<i>Dirección</i>	nº 11 Bajo Ctra. De Ronda 04004 Almería España
<i>Teléfono.:</i>	34 950 28 03 80
<i>Fax:</i>	34 950 28 13 31

<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	agrocolor@agrocolor.es
----------------------------------	------------------------

<i>Nombre del organismo de control</i>	SOHISCERT.S.A.
<i>Dirección</i>	Km. 20,8 (Aptdo. Correos 349) Finca La Cañada, Crtra. Sevilla-Utrera 41710 Utrera (Sevilla) España
<i>Teléfono.:</i>	34 955 86 80 51
<i>Fax:</i>	34 955 86 81 37
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sohiscert@sohiscert.com

### 3. TÉRMINOS TRADICIONALES

#### a. Letra a)

Vino de la tierra
-------------------

#### b. Letra b)

Viejo
-------

Noble
-------

Añejo
-------

### 4. Zona NUTS

ES611	Almería
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

### 5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

MONASTRELL
------------

PINOT NOIR
------------

## 6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

### a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_T_LAUJAR ALPUJARRA.doc

### b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN Vinos de la Tierra (BOJA).pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30.11.2011, aprueba Pliegos de condiciones de los Vinos de la Tierra

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

### d. Mapas de la zona delimitada

### e. Nota para la Comisión Europea

## 7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	<a href="http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/vinos/VT_LAUJAR_ALPUJARRAS.pdf">http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/vinos/VT_LAUJAR_ALPUJARRAS.pdf</a>
----------------	---