

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Isla de Menorca (es)

Illa de Menorca (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino tinto y rosado

Breve descripción textual

Vino tinto: color cereza brillante. En boca redondo, de dimensión mediana, bien estructurado y equilibrado.

Vino rosado: color cereza, reluciente, de paladar untuoso. Presenta aromas a frutas rojas (ciruelas y fresas), de intensidad media y de elevada persistencia retronasal.

Para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l (glucosa + fructosa) el contenido de anhídrido sulfuroso será ≤ 150 mg/l para vinos tintos y ≤ 200 mg/l para rosados; si el contenido en azúcares es > 5 g/l, el de sulfuroso será ≤ 200 mg/l para vinos tintos y ≤ 250 mg/l para vinos rosados

Para vinos sometidos a envejecimiento, acidez volátil máx 14,33 mEq/l; incremento de 1 mEq/l por cada ° alcohólico que supere 11%

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 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>	

Vino blanco

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Vinos de color amarillo pálido brillante o amarillo dorado con reflejos verdosos. Sabrosos, afrutados, frescos, secos y de elevada intensidad y persistencia.</p> <p>Para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l (glucosa + fructosa) el contenido de anhídrido sulfuroso será ≤ 200 mg/l; si el contenido en azúcares es > 5 g/l, el de sulfuroso será ≤ 250 mg/l</p> <p>Para vinos sometidos a envejecimiento, acidez volátil máx 14,33 mEq/l; incremento de 1 mEq/l por cada ° alcohólico que supere 11%</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>	4,5 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>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Se aplicarán presiones adecuadas para extraer mosto o vino y separarlo del orujo. Rendimiento será < 70 l de vino por 100 kg de uva.</p> <p>El límite de litros de vino por cada 100 kg de uva podrá ser modificado de manera motivada y autorizado por el CIM, por propia iniciativa o a petición de los interesados. El cambio se hará antes de la vendimia con las comprobaciones necesarias y no podrán superar los 74 l de vino por 100 kg. uva</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
El cultivo deberá realizarse en vaso o en espaldera	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
8000 Kilogramos de uvas por hectárea

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

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de uva y de elaboración de vino con derecho a la mención Illa de Menorca / Isla de Menorca comprende todos los municipios de la isla de Menorca.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
 TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH
PARELLADA, MONTONEGA
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MONASTRELL
MOLL, PENSAL BLANCO
MERLOT
MALVASIA AROMATICA, MALVASIA DE SITGES
MACABEO, VIURA
CHARDONNAY

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

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>	
<p>Se basa en la reputación obtenida en breve tiempo en el mercado, que se refleja en su venta nacional e internacional, considerando que la nueva era del vino de Menorca se inició hace unos 25 años. Ventas: 88,49% Baleares, 7% resto de España, 0,23% en la UE, 2,25% en América, 2,03% China.</p> <p>La reputación que consigue día a día el vino amparado con la IG "VTIM", se debe al tipo de variedades de uva cultivada, que aún siendo tradicionales, las tierras calcáreas y silíceas poco profundas y fisuradas les han impregnado. Azotados por el viento Norte que aporta microelementos y da a las parras unas condiciones de especial resistencia y bajos rendimientos, que rara vez alcanza los 2.000 kg/ha</p>	

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<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>	
<p>Todos los productos que opten a la mención Illa de Menorca / Isla de Menorca irán provistos de etiquetas con un número oficial de control, asignado por el Consell Insular de Menorca.</p>	

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 productores de Vinos de Menorca
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Asociación de viticultores y elaboradores de vino de la isla de Menorca
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	3, Miguel de Veri 07703 MAHÓN (Menorca) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 971 36 31 94
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@vimenorca.com

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>	Consell Insular de Menorca
<i>Dirección</i>	5 Plaza de la Biosfera 07703 Maó (Menorca) España
<i>Teléfono.:</i>	0034902356050
<i>Fax:</i>	0034971368216
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sfo.agricultura@cime.es

e. Datos de los organismos de control**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

b. Letra b)

--

4. Zona NUTS

ES533	Menorca
ES53	Illes Balears
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

--

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	IGP Illa de Menorca Pliego de condiciones.pdf

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	IGP- ILLA DE MENORCA. Normas reglamentarias.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 24.11.2005, normas utilización mención "vino de la tierra Isla de Menorca"

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	IGP ILLA DE MENORCA.Ordre_Vi_Terra_Menorca_01_12_051.pdf
<i>Descripción:</i>	Orden de 24.11.2005 en catalán

<i>Nombre del expediente</i>	LOGO.doc
	LOGO

<i>Descripción:</i>	
---------------------	--

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI120171&id=120171
----------------	---