

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Somontano (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

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Blancos

Breve descripción textual

Color amarillo pajizo a dorado, aroma afrutado y/o floral de intensidad media o alta, equilibrados y persistencia media o larga.

* sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares $\geq$ 5 gr/l

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

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):

17,95

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180
---	-----

Rosados

<i>Breve descripción textual</i>
Color rosa violáceo a rosa fresa, aroma afrutado de intensidad media o alta, equilibrados y persistencia media o larga. * sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares $\geq$ 5 gr/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>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	17,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Espumosos

<i>Breve descripción textual</i>
De color amarillo pajizo a amarillo dorado en el caso de los blancos y de color rosa violáceo a rosa fresa en el caso de los rosados, de aroma afrutados y equilibrados en acidez con persistencia media y carbónico integrado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico</i>	10

<i>volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10,83
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
Color rojo violáceo a rojo cereza e intensidad de color media o alta, aroma fresco, afrutado y/o láctico de intensidad media o alta, equilibrados en acidez y persistencia media/larga. * sulfuroso máximo 180 mgr/l si azúcares $\geq$ 5 gr/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>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	19,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

Vinos naturalmente dulce

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos naturalmente dulce blancos: Color amarillo pajizo a amarillo dorado. Aroma a notas afrutadas, frutas confitadas o desecadas. En boca, persistencia media y sabor dulce equilibrado con la acidez. Vinos naturalmente dulce tintos: Color de rojo violáceo a rojo cereza e

intensidad media de color. Aromas a notas frescas, a carbónico y/o fruta fresca. En boca, persistencia larga, con volumen, goloso y a su vez equilibrado con la acidez.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	19,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de vendimia tardía

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos de vendimia tardía blancos: Color amarillo paja a amarillo dorado. Aroma afrutado, aromas lácticos y de crianza integrados (tostados, vainilla). En boca, equilibrado en acidez, carnosos y de larga persistencia. Vinos de vendimia tardía tintos: Presentan colores más intensos y con mayor capa. Aroma frutas confitadas, orejones, pasas, compota. En boca, ausencia de sensaciones amargas, equilibrado en acidez y de larga persistencia.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
	25

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

Vino de licor

<i>Breve descripción textual</i>
Los blancos serán de color de amarillo pajizo a amarillo dorado, con aromas a notas afrutadas, a frutas confitadas y/o fermentativos; con cuerpo y de sabor dulce equilibrado. Los tintos serán de color rojo cereza, de intensidad media a muy alta y abundante lágrima con notas de aroma afrutadas, frutas confitadas, balsámicas y/o especiadas; con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez. * sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares $\geq$ 5 gr/l

<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>	4,5 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>	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como	

mínimo.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario que tenga un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones. 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 uva.	

b. Rendimientos máximos**Vinos de variedades tintas**

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

Vinos de variedades blancas

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

5. ZONA DELIMITADA

La zona geográfica de la D.O.P. Somontano está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluega, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltila, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
SYRAH
SAUVIGNON BLANCO
RIESLING
PINOT NOIR
PARRALETA
MORISTEL, JUAN IBAÑEZ, CONCEJON
MERLOT
MACABEO, VIURA
GEWURZTRAMINER
GARNACHA TINTA
GARNACHA BLANCA
CHARDONNAY

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

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
Las condiciones naturales de la zona y su interrelación con los condicionantes climáticos hacen un entorno idóneo para el cultivo del viñedo. La singularidad de los suelos aseguran vinos alcohólicos, con carácter frutal y elevada acidez. El contraste de temperaturas de los meses de agosto y septiembre favorece el aroma de los vinos. Estos vinos presentan un carácter alcohólico, buena relación de acidez y cobertura media-alta de color. Resalta su carácter aromático afrutado, acidez media-alta y agradable postgusto, propiedades aportadas por las variedades autóctonas. Las prácticas enológicas dan lugar a vinos equilibrados, con estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento.

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>	
Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen "Somontano". El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.	

<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 envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada para preservar la calidad del vino y las óptimas condiciones hasta la comercialización. El embotellado fuera de la zona de elaboración requiere un transporte a granel constituyendo un riesgo por posibles alteraciones que pueden dañar las características organolépticas y físico-químicas. Es necesario que el envasado se realice en las bodegas de la DOP Somontano preservando todas las características físico-químicas y organolépticas.	

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 DOP SOMONTANO
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público. La denominación de origen está integrada por 488 viticultores y 33 bodegas privadas
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	64 Avenida de la Merced 22300 BARBASTRO (HUESCA) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 976 313 031
<i>Fax:</i>	+34 976 315 132
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	somontano@dosomontano.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 Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<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>	DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y FOMENTO AGROALIMENTARIO
<i>Dirección</i>	7 Plaza de San Pedro Nolasco, 2ª planta 50071 Zaragoza España
<i>Teléfono.:</i>	34 976714637
<i>Fax:</i>	34 976714677
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	direccionafaagma@aragon.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano
<i>Dirección</i>	64 Avenida de la Merced 22300 Barbastro (Huesca) España
<i>Teléfono.:</i>	34 974313031
<i>Fax:</i>	34 974315132
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	somontano@dosomontano.com

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Superior
Reserva
Rancio
Noble
Gran reserva
Crianza
Clásico
Añejo

4. Zona NUTS

ES241	Huesca
ES24	Aragón
ES2	NORESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALCAÑÓN

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliego SOMONTANO enviado al MARM.docx

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	Res del MARM BOE 27 mayo 10 .pdf
------------------------------	----------------------------------

Referencia jurídica:

Resolución de 27 de mayo de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la normativa específica de la Denominación de Origen «Somontano».

c. Otro(s) documento(s):

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

Enlace:

<http://www.dosomontano.com>