C/2024/4680

25.7.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/4680)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Alicante»

PDO-ES-A1526-AM03

Date de la communication: 06.05.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. CATÉGORIES DE VINS

Description:

Les catégories de vins visées à l'annexe VII, partie II, du règlement nº 1308/2013 sont expressément incluses.

Le point 2 du cahier des charges est modifié, sans effet sur le document unique, dans lequel les catégories étaient déjà indiquées.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Selon l'article 4, paragraphe 1, du règlement délégué 2019/33, la description des produits de la vigne mentionne, dans le cahier des charges, la ou les catégories correspondantes de produits de la vigne parmi les catégories figurant à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013.

2. MODIFICATIONS DIVERSES DES LIMITES DES PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Description:

Le titre alcoométrique total minimal des vins de liqueur passe de 15 à 17,5 %. Ce changement est effectué conformément à la définition des vins de liqueur (catégorie 3) figurant à l'annexe VII, partie II, du règlement nº 1308/2013.

Modifications de la teneur en sucre maximale:

Vins tranquilles (blancs, rosés et rouges de la catégorie 1): La limite de 4 g/l est supprimée, au motif qu'aucun lien qualitatif n'a été établi entre la teneur en sucre maximale et les vins tranquilles.

Fondillón: La teneur en sucre maximale passe de 40 g/l à 45 g/l, au motif que la valeur de 45 g/l est la limite légale minimale pour qu'un vin soit dénommé «doux» et que ce produit ne doit pas l'être.

Modifications de l'acidité totale maximale.

L'acidité totale des vins de liqueur passe de 3,5 à 3 grammes d'acide tartrique par litre de vin au motif que, en raison de la typologie de certains cépages de la région (comme le Moscatel), il s'avère important de réduire ce paramètre.

Modifications des limites d'acidité volatile maximale.

Pour les vins qui connaissent un long processus de vieillissement, comme le Fondillón, l'acidité volatile augmente naturellement par oxydation au fil du temps, ce qui confère sa particularité au produit. Pour le Fondillón, la teneur limite en acide acétique est fixée à 2,2 g pour 100 ml de vin. Cette limite est supérieure à celle visée à l'annexe I, partie C, du règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019, mais elle relève de la dérogation prévue à l'annexe I, partie C, points 1 et 3, dudit règlement.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Pour les vins rouges, de liqueur, nobles, millésimés et mousseux, les teneurs maximales en acidité volatile sont rectifiées conformément à l'annexe I, partie C, du règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019.

Le point 2.1 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Le titre alcoométrique minimal des vins de liqueur est rectifié au motif qu'il n'est pas conforme à la réglementation. Il en va de même pour la teneur maximale en acidité volatile des vins rouges, de liqueur, nobles, millésimés et mousseux.

La teneur maximale en sucre est supprimée, en raison de l'absence de lien avec la qualitédes vins tranquilles. La teneur en sucre maximale du Fondillón est augmentée, car la valeur maximale de 45 g/l est la limite légale pour qu'un vin soit dénommé «doux» et que ce produit ne doit pas l'être.

Il est important de réduire l'acidité totale des vins de liqueur en raison de la typologie de certains cépages de la région, comme le Moscatel.

En ce qui concerne l'acidité volatile des vins qui connaissent un long processus de vieillissement, comme le Fondillón, elle augmente naturellement au fil du temps par oxydation, ce qui confère sa particularité au produit.

3. MODIFICATION DES DESCRIPTIONS ORGANOLEPTIQUES.

Description:

La formulation des descriptions des vins est modifiée et la description organoleptique des vins rosés vieillis (nobles et millésimés) est ajoutée.

Le point 2.2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

La nomenclature utilisée permet une vérification contrôlée selon la norme ISO 17025 de l'analyse sensorielle des produits, de sorte que les termes utilisés soient transposables à notre comité de dégustation. La formulation reprend les aspects techniques de cette norme, afin de les intégrer à la terminologie et aux valeurs de référence utilisées par l'équipe.

4. MODIFICATIONS DES PRATIQUES CULTURALES ET ŒNOLOGIQUES.

Description:

Les limites de densité de plantation sont supprimées.

L'interdiction d'utiliser des copeaux de bois est supprimée.

Les limites de proportion de cépages dans les vins rouges (+ de 80 % de Monastrell) et les vins mousseux aromatiques (100 % de Moscatel) sont supprimées.

Les conditions d'élaboration du Fondillón sont établies afin de décrire en détail le procédé de vieillissement dynamique du vin, ainsi que le calcul de l'ancienneté de la «solera» (le niveau inférieur) afin de pouvoir en vérifier le bon déroulement.

Certaines précisions sont apportées concernant l'élaboration des vins de liqueur Moscatel et du vin doux.

Le point 3 du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Les limites de densité de plantation ne sont pas une exigence essentielle et n'ont qu'une faible influence sur la qualité du produit.

Les copeaux de bois ne peuvent pas être vérifiés en toute sécurité; et ne sont par ailleurs pas interdits par la législation.

La proportion de cépages dans les vins rouges (+ de 80 % de Monastrell) et les vins mousseux aromatiques (100 % de Moscatel) est rectifiée conformément à la législation nationale.

S'agissant du Fondillón, la description de la «solera» est améliorée afin de clarifier son droit d'utilisation et d'en permettre une vérification plus directe.

Compte tenu de la prochaine modification du règlement nº 2019/934 relatif aux pratiques œnologiques, qui supprimera la référence expresse aux vins de liqueur Moscatel et au vin doux de cette AOP, en ce qui concerne certaines dérogations aux pratiques œnologiques, elles sont insérées dans le cahier des charges dans un souci de sécurité juridique.

5. EXTENSION DE LA ZONE DÉLIMITÉE

Description:

Les sous-zones sont réorganisées et de nouveaux territoires sont instaurés.

Le point 4 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Les «comarcas» ont été homogénéisées afin d'ajouter certaines communes qui, par erreur, n'apparaissaient pas auparavant.

6. RELÈVEMENT DES LIMITES DE RENDEMENT

Description:

La quantité maximale de raisins et de vin pouvant être produite par hectare est augmentée.

Le point 5 du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Au cours des dernières années, le cahier des charges avait déjà permis d'augmenter ces limites de 25 %, et elles s'appliquaient aux règles de vendange. Il a toutefois été décidé de figer cette augmentation de 25 % et de supprimer la possibilité de procéder à des augmentations ponctuelles. Il est considéré que le plafond établi permet de développer le potentiel de la zone, sachant qu'il reste inférieur à celui d'autres zones.

7. AUGMENTATION DU NOMBRE DE CÉPAGES, QUI SONT DIVISÉS EN TROIS GROUPES.

Description:

De nouveaux cépages sont ajoutés et regroupés en trois catégories: principaux, secondaires et historiques.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Il est crucial de valoriser la personnalité et l'histoire de la zone en encourageant les cépages locaux, en valorisant les cépages autochtones et en réorganisant l'ensemble du catalogue.

Les cépages qui sont minoritaires ou peu plantés, mais qui sont cités dans des témoignages anciens, entrent dans la catégorie «historique». Les plus répandus sont classés dans la catégorie «cépages principaux». Cette catégorisation permettra en outre de créer des niveaux de qualité en fonction de leur utilisation.

8. AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE DE LA PARTIE CONSACRÉE AU LIEN

Description:

Il est fait référence aux nouveaux territoires ajoutés, même si cela n'apporte aucun changement au lien de l'AOP, au motif que ces nouvelles zones présentent des caractéristiques similaires au reste de l'appellation. En outre, la formulation du lien est rectifiée pour chacune des catégories de produits couvertes, comme l'exige la réglementation en vigueur.

Le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

La formulation est améliorée et précisée.

9. PLUSIEURS MODIFICATIONS DES CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES

Description:

La possibilité de modifier jusqu'à 25 % les limites de rendement, en fonction des conditions de chaque campagne, est supprimée.

La possibilité d'élaborer du vin dans une zone à proximité immédiate de la zone délimitée est supprimée.

Le paragraphe qui permettait la coexistence de différents vins en cas de séparation correcte des différentes productions est supprimé.

Le pouvoir du conseil régulateur relatif à l'autorisation des étiquettes est supprimé.

Des contre-étiquettes spécifiques sont introduites pour les vins portant les mentions «Fondillón» et «Alicante Singular».

La formulation de la justification du conditionnement à la source est clarifiée (cette limitation existait déjà).

L'obligation d'utiliser des bouteilles en verre est introduite pour les vins portant la mention «Alicante Singular».

Les termes traditionnels suivants sont supprimés: «Superior», «Primero de Cosecha» et «Clásico». Le terme suivant est introduit: «Rancio».

La réglementation des mentions «Nuevo» ou «Joven» est supprimée .

Les conditions d'utilisation de la mention «Moscatel de Alicante» sont modifiées; son utilisation est étendue aux vins blancs tranquilles et aux vins de liqueur autres que les Mistelas (elle était auparavant réservée aux Mistelas).

Les conditions d'utilisation de la mention «Alicante Singular» sont introduites.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

La possibilité de modifier jusqu'à 25 % les limites de rendement est supprimée, étant donné qu'une limite générale plus élevée a déjà été introduite.

La possibilité d'élaborer du vin dans une zone à proximité immédiate de la zone délimitée est supprimée afin d'éviter la demande d'enregistrement de caves dans les communes voisines situées en dehors de la zone de production, comme cela a été le cas ces dernières années, ce qui pourrait entraîner un risque de confusion entre les marques ou les mélanges des vins.

Le paragraphe qui permettait la coexistence de différents vins en cas de séparation correcte est supprimé, car il était redondant: la traçabilité exige déjà une séparation claire des produits même si différentes formes de qualité coexistent.

Le pouvoir du conseil de régulation relatif à l'autorisation des étiquettes est supprimé, étant donné qu'il ne s'agit pas d'une compétence propre à cet organisme.

Des contre-étiquettes spécifiques sont introduites pour les vins les plus traditionnels et les plus liés, comme ceux portant la mention «Fondillón» et «Alicante Singular».

Dans la foulée, la formulation de la justification requise de procéder au conditionnement sur le lieu d'origine est améliorée.

Les mentions spécifiques comme «Alicante Singular» sont mieux comprises par le consommateur et augmentent la valeur perçue du produit lorsqu'elles sont apposées sur des bouteilles en verre.

Les mentions traditionnelles («Superior», «Primero de cosecha» «Clásico») et les mentions «Nuevo» et «Joven» sont supprimées, soit parce qu'elles ne sont pas utilisées , soit parce qu'elles figurent déjà dans la législation nationale applicable et que les inclure ici n'apporte pas de valeurs particulières ou spécifiques.

Les conditions d'utilisation de la mention «Moscatel de Alicante» sont modifiées. Le terme «Moscatel» s'applique désormais à tous les vins dans lesquels ce cépage est utilisé. Son utilisation traditionnelle pour la Mistela est maintenue.

La mention «Alicante Singular» est créée afin d'en souligner l'exclusivité et la valeur, et est soumise à des exigences spécifiques.

10. MODIFICATION D'UNE PRATIQUE DE CONTRÔLE

Description:

Les coordonnées de l'autorité compétente et de l'organisme de contrôle sont mises à jour et la mention du contrôle des parcelles viticoles est supprimée.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, car elle ne correspond à aucune des situations envisagées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Justification:

Cette vérification des parcelles n'implique aucune pratique concrète et n'est donc pas liée à une qualité spécifique du vin.

Il est estimé que l'existence et la production des parcelles sont déjà suffisamment justifiées par le registre viticole officiel et les déclarations de production annuelles.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Alicante

2. **Type d'indication géographique:**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

16. Vin de raisins surmûris

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINTE

BLANCOS DE MOSCATEL

— Robe: nuances allant du jaune pâle à l'ambré.

— Nez: fruité (agrumes), floral (fleurs blanches), végétal.

— Bouche: fruitée (agrumes), florale (fleurs blanches), acide, persistante.

AUTRES CÉPAGES BLANCS

— Robe: nuances jaune clair.

— Nez: fruité (agrumes, fruits tropicaux), floral.

— Bouche: fruitée (agrumes, fruits tropicaux), florale, acide, persistante.

BLANCS VIEILLIS

— Robe: entre jaune et jaune doré.

— Nez: fruits mûrs, boisé, grillé.

— Bouche: fruits mûrs, boisée, grillée, acide, persistante.

ROSÉS:

— Robe: tonalités du saumon au rose.

— Nez: fruité et floral.

— Bouche: fruitée, florale, acide, persistante.

ROSÉS VIEILLIS (NOBLES ET MILLÉSIMÉS)

— Robe: de saumon à acajou.

— Nez: fruits mûrs.

— Bouche: fruitée, acide, amère, persistante.

(*) Acidité volatile maximale: vins blancs et rosés: 0,8 g/l (13,33 meq/l) acide acétique; vins blancs et rosés vieillis: 1,08 g/l (18 meq/l) acide acétique.

(**) teneur maximale totale en anhydride sulfureux; vins blancs et rosés: 200 mg/l; vins blancs et rosés vieillis (teneur en sucre ≥ 45 g/l): 250 mg/l.

(***) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): -

2. *Rouges jeunes:*

DESCRIPTION SUCCINTE

— Robe: intensité moyenne ou élevée, allant du rubis aux nuances violettes.

— Nez: fruité (fruits rouges), floral, végétal.

— Bouche: fruitée (fruits rouges), florale, épicée, acide, astringente, persistante.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

3. *Rouges vieillis (Nobles et Millésimés):*

DESCRIPTION SUCCINTE

— Robe: intensité moyenne ou basse, de couleur cerise ou similaire.

— Nez: fruité (fruit mûr), végétal (balsamique, forêt méditerranéenne), épicé, animal, grillé.

— Bouche: végétale (balsamiques, forêt méditerranéenne), épicée, grillée, astringente, persistante.

(*) Vins avec une teneur en sucre ≥ 45 g/l

(**) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 14

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200

4. *Vins de liqueur*

DESCRIPTION SUCCINTE

— Robe: vins blancs: tonalités jaunes à dorées. vins rouges: tonalités de cerise à violet.

— Nez: fruité (fruits mûrs, raisins secs), floral (fleurs blanches).

— Bouche: fruitée (fruits mûrs, raisins secs), florale (fleurs blanches), douce, persistante.

(*) Acidité volatile maximale: Vins blancs et rosés: 1,08 g/l (18 meq/l) acide acétique; Rouges: 1,2 g/l (20 meq/l) acide acétique.

(**) Vins avec une teneur en sucre ≥ 45 g/l

(**) teneur maximale totale en anhydride sulfureux; 250 mg/l vins blancs et rosés; 200 mg/l vins rouges

(***) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 15

— Acidité totale minimale: 3 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): -

5. *Fondillón (rouge)*

DESCRIPTION SUCCINTE

— Robe: acajou, ambre et tonalités cuivrées.

— Nez: fruité (fruits mûrs, fruits secs), grillé, bois, café.

— Bouche: alcoolisée, fruitée (fruits mûrs, fruits secs), épicée, grillée, boisée, acide, amère, persistante

(*) teneur maximale totale en anhydride sulfureux: teneur en sucre < 5 g/l: 150 mg/l; teneur en sucre ≥ 5 g/l: 200 mg/l.

(**) teneur en sucre < 45 g/l.

(***) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 16

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 36,66

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): -

6. *Vins mousseux*

DESCRIPTION SUCCINTE

— Robe: gamme allant de jaune pâle à cerise, intégration de bulles.

— Nez: principalement fruité, avec des notes florales.

— Bouche: principalement fruitée, avec des notes florales, avec des saveurs douces et acides prédominantes et équilibrées.

(*) Acidité volatile maximale: Vins blancs et rosés: 1,08 g/l (18 meq/l) acide acétique; Vins rouges: 1,2 g/l (20 meq/l) acide acétique

(**) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): -

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

7. *Vins mousseux de qualité de type aromatique*

DESCRIPTION SUCCINTE

— Robe: jaune pâle, bonne intégration du dioxyde de carbone

— Nez: fruité et floral.

— Bouche: fruitée, florale, douce, acide, persistante.

(*) Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation européenne en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 6

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Élaboration du Fondillón

Pratique œnologique essentielle

Cette élaboration concerne les vins produits uniquement à partir de raisins de la variété Monastrell de la zone de production, surmûris sur pied. Dans la fermentation, seuls les levains locaux sont utilisés et le titre alcoométrique acquis (minimum 16 % vol.) est totalement naturel.

Le vin est vieilli pendant au moins 10 ans en fûts de chêne, dans des installations spécifiques à ce produit.

Les fûts destinés à la maturation de ce vin sont préalablement enregistrés. Le vieillissement du produit peut être réalisé par le système de millésime ou par le procédé dit de «criaderas y soleras». Ce dernier consiste à remplir un fût avec du vin provenant d'un autre fût de vin similaire. L'objectif est de compléter le fût après avoir effectué des prélèvements sur le premier, ou après réduction liée à l'oxydation. Les vins Fondillón éligibles à ce procédé de remplissage doivent être âgés d'au moins 5 ans. Le volume à remplir est de 20 % par an, et le remplissage autorisé est au maximum de 40 % tous les deux ans et de 60 % tous les trois ans. Pour le calcul de l'âge de ces vins dans le cadre de ce procédé, on peut utiliser le «vieillissement moyen médian» jusqu'à obtenir un vieillissement minimum de 10 ans.

2. Élaboration des vins de liqueur Moscatel de Alicante et du vin doux

Pratique œnologique essentielle

Ces vins peuvent être élaborés avec du moût de raisins, ou un mélange de moût et de vin.

Ils peuvent également être élaborés à partir de moût de raisins concentré obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

12 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

2. Cépages blancs

88,8 hectolitres à l'hectare

3. Cépages rouges

9 100 kilogrammes de raisins à l'hectare

4. Cépages rouges

67,34 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Sous-zone L'Alacantí: Alicante, Agost, Aigües, Busot, El Campello, Jijona, Mutxamel, Sant Joan d'Alacant, San Vicente del Raspeig, Torremanzanas.

Sous-zone L'Alcoià: Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila

Sous-zone Alto Vinalopó: Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Villena et les communes de Caudete (Albacete) limitrophes aux frontières de celle-ci (Palacios, Mingote, Derramador, El Rincón et la Cañada). Concrètement, les polygones relevant du SIGPAC de 2019: 1,2,3,4,5,6 et 7.

Sous-zone Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar et sa division Mañán, Petrer, Pinoso et Novelda. Ainsi que la partie de Barbarroja, la commune d'Orihuela et certains polygones du site qui, en vertu du règlement sur l'appellation d'origine Alicante approuvé par arrêté du 21 février 1957, sont inscrits dans cette appellation d'origine, à condition que ne soit pas interrompue la continuité desdites inscriptions et que la production correspondante de raisins, de moût ou de vin soit exclusivement destinée à l'obtention, dans des caves enregistrées, de produits couverts par l'appellation d'origine Alicante: Cantón, Cañada de la Leña, et Maciscada, dans la commune d'Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico et Zarza, dans la commune de Jumilla; Hoyas et Raspay, dans la commune de Yecla. Ces polygones, conformément au SIGPAC de 2019, sont les suivants:

Dans la commune d'Abanilla: polygones 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10 et 029.

Dans la commune de Jumilla: polygones 056, 057, 058, 059, 068, 069, 070, 071, 072, 073,074, 075, 076, 077, 078, 079, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092.

Dans la commune de Yecla: polygones 054, 055, 056, 057,058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 078, 117.

Sous-zone Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente et Santa Pola

Sous-zone La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet i Negrals, Senija, Teulada, El Rafól d'Almunia, Tormos, La Vall de Laguar, El Verger, Jávea, Xaló, L'Altzúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, ainsi que les collectivités territoriales mineures de la commune de Llosa de Camacho, La Xara et Jesús Pobre.

Sous-zone La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Callosa d'en Sarrià, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa, Orcheta et Tàrbena.

Sous-zone El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

Vignobles situés dans la circonscription du parc naturel «Lagunas de la Mata y Torrevieja».

7. **Cépages principaux**

AIREN

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT BLANCA

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA - GIRONET

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

MACABEO - VIURA

MERLOT

MERSEGUERA - VERDOSILLA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

TREPAT

VALENCÍ BLANCO

VALENCÍ TINTO

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vin*

L'exposition directe au soleil et le nombre élevé d'heures d'ensoleillement intense pendant l'été, juste au moment de la maturation du raisin, produisent des vins aux notes de fruits mûrs et aux robes intenses, en particulier pour les vins rouges.

Par ailleurs, les sols calcaires, riches en calcaire actif et présentant une faible capacité de rétention d'eau, sont responsables de la sécheresse et de la bonne acidité des vins qui en résultent, ainsi que des influences minérales sur leur goût.

Les vins du cépage Moscatel de Alejandría présentent une grande diversité de tonalités en raison de leurs différents modes de production.

8.2. *Vins de liqueur*

Le niveau élevé de maturation des raisins dans la zone de l'AOP Alicante, en raison de leurs nombreuses heures d'ensoleillement, entraîne des niveaux moyens à élevés de sucres naturels. Dans la région, toutes les conditions sont donc réunies pour produire des vins doux et des vins de liqueur.

En outre, la culture de cépages comme les Moscatel, Garnacha et Monastrell y est particulièrement propice. Le vin de liqueur y compte parmi les traditions séculaires, qui ont su sublimer ce caractère sucré aux touches viniques, comme c'est le cas pour les Mistelas blanches et rouges.

8.3. *Vins mousseux et mousseux de qualité de type aromatique*

Le caractère aromatique et polyvalent de cépages comme le Moscatel ou le Malvasía a favorisé de très nombreuses productions dans la zone de l'AOP Alicante. Les techniques d'élaboration ont permis d'obtenir des vins mousseux et mousseux de type aromatique de qualité, en parvenant à faire ressortir plus clairement l'expression du cépage (notamment ses caractéristiques fruitées, florales et fraîches) sans adjonction, son acidité contrastant avec le dioxyde de carbone.

8.4. *Vin de raisins surmûris*

Le cycle de maturation de certains cépages traditionnels et historiques est tardif, ce qui permet au raisin de rester plus longtemps sur pied. La saison météorologique estivale est très longue dans la zone, en plus d'être très sèche, ce qui permet de maintenir le raisin sain et d'obtenir aisément une surmaturation. Cette surmaturation du raisin sur pied et le passerillage des raisins au soleil aboutissent à des vins spécifiques, qui se caractérisent par le développement organoleptique de notes de fruits mûrs sans avoir subi un processus de vieillissement en fût de bois, tout en présentant une forte coloration et une réelle intensité en fruits.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention «Alicante Denominación de Origen» est obligatoire pour les produits préalablement autorisés et disposant des certificats correspondants.

Les conditions d'utilisation des mentions facultatives «MOSCATEL ALICANTE» et «ALICANTE SINGULAR» sont réglementées:

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Afin de préserver la qualité du produit et de garantir sa traçabilité, le conditionnement du vin bénéficiant de l'AOP «Alicante» sera effectué dans la même zone de production, étant donné que ledit conditionnement nécessite des pratiques préalables de filtrage et de stabilisation qui font partie intégrante de l'élaboration du produit final. Les mouvements et les transferts peuvent également entraîner des oxydations et des pertes de qualité. Cette mesure, qui vise en définitive à protéger l'appellation d'origine, revêt une grande importance pour la collectivité des producteurs concernés qui bénéficient de cette appellation. Le vin doit être étiqueté conformément aux règles établies.

Lien vers le cahier des charges

https://breu.gva.es/b/g4w8NnFVa3