

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Pla i Llevant (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos y Rosados

Breve descripción textual

Los vinos blancos y rosados son limpios, transparentes y brillantes. Con aromas frescos y afrutados. En boca son frescos, francos y afrutados. Los blancos con barrica presentan aromas propios de la crianza. En boca son voluminosos, untuosos con estructura y persistentes. Anhidrido sulfuroso: 240 si >5 grs/l glucosa y fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):

10,5

Acidez total mínima:

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

VINO - Vinos Tintos

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Los vinos tintos son limpios, vivos y brillantes, de capa media alta. Los jóvenes presentan aromas a fruta fresca, los envejecidos aromas a fruta madura enriquecido con el aporte de la bodega. En boca son elegantes, amables, carnosos, equilibrados, aterciopelados, con final cálido y persistente. Anhídrido sulfuroso: 180 si >5 grs/l glucosa y fructosa.</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
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

VINO DE LICOR

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Los vinos de licor presentan un color de amarillo pajizo con ribetes verdes a dorado. En tintos el color va de rojo intenso al púrpura. Son limpios y brillantes. En los blancos se aprecia aromas florales y a fruta en almíbar, con tonos sobre madurados. Los tintos tienen aromas a confituras, pasas y frutos secos. Tienen buena acidez, equilibrados y elegantes. Anhídrido sulfuroso: 175 si >5 grs/l glucosa y fructosa.</p>	

<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>	1,5
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

VINO ESPUMOSO

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Los vinos espumosos jóvenes son prácticamente incoloros. Para los espumosos con crianza, el color es más intenso. En los espumosos rosados, el color está entre el piel de cebolla hasta un rosa violáceo. El vino presenta en todos los casos un aspecto brillante. La burbuja es diminuta, de liberación lenta y prolongada, formando cadenas largas. Los aromas recuerden a la crianza sobre las madres procedente de la autólisis de las lías. En la fase gustativa, el vino posee una acidez equilibrada, sin asperezas. El retrogusto es limpio y persistente.</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
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

VINO DE AGUJA

<i>Breve descripción textual</i>
Los vinos de aguja blancos tienen un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado. Los rosados tienen capa media, de color rosa-violáceo. Son vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas son finas. El olor es afrutado y con aromas de la segunda fermentación. En boca es fresco y afrutado, post gusto persistente.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS**a. Prácticas enológicas esenciales**

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad. Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. No se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante. 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 vendimia.	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

11000 Kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:

77 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de la Denominación de Origen Pla i Llevant está constituida por los términos municipales siguientes, ubicados en la isla de Mallorca: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu y Vilafranca de Bonany, y que el Consejo Regulador haya calificado como aptos para la producción de uva de las variedades que se indican.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MOLL, PENSAL BLANCO

MANTO NEGRO

GORGOLLASA

GIRO ROS

FOGONEU

CALLET

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

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Los viñedos están caracterizados por la insularidad y la situación prácticamente a nivel del mar. El viento Embat aporta frescor, humedad y salinidad. Condiciona el tipo de viticultura, dejando el fruto expuesto al aire mediante podas en verde y aportando una cantidad importante de sales. La alta insolación favorece la síntesis de compuestos fenólicos, aporta gran concentración de aromas y graduación alta, tintos con capa media-alta y blancos de tonalidad clara. Los suelos calizos potencian la presencia de compuestos aromáticos. Estos factores hacen que los vinos de Pla i Llevant

presenten una acidez integrada aportando estructura y vigor y unas características organolépticas únicas.

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>	
<p>El embotellado se realizará en la zona de producción. Los envases al consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de control, que deberán ser colocadas en la propia bodega. Si se almacenan vinos procedentes de otras zonas geográficas, deberá comunicarse previamente y por escrito al órgano de control. Se autorizará el almacenamiento bajo estas condiciones: Vino en envases de capacidad \leq a 15 L. Envases etiquetados en el origen.</p>	

<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>En el etiquetado figurará obligatoriamente, el nombre y logotipo de la DO Pla i Llevant.</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>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla I Llevant
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público de base asociativa
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	3, Calle Dusai, Molí de n'Amengual 07260 PORRERES (Illes Balears) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 971 16 85 69
<i>Fax:</i>	+34 971 16 85 69
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@plaillevantmallorca.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>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla y Llevant
<i>Dirección</i>	3, C/ Dusai, Molí de n'Amengual 07260 Porreres (Baleares) España
<i>Teléfono.:</i>	34 971 168 569
<i>Fax:</i>	34 971 168 569
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	correo@plaillevantmallorca.es

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

b. Letra b)

Reserva
Gran reserva
Crianza

4. Zona NUTS

ES532	Mallorca
ES53	Illes Balears
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

RIESLING
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
VIOGNIER
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
MACABEO, VIURA
MERLOT
MONASTRELL
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MOSCATEL GRANO MENUDO
PARELLADA, MONTONEGA
PINOT NOIR

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliego condiciones - 2 ENVIO PLA I LLEVANT.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	orden 1 abril 2005.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 1.4.2005, aprueba Reglamento DO Pla i Llevant

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Logo.doc
<i>Descripción:</i>	LOGO

<i>Nombre del expediente</i>	MAPA.doc
<i>Descripción:</i>	MAPA

<i>Nombre del expediente</i>	solicitud 30.11.2011.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud modificación Orden

<i>Nombre del expediente</i>	Pliego de condicones de Pla i LLevant modificado.pdf
<i>Descripción:</i>	Modificación Pliego de ciondicones

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	MAPA.doc
<i>Descripción:</i>	Mapa Municipios DO Pla i Llevant

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI120159&id=120159
----------------	---