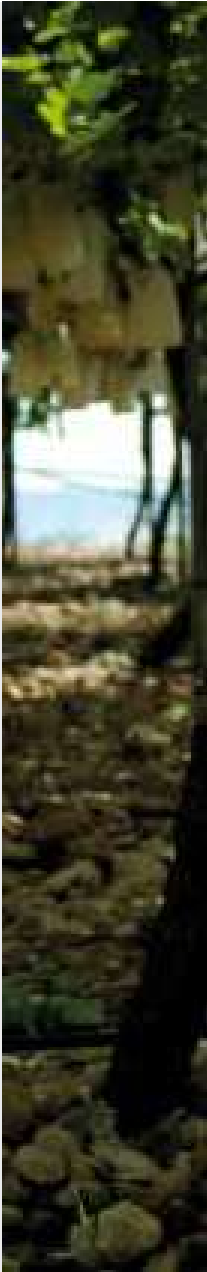


7.

Denominación de origen de calidad agroalimentaria e IGP's







7. Denominaciones de origen de la calidad agroalimentaria e IGP's - 7.1 Vinos de Alicante D.O.



Nombre del Consejo:

CONSEJO REGULADOR D.O. ALICANTE

Datos de contacto:

C/ Orense, nº 3 – entlo. dcha.

CP: 03003 Alicante

Teléfono: 965984478 **Fax:** 965229295

Web: www.vinosalicantedo.org

Mail contacto: crdo.alicante@crdo-alicante.org

Antecedentes históricos:

- Año de creación de la D.O.: 1.932

- Año de constitución del CRDO: 1.957

Localización - zona de producción.

Los siguientes términos municipales de las comarcas L'Alacantí, L'Alcoià, El Comtat, El Alto Vinalopó y El Vinalopó Medio, de la provincia de Alicante: Alcozer de Planes, Algueña, Alicante, Banyeres de Mariola, Beneixama, Beniarrés, Benillup, Benimarfull, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Castalla, Cocentaina, Elda, Gayanes, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Ibi, La Romana, Lorcha, Monóvar, y su partida Mañán, Onil, Petrer, Pinoso, Planes, Salinas, Sax, Tibi, Villena y los parajes del término municipal de Novelda con las mismas propiedades edáficas reconocidas para la zona de producción de la Denominación de Origen Alicante. Así como la partida de Barbaroja, del término municipal de Orihuela, en la provincia de Alicante, y los pagos vitícolas y bodegas situados en la provincia de Murcia a que hace referencia la disposición adicional en Jumilla, Yeda y Abanilla.

Los siguientes términos municipales de la comarca La Marina Alta, de la provincia de Alicante: Alcalalí, Beniarbeig, Benichembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calpe, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet y Negrals, Senija, Teulada, Tormos, Vall de Laguart, El Verger, Jávea y Jalón.

Vinos Alicante D.O.

Memoria

- **Reglamento actual vigente:** DOCV núm.5488 de 12.04.2007

- **Hectáreas amparadas:** 13.500 aprox.

- **Variedades principales AUTORIZADAS:** Airén, Macabeo, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Chardonnay, Planta Fina, Verdil, Sauvignon Blanc, Alicante (Garnacha Tinta), Alicante-Bouschet (Garnacha Tintorera), Monastrell, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Syrah.

- **Producción declarada 2008:** 153.598 hectolitros

- **Nº total de asociados:**

Nº Agricultores: 3.074

Nº Empresas de elaboración/transformación: 50

Nº Cooperativas: 16

- **Datos comercialización 2008:**

Kilos producidos: 40.601.222 kilos de uva

Uds. comercializadas: 10.228.176 botellas

- **Distribución comercial:**

Nacional: 97.465 hectolitros

Exportación: 31.632 hectolitros

- **Principales mercados de exportación:** Países Bajos, Alemania, Suiza, Dinamarca, Francia, China y Japón, Canadá.

- **Tendencias de producción o comercialización:**

Tradicionalmente la D.O. Alicante se ha destinado a exportación de graneles. Esta tendencia se ha visto bruscamente rota en los últimos

años, con una mejora en los embotellados, o en lo que es lo mismo, en la confección de vinos de mayor calidad para comercializaciones propias. Estas condiciones de cambio tanto en la viña como en bodegas ha invertido la comercialización: ahora mismo se vende más en el mercado nacional (especialmente en la misma zona) que en exportación; aunque también ésta continua en aumento hacia nuevos países con un notable crecimiento. Por el contrario el mercado de graneles se ha reducido de modo notable, especialmente en los países tradicionales europeos.

Figura 1. Cartel promocional.





7. Denominaciones de origen de la calidad agroalimentaria e IGP's - 7.2 Uva de mesa Embolsada del Vinalopó



Nombre del Consejo:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Uva de Mesa Embolsada Vinalopó"

Datos de contacto:

C/ Virgen del Remedio nº 33
CP: 03680 Novelda (Alicante)

Teléfono: 965604859 Fax: 965604859

Web: www.uva-vinalopo.org · Mail contacto: info@uva-vinalopo.org

Antecedentes históricos:

- Año de creación de la D.O.: 20 de septiembre de 1.988
- Año de constitución del CRDO: El 30 de marzo de 1.989

Localización - zona de producción.

En la Comarca del Vinalopó Mitjà, concretamente en las poblaciones de Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, La Romana, Monforte del Cid y Novelda.

Memoria

- **Reglamento actual vigente:** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por Orden de 15/02/1.991.
- **Hectáreas amparadas:** 2.116 htc.
- **Variedades principales AUTORIZADAS:** Aledo, Ideal y Rosetti.
- **Producción declarada 2008:** 43.100.000 kg.
- **Nº total de asociados:**
 - Nº Agricultores: 636
 - Nº Empresas de elaboración/trasformación: 44
 - Nº Cooperativas: 6
- **Datos comercialización 2008:**
 - Kilos producidos: 43.100.000 kg.
 - Uds. comercializadas : 8.210.000 kg.



Uva de mesa embolsada

- Distribución comercial:

Nacional: 4.906.000 kg.

Exportación: 3.304.000 kg.

- Principales mercados de exportación: Francia, Alemania e Italia

- Tendencias de producción o comercialización:

En cuanto a la tendencia de la producción cabe destacar que desde hace 3 años se ha invertido la tendencia a la baja de los años anteriores, habiéndose estabilizado y produciéndose una ligera tendencia al alza en estos tres últimos años.

En cuanto a la comercialización, la tendencia pasa por conseguir una mayor cuota de mercado, ofreciendo la mayor calidad posible a los consumidores; y desde ahí intentar conseguir un mayor stock de ventas en el mercado exterior.

Figura 3. Cartel promocional.





7. Denominaciones de origen de la calidad agroalimentaria e IGP's - 7.3 Nísperos de Callosa d'en Sarrià



Nombre del Consejo:

Consejo Regulador Denominación de Origen del Níspero de Callosa d'en Sarrià.

Datos de contacto:

C/ Partida Micleta, s/n
CP: 03510 Callosa D'en Sarrià (Alicante)
Teléfono: 965886075 **Fax:** 965881614

Web: www.nispero.com **Mail contacto:** do.nispero@nispero.net

Antecedentes históricos:

- Año de creación de la D.O.: 1.992
- Año de constitución del CRDO: 1.992

Localización - zona de producción.

La zona de producción se encuentra en la Marina Baixa repartida entre las localidades de Callosa D'en Sarrià y Altea.

Memoria

- Hectáreas amparadas: 1.600 Ha

- Variedades principales:

Algar es la principal y luego existen muchas y muy diversas entre ellas el Golden.

- Producción declarada 2008: 10.000 htc.

- N° total de asociados:

N° Agricultores: 2.000
N° Empresas de elaboración/transformación: 4
N° Cooperativas: 3





Nísperos
de Callosa
d'en Sarriá

Figura 4. Cartel promocional.

nísperos
de Callosa d'En Sarriá

O.F.I.D.O. NÍSPEROS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ

Partida Miceta, s/n
03510 Callosa d'En Sarriá (Alicante)
Tel. 965 886 075 - Fax 965 861 801
do.nispero@nispero.net
www.nispero.com

  **GENERALITAT VALENCIANA**
CONSSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ



7. Denominaciones de origen de la calidad agroalimentaria e IGP's - 7.4 Cerezas de Montaña de Alicante



Nombre del Consejo:

Consejo Regulador de Indicación Geográfica Protegida
"Cerezas de la Montaña de Alicante"

Datos de contacto:

C/ Ctra. Albaida-Denia, s/n
CP: 03788 Alpatró (Alicante)

Teléfono: 966406640 Fax: 966406640

Web: www.cerezas.org · Mail contacto: info@cerezas.org

Antecedentes históricos:

- Año de creación de la D.O.: 1.988
- Año de constitución del CRDO: 28 de agosto de 1.991

Localización - zona de producción.

Agres, Alcocer de Planes, Alcoy Alfafara, Almudaina, Balones, Benejama, Beniarrés, Benillup, Benimarfúll, Biar, Castalla, Cocentaina, Confrides, Cuatretondeta, Gayanes, Gorga, Ibi, Jijona, Lorcha, Millena, Monóvar, Muro de Alcoy, Penáguila, Pinoso, Planes, Tollos, Vall de Alcalá, Vall de Ebo, Vall de Gallinera, Vall de Laguart y Villena, de la provincia de Alicante; Bocairent y Ontinyent de la provincia de Valencia.

Memoria

- Reglamento actual vigente:

Orden de 18 de octubre de 1.990 de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación y posteriormente ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por Orden de 15 de febrero de 1.991.

- Hectáreas amparadas: 1.342,59 hcta.

- Variedades principales AUTORIZADAS: Burlat y Starking

- Producción declarada 2008: 734.971 kgs.

La Campaña 2008 fue precoz, de muy buena calidad y con una producción media/baja, debido a las lluvias que se iniciaron sobre el 8 de



Cerezas de montaña de Alicante

mayo, las cuales impidieron la recolección de las variedades de mediana estación y tardías.

- Nº total de asociados:

Nº Agricultores: 645

Nº Empresas de elaboración/transformación: 5

Nº Cooperativas: 15

- Datos comercialización 2008:

Kilos producidos: 734.971 kgs.

- Distribución comercial:

Nacional: 528.059 kg.

Exportación: 176.300 kg.

- Principales mercados de exportación: Francia, Inglaterra, Italia y Alemania

- Tendencias de producción o comercialización:

En cuanto a la tendencia de la producción cabe destacar que cada año el Consejo tiene más inscritos, así como nuevas solicitudes de ámbito de actuación, aumentando pues su potencial productivo, aunque cabe destacar que se llevan 3 años con una producción baja, debido a las inclemencias meteorológicas.

En cuanto a la comercialización, se ofrece cada vez una mayor calidad a los consumidores, siendo muy apreciada la cereza tanto en el mercado exterior como en el interior.

Figura 5. Cartel promocional.





7. Denominaciones de origen de la calidad agroalimentaria e IGP's - 7.5 Bebidas Espirituosas y tradicionales de Alicante



Nombre del Consejo:

Consejo Regulador de la Denominación Específica
"BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE"

Datos de contacto:

C/ Plaza de España, nº 14, 2º
CP: 03801 Alcoy (Alicante)
Teléfono: 965336982 **Fax:** 965336982
Web: www.licoresdealicante.com
Mail contacto: crde-beta@crde-beta.com

Antecedentes históricos:

- Año de creación de la D.O.: 1.990
- Año de constitución del CRDO: 1.990

Memoria

- Reglamento actual vigente:

Reglamento 3 abril 1990 de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, modificado por la Orden 27 de julio de 1994 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como "Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante".

- Producto protegido:

- D.E. "Aperitivo café de Alcoy"
- D.E. "Cantueso alicantino"
- D.E. "Anís paloma de Monforte del Cid"
- D.E. "Herbero de la Sierra de Mariola"

- Nº total de asociados:

- Nº Agricultores: 645
- Nº Empresas de elaboración/trasformación: 5
- Nº Cooperativas: 15



**Bebidas
Espirituosas
y tradicionales
de Alicante**

7. Denominaciones de origen de la calidad agroalimentaria e IGP's - 7.6 Jijona y turrón de Alicante



Nombre del Consejo:

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas
Protegidas de "Jijona y Turrón de Alicante".

Datos de contacto:

C/ Font del Moratell, nº s/n

CP: 03100 Jijona (Alicante)

Teléfono: 965612446 **Fax:** 965612427

Web: www.jijona.com

Mail contacto: consejoregulador@jijona.com

Antecedentes históricos:

- Año de creación de la D.O.: 1.940

- Año de constitución del CRDO: 1.940

Localización - zona de producción: Xixona, con una extensión de 161'29 Km2. Las tierras de cultivo representan el 32,4% del total, de las que 4.816 hectáreas están dedicadas al secano y las 493 hectáreas restantes al regadío. El terreno forestal ocupa unas 9.916 hectáreas.

Memoria

- Reglamento actual vigente:

Orden de 26/09/1.995 de la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente, publicada en el DOGV nº 2.605 de 16/10/96 y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación mediante Orden de 22/03/1.996, BOE nº 98 de 23/04/96 y homologada en la Unión Europea en el RCEE nº 1.107/96, de 12 de junio de 1.996 (DOCE-21/06/96).

- **Marcas comerciales amparadas:** 425 marcas

- **Producto protegido:** Turrón de Jijona y Turrón de Alicante.

Variedades y derivados del turrón:

La base fundamental en la composición del Turrón Jijona y de Alicante es la almendra, no obstante, y por las necesidades de diversificación que exige el mercado y la creatividad, se han ido elaborando derivados del Turrón, con sabores diversos, con avellanas, piñones, cacahuets, y



Jijona y Turrón de Alicante

un largo etc. de productos; las variedades más conocidas e igualmente tradicionales, son los turrónes de Yema, Yema Tostada, Nieve, Fruta, Coco, Nata-Nueces, Guirlache, Chocolate con Almendras, Chocolate al Coco, Nata-Nueces al Chocolate, Tortas de Chocolate, Tortas de Chocolate con Leche, y un sin fin de pralinés. Excepcionalmente se elaboran cada año y de manera limitada unos turrónes típicos y exclusivos de la zona: “Turrón a la piedra” y “Terronico”.

- **Producción declarada 2008:** 7.696.670 (Nº total de kg de Turrón de Jijona y Turrón de Alicante).

- **Nº total de asociados:** Nº Empresas de elaboración/transformación: 21

- **Datos comercialización 2008:**

- Kilos producidos: 7.696.670 kgs.

- Turrón de Jijona: 3.770.743 kg
- Turrón de Alicante: 3.925.927 kg

- Uds. Comercializadas: 30.557.654 unidades.

- Tabletas de Turrón (de 0 a 1000g): 30.494.230 unid.
- Turrón en Bloques (de 1 a 12 kg): 31.175 unid.
- Turrón en pasta o líquido (Bidones de 1 a 20 kg): 32.249 unid.

- **Valor comercial de la producción:** 69.270.033 euros (Volumen en euros del Total de Turrón Protegido).

- **Distribución comercial:**

- **Nacional:** 7.012.327 kg

- Turrón de Jijona: 3.532.090 kg
- Turrón de Alicante: 3.480.237 kg

- **Exportación:** 684.343 kg

Principales mercados de exportación:

- Unión Europea: 167.945 kg (Principalmente en Francia, Portugal, Alemania e Italia)

- T. Jijona: 60.668 kg
- T. Alicante: 107.277 kg

- Otros países del mundo: 516.398 kg (Principalmente en EE.UU., Venezuela, Cuba, México, Argentina y Uruguay)

- T. Jijona: 177.985 kg
- T. Alicante: 338.413 kg

- **Tendencias de producción o comercialización:**

La Indicación Geográfica ofrece a los productores, elaboradores y transformadores de productos agrarios y alimentarios, la posibilidad de diferenciar su oferta comercial, ofreciendo al consumidor, con criterios de calidad diferenciada, productos con una especial identificación cualitativa garantizada, al mismo tiempo que permite poner a disposición de los consumidores un distintivo de identificación de unos productos de composición genuina, elaborados con unas variedades de materias primas y técnicas de elaboración autóctona que permitan resaltar las características organolépticas reconocidas y apreciadas en dichos productos ●