

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

ORDE 3/2011, de 16 de novembre, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, que modifica l'Orde de 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador.
[2011/11801]

Una vegada publicada l'Orde 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador (DOCV núm. 6531, de 30.05.2011), es fa necessari introduir-hi algunes modificacions per a ajustar-la als suggeriments de la guia per a la presentació dels noms de vi existents publicada per la Comissió Europea, Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural, d'acord amb les disposicions de l'article 118 vicies, «Denominacions de vins protegides existents», del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), i tenint en consideració igualment la reforma recent introduïda per mitjà de la modificació de l'article 73 del Reglament (CE) 607/2009, de la Comissió, de 14 de juliol de 2009, a través del Reglament d'Execució (UE) núm. 670/2011, de la Comissió, de 12 de juliol de 2011, pel qual es modifica el Reglament (CE) núm. 607/2009, pel qual s'establixen determinades disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 479/2008, del Consell, pel que fa a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, als termes tradicionals, a l'etiquetatge i a la presentació de determinats productes vitivinícoles, és procedent efectuar, com a part de la regularització de la situació d'esta figura de qualitat vitivinícola i després de diverses consultes amb el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Mari, les següents modificacions per a poder prosseguir amb la tramitació de la presentació d'informació de les denominacions de vins protegides existents davant de la Comissió Europea, per mitjà de tràmit abreujat, ja que la sol·licitud de modificacions formulada pel Consell Regulador de 23 d'octubre de 2008 és anterior al 31 de juliol de 2009, data de referència establida per la normativa aplicable respecte d'això.

Per tot això, de conformitat amb les disposicions de la normativa comunitària, en particular el Reglament (CE) núm. 1234/2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), i la seua normativa de desplegament, a proposta del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida València i en l'exercici que em conferix la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell,

ORDENE

Article 1. Modificació de la disposició transitòria primera, «Veedors amb habilitació de l'administració general de l'Estat o de l'administració de la Generalitat Valenciana», de l'Orde 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador.

La disposició transitòria primera, «Veedors amb habilitació de l'administració general de l'Estat o de l'administració de la Generalitat Valenciana», queda redactada de la manera següent:

«Primera. Veedors amb habilitació de l'administració de la Generalitat

Els veedors del Consell Regulador habilitats per l'administració de la Generalitat en el moment de l'entrada en vigor d'este reglament formaran part del cos d'auditors de l'òrgan de control per mitjà de la ratificació prèvia de l'habilitació per la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació.»

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

ORDEN 3/2011, de 16 de noviembre, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden de 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador. [2011/11801]

Publicada la Orden 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su Consejo Regulador (DOCV núm. 6531 de 30.05.2011), se hace necesario introducir algunas modificaciones para ajustarla a las sugerencias de la Guía para la presentación de los nombres de vino existentes publicada por la Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, conforme a lo dispuesto en el artículo 118 vicies, «Denominaciones de vinos protegidas existentes» del Reglamento (CE) nº 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) y, teniendo en consideración igualmente la reciente reforma introducida mediante la modificación del artículo 73 del Reglamento (CE) 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, a través del Reglamento de Ejecución (UE) nº 670/2011 de la Comisión, de 12 de julio de 2011, que modifica el Reglamento (CE) nº 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas, procede efectuar, como parte de la regularización de la situación de ésta figura de calidad vitivinícola y tras diversas consultas con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, las siguientes modificaciones para poder proseguir con la tramitación de la presentación de información de las denominaciones de vinos protegidas existentes ante la Comisión Europea, mediante trámite abreviado ya que la solicitud de modificaciones formulada por el Consejo Regulador de 23 de octubre de 2008 es anterior al 31 de julio de 2009, fecha de referencia establecida por la normativa aplicable al respecto.

Por todo lo expuesto, de conformidad con lo dispuesto en la normativa comunitaria, en particular en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), y su normativa de desarrollo, a propuesta del Consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia y en el ejercicio que me confiere la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell,

ORDENO

Artículo 1. Modificación de la disposición transitoria primera, «Veedores habilitados de la administración general del Estado o de la administración de la Generalitat Valenciana», de la Orden 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador.

La disposición transitoria primera, Veedores habilitados de la administración general del Estado o de la administración de la Generalitat Valenciana, queda redactada de la siguiente manera:

«Primera. Veedores con habilitación de la administración de la Generalitat.

Los veedores del Consejo Regulador habilitados por la administración de la Generalitat en el momento de la entrada en vigor del presente reglamento, formarán parte del cuerpo de auditores del órgano de control mediante la previa ratificación de la habilitación por la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación.»

Article 2. Modificació de l'article 2, «Àmbit de protecció», de l'annex I de l'Orde 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador.

L'article 2, «Àmbit de protecció», queda redactat de la manera següent:

«1. La protecció atorgada per la Denominació d'Origen és la prevista en l'article 118 *quaterdecies* del R CE 491/2009, en els articles 18 i concordants de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i el Vi, en els articles 36 i següents de la Llei 2/2005, de 27 de maig, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana, i en la resta de la legislació aplicable, i s'estén a l'expressió "València".

2. En funció del que es preveu en la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la Vinya i el Vi, queda prohibida la utilització en altres vins de noms, marques, termes, expressions i signes que, per la seua similitud fonètica o gràfica amb el terme "València", puguen induir a la confusió amb els que són objecte d'esta reglamentació, fins i tot en el cas que vagen precedits dels termes "tipus", "estil", "embotellat a", "amb celler a" i altres d'anàlegs.

3. Les marques, noms comercials o raons socials que facen referència als noms geogràfics protegits per a este nivell, Denominació d'Origen València, únicament podran emprar-se en vins que hi tinguen dret, sense perjudici del que es preveu en la normativa comunitària.»

Article 3. Modificació de l'article 9, «Funcions», de l'annex I de l'Orde 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador.

L'article 9, «Funcions», queda redactat de la manera següent:

«1. La finalitat del Consell Regulador és la certificació, representació i defensa dels vins emparats, la investigació i el desenvolupament de mercats i la promoció respecte a estos, com també complir o fer complir este reglament i proposar, a l'efecte, les disposicions que siguen necessàries.

2. El Consell Regulador, com a entitat de gestió, ha d'exercir les funcions següents:

a) Elaborar i proposar a la conselleria corresponent el seu reglament i les possibles modificacions.

b) Proposar els plecs de condicions que continguen totes les especificacions i els requeriments tècnics dels productes protegits, així com els procediments pels quals es regiran les actuacions del Consell Regulador, els quals estaran a disposició de totes les persones físiques o jurídiques inscrites en els registres del Consell Regulador.

c) Orientar la producció, l'elaboració i la qualitat dels vins protegits i promocionar i informar els consumidors sobre la Denominació d'Origen València i, en particular, sobre les seues característiques específiques de qualitat.

d) Vetlar pel prestigi de la denominació d'origen en el mercat, com també pel compliment d'este reglament, i evitar-ne l'ús indegut; podrà denunciar qualsevol ús incorrecte davant dels òrgans administratius i jurisdiccionals competents.

e) Establir per a cada campanya els rendiments, els límits màxims de producció qualificable, de transformació o qualsevol altre aspecte de conjuntura anual que pugua influir en estos processos, tot això d'acord amb criteris de defensa i millora de la qualitat i dins dels límits fixats pel plec de condicions.

f) Qualificar cada any o collita i establir els requisits que han de complir les etiquetes dels vins en l'àmbit de les seues competències, així com gestionar el distintiu de qualitat, etiquetatge i contraetiquetatge. Expedir, si és procedent, l'autorització corresponent.

g) Organització, gestió i administració dels registres definits en este reglament i els que siguen determinats per la legislació vigent.

h) Elaborar estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes protegits per a ús intern i per a la seua difusió i coneixement general.

Artículo 2. Modificación del artículo 2, «Ámbito de protección», del anexo I de la Orden 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador.

El artículo 2, «Ámbito de protección», queda redactado de la siguiente manera:

«1. La protección otorgada por la Denominación de Origen es la contemplada en el artículo 118 *quaterdecies* del R CE 491/2009, en el artículo 18 y concordantes de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Vinya y el Vino, y en el artículo 36 y siguientes de la Ley 2/2005, de 27 de mayo, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a la expresión Valencia.

2. En función de lo previsto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Vinya y el Vino, queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con el término "Valencia", puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "embotellado en", "con bodega en" y otros análogos.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que hagan referencia a los nombres geográficos protegidos para el presente nivel, Denominación de Origen Valencia, únicamente podrán emplearse en vinos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.»

Artículo 3. Modificación del artículo 9, «Funciones», del anexo I de la Orden 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador.

El artículo 9, Funciones, queda redactado de la siguiente manera:

1. La finalidad del Consejo Regulador es la certificación, representación y defensa de los vinos amparados, la investigación y desarrollo de mercados y la promoción con respecto a los mismos, así como cumplir o hacer cumplir el presente reglamento, proponiendo al efecto las disposiciones que sean necesarias.

2. El Consejo Regulador, como entidad de gestión, deberá desempeñar las siguientes funciones:

a) Elaborar y proponer a la conselleria correspondiente su reglamento así como sus posibles modificaciones.

b) Proponer los pliegos de condiciones en el que se contengan todas las especificaciones y requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como los procedimientos por los que se regirán las actuaciones del Consejo Regulador, los cuales estarán a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

c) Orientar la producción, elaboración y calidad de los vinos protegidos y promocionar e informar a los consumidores sobre la denominación de origen «Valencia» y en particular, sobre sus características específicas de calidad.

d) Velar por el prestigio de la denominación de origen en el mercado, así como por el cumplimiento de este Reglamento y evitar su empleo indebido, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.

e) Establecer para cada campaña, los rendimientos, límites máximos de producción calificable, de transformación, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, todo ello de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por el pliego de condiciones.

f) Calificar cada añada o cosecha y establecer los requisitos que deben de cumplir las etiquetas de los vinos en el ámbito de sus competencias, así como gestionar el distintivo de calidad, etiquetado y contraetiquetado. Expedir si es procedente la correspondiente autorización.

g) Organización, gestión y llevanza de los registros definidos en el presente reglamento y aquellos que sean determinados por la legislación vigente.

h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos protegidos, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

i) Establir i gestionar les quotes obligatòries a què es fa referència en l'article 31 d'este reglament i la resta de drets d'acord amb la legislació vigent, per al finançament del Consell Regulador, d'acord amb les disposicions d'este reglament.

j) Proposar els requisits mínims de control a què s'ha de sotmetre cada operador inscrit en totes i cada una de les fases de producció, elaboració i comercialització dels vins emparats per la denominació d'origen i, si és el cas, els de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.

k) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de vitivinicultura i, en particular, en el manteniment del registre vitícola.

l) Expedir, amb un informe previ vinculant de l'Òrgan de Control i Certificació, els certificats d'origen i de producte, les bolles de garantia o qualsevol altre tipus de document justificatiu de la condició de producte protegit.

m) Elaborar els pressupostos i els comptes anuals, que han d'aprovar-se de la forma que determine la legislació vigent.

n) Crear, elaborar i mantindre actualitzats els censos electorals de viticultors i de cellers.

o) Constituir el comitè de tast del Consell Regulador i coordinar-ne el desenvolupament.

p) Regir i gestionar l'activitat del seu nivell de protecció.

q) Organitzar i dirigir els servicis del Consell Regulador.

r) Administrar i gestionar els ingressos i fons i ordenar els pagaments.

s) Contractar, en règim laboral, el personal necessari per al compliment de les seues funcions.

t) Informar l'òrgan o l'entitat que en cada moment tinga atribuïdes les funcions en la conselleria competent en matèria d'agricultura i alimentació de les incidències que es produïsquen en la producció i mercat, així com remetre la documentació referida en l'apartat 3 de l'article 8 del Decret 8/2007, de 19 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 5/2005, de 27 de maig, de la Generalitat, d'Ordenació del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

u) L'organització dels processos d'elecció dels òrgans rectors respectius.

v) Vetlar per les garanties al consumidor i lluitar contra el frau, en l'àmbit de les seues competències.

w) Emetre les circulars per mitjà de les quals s'informe els inscrits de les decisions adoptades pel Consell Regulador en l'exercici de les seues funcions i de conformitat amb el reglament vigent, sempre que estes afecten una col·lectivitat d'individus, i també mantindre'n un registre públic i permanent.

3. El Consell Regulador, com a entitat de certificació, exercirà la funció de certificació de compliment per part dels cellers del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València, d'acord amb els criteris i principis de la norma UNE-EN 45011 o la norma que la substituïska.»

Article 4. Modificació de l'annex II, «plec de condicions de la Denominació d'Origen València», de l'Orde 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador.

L'annex II, «plec de condicions de la Denominació d'Origen València», queda redactat de la manera següent:

Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València

1. Nom que s'ha de protegir València

2. Descripció del vi

Els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València són els següents:

- Vi blanc
- Vi negre
- Vi rosat
- Vi de licor
- Vi escumós aromàtic de qualitat

i) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias a que hace referencia el artículo 31 del presente reglamento y demás derechos conforme a la legislación vigente, para la financiación del Consejo Regulador, de acuerdo con lo dispuesto en el presente reglamento.

j) Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos amparados por la denominación de origen y, en su caso, los de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

k) Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, y en particular en el mantenimiento del registro vitícola.

l) Expedir, previo informe vinculante del Órgano de Control y Certificación, los certificados de origen y de producto, precintas de garantía o cualquier otro tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido.

m) Elaborar los presupuestos y cuentas anuales, que deben aprobarse en la forma que determine la legislación vigente.

n) Crear, elaborar y mantener actualizados los censos electorales de viticultores y de bodegas.

o) Constituir el panel de cata del Consejo Regulador y coordinar su desarrollo.

p) Regir y gestionar la actividad de su nivel de protección.

q) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.

r) Administrar y gestionar los ingresos y fondos y ordenar los pagos.

s) Contratar, en régimen laboral al personal necesario para el cumplimiento de sus funciones.

t) Informar al órgano o entidad que en cada momento tenga atribuidas las funciones en la Conselleria competente en materia de agricultura y alimentación de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan, así como remitir la documentación referida en el apartado 3º del artículo 8 del Decreto 8/2007, de 19 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 5/2005, de 27 de mayo, de la Generalitat, de Ordenación del Sector Vitivinícola de la Comunitat Valenciana.

u) La organización de los procesos de elección de los respectivos órganos rectores.

v) Velar por las garantías al consumidor y luchar contra el fraude, en el ámbito de sus competencias.

w) Emitir las circulars mediante las que se informe a los inscritos de las decisiones adoptadas por el Consejo Regulador en el ejercicio de sus funciones y de conformidad con el Reglamento vigente, siempre que éstas afecten a una colectividad de individuos, así como mantener un registro público y permanente de las mismas.

3. El Consejo Regulador, como entidad de certificación, desempeñará la función de certificación de cumplimiento por parte de las bodegas del pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia, conforme a los criterios y principios de la norma UNE-EN 45011 o norma que le sustituya.

Artículo 4. Modificación del anexo II, «pliego de condiciones de la Denominación de Origen Valencia», de la Orden 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador.

El anexo II, «pliego de condiciones de la Denominación de Origen Valencia», queda redactado de la siguiente manera:

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia

1. Nombre que se debe proteger: Valencia

2. Descripción del vino:

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia son los siguientes:

- Vino blanco
- Vino tinto
- Vino rosado
- Vino de licor
- Vino espumoso aromático de calidad

– Vi d’agulla

a) Característiques analítiques

Tipus	Grau alcohòlic adquirit mínim (% volum)	Grau alcohòlic total mínim (% volum)
Vi blanc	9	9
Vi rosat i negre	9,5	9,5
Vi blanc, rosat i negre etiquetat amb els termes tradicionals “criança”, “reserva” i “gran reserva”	12	12
Vi de licor (blancs, rosats i negres)	15	17,5
Vi escumós aromàtic de qualitat (blancs, rosats i negres)	6	10
Vi blanc, rosat i negre etiquetat amb la menció “petit València”	4,5	9
Vi d’agulla (blancs, rosats i negres)	7	9

Paràmetre	Rang
ACIDESA TOTAL (àcid tartàric)	Vi blanc, rosat, negre, escumós aromàtic de qualitat i d’agulla: <i>mínim de 3,5 g/l</i> Vins de licor: <i>mínim d’1,5 g/l</i>
ACIDESA VOLÀTIL (àcid acètic)	Vi blanc, rosat, negres, escumós aromàtic de qualitat i d’agulla: <i>inferior a 0,80 g/l</i> Vins amb grau alcohòlic volumètric adquirit superior a 12,5 i vi de licor: <i>inferior a 1,2 g/l</i>

ANHÍDRID SULFURÓS	Vi contingut en sucre (glucosa + fructosa) < 5 g/l	Vins blancs i d’agulla blancs: <i>màxim 200 mg/l</i> Vins rosats i d’agulla rosats: <i>màxim 200 mg/l</i> Vins negres i d’agulla negres: <i>màxim 150 mg/l</i>
	Vi contingut en sucre (glucosa + fructosa) ≥ 5 g/l	Vins blancs: <i>màxim 300 mg/l</i>
	Vins rosats i d’agulla blancs i rosats: <i>màxim 250 mg/l</i>	
	Vins negres i d’agulla negres: <i>màxim 200 mg/l</i>	
	Vi de licor contingut sucre < 5 g/l: <i>màxim 150 mg/l</i>	
	Vi de licor contingut sucre ≥ 5 g/l: <i>màxim 200 mg/l</i> Vi escumós de qualitat: <i>màxim 185 mg/l</i> VI ESCUMÓS AROMÀTIC DE QUALITAT (blancs, rosats i/o negres)	
SUCRES TOTALS expressats en termes de fructosa i glucosa		Brut natural: inferior a 3 grams/litre
		Extrabrut: entre 0 i 6 grams/litre
		Brut: inferior a 12 grams/litre
		Extrasec: entre 12 i 17 grams/litre
		Sec: entre 17 i 32 grams/litre
	VINS DISTINTS DELS ESCUMOSOS (blancs, rosats, negres, de licor)	Semisec: entre 32 i 50 grams/litre
		Dolç: superior a 50 grams/litre
		Sec: si el seu contingut en sucre no és superior a: a) 4 grams per litre, o b) 9 grams per litre, quan el contingut d’acidesa total expressada en grams d’acid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 grams per litre al contingut en sucre residual
		Semisec: si el seu contingut en sucre supera el màxim previst anteriorment però no supera: a) 12 grams per litre, o b) 18 grams per litre, quan el contingut d’acidesa total expressada en grams d’acid tartàric per litre no siga inferior en més de 10 grams per litre al contingut en sucre residual

	Semidolç: si el seu contingut en sucre és superior al màxim previst anteriorment però no és superior a 45 grams/litre	
		Dolç: si el seu contingut en sucre és igual o superior a 45 grams per litre
DIÒXID DE CARBONI	Vi d'agulla: d'1 bar a 2,5 bars a temperatura de 20 °C Vi escumós aromàtic de qualitat: igual o superior a 3 bars a temperatura de 20 °C	

* * * * *

– Vino de aguja

a) Características analíticas

<i>Tipo</i>	<i>Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen)</i>	<i>Grado alcohólico total mínimo (%volumen)</i>
Vino blanco	9	9
Vino rosado y tinto	9,5	9,5
Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con el término tradicional “crianza”, “reserva” y “gran reserva”	12	12
Vino de licor (blancos, rosados y tintos)	15	17,5
Vino espumoso aromático de calidad (blancos, rosados y tintos)	6	10
Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención “petit Valencia”	4,5	9
Vino de aguja (blancos, rosados y tintos)	7	9

<i>Parámetro</i>	<i>Rango</i>
ACIDEZ TOTAL (Ácido Tartárico)	Vino blanco, rosado, tinto, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Mínimo de 3,5 g/l</i> Vinos de licor: <i>Mínimo de 1,5 g/l</i>
ACIDEZ VOLATIL (Ácido acético)	Vino blanco, rosado, tintos, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Inferior a 0,80 g/l</i> Vinos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5 y vino de licor: <i>inferior a 1,2 g/l</i>

ANHÍDRIDO SULFUROSO	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) < 5g/l	Vinos blancos y de aguja blancos : <i>máximo 200 mg/l</i> Vinos rosados y de aguja rosados: <i>máximo 200 mg/l</i> Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 150 mg/l</i>
	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) ≥ 5g/l	Vinos blancos: <i>máximo 300 mg/l</i>
	Vinos rosados y de aguja blancos y rosados: <i>máximo 250 mg/l</i>	
	Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 200mg/l</i>	
	Vino de licor contenido azúcar < 5g/l: <i>máximo 150 mg/l</i>	
	Vino de licor contenido azúcar ≥ 5g/l: <i>máximo 200 mg/l</i>	
	Vino espumoso de calidad: <i>máximo 185 mg/l</i>	
AZÚCARES TOTALES Expresados en términos de fructosa y glucosa	VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD (blancos, rosados y/o tintos)	Bruto natural: inferior a 3 gramos/litro Extra bruto: entre 0 y 6 gramos/litro Bruto: inferior a 12 gramos/litro Extra seco: entre 12 y 17 gramos/litro Seco: entre 17 y 32 gramos/litro

	VINOS DISTINTOS DE LOS ESPUMOSOS (Blancos, rosados, tintos, de licor)	Semiseco: entre 32 y 50 gramos/litro
		Dulce: superior a 50 gramos/litro
		Seco: Si su contenido en azúcar no es superior a: a) 4 gramos por litro, o b) 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual
		Semiseco: Si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede: a) 12 gramos por litro, o b) 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual
	Semidulce: Si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos/litro	
		Dulce: Si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.
DIÓXIDO DE CARBONO	Vino de aguja: De 1 bar a 2,5 bares a temperatura de 20°C Vino espumoso aromático de calidad: Igual o superior a 3 bares a temperatura de 20°C	

b) Característiques organolèptiques

Blancs

Color: predominen els tons grocs, que poden anar des dels grocs més pàl·lids fins als grocs daurats passant pels pallosos, i poden presentar també reflexos verdosos. En el cas d'haver-se criat en fusta, poden arribar a tonalitats característiques del procés d'elaboració i/o criança.

Nas: net i de bona intensitat, dominen les sensacions de fruita. En el cas d'haver-se criat en fusta, apareixeran les notes clàssiques que aporta esta al conjunt del vi.

Boca: bona acidesa, frescos i afruitats. Bona persistència.

Rosats

Color: presentaran tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó.

Nas: net i intens on predominen les aromes afruitades.

Boca: bona acidesa, franc i equilibrat. Afruitat i amb bona persistència.

NEGRES

Color: dominaran els tons coberts, i predominen els tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí, excepte els de llarga criança, que presentaran tonalitats roig teula.

Nas: de bona intensitat i càrrega de fruita, excepte en els que hagen sigut criats en fusta, on hi haurà un equilibri entre fruita i fusta. Net i agradable.

Boca: abundant, amb bon equilibri i estructura. Llarg postgust. En el cas de criança en fusta, serà ben estructurada i amb bones sensacions retronasals.

Vi licor

Color: en el cas de vins de licor blanc, predominaran els tons grocs des del groc pàl·lid fins al groc daurat. En el cas de vins de licor rosats,

b) Características organolépticas

Blancos

Color: predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.

Nariz: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino

Boca: buena acidez, frescos y afruitados. Buena persistencia

Rosados

Color: presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón.

Nariz: limpia e intensa donde predominen los aromas afruitados.

Boca: buena acidez, franco y equilibrado. Afruitado y con buena persistencia.

Tintos

Color: dominarán los tonos cubiertos, predominando los tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí, excepto los de larga crianza que presentarán tonalidades rojo teja.

Nariz: de buena intensidad y carga de fruta, excepto en aquellos que hayan sido criados en madera, donde existirá un equilibrio entre fruta y madera. Limpia y agradable.

Boca: abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto. En el caso de crianza en madera, será bien estructurada y con buenas sensaciones retronasales.

Vino licor

Color: en el caso de vinos de licor blanco, predominarán los tonos amarillos desde el amarillo pálido al amarillo dorado. En el caso de

trobarem tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins de licor negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat o robí.

Nas: de bona intensitat, molt intens i característic quan procedisca del raïm moscatell.

Boca: dolça i golosa, equilibrada i de potent postgust.

Vi escumós aromàtic de qualitat

Color: en el cas que el vi base siga blanc, predominaran els tons grocs, que poden anar des dels grocs més pàl·lids ins als grocs més daurats. En el cas que el vi base siga rosat, trobarem tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins base negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí.

Nas: net i intens amb aromes pròpies de la varietat.

Boca: amb bona acidesa i intensitat. Fresc i amb bona integració del carbònic.

Vi d'agulla

Color: en el cas que el vi base siga blanc, predominaran els tons grocs, que poden anar des dels grocs més pàl·lids fins als grocs més daurats. En el cas que el vi base siga rosat, trobarem tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins base negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí.

Nas: net i intens amb aromes pròpies de la varietat.

Boca: fresca, afrutada i intensa i amb bona integració del carbònic.

3. Pràctiques enològiques específiques

Elaboració i rendiment de transformació

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del vi i la seua separació de les brises, de manera que el rendiment no siga superior a 82 litres de mosto o 76 litres de vi per cada 100 quilograms de raïm. Les fraccions de vi obtingudes per pressions inadequades no podran ser destinades en cap cas a l'elaboració de vins protegits.

Els envasos de fusta utilitzats en els processos d'envelliment han de ser de roure i amb una capacitat que s'ajuste als límits de volum establits per la normativa vigent per a la utilització de determinades mencions tradicionals.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció emparada per la Denominació d'Origen Protegida València està constituïda pels terrenys ubicats a la província de València compresos en les unitats geogràfiques menors de la zona compresa per la DOP, denominades *subzones* i formades pels termes municipals que s'esmenten a continuació:

a) Subzona Alt Túria: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas i Tuéjar.

b) Subzona Valenti: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montroy, Montserrat, Náquera, Paterna, Pedralba, Picanya, Real, Ribarroja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo i Yátova.

c) Subzona Moscatell de València: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montserrat, Montroy, Real, Torrent, Turís i Yátova.

d) Subzona Clariano: Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Atzeneta d'Albaida, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorn, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasséquies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Moixent, Montaverner, Montesa, Montixelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, Pinet, la Pobla del Duc, Quatretonda, Ràfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada i Xàtiva.

Componen també la zona de producció les parcel·les inscrites en el Registre Víticola i explotades per socis de cooperatives o titulars de cellers inscrits en els registres del Consell Regulador que tradicionalment les han assignades a la producció de vins emparats per la Deno-

minació de vins de licor rosados, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos de licor tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceos, púrpura, granate o rubí.

Nariz: de buena intensidad, siendo muy intensa y característica cuando proceda de la uva Moscatel.

Boca: dulce y golosa, equilibrada y de potente postgusto.

Vino espumoso aromático de calidad

Color: en el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.

Nariz: limpia e intensa con aromas propios de la variedad.

Boca: con buena acidez e intensidad. Fresco y con buena integración del carbónico.

Vino de aguja

Color: en el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.

Nariz: limpia e intensa con aromas propios de la variedad.

Boca: fresca, afrutada e intensa y con buena integración del carbónico.

3. Prácticas enológicas específicas

Elaboración y rendimiento de transformación:

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 82 litros de mosto o 76 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Valencia está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Valencia comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

a) Subzona Alto Turia: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

b) Subzona Valentino: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Ribarroja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.

c) Subzona Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.

d) Subzona Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorn, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogen-te, Montaverner, Montesa, Montixelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ràfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Víticola y explotadas por socios de cooperativas o titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos

minació d'Origen Protegida València, situades als paratges següents dels municipis d'Almansa i Caudete, de la província d'Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti i Casa Hondo, del terme municipal d'Almansa; i als paratges de Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto, del terme municipal de Caudete.

Així mateix, a l'empara de la normativa nacional que permet la doble inscripció, es considera també zona de producció els terrenys que complixen el paràgraf anterior i estan situats als termes municipals següents, inclosos en les denominacions d'origen protegides:

DOP Utiel-Requena: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro i Villargordo del Cabriel.

DOP Alacant: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Biar, Castalla, Elda, el Fondó de les Neus, Gata de Gorgos, Hondón de los Frailes, Ibi, la Romana, Llíber, Monóvar i la partida del Manyar, Onil, Petrer, el Pinós, Salinas, Sax, Teulada, Tibi, Villena i Xaló.

A l'efecte de preservar la identitat de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i de la Denominació d'Origen Alacant, la superfície que s'acollirà a la Denominació d'Origen València, dins dels termes municipals de les zones Utiel-Requena i Alacant, no podrà superar el 30 per cent de la superfície total de la protegida per aquelles.

5. Rendiment de producció, màxim per hectàrea

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 12.000 kg de raïm per a les varietats blanques, i de 9.100 kg per a les negres.

El rendiment màxim de vi per hectàrea serà de 69,16 hectolitres per a vins de varietats negres, i de 91,20 hectolitres per a vins de varietats blanques.

6. Varietat o varietats de raïm de vinificació

L'elaboració dels vins es realitzarà exclusivament amb raïm de les varietats autoritzades següents:

a) Blancs: chardonnay, gewürztraminer, macabeu, subirat parent, marseguera, moscatell d'Alexandria, moscatell gra menut, planta fina de Pedralba, planta nova, pero ximenes, riesling, sauvignon blanc, sémillon blanc, tortosí, Verdejo, verdil i viognier.

b) Negres: boval, bonicaire, cabernet sauvignon, cabernet franc, forcallat negre, garnatxa, graciano, malbec, mencia, merlot, monestrell, carinyena, petit verdot, pinot noir, sirà, ull de llebre o tempranillo i tintorer.

7. Víncle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

– Factors naturals

La Denominació d'Origen València es troba situada a l'interior de la província de València, a l'est de la península ibèrica. Dominada per la influència del Mediterrani, hi trobem des de climes clarament continentals fins a uns altres molt més suaus de clara influència marina.

La Denominació d'Origen València inclou una orografia en què es donen diversos ecosistemes i situacions de cultiu. Muntanya, vessant, vall, plana, etc. caracteritzen les diferents subzones que definixen les nostres quatre àrees de producció:

– Alt Túria, muntanyós i de clima continental. La pluviometria anual és de 475 mil·límetres/any i la temperatura mitjana de la subzona és de 13,5 °C. L'altura de les vinyes es troba situada entre els 800 i els 1.000 metres, la qual cosa provoca una diferència tèrmica considerable entre la nit i el dia. El perfil dels sòls és terrós calcari, amb horitzons d'humus poc desenvolupats, de textura limoarenosa i de fertilitat mitjana o baixa.

– Valentí, de clima més suau. La pluviometria anual oscil·la entre els 315 mm/any de la comarca dels Serrans i els 450 mm/any de les comarques de la Foia de Bunyol i la Ribera Alta. La temperatura mitjana de la subzona és de 15 °C. Els sòls, molt diversos per l'amplitud de la subzona, són en general terrosos calcaris, amb horitzó d'humus escassos i amb textures que van des de les argiles i algeps fins a les graves i are-

amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia, situadas en los siguientes parajes de los municipios de Almansa y Caudete, de la provincia de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, del término municipal de Almansa y en los parajes de Vega de Bogarra, Derramador y El Angosto, del término municipal de Caudete.

Asimismo, al amparo de la normativa nacional que permite la doble inscripción se considera también zona de producción los terrenos que cumpliendo el párrafo anterior estén situados en los siguientes términos municipales incluidos en las Denominaciones de Origen Protegidas:

DOP Utiel-Requena: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel

DOP Alicante: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Bihar, Castalla, Elda, Gata de Gorgos, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, Ibi, La Romana, Llíber, Monóvar y su partida Mañán, Onil, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax, Teulada, Tibi, Villena y Xaló.

A los efectos de preservar la identidad de la Denominación de Origen Utiel – Requena y de la Denominación de Origen Alicante, la superficie que se acoga a la Denominación de Origen Valencia, dentro de los términos municipales de las Zonas Utiel-Requena y Alicante, no podrá superar el 30 por ciento de la superficie total de la protegida por aquellas.

5. Rendimiento de producción, máximo por hectárea:

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg. de uva para las variedades blancas, y de 9.100 Kg. para las tintas.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 69,16 hectólitros, para vinos de variedades tintas y 91,20 hectólitros para vinos de variedades blancas.

6. Variedad o variedades de uvas de vinificación

La elaboración de los vinos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades autorizadas:

a) Blancas: Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo, Subirat Parent, Merseguera, Moscatel de Alejandria, Moscatel Grano Menudo, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo, Verdil y Viognier.

b) Tintas: Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Tinta, Garnacha, Graciano, Malbec, Mencia, Merlot, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Tintorer.

7. Vínculo con la zona geográfica

a) Área geográfica

– Factores naturales

La Denominación de Origen Valencia se encuentra situada en el interior de la provincia de Valencia, al este de la península ibérica. Dominada por la influencia del mediterráneo, encontramos desde climas claramente continentales hasta otros, mucho más suaves de clara influencia marina.

La Denominación de Origen Valencia incluye una orografía en la que se dan varios ecosistemas y situaciones de cultivo. Montaña, ladera, valle, llanura, etc., caracterizan las diferentes subzones que definen nuestras cuatro áreas de producción:

– Alto Turia, montañoso y de clima continental. La pluviometría anual es de 475 milímetros/año y la temperatura media de la subzona es de 13,5 °C. La altura de los viñedos se encuentra situada entre los 800 a los 1.000 metros, lo cual provoca una diferencia térmica considerable entre la noche y el día. El perfil de los suelos es pardo-calizo, con horizontes de humus poco desarrollados, de textura limo-arenosa y de fertilidad media o baja.

– Valentino, de clima más suave. La pluviometría anual oscila entre los 315 mm/año de la comarca de La Serranía, y los 450 mm/año de las comarcas de La Hoya de Buñol y La Ribera Alta. La temperatura media de la subzona es de 15 °C. Los suelos muy diversos por la amplitud de la subzona, son en general pardo-calizos con horizonte de humus escasos y con texturas que van desde las arcillas y yesos hasta las gravas y arenas,

nes, generalment sense horitzons impermeables. La vinya està plantada entre els 250 i 800 m.

– Moscatell, amb vinyes cultivades de 100 a 250 m d'altura, amb clima molt suau i influenciat per les brises del Mediterrani. La pluviometria anual és de 535 mm/any i la temperatura mitjana anual és de 16 °C. Els sòls són poc compactes i en general calcaris, amb presència, segons zones, d'argiles, arenas i algeps també pobre en extractes d'humus.

– Clariano, on s'alternen les valls i les muntanyes. La vinya es cultiva entre els 200 metres de les valls i els 700 m de les zones muntanyoses. La pluviometria anual mitjana és de 620 mm/any i la temperatura mitjana anual és de 15 °C, encara que l'oscil·lació tèrmica entre el dia i la nit és important. Destaca també la presència de boires matinals a les valls dels Alforins i la serra Grossa quasi tot l'any. Els sòls són molt variats a causa de l'amplitud de la subzona, en general rics i profunds, amb presència d'argiles compactades, blanquinoses, arenas roges i graves, i s'hi poden trobar textures francoargiloses, francoarenoses i arenoses.

– Factors humans

La presència del vi a València data de temps molt antics, Així, abans de l'arribada dels romans, el cultiu de la vinya i l'enologia en terres valencianes s'evidencia en els nombrosos objectes trobats que fan referència al vi.

Però és durant la romanització que la viticultura i el comerç del vi adquiriran una gran importància. Les troballes freqüents d'àmfores vineres en aigües pròximes a la ciutat de València posen de manifest la intensa activitat comercial d'alguns punts del litoral valencià, des d'on s'exportava vi cap a altres fronteres.

També nombroses exaltacions de poetes musulmans parlant del vi i les seues excel·lències juntament amb objectes com ara copes, gerres i ceràmica trobats en diverses localitats de València donen fe de la importància de la viticultura valenciana durant el domini àrab.

En els segles posteriors, l'activitat vitícola continuarà estenent-se i adquirint més força. En l'actualitat, el cultiu de la vinya a València representa la principal font de riquesa per a una important part de la seua població agrícola.

A partir dels anys 90 es produïx un salt qualitatiu tant en els sistemes de cultiu de la vinya com en l'elaboració dels vins, en realitzar-se importants inversions tecnològiques i l'adopció de noves pràctiques enològiques.

b) Qualitat i característiques del producte degudes fonamental o exclusivament al medi geogràfic

Les especials característiques de la nostra zona de producció i el seu llegat històric fan que la nostra DO siga molt particular. Les característiques més destacades degudes al medi geogràfic són les següents:

Els vins blancs i negres procedents de la subzona Valentí es caracteritzen per tindre més cos i alcohol, mentres que els blancs de l'Alt Túria són més suaus. Els vins de Moscatell són aromàtics. Per la seua banda, els negres de la subzona Clariano es caracteritzen per la seua intensitat i càrrega de fruita.

c) Nexa causal entre la zona geogràfica i les característiques del producte

El clima suau i la pluviometria de la subzona Valentí conferixen un major grau alcohòlic als vins blancs i negres.

Els trets continentals de l'Alt Túria es tradueixen en un vi blanc més delicat.

La proximitat al mar Mediterrani, a més d'una major pluviometria, són les responsables d'obtenir un vi Moscatell molt aromàtic.

L'amplitud tèrmica, juntament amb la variada orografia de la subzona Clariano, tenen com resultat uns vins negres molt intensos i afruïtats.

8. Requisits aplicables

a) Marc legal

– Legislació autonòmica

Orde 3/2011, de 16 de novembre, per la qual es modifica l'Orde 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador (DOCV núm. 6531, de 30 de maig de 2011).

generalmente sin horizontes impermeables. El viñedo está plantado entre los 250 y 800 m.

– Moscatel, con viñedos cultivados de 100 a 250 m de altura, con clima muy suave e influenciado por las brisas del mediterráneo. La pluviometría anual es de 535 mm/año y la temperatura media anual es de 16°C. Los suelos son poco compactos y en general calizos con presencia según zonas de arcillas, arenas y yesos también pobres en extractos de humus.

– Clariano, donde se alternan los valles y las montañas. El viñedo se cultiva entre los 200 metros de los valles y los 700 m de las zonas montañosas. La pluviometría anual media es de 620 mm/año y la temperatura media anual es de 15°C, aunque la oscilación térmica entre el día y la noche es importante, destacando también la presencia de nieblas matinales en los valles de Alforins y Serra Grossa casi todo el año. Los suelos son muy variados debido a la amplitud de la subzona, en general ricos y profundos con presencia de arcillas compactadas, albarizas, arenas rojas y gravas, encontrando texturas franco-arcillosas, franco-arenosas y arenosas.

– Factores humanos

La presencia del vino en Valencia data de tiempos muy antiguos, así con anterioridad a la llegada de los romanos, el cultivo de la vid y la enología en tierras valencianas se evidencia en los numerosos objetos encontrados, que hacen referencia al vino.

Pero es durante la romanización cuando la viticultura y el comercio del vino van a adquirir una gran importancia. Los frecuentes hallazgos de ánforas vinarias en aguas próximas a la ciudad de Valencia, ponen de manifiesto la intensa actividad comercial de algunos puntos del litoral valenciano desde donde se exportaba vino hacia otras fronteras.

También numerosas exaltaciones de poetas musulmanes hablando del vino y sus excelencias junto a objetos como copas, jarras y cerámica hallados en diversas localidades de valencia, dan fe de la importancia de la viticultura valenciana durante el dominio árabe.

En los siglos posteriores, la actividad vitícola seguirá extendiéndose y adquiriendo mayor fuerza. En la actualidad el cultivo de la vid en Valencia representa la principal fuente de riqueza para una importante parte de su población agrícola.

A partir de los años 90 se produce un salto cualitativo tanto en los sistemas de cultivo de la vid como en la elaboración de los vinos, al realizarse importantes inversiones tecnológicas y la adopción de nuevas prácticas enológicas.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico;

Las especiales características de nuestra zona de producción y su legado histórico hacen que nuestra DO sea muy particular, siendo las características más destacadas debidas al medio geográfico las siguientes:

Los vinos blancos y tintos procedentes de la subzona Valentino se caracterizan por tener más cuerpo y alcohol, mientras que los blancos del Alto Turia son más suaves. Los vinos Moscatel son aromáticos. Por su parte, los tintos de la subzona Clariano se caracterizan por su intensidad y carga de fruta.

c) Nexa causal entre la zona geográfica y las características del producto.

El clima suave de la subzona Valentino junto con la pluviometría de la misma confiere un mayor grado alcohólico a los vinos blancos y tintos.

Los rasgos continentales del Alto Turia se traducen en un vino blanco más delicado.

La proximidad al mar Mediterráneo unida a una mayor pluviometría son las responsables de obtener un vino Moscatel muy aromático.

La amplitud térmica junto con la variada orografía de la subzona Clariano tienen como resultado unos vinos tintos muy intensos y afruïtados.

8. Requisitos aplicables

a) Marco legal

– Legislación autonómica

– Orden 3/2011, de 16 de noviembre, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua que modifica la Orden de 13/2011 de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se aprueba el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador.

b) Requisits addicionals

i) Verema i normes de campanya

El Consell Regulador podrà determinar la data d'iniciació de la verema i acordar normes sobre el ritme de recol·lecció i sobre el transport del raïm al celler, i totes les altres mesures complementàries que considere convenientes per a millorar-ne la qualitat.

ii) Nivells de producció

Els límits establits en el punt 5 podran ser modificats en determinades campanyes pel Consell Regulador, a iniciativa pròpia o a petició dels viticultors interessats, efectuada abans de la verema, amb els assessoraments i les comprovacions previs necessaris. En el cas que tal modificació es produïska, no podrà superar el 25% dels límits esmentats.

iii) Obligacions de celler

Es considerarà partida de vi el vi de característiques uniformes i trazabilitat comprovada amb un volum que no supere els 5.000 hectolitres, llevat que el vi estiga contingut en un únic dipòsit que siga de capacitat superior, en què la partida podrà aconseguir el volum equivalent a la capacitat d'este.

Els cellers efectuaran la qualificació de totes les partides de vi, per a la qual cosa prendran, partida a partida, les mostres oportunes i efectuaran sobre esta una anàlisi fisicoquímica i un examen organolèptic per mitjà del tast.

Els vins que hagen sigut qualificats hauran de mantindre les qualitats fisicoquímiques i organolèptiques definides en este plec de condicions, i en el cas que se'n constate cap alteració en detriment de la seua qualitat seran desqualificats pel celler.

Així mateix, serà desqualificat qualsevol producte obtingut per la mescla amb un altre prèviament desqualificat.

Els cellers d'elaboració i criaça hauran d'estar enclavats en la zona de producció que s'ha indicat anteriorment.

iv) Coexistència de vins

En els cellers inscrits en els diferents registres es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzemament o la manipulació de raïm, mostos i vins no emparats per la Denominació d'Origen València, sempre que estes operacions es realitzen de forma separada de les referides als vins amb dret a la Denominació i que es garantisca el control d'estos processos. A este efecte, el Consell Regulador, a través del seu Òrgan de Control, establirà les mesures de control que estime necessàries.

Serà condició indispensable per a la inscripció d'un celler en el registre corresponent que els seus processos de producció implantats permeten la perfecta separació dels vins procedents de raïm emparat dels que no gaudisquen de tal circumstància, i que queden els dos en tot moment perfectament identificats.

v) Mencions d'etiquetatge

Termes tradicionals:

Per a la Denominació d'Origen Protegida València, el terme tradicional a què es referix l'article 118 *duovicies* 1a del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM, és «Denominació d'Origen».

Tal com s'establix en l'article 118 *sexvicies*.3a del reglament esmentat, esta menció tradicional podrà substituir en l'etiquetatge dels vins l'expressió «Denominació d'Origen Protegida».

Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 *duovicies*.1b del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València són:

Per als que pertanyen a la categoria 1 de l'annex XI *ter* del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007: «Primer de collita», «Criaça», «Reserva» i «Gran Reserva».

Altres mencions d'etiquetatge:

a) El terme tradicional «Primer de collita» es podrà aplicar a vins negres, blancs i rosats que siguen collits en els deu primers dies de la verema i embotellats dins dels trenta dies següents a la finalització de la verema, amb l'obligació d'indicar en l'etiqueta la collita.

b) La menció «Vi petit València» s'aplicarà als vins amb un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 4,5% vol., que poden tindre o no sucre residual, elaborats de forma natural i amb un grau alcohòlic total mínim permès de 9% vol., per al seu ús com a vi jove.

b) Requisitos adicionales

i) Vendimia y normas de campaña

El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, así como sobre el transporte de la uva a la bodega, y cuantas otras medidas complementarias considere convenientes para mejorar la calidad.

ii) Niveles de producción

Los límites establecidos en el punto 5 podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% de los límites citados.

iii) Obligaciones de bodega

Se considerará partida de vino, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 5000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en la que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

Las bodegas efectuarán la calificación de todas las partidas de vino, para lo cual, tomarán partida a partida, las oportunas muestras y efectuarán sobre las mismas un análisis físico químico y un examen organoléptico mediante la cata.

Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas definidas en el presente pliego de condiciones, y en caso de que se constate alguna alteración de las mismas en detrimento de su calidad serán descalificados por la bodega.

Asimismo, será descalificado cualquier producto obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

Las bodegas de elaboración y crianza deberán estar enclavadas en la zona de producción que se ha indicado anteriormente

iv) Coexistencia de vinos

En las bodegas inscritas en los distintos Registros se podrá realizar la elaboración, el almacenamiento o la manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen Valencia, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a ella y que se garantice el control de tales procesos. A tal efecto el Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control, establecerá las medidas de control que estime necesarias.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el registro correspondiente que sus procesos de producción implantados permitan la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos que no gocen de tal circunstancia, quedando ambos en todo momento perfectamente identificados.

v) Menciones de etiquetado

Términos tradicionales:

Para la Denominación de Origen Protegida Valencia, el término tradicional al que se refiere el artículo 118 *duovicies*. 1ª) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM es: «Denominación de Origen».

Según se establece en el artículo 118 *sexvicies*.3.a) del citado Reglamento, tal menció tradicional podrà sustituir en el etiquetatge de los vinos a la expresió «Denominació de origen protegida».

Los términos tradicionales a los que se refiere el artículo 118 *duovicies*. 1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia son:

Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: «Primero de cosecha», «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva»

Otras menciones de etiquetado:

a) El término tradicional «Primero de cosecha» se podrá aplicar a vinos tintos, blancos y rosados que sean cosechados en los diez primeros días de la vendimia y embotellados dentro de los treinta días siguientes a la finalización de la misma, siendo obligatoria indicar en la etiqueta la cosecha.

b) La menció «Vino petit Valencia» se aplicará a los vinos con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 4,5% vol. que pueden tener o no azúcar residual, elaborados de forma natural, y con un grado alcohólico total mínimo permitido de 9% vol, para su uso como vino joven.

c) La menció «Moscatell de València», o «Vi de licor moscatell de València» es podrà aplicar als vins el raïm dels quals siga totalment de la varietat moscatell d'Alexandria i s'haja elaborat d'acord amb el quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI *ter* del Reglament (CE) 1234/2007, de 22 d'octubre de 2007.

d) La menció «Vi dolç» podrà aplicar-se als vins de licor que complisquen les indicacions del quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI *ter* del Reglament CE 1234/2007.

vi) Etiquetatge

1. En les etiquetes de vins embotellats figurarà obligatòriament de forma destacada el nom de la Denominació d'Origen València, a més de les dades que amb caràcter general es determinen en la legislació vigent.

2. La comercialització dels vins amb els noms de les subzones Alt Túria, Valentí, Clariano i Moscatell queda limitada exclusivament als vins elaborats amb raïm produït a la subzona corresponent. Els vins produïts a partir de raïm de diferents subzones o la mescla de vins de les subzones podran únicament ser comercialitzats amb el nom «València».

Poden utilitzar-se els noms d'una de les varietats emparats per este reglament en els vins que hagen sigut elaborats exclusivament amb eixa varietat.

9. Comprovació del compliment del plec

a) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua
Generalitat Valenciana

C/ Amadeu de Savoia, núm. 2. 46010 València

Telèfon: 963 424 718.

Fax: 963 424 699.

Adreça electrònica: <area_calidad@gva.es>.

En les activitats de control participarà l'Òrgan de Control integrat en el Consell Regulador de la DOP València (c/ Quart, 22. 46001 València. Tel.: 963 910 096. Fax: 963 910 029. Adreça electrònica: <info@vinovalencia.org>).

b) Tasques

i) Abast de controls

Examen organolèptic i analític

Els controls es completen amb la presa de mostres de producte qualificat com a apte pels operadors, per a la realització d'assaigs fisicoquímics i organolèptics a l'efecte de verificació de les característiques que figuren en l'apartat 2 del plec de condicions.

ii) Metodologia de control

La comprovació es realitza per mitjà de:

– Auditories anuals als cellers.

– Presa de mostres de producte per a realització d'assaigs.

La presa de mostres es realitza durant les auditories als cellers. Es realitza per mostreig, aplicant-hi criteris de proporcionalitat en funció del tipus de producte i volum de producció, disponibles en el moment de l'auditoria.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que siguen contràries al que es preveu en esta orde.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 16 de novembre de 2011

La consellera d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

c) La mención «Moscatel de Valencia», o «Vino de licor moscatel de Valencia», se podrá aplicar a los vinos cuya uva sea en su totalidad de la variedad Moscatel de Alejandria y se haya elaborado conforme al cuarto guión del apartado c) del punto 3 del anexo XI *ter* del Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre de 2007.

d) La mención «Vino dulce» podrá aplicarse a los vinos de licor que cumplan lo indicado en el cuarto guión del apartado c) del punto 3 del anexo XI *ter* del Reglamento CE 1234/2007.

vi) Etiquetado:

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Valencia», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

2. La comercialización de los vinos bajo los nombres de las subzona de Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel queda limitada exclusivamente a los vinos elaborados con uva producida en la correspondiente subzona. Los vinos producidos a partir de uva de diferentes Subzonas o la mezcla de vinos de dichas subzonas podrán únicamente ser comercializados bajo el nombre de «Valencia».

Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades amparados por este Reglamentos en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con esa variedad.

9. Comprobación del cumplimiento del pliego

a) Autoridad competente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
Generalitat Valenciana

C/Amadeu de Saboya, nº 2. 46010 Valencia.

Teléfono: 963 424 718.

Fax: 963 424 699.

Correo electrónico: <area_calidad@gva.es>.

En las actividades de control participará el Órgano de Control integrado en el Consejo Regulador de la DOP «Valencia»: (c/ Quart, 22. 46001 Valencia; Tel.: 963 910 096; Fax: 963 910 029; Email: <info@vinovalencia.org>).

b) Tareas

i) Alcance de controles

Examen organolèptic y analític

Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como apto por los operadores, para la realización de ensayos fisico-químicos y organolépticos a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones.

ii) Metodología de control

La comprobación se realiza mediante:

– Auditorías anuales a las bodegas

– Toma de muestras de producto para realización de ensayos.

La toma de muestras se realiza durante las auditorias a las bodegas. Se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoria.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o rango inferior sean contrarias a lo previsto en la presente orden.

DISPOSICION FINAL

Única. Entrada en vigor

La presente orden entrarà en vigor el día siguiente a su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 16 de noviembre de 2011

La consellera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA