Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

RESOLUCIÓ de 28 de setembre de 2022, de la conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, per la qual s'aprova i fa pública la decisió favorable a la modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València. [2022/8896]

En data 22 de setembre de 2022, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida València va registrar una sol·licitud de modificació del seu plec de condicions, l'edició en vigor del qual es va publicar en el DOGV el 04.08.2022.

Es tracta d'una modificació normal a l'efecte de l'article 14 del Reglament Delegat (UE) 2019/33, de la Comissió de 17 d'octubre de 2018, pel qual es completa el Reglament (UE) núm. 1308/2013, del Parlament Europeu i del Consell, pel que fa a les sol·licituds de protecció de denominacions d'origen, indicacions geogràfiques i termes tradicionals del sector vitivinícola, al procediment d'oposició, a les restriccions d'utilització, a les modificacions del plec de condicions, a la cancel·lació de la protecció, i a l'etiquetatge i la presentació.

Per aquest motiu, el procediment de modificació ha d'atindre's al que disposa l'article 17 de l'esmentat Reglament Delegat (UE) 2019/33.

D'acord amb el que preveu l'article 17 del Reglament Delegat (UE) 2019/33, «Si l'estat membre considera que es compleixen els requisits del Reglament (UE) núm. 1308/2013 i les disposicions adoptades en virtut d'aquest, podrà aprovar i fer pública la modificació normal. La decisió d'aprovació inclourà el document únic consolidat modificat, quan siga procedent, i el plec de condicions consolidat modificat».

Per tot el que s'ha exposat més amunt, d'acord amb el que preveu l'article 119 del Decret 105/2019, de 5 de juliol, del Consell, pel qual estableix l'estructura orgànica bàsica de la Presidència i de les conselleries de la Generalitat (DOGV 8590, 12.07.2019), en relació amb les competències que corresponen a aquesta conselleria, i vista la proposta del director general de Desenvolupament Rural, en l'exercici de les funcions que tinc atribuïdes conformement amb el que estableix l'article 28 de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, resolc:

Primer

Aprovar i fer pública la decisió favorable a la modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València una vegada comprovat que compleixen els requisits del Reglament (UE) número 1308/2013, del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris, i pel qual es deroguen els reglaments (CEE) núm. 922/72 (CEE), núm. 234/79 (CE), núm. 1037/2001 i (CE) núm. 1234/2007.

Segon

Publicar la versió del plec de condicions en la qual s'ha basat aquesta decisió favorable, en la pàgina web de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica:

https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/dopvlc-p2022.pdf/

Aquest acte posa fi a la via administrativa i contra aquest pot interposar-se postestativament un recurs de reposició davant la consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, en el termini d'un mes comptat a partir de l'endemà de ser notificada o impugnar-se directament davant l'ordre jurisdiccional mitjançant la interposició d'un recurs contenciós administratiu davant la sala contenciosa administrativa del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana, en el termini de dos mesos des de l'endemà de ser notificada, de conformitat amb el que disposen els articles 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, i l'article 10 de

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

RESOLUCIÓN de 28 de septiembre de 2022, de la consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se aprueba y hace pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia. [2022/8896]

En fecha 22 de septiembre de 2022, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia registró una solicitud de modificación de su pliego de condiciones, cuya edición en vigor se publicó en el DOGV el 04.08.2022.

Se trata de una modificación normal a los efectos del artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, de la Comisión de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) núm. 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Por este motivo, el procedimiento de modificación debe atenerse a lo dispuesto en el artículo 17 del citado Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 17 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, «Si el estado miembro considera que se cumplen los requisitos del Reglamento (UE) núm. 1308/2013 y las disposiciones adoptadas en virtud del mismo, podrá aprobar y hacer pública la modificación normal. La decisión de aprobación incluirá el documento único consolidado modificado, cuando proceda, y el pliego de condiciones consolidado modificado».

Por todo lo expuesto, de acuerdo con lo previsto en el artículo 119 del Decreto 105/2019, de 5 de julio, del Consell, por el que establece la estructura orgánica básica de la Presidencia y de las consellerias de la Generalitat (DOGV 8590, 12.07.2019), con relación a las competencias que corresponden a esta conselleria, y vista la propuesta del director general de Desarrollo Rural, en el ejercicio de las funciones que tengo atribuidas conforme a lo establecido en el artículo 28 de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, resuelvo:

Primero

Aprobar y hacer pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia una vez comprobado que cumplen los requisitos del Reglamento (UE) número 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los reglamentos (CEE) núm. 922/72 (CEE), núm. 234/79 (CE), núm. 1037/2001 y (CE) núm. 1234/2007.

Segundo

Publicar la versión del pliego de condiciones en la que se ha basado esta decisión favorable, en la página web de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica:

https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse postestativamente un recurso de reposición ante la consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación o impugnarse directamente ante el orden jurisdiccional mediante la interposición de un recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana, en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones

la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

València, 28 de setembre de 2022.– La consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica: Mireia Mollà Herrera.

públicas, y en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa.

València, 28 de septiembre de 2022.– La consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica: Mireia Mollà Herrera.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "VALENCIA"

Número de expediente: PDO-ES-A0872

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
- Vino de licor
- Vino espumoso aromático de calidad
- Vino de aguja.

a) Características analíticas

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen)	Grado alcohólico total mínimo (%volumen)
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"	Entre 4,5 y 9	9
Vino de Aguja (Blancos, rosados y tintos)	7	9

Parámetro	Rango
ACIDEZ TOTAL (Ácido Tartárico)	Vino blanco, rosado, tinto, espumoso aromático de calidad y de aguja: *Mínimo de 3,5 g/l* Vinos de licor: *Mínimo de 1,5 g/l*
ACIDEZ VOLÁTIL (Ácido acético)	Vino blanco, rosado, tinto, espumoso aromático de calidad, vino de licor y vino de aguja: *Inferior a 0,80 g/l*
	Vinos tintos y vinos de licor tintos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5: *inferior a 1,2 g/l* Vinos blancos y rosados con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5: *inferior a 1,08 g/l*

ANHÍDRIDO SULFUROSO	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa) < *5g/l*	Vinos blancos y de aguja blancos : *máximo 200 mg/l*
		Vinos rosados y de aguja rosados*: máximo 200 mg/l*
		Vinos tintos y de aguja tintos*: máximo 150 mg/l*
	Vino contenido en azúcar(glucosa+ fructosa*)* ≥ *5g/l*	Vinos blancos: *máximo 300 mg/l*
		Vinos rosados y de aguja blancos y rosados*: máximo 250 mg/l*
		Vinos tintos y de aguja tintos*: máximo 200mg/l*
	Vino de licor contenido azúcar < *5g/l: máximo 150 mg/l*	
	Vino de licor contenido azúcar ≥ *5g/l: máximo 200 mg/l*	
	Vino espumoso aromático de calidad: *máximo 185 mg/l*	
AZÚCARES TOTALES Expresados en términos de frutosa y glucosa	VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD y (Blancos, rosados y/o tintos)	Brut Nature: inferior a 3 gramos/litro
		Extra Brut: entre 0 y 6 gramos/litro
		Brut: inferior a 12 gramos/litro
		Extra seco: entre 12 y 17 gramos/litro
		Seco: entre 17 y 32 gramos/litro
		Semiseco: entre 32 y 50 gramos/litro
		Dulce: superior a 50 gramos/litro
	VINOS DISTINTOS DE LOS ESPUMOSOS (Blancos, rosados, tintos, de licor)	Seco: Si su contenido en azúcar no es superior a: - 4 gramos por litro, o - 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: - 12 gramos por litro, o - 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 20ºC Vino espumoso aromático de calidad: Igual o superior a 3 bares a temperatura de 20ºC	

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 afrutados. Buena persistencia

ROSADOS

Color: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmon. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.
Nariz: Limpia e intensa donde predominen los aromas afrutados. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino

Boca: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado 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 DE 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 vinos 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.

Para la elaboración de los vinos espumosos aromáticos de calidad se utilizarán las siguientes variedades: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo y Verdejo.

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, Higueruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.
c) Subzona **MOSCATEL DE VALENCIA:** Buñol, Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.
d) Subzona **CLARIANO:** Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, 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, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Vitícola 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 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.

Forman parte de la zona de producción aquellas parcelas de socios de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situadas en la población de Villena, que estén inscritas en el Registro Vitícola y que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Valencia.

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.
Para la uva Moscatel de Alejandría la producción máxima admitida por hectárea será de 16,000 kg.

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, excepto para los vinos de la variedad Moscatel de Alejandría que será de 121,60 hectólitros.

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: Albariño, Chardonnay, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Merseguera, Moscatel de Alejandría, Moscatel de 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 Tinta, Graciano, Mandó, Marselán, Malbec, Mencía, Merlot, Miguel de Arco, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Garnacha Tintorera.

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.
Se caracteriza por tener un clima suave y húmedo, consecuencia de su cercanía al mar. La temperatura media anual es de unos 15ºC. Los inviernos gozan de temperaturas templadas, mientras que los veranos son largos, secos y calurosos. La amplitud térmica es considerable.
Durante el periodo de mayo a septiembre, la evapotranspiración es elevada, mientras que encontramos el periodo libre de heladas desde mediados de abril a finales de octubre.
Las precipitaciones se concentran durante los periodos de primavera y otoño, siendo la pluviometría media de 520 milímetros/año y 55 el número de días de lluvia al año. El número de días de sol es elevado.
Por su parte, los suelos se distinguen por ser pardo-calizos, con horizontes de humus poco desarrollados, de textura limo-arenosa.

- **Factores humanos**

En la elaboración del vino, además de las condiciones edafoclimáticas, las prácticas enológicas, fruto de los años de experiencia y tradición, son fundamentales en el resultado final. De este modo, en la DOP Valencia la viticultura va dirigida a controlar el desarrollo del fruto sin perder la calidad de éste, por ello se limitan los rendimientos de producción.

En bodega se utilizan prácticas enológicas respetuosas con las características propias de la uva, que transfieran fielmente al vino todas sus propiedades. De entre éstas, destacamos las siguientes:

- El vino de licor tradicional de la DOP Valencia está elaborado con la variedad Moscatel de Alejandría, cuya elaboración consiste en la adición al mosto de alcohol vínico y posterior maceración durante un periodo de tiempo determinado, para una vez acabado el proceso de maceración, eliminar las partes sólidas por sedimentación y posterior filtrado y así obtener el vino de licor moscatel de Valencia con unas características únicas.
- Asimismo, se elabora otro tipo de vino tradicional denominado "Petit Valencia" de la siguiente forma: se recepciona y selecciona la uva, que es sometida a un derrapado completo, estrujado y conducida a los depósitos autovaciantes para una maceración pelicular. Posteriormente se sangran estos depósitos obteniéndose el mosto que es refrigerado y conservado hasta el inicio de la fermentación.
  La fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada y bajo estricto control analítico, obteniendo así un vino de baja graduación por fermentación incompleta del mosto inicial y azúcares residuales naturales.

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

Vino
Los vinos de la DOP Valencia se caracterizan por tener una elevada intensidad aromática y una marcada intensidad colorante.

Vinos de licor
Los vinos de licor de la DOP Valencia se distinguen por su alta intensidad aromática, así como por tener aromas característicos de plantas mediterráneas tales como azahar o flor blanca.

Vinos espumosos aromáticos de calidad
Los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados.

Vinos de aguja
Los vinos de aguja de la DOP Valencia destacan por ser afrutados, ligeros y equilibrados.

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

Los vinos de la DOP Valencia se caracterizan por tener una elevada intensidad aromática, la cual se debe al estrés hídrico que sufre la vid en primavera y verano, ya que en este periodo las temperaturas son elevadas y la evapotranspiración es más acusada.
Estos vinos, además, se distinguen por su marcada intensidad colorante, causada por su amplitud térmica.
Los vinos de licor de la DOP Valencia destacan por su alta intensidad aromática, consecuencia de que las temperaturas medias son suaves durante todo el año y por el estrés hídrico sufrido en primavera y verano.
Por su parte, los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son característicos por ser afrutados, ligeros y equilibrados. Estos rasgos son la consecuencia del clima Mediterráneo, con temperaturas suaves durante todo el año.
Finalmente, los vinos de aguja de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados, debido a las temperaturas medias existentes, que son templadas.

8.- REQUISITOS APLICABLES

a) Marco legal

- Legislación autonómica

- Orden 3/2011 de la Consellería de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden 13/2011, de la Consellería 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) 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. También, atendiendo a lo dispuesto en el art. 5.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, podrán ubicarse aquellos municipios de la Comunitat Valenciana que sean colindantes con los de la demarcación geográfica.

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.

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 112.a del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, Reglamento único para las OCM, es: "Denominación de Origen".

Según se establece en el artículo 118 sexvicies.3.a) del citado Reglamento, tal mención tradicional podrá sustituir en el etiquetado de los vinos a la expresión "Denominación 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 obligatorio indicar en la etiqueta la cosecha

b) La mención **"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 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 Alejandría 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 Si se utiliza en la elaboración mosto con lías y pieles será obligatorio que incluya la mención "Tradicional".

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 amparadas por este Pliego de Condiciones en los vinos que hayan sido elaborados con una proporción mínima del 85% de uva de la correspondiente variedad, excepto para el vino de licor Moscatel de Valencia y Moscatel tradicional de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandría.

9.- COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Autoridad competente y Organismo delegado

Dirección General de Desarrollo Rural
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica
Generalitat Valenciana
Avenida de la Democracia, 77 – Edificio B0
.- 46018 VALENCIA
Teléfono: 961247280
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.: 963910096; Email : info@vinovalencia.org)

b) Tareas

i) Alcance de controles

Proceso productivo y producto
Examen organoléptico y analítico
Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como apto por los operadores, para la realización de ensayos físico-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 auditorías 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 auditoría.