

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

RESOLUCIÓ de 27 de juliol de 2022, de la consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, per la qual s'adopta i fa pública la decisió favorable a la modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València. [2022/7318]

L'Ordre 13/2011, de 20 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, va aprovar el text del reglament i plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador. Aquesta ordre va ser modificada per l'Ordre 3/11 de 16 de novembre, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, que modifica l'Ordre 13/2011, i va ser publicada en el DOGV el 22 de novembre de 2011. En el plec de la Denominació d'Origen Protegida València s'inclou en la zona de producció una disposició referent al fet que una certa part de la producció de zones de producció d'Utiel-Requena i Alacant poguera comercialitzar-se com a Denominació d'Origen Protegida València.

Els Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen Protegides (d'ara en avant, DOP) d'Alacant i Utiel-Requena van interposar recursos contenciosos administratius contra les ordres 13/2011 (en concret, l'article únic-apartat 2 de l'annex II, referit a demarcació de la zona geogràfica de la DOP València), i 3/2011 (en concret, l'article 4 que modifica l'annex II de l'Ordre 13/2011, consistent en el plec de condicions de la DOP València, referit a la demarcació de la zona geogràfica de la DOP València), per incomplir el que es disposa en el Reglament 1234/2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles, llavors en vigor i després substituït pel Reglament (UE) 1308/2013.

Mitjançant les sentències núm. 1066/2015 i 155/2016 del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana es van dictar decisions en els quals es procedia a inadmetre els recursos plantejats per les DOP Utiel-Requena i Alacant contra l'Ordre 13/2011 i l'Ordre 3/2011.

Posteriorment, aquestes decisions van ser recorregudes en cassació davant el Tribunal Suprem per part de les DOP Utiel-Requena i Alacant. El Tribunal Suprem va dictar les sentències núm. 318/2019 i 363/2019, en les quals estimava parcialment el recurs de cassació interposat, però sense entrar en el fons de l'assumpte. De fet, el Tribunal Suprem va entendre que no procedia la inadmissió del recurs en primera instància i que, per tant, calia retornar l'assumpte al Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana a fi que es pronunciara sobre el fons de l'assumpte.

El Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana va desestimar llavors els recursos mitjançant les sentències número 556/2019 i 557/2019, dictades per la Secció Cinquena de la Sala contenciosa administrativa del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana. Posteriorment, els Consells Reguladors de les DOP d'Alacant i Utiel-Requena van presentar recursos de cassació davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Suprem contra aquestes sentències.

Els recursos de cassació van ser admesos pel Tribunal Suprem, que va apreciar que la qüestió plantejada en el recurs presentava interès casacional objectiu per a la formació de la jurisprudència.

La Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Suprem va sotmetre tots dos recursos de cassació a una deliberació conjunta en vista de l'estreta relació entre tots dos assumptes, i mitjançant les sentències 958/2021 i 959/2021 va estimar els recursos, anul·lant l'Ordre 3/2011, per la seua disconformitat a Dret, en l'extrem de l'apartat 4 de l'article 4 de l'annex II que s'indica a continuació:

«Així mateix, a l'empara de la normativa nacional que permet la doble inscripció es considera també zona de producció els terrenys que tot complint el paràgraf anterior estiguen situats en els següents termes municipals 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.

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

RESOLUCIÓN de 27 de julio de 2022, de la consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia. [2022/7318]

La Orden 13/2011, de 20 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, aprobó el texto del reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia y su consejo regulador. Esta orden fue modificada por la Orden 3/2011, de 16 de noviembre, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden 13/2011, y fue publicada en el DOGV el 22 de noviembre de 2011. En el pliego de la Denominación de Origen Protegida Valencia se incluía en la zona de producción una disposición referente a que cierta parte de la producción de zonas de producción de Utiel-Requena y Alicante pudiera comercializarse como Denominación de Origen Protegida Valencia.

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Protegidas, (en adelante, DOP), de Alicante y Utiel-Requena interpusieron recursos contenciosos administrativos contra las órdenes 13/2011 (en concreto, su artículo único-apartado 2 del anexo II, referido a demarcación de la zona geográfica de la DOP Valencia), y 3/2011 (en concreto, su artículo 4 que modifica el anexo II de la Orden 13/2011, consistente en el pliego de condiciones de la DOP Valencia, referido a la demarcación de la zona geográfica de la DOP Valencia), por incumplir lo dispuesto en el Reglamento 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas, entonces en vigor y luego sustituido por el Reglamento (UE) 1308/2013.

Mediante sentencias núm. 1066/2015 y 155/2016 del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana se dictaron fallos en los que se procedía a inadmitir los recursos planteados por las DOP Utiel-Requena y Alicante contra la Orden 13/2011 y la Orden 3/2011.

Posteriormente, estos fallos fueron recurridos en casación ante el Tribunal Supremo por parte de las DOP Utiel-Requena y Alicante. El Tribunal Supremo dictó las sentencias núm. 318/2019 y 363/2019, en las que estimaba parcialmente el recurso de casación interpuesto, pero sin entrar en el fondo del asunto. De hecho, el Tribunal Supremo entendió que no procedía la inadmisión del recurso en primera instancia y que, por tanto, debía devolverse el asunto al Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana al objeto de que se pronunciara sobre el fondo del asunto.

El Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana desestimó entonces los recursos mediante las sentencias número 556/2019 y 557/2019, dictadas por la Sección Quinta de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana. Posteriormente, los Consejos Reguladores de las DOP de Alicante y Utiel-Requena presentaron recursos de casación ante la sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo contra esas sentencias.

Los recursos de casación fueron admitidos por el Tribunal Supremo, que apreció que la cuestión planteada en el recurso presentaba interès casacional objetivo para la formación de la jurisprudencia.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo sometió ambos recursos de casación a una deliberación conjunta dada la estrecha relación entre ambos asuntos, y mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021 estimó los recursos, anulando la Orden 3/2011, por su disconformidad a Derecho, en el extremo del apartado 4 del artículo 4 del anexo II que se indica a continuación:

«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 i Villargordo del Cabriel.



DOP Alacant: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Bihar, Castalla, Elda, Gata de Gorgos, el Fondó de les Neus, Fondó dels Frares, Ibi, La Romana, Llíber, Monóver i la seua partida Mañán, 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'aculla 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».

I anul·lava els paràgrafs de l'apartat 2 de l'annex II de l'Ordre 13/2011 que s'indiquen a continuació:

«Així mateix, atesa la continuïtat edàfica, proximitat geogràfica i analogies climàtiques i enològiques, es considera també zona de producció l'ocupada pels terrenys situats en els següents termes municipals, per a les varietats contemplades en aquest reglament:

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

Zona Alacant: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Biar, Castalla, Elda, Gata de Gorgos, Fondó de les Neus, Fondó dels Frares, Ibi, La Romana, Llíber, Monóver, i la seua partida Mañán, 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'aculla 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».

És a dir, s'anul·len els paràgrafs relatius a la zona de producció que incloïen territoris d'Utiel-Requena i Alacant.

Els arguments esgrimits pel Tribunal Suprem en les seues sentències són els següents:

«En definitiva, el plec de condicions de la DO València no pot considerar-se ajustat als requisits exigits en el Reglament (CE) núm. 1234/2007, ja que hi manca l'«explicació detallada que confirme el vincle a què es refereix l'article 118 ter, apartat 1, lletra a), incís i), o, si és el cas, l'article 118 ter, apartat 1, lletra b), incís i)», explicació que -conformement amb l'apartat 2 de l'article 118 *quater*- constitueix part del contingut mínim del plec de condicions i la indubtable importància del qual es desprèn amb tota evidència de l'article 7 del Reglament (CE) núm. 607/2009, que estableix sobre aquest tema: «L'explicació detallada que confirme el vincle geogràfic, a la qual es fa referència en l'article 35, apartat 2, lletra g), del Reglament (CE) núm. 479/2008, aclarirà en quina mesura les característiques de la zona geogràfica delimitada influeixen en el producte final».

És, doncs, notòria la rellevància del defecte observat en el plec de condicions a causa de la inexistència del vincle esmentat, amb la conseqüència afegida que pot induir a error al consumidor en impedir-li distingir si els vins comercialitzats com a DO València procedeixen de la seua zona de producció tradicional o, si és el cas, d'altres terrenys situats en termes municipals inclosos en altres DOP».

Mentre es resolien els procediments judicials sobre les ordres 13/2011 i 3/2011, es va donar trasllat a la Comissió Europea del plec de condicions aprovat per elles, a fi del seu registre. Durant el procés de registre es va modificar, a instàncies de la Comissió Europea, la redacció de l'apartat del vincle entre la zona de producció i les característiques del vi, eliminant les referències a les diferents subzones definides i introduint les categories de productes vinícoles.

En 2014, el plec de condicions amb les modificacions assenyalades va ser fet públic tant en la web de la Unió Europea com en el de la pròpia Conselleria.

Sobre aquesta modificació, en la sentència 958/2021 es fa referència a l'al·legació presentada pel Consell Regulador de la DOP València en el sentit que sí que existeix vincle entre la zona geogràfica controvertida i el nom «València» ja que, com recorda el fonament sisé de la sentència del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana impugnada, «aquest vincle va ser prèviament constatat per la Comissió UE després de la seua ratificació que va fer la mateixa Conselleria d'Agricultura, la qual cosa així i tot va obligar la DO València, a requeriment de la Comissió UE, a suprimir la referència al fet que la superfície en els

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 acoja 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».

Y anulando los párrafos del apartado 2 del anexo II de la Orden 13/2011 que se indican a continuación:

«Asimismo, dada la continuidad edáfica, proximidad geográfica y analogías climáticas y enológicas, se considera también zona de producción la ocupada por los terrenos situados en los siguientes términos municipales, para las variedades contempladas en este reglamento:

Zona Utiel– Requena: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Zona Alicante: Alcalalí, Alfafara, Algueña, Beneixama, Benissa, Biar, 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 acoja 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».

Es decir, anulando los párrafos relativos a la zona de producción que incluían territorios de Utiel-Requena y Alicante.

Los argumentos esgrimidos por el Tribunal Supremo en sus sentencias son los siguientes:

«En definitiva, el pliego de Condiciones de la DO Valencia no puede considerarse ajustado a los requisitos exigidos en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, al faltar en él la «explicación detallada que confirme el vínculo a que se refiere el artículo 118 ter, apartado 1, letra a), inciso i), o, en su caso, el artículo 118 ter, apartado 1, letra b), inciso i)», explicación que -conforme al apartado 2 del artículo 118 *quater*- constituye parte del contenido mínimo del pliego de Condiciones y cuya indudable importancia se desprende con toda evidencia del artículo 7 del Reglamento (CE) núm. 607/2009, que establece al respecto: «La explicación detallada que confirme el vínculo geográfico, a la que se hace referencia en el artículo 35, apartado 2, letra g), del Reglamento (CE) núm. 479/2008, aclarará en qué medida las características de la zona geográfica delimitada influyen en el producto final».

Es pues notoria la relevancia del defecto observado en el pliego de Condiciones a causa de la inexistencia del vínculo mencionado, con la consecuencia añadida de que puede inducir a error al consumidor al impedirle distinguir si los vinos comercializados como DO Valencia proceden de su zona de producción tradicional o, en su caso, de otros terrenos ubicados en términos municipales incluidos en otras DOP».

Mientras se resolvían los procedimientos judiciales sobre las órdenes 13/2011 y 3/2011, se dio traslado a la Comisión Europea del pliego de condiciones aprobado por ellas, al objeto de su registro. Durante el proceso de registro se modificó, a instancias de la Comisión Europea, la redacción del apartado del vínculo entre la zona de producción y las características del vino, eliminando las referencias a las distintas subzones definidas e introduciendo las categorías de productos vinícolas.

En 2014, el pliego de condiciones con las modificaciones señaladas fue hecho público tanto en la web de la Unión Europea como en el de la propia Conselleria.

Sobre esta modificación, en la sentencia 958/2021 se hace referencia a la alegación presentada por el Consejo Regulador de la DOP Valencia en el sentido de que sí existe vínculo entre la zona geográfica controvertida y el nombre «Valencia» ya que, como recuerda el Fundamento Sexto de la sentencia del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana impugnada, «dicho vínculo fue previamente constatado por la Comissió UE previa ratificació del mismo que realizó la propia Conselleria de Agricultura, lo que aun así obligó a la DO Valencia, a requerimiento de la Comisión UE, a suprimir la referencia



municipis coincidents en la DO UR i DO València no podia ser superior al 30 % a favor d'aquesta última».

Referent a això, la sentència 958/2021 del Tribunal Suprem indica clarament:

«Aquesta al·legació, no obstant això, no pot tindre la virtualitat pretesa per dues raons:

(i) En primer lloc, perquè havent-se impugnat les Ordres 13/2011 i 3/2011 que, com abans vam dir, van ser dictades en compliment de l'article 118 septies del Reglament núm. 1234/2007, dins de la primera fase relativa al Procediment Nacional Preliminar, correspon a aquesta Sala determinar en seu d'aquest recurs de cassació si s'ha complert o no el requisit exigit en la normativa comunitària respecte del contingut mínim del plec de condicions (requisit que, com acabem de veure, dista molt de constituir una mera exigència formal sense transcendència real).

(ii) I, en segon lloc, perquè aqueixa supressió de l'esment indicat per la Comissió, que les parts semblen acceptar pacíficament com una realitat, significaria una vertadera derogació parcial del contingut d'una disposició general, de l'oportú reflex formal de la qual no tenim constància en aquest recurs; això és, no consta que s'haja seguit a aquest efecte el tràmit corresponent fins a concloure en un acord derogatori degudament publicat. Per això, caldria considerar que, si és el cas, aqueix oferiment de supressió del paràgraf indicat podria constituir la simple expressió d'un compromís de la Conselleria d'Agricultura respecte de la Comissió, atés que no cal pensar que la supressió de l'esment indicat s'haguera produït, sense més, a través d'un simple acte administratiu, perquè això comportaria una vulneració evident del principi d'inderogabilitat singular dels reglaments (previst actualment en l'article 37 de la Llei 39/2015 i abans en l'article 52.2 de la Llei 30/1992)».

Per tant, d'acord amb les sentències 958/2021 i 959/2021 del Tribunal Suprem, ha de considerar-se que continua vigent el plec de condicions publicat amb les Ordres de 2011, excepte els apartats anul·lats pel Tribunal Suprem, i actualitzat con les modificacions menors tramitades posteriorment que es detallen a continuació.

El 8 d'agost de 2017, després d'una sol·licitud de la Unió de Llauradors I Ramaders, es va publicar la Resolució de 2 agost de 2017, del secretari autonòmic d'Agricultura i Desenvolupament Rural, per la qual s'adopta i es fa pública la decisió favorable parcial a la modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València. En aquesta resolució es modificava la zona de producció per a eliminar els territoris d'Utiel-Requena i Alacant, però incloent els socis de la Cooperativa La Viña:

«Formen part de la zona de producció aquelles parcel·les de socis de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop. V, situades en la població de Villena, que estiguen inscrites en el Registre Vitícola i que tradicionalment han assignat les mateixes a la producció de vins emparats per la Denominació d'Origen València».

Aquesta Resolució va ser recorreguda per la Denominació d'Origen Protegida València davant el Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana, al·legant que no hi havia legitimitat per a fer-la per ser la Unió de Llauradors I Ramaders el sol·licitant. La sentència 34/2020 va desestimar el recurs contenciós administratiu. Contra aquesta es va interposar un recurs de cassació, que el Tribunal Suprem, en la seua sentència 1118/2021, va resoldre desestimàtoriament.

En data 16 de setembre de 2020, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida València va registrar una sol·licitud de modificació del seu plec de condicions, per a incloure 5 noves varietats de raïm, (Mandó – Marselan – Miguel Arco – Garnatxa Blanca – Albariño), que va ser considerada favorablement, i el 6 de novembre de 2020 es va publicar la Resolució de 30 d'octubre de 2020, de la consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, per la qual s'adopta i fa pública la decisió favorable a la modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València.

En data 15 de juny de 2022, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida València va registrar una sol·licitud de modificació del seu plec de condicions, per a corregir una errata del punt 8, «Condicions aplicables», perquè puguen utilitzar-se els noms de les varietats en els vins que hagen sigut elaborats amb una proporció mínima del 85 % de raïm de la corresponent varietat, en concordança amb el que es disposa en l'article 50 del reglament 2019/33 pel qual es

a que la superfície en los municipios coincidentes en la DO UR y DO Valencia no podía ser superior al 30 % a favor de esta última».

A este respecto, la sentencia 958/2021 del Tribunal Supremo indica claramente:

«Esta alegación, sin embargo, no puede tener la virtualidad pretendida por dos razones:

(i) En primer lugar, porque habiéndose impugnado las Órdenes 13/2011 y 3/2011 que, como antes dijimos, fueron dictadas en cumplimiento del artículo 118 septies del Reglamento núm. 1234/2007, dentro de la primera fase relativa al Procedimiento Nacional Preliminar, corresponde a esta Sala determinar en sede de este recurso de casación si se ha cumplido o no el requisito exigido en la normativa comunitaria respecto del contenido mínimo del pliego de Condiciones (requisito que, como acabamos de ver, dista mucho de constituir una mera exigencia formal sin transcendencia real).

(ii) Y, en segundo lugar, porque esa supresión de la mención indicada por la Comisión, que las partes parecen aceptar pacíficamente como una realidad, significaría una verdadera derogación parcial del contenido de una disposición general, de cuyo oportuno reflejo formal no tenemos constancia en este recurso; esto es, no consta que se haya seguido al efecto el trámite correspondiente hasta concluir en un acuerdo derogatorio debidamente publicado. Por ello, cabría considerar que, en su caso, ese ofrecimiento de supresión del párrafo indicado podría constituir la simple expresión de un compromiso de la Conselleria de Agricultura respecto de la Comisión, dado que no cabe pensar que la supresión de la mención indicada se hubiera producido, sin más, a través de un simple acto administrativo, porque ello entrañaría una evidente vulneración del principio de inderogabilidad singular de los reglamentos (previsto actualmente en el artículo 37 de la Ley 39/2015 y antes en el artículo 52.2 de la Ley 30/1992)».

Por tanto, de acuerdo con las sentencias 958/2021 y 959/2021 del Tribunal Supremo, debe considerarse que sigue vigente el pliego de condiciones publicado con las Órdenes de 2011, salvo los apartados anulados por el Tribunal Supremo, y actualizado con las modificaciones menores tramitadas posteriormente que se detallan a continuación.

El 8 de agosto de 2017, tras una solicitud de la Unió de Llauradors I Ramaders, se publicó la Resolución de 2 agosto de 2017, del secretario autonómico de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se adopta y se hace pública la decisión favorable parcial a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia. En esta resolución se modificaba la zona de producción para eliminar los territorios de Utiel-Requena y Alicante, pero incluyendo a los socios de la Cooperativa La Viña:

«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 Valencian».

Esta Resolución fue recurrida por la Denominación de Origen Protegida Valencia ante el Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana, alegando que no había legitimidad para hacerla por ser la Unió de Llauradors I Ramaders el solicitante. La sentencia 34/2020 desestimó el recurso contencioso-administrativo. Contra ella se interpuso recurso de casación, que el Tribunal Supremo, en su sentencia 1118/2021, resolvió desestimàtoriament.

En fecha 16 de septiembre de 2020, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia registró una solicitud de modificación de su pliego de condiciones, para incluir 5 nuevas variedades de uva, (Mandó – Marselán – Miguel Arco – Garnacha Blanca – Albariño), que fue considerada favorablemente, y el 6 de noviembre de 2020 se publicó la Resolución de 30 de octubre de 2020, de la consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se adopta y hace pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia.

En fecha 15 de junio de 2022, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia registró una solicitud de modificación de su pliego de condiciones, para corregir una errata del punto 8, «Condiciones aplicables», para que puedan utilizarse los nombres de las variedades en los vinos que hayan sido elaborados con una proporción mínima del 85 % de uva de la correspondiente variedad, en concordança con lo dispuesto en el artículo 50 del reglamento 2019/33 por el

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.

A fi de complir les sentències esmentades més amunt, i per a reforçar la seguretat jurídica, convé per tant publicar el plec de condicions modificat consolidat, amb les modificacions tramitades al llarg del procés.

Per tot el que s'ha exposat, d'acord amb el que es disposa en 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 conforme al que s'estableix en l'article 28 de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, de la Generalitat, del Consell, resolc:

Primer

Adoptar i fer pública la decisió favorable a la modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València una vegada comprovat que compleix 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, com a annex d'aquesta resolució.

Tercer

Remetre aquesta resolució al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, a l'efecte de la transmissió de la sol·licitud d'inscripció a la Comissió Europea, d'acord amb el procediment legal establert.

El present acte posa fi a la via administrativa i contra aquest pot interposar-se postestatívement un recurs de reposició davant la consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica en el termini d'un mes comptat des de l'endemà de la notificació, 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 la notificació, de conformitat amb el que es disposa en els articles 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, i en l'article 10 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

València, 27 de juliol de 2022.– La consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica: Mireia Mollà Herrera.

ANNEX

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

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.

A fin de dar cumplimiento a las sentencias más arriba citadas, y para reforzar la seguridad jurídica, conviene por tanto publicar el pliego de condiciones modificado consolidado, con las modificaciones tramitadas a lo largo del proceso.

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), en 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, de la Generalitat, del Consell, resuelvo:

Primero

Adoptar y hacer pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Valencia una vez comprobado que cumple 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, como Anexo a esta resolución.

Tercero

Remitir esta resolución al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a los efectos de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea, de acuerdo con el procedimiento legal establecido.

El presente acto pone fin a la vía administrativa y contra el mismo puede interponerse postestatívemente 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 públicas, y en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa.

València, 27 de julio de 2022.– La consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica: Mireia Mollà Herrera.

ANEXO

Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «València»

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



- Vi de licor
- Vi espumós aromàtic de qualitat
- Vi d'agulla

a) Característiques analítiques

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

a) Características analíticas

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 etiquetatge amb el terme tradicional Criança, Reserva i Gran Reserva	12	12
Vi de Licor (blancs, rosats i negres)	15	17,5
Vi Espumós Aromàtic de Qualitat (blancs, rosats i negres)	6	10
Vi blanc, rosat i negre etiquetatge amb l'esment «Petit València»	4,5	9
Vi d'Agulla (blancs, rosats i negres)	7	9

Paràmetre	Rang	
ACIDESA TOTAL (àcid tartàric)	Vi blanc, rosat, negre, espumós aromàtic de qualitat i d'agulla: Mínim de 3,5 g/l Vins de licor: Mínim de 1,5 g/l	
ACIDESA VOLÀTIL (àcid acètic)	Vi blanc, rosat, negre, espumós aromàtic de qualitat i d'agulla: Inferior a 0,80 g/l Vins amb grau alcohòlic volumètric adquirit superior a 12,5 i vi de licor: inferior a 1,2 g/l	
ANHÍDRID SULFURÓS	Vi contingut en sucre (glucosa+ fructosa) < 5g/l	Vins blancs i d'agulla blancs: màxim 200 mg/l Vins rosats i d'agulla rosats: màxim 200 mg/l Vins negres i d'agulla negres: màxim 150 mg/l
	Vi contingut en sucre (glucosa+ fructosa) ≥ 5g/l	Vins blancs: màxim 300 mg/l Vins rosats i d'agulla blancs i rosats: màxim 250 mg/l Vins negres i d'agulla negres: màxim 200mg/l
	Vi de licor contingut sucre < 5g/l: màxim 150 mg/l	
	Vi de licor contingut sucre ≥ 5g/l: màxim 200 mg/l	
	Vi espumós de qualitat: màxim 185 mg/l	
	SUCRES TOTALS, Expressats en termes de fructosa i glucosa	VI ESPUMÓS AROMÀTIC DE QUALITAT (blancs, rosats i/o negres)
Extra Brut: entre 0 i 6 grams/litre		
Brut: inferior a 12 grams/litre		
Extra sec: entre 12 i 17 grams/litre		
Sec: entre 17 i 32 grams/litre		
Semisec: entre 32 i 50 grams/litre		
VINS DIFERENTS DELS ESPUMOSOS (blancs, rosats, negres, de licor)		Sec: Si el seu contingut en sucre no és superior a: - 4 grams per litre, o - 9 grams per litre, quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid 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 excedeix el màxim previst anteriorment però no excedeix: - 12 grams per litre, o - 18 grams per litre, quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid 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 espumós aromàtic de qualitat: igual o superior a 3 bars a temperatura de 20 °C	



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»	4,5	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 VOLATIL (Ácido acético)	Vino blanco, rosado, tintos, espumoso aromático de calidad y de aguja: Inferior a 0,80 g/l Vinos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5 y vino de licor: inferior a 1,2 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 de calidad: máximo 185 mg/l	
AZÚCARES TOTALES, Expresados en términos de frutosa 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
		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.	
DÍOXIDO 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 podran anar des dels grocs més pàl·lids als grocs daurats, passant pels pallosos i podent presen-

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

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

Boca: bona acidesa, frescos i afruitats. Bona persistència

Rosats

Color: presentaran tonalitats roses, podent presentar reflexos color gerd, maduixa, grosella o salmó.

Nas: neta i intensa on predominen les aromes afruitades.

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

Negres

Color: dominaran els tons coberts, predominant els tons rojos amb reflexos violaci, porpra, granat, cirera o robí, excepte els de llarga criança que presentaran tonalitats roig teula.

Nas: de bona intensitat i càrrega de fruita, excepte en aquells que hagen sigut criats en fusta, on existirà un equilibri entre fruita i fusta. Neta 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 de licor

Color: en el cas de vins de licor blanc, predominaran els tons grocs des del groc pàl·lid al groc daurat. En el cas de vins de licor rosats, trobarem tonalitats roses, podent presentar reflexos color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins de licor negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, porpra, granat o robí.

Nas: de bona intensitat, sent molt intensa i característica quan siga procedent del raïm Moscatell.

Boca: dolç i llaminera, equilibrada i de potent postgust.

Vi espumós aromàtic de qualitat

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

Nas: neta i intensa 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 podran anar des dels grocs més pàl·lids, als grocs més daurats. En el cas que el vi base siga rosat, trobarem tonalitats roses, podent presentar reflexos color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins base negres, trobarem tons rojos amb reflexos violaci, porpra, granat, cirera o robí.

Nas: neta i intensa amb aromes pròpies de la varietat.

Boca: fresca, afruitada 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 pinyolades, 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 en cap cas ser destinades a l'elaboració de vins protegits.

Els envasos de fusta utilitzats en els processos d'envelliment hauran 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 determinats esments tradicionals.

puddiendo presentar también reflejos verdosos. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso 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 esta 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 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, afruitada 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. Demarcació de la zona geogràfica

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

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

b) Subzona Valentino: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroi, Nàquera, Paterna, Pedralba, Picanya, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo i Yátova.

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

d) Subzona Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiolo de Malferit, Aiolo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, 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 han assignat les mateixes a la producció de vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València, situades en els següents paratges 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 y Casa Hondo, del terme municipal d'Almansa i en els paratges de Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto, del terme municipal de Caudete.

Formen part de la zona de producció aquelles parcel·les de socis de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situades en la població de Villena, que estiguen inscrites en el Registre Víticola i que tradicionalment han assignat les mateixes a la producció de vins emparats per la Denominació d'Origen València.

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 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 següents varietats autoritzades:

a) Blanques: Albariño, Chardonnay, Garnatxa blanca, Gewürztraminer, Macabeu, Alarije, Malvasia de la Rioja, Subirat Parent, Merseguera, Moscatell d'Alejandria, Moscatell Gra Menut, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo, Verdil i Viognier.

b) Negres: Boval, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Negra, Garnatxa, Graciano, Mandó, Marselan, Malbec, Mencia, Merlot, Miguel Arco, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Ull de llebre i Tintoreria.

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

– Factores naturales

La Denominació d'Origen València està situada a l'interior de la província de València, a l'est de la península ibèrica.

Dominada per la influència del mediterrani, trobem des de climes clarament continentals fins uns altres, molt més suaus de clara influència marina.

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, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroi, Nàquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.

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

d) Subzona Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiolo de Malferit, Aiolo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, 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, 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 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 Víticola 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.

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: Albariño, Chardonnay, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije, Malvasía Riojana, 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, Mandó, Marselán, Malbec, Mencia, Merlot, Miguel Arco, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Tintoreria.

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

– Alt Túria, muntanyenc 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 està situada entre els 800 als 1.000 metres, la qual cosa provoca una diferència tèrmica considerable entre la nit i el dia. El perfil dels sòls és marró-calcarí, amb horitzons d'humus poc desenvolupats, de textura llima-arenosa i de fertilitat mitjana o baixa.

– Valentino, de clima més suau. La pluviometria anual oscil·la entre els 315 mm/any de la comarca de la Regió muntanyenca, i els 450 mm/any de les comarques de la Foia de Buñol 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 marró-calcaris amb horitzó d'humus escassos i amb textures que van des de les argiles i algeps fins les graves i arenos, 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, arenos i algeps també pobres 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 muntanyenques. 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, destacant també la presència de boires matinals a les valls d'Alforins i 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, albarissa, arenos roges i graves, trobant textures francoargiloses, francoarenosos i arenosos.

– Factors humans

La presència del vi a València data de temps molt antics, així amb anterioritat a 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 quan la viticultura i el comerç del vi adquiriran una gran importància. Les freqüents troballes d'àmfores vinàries en aigües properes 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 al costat d'objectes com ara copes, pitxers 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 major 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 produeix un salt qualitatiu tant en els sistemes de cultiu de la vinya com en l'elaboració dels vins, ja que es van fer importants inversions tecnològiques i per l'adopció de noves pràctiques enològiques.

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

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

Els vins blancs i negres procedents de la subzona Valentino es caracteritzen per tindre més cos i alcohol, mentre que els blancs de l'Alt Túria són més suaus. Els vins Moscatell són aromàtics. Per part seua, 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 de la subzona Valentino juntament amb la pluviometria de la mateixa confereix un major grau alcohòlic als vins blancs i negres.

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 subzonas 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, 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 fundamentalmente 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.



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

La proximitat a la mar Mediterrània unida a 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 a resultat uns vins negres molt intensos i afruïtats.

8. Requisits aplicables

a) Marc legal

Legislació autonòmica

– Ordre 3/2011, de 16 de novembre, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua que modifica l'Ordre 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.

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, així com sobre el transport del raïm al celler, i totes les altres mesures complementàries que considere convenients per a millorar 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 amb anterioritat a la verema, després dels assessoraments i comprovacions necessaris. En cas que tal modificació es produïska, la mateixa no podrà superar el 25 % dels límits esmentats.

iii) Obligacions de celler

Es considerarà partida de vi, el vi de característiques uniformes i traçabilitat comprovada el volum de la qual no supere els 5.000 hectolitres, llevat que el vi estiguera contingut en un únic dipòsit i aquest fora de capacitat superior, en la qual la partida podrà aconseguir el volum equivalent a la capacitat d'aquest.

Els cellers efectuaran la qualificació de totes les partides de vi, per a això, prendran partida a partida, les oportunes mostres i efectuaran sobre aquestes una anàlisi fisicoquímica i un examen organolèptic mitjançant el tast.

Els vins que hagen sigut qualificats hauran de mantindre les qualitats fisicoquímiques i organolèptiques definides en el present plec de condicions, i en cas que es constate alguna alteració d'aquestes 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 criança hauran d'estar enclavades 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'emmagatzematge o la manipulació de raïm, mostos i vins no emparats per la Denominació d'Origen València, sempre que aquestes operacions es realitzen de manera separada de les referides als vins amb dret a aquesta i que es garantisca el control de tals processos. A aquest 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 d'aquells que no gaudisquen de tal circumstància, perquè tots dos en tot moment estiguen perfectament identificats.

v) Esments d'etiquetatge

Termes tradicionals:

Per a la Denominació d'Origen Protegida València, el terme tradicional al qual es refereix 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».

Segons s'estableix en l'article 118 sexvicies.3.a) del citat Reglament, tal esment tradicional podrà substituir en l'etiquetatge dels vins a l'expressió «Denominació d'origen protegida».

Els termes tradicionals als quals es refereix l'article 118 duovicies. 1b) del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre

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 afrutados.

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) 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 este 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) núm. 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 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) núm. 1234/2007 del Consejo, de 22 de



de 2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València són:

Per als pertanyents 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», «Criansa», «Reserva» i «Gran Reserva»

Altres esments d'etiquetatge:

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

b) L'esment «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 manera natural, i amb un grau alcohòlic total mínim permès de 9 % vol., per al seu ús com a vi jove.

c) L'esment «Moscatell de València», o «Vi de licor moscatell de València», es podrà aplicar als vins el raïm dels quals siga íntegrament de la varietat Moscatell d'Alexandria i s'haja elaborat conforme al 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) L'esment «Vi dolç» podrà aplicar-se als vins de licor que complisquen l'indicat en el quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI ter del Reglament CE 1234/2007.

vi) Etiquetat:

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 sota els noms de les subzones d'Alt Túria, Valentino, Clariano i Moscatell queda limitada exclusivament als vins elaborats amb raïm produït en la corresponent subzona. Els vins produïts a partir de raïm de diferents Subzones o la mescla de vins d'aquestes subzones podran únicament ser comercialitzats sota el nom de «València».

Podran utilitzar-se els noms de les varietats emparats per aquest Reglaments en els vins que hagen sigut elaborats exclusivament amb una proporció mínima del 85 % de raïm de la corresponent varietat, excepte per al vi de licor Moscatell de València, que ha de ser elaborat únicament amb la varietat Moscatell d'Alexandria.

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.

Correu electrònic: 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; E-mail: 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'assajos físic-químics 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 mitjançant:

– Auditories anuals als cellers

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

La presa de mostres es realitza durant les auditories als cellers.

Es realitza per mostreig, aplicant criteris de proporcionalitat en funció de la mena de producte i volum de producció, disponibles en el moment de l'auditoria.

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) núm. 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007: «Primero de cosecha», «Criansa», «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 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 Alejandria y se haya elaborado conforme al cuarto guió 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 guió del apartado c del punto 3 del anexo XI ter del Reglamento CE 1234/2007.

vi) Etiquetat:

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 subzonas 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 las variedades amparados por este Reglamentos en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con una proporción mínima del 85 % de uva de la correspondiente variedad, excepto para el vino de licor Moscatel de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandria.

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, núm. 2. 46010 Valencia.

Teléfono: 963 424 718.

Fax: 963 424 699.

Correu electrònic: 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 completen con la toma de muestras de producto calificado como apto por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolèpticos 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.