Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/7448

18.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7448)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM05

Ημερομηνία κοινοποίησης: 20.9.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΟΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ ΑΠΑΛΕΙΦΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ

   Περιγραφή:

   Οι ερυθρωποί και οι ερυθροί οίνοι απαλείφονται από τους οίνους της κατηγορίας 6, ήτοι τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου.

   Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

   Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν ανήκει στους τύπους αλλαγών που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

   Αιτιολόγηση:

   Πρόκειται για τύπους οίνων οι οποίοι, μολονότι καλύπτονται από τις προδιαγραφές προϊόντος, δεν παράγονται στην πράξη.

2. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΔΥΟ ΝΕΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

   Περιγραφή:

   Οι ενδείξεις επισήμανσης «Vino de pueblo» ή «Vi de poble» και «Vino de parcela» ή «Vi de parcel.la» εισάγονται για να συνοδεύουν ορισμένες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες· καθορίζονται επίσης τα χαρακτηριστικά και οι προϋποθέσεις χρήσης τους. Οι οίνοι που φέρουν αυτή την επισήμανση έχουν χαμηλότερη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο· χαμηλότερη απόδοση εκχύλισης· και η τεχνητή αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου δεν επιτρέπεται παρά μόνο στην περίπτωση της παραγωγής οίνων λικέρ.

   Η τροποποίηση αυτή αφορά τα σημεία 3, 5 και 8.b.v των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 5 και 9 του ενιαίου εγγράφου.

   Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν ανήκει στους τύπους αλλαγών που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

   Αιτιολόγηση:

   Στόχος είναι η καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών μέσω της αναγραφής της ακριβέστερης προέλευσης των σταφυλιών από τα οποία παράγονται ορισμένοι οίνοι, ενώ παράλληλα ισχύουν οι ίδιες απαιτήσεις υψηλότερης ποιότητας.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΥΠΟΠΕΡΙΟΧΏΝ ALTO TURIA ΚΑΙ VALENTINO

Περιγραφή:

Τρεις δήμοι (Alcublas, Andilla και Higueruelas) διαγράφονται από την υποπεριοχή VALENTINO και προστίθενται στην υποπεριοχή ALTO TURIA.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν ανήκει στους τύπους αλλαγών που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Το σφάλμα αυτό στην τοποθεσία των εν λόγω τριών δήμων διορθώνεται στο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου.

4. ΑΠΟΣΑΦΗΝΙΖΕΤΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΤΥΠΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ

Περιγραφή:

Για τους οίνους λικέρ που μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις «MOSCATEL DE VALENCIA» ή «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» και «VINO DULCE», η μέθοδος παραγωγής τους καθίσταται σαφέστερη με την προσθήκη ότι οι οίνοι αυτοί παράγονται από «γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα του προϊόντος αυτού με οίνο».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 8.b.v των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν ανήκει στους τύπους αλλαγών που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Μέχρι σήμερα αναφέρεται μόνο ότι οι οίνοι αυτοί θα πρέπει να παράγονται σύμφωνα με το παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, της 17ης Δεκεμβρίου (ενιαία ΚΟΑ). Με την αποσαφήνιση του περιεχομένου των εν λόγω διατάξεων, η διατύπωση και, ως εκ τούτου, η υποχρέωση των παραγωγών καθίστανται πλέον σαφέστερες.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Valencia

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κυρίως κίτρινες ανταύγειες που κυμαίνονται από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Μπορεί να παλαιωθεί σε ξύλινους περιέκτες. Καθαρή μύτη με καλή ένταση και φρουτώδεις νότες. Στο στόμα, καλή οξύτητα, δροσερός και φρουτώδης με μακρά επίγευση.

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 300 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εάν ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι μεγαλύτερος από 12,5 % vol: 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρωπός και ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ρόδινους τόνους με ανταύγειες σμέουρου, φράουλας, κόκκινου φραγκοστάφυλου ή σομόν ανταύγειες. Καθαρή, έντονη μύτη με κυρίαρχα φρουτώδη αρώματα. Στο στόμα, καλή οξύτητα, έντονος και ισορροπημένος. Μακρά επίγευση. Οι ερυθροί οίνοι έχουν συνήθως σκούρο χρώμα, κυρίως κόκκινες ανταύγειες με ιώδεις, πορφυρές, βαθυκόκκινες, κερασί ή ρουμπινί νότες. Μύτη με καλή ένταση και υψηλό φρουτώδες.

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: για τους ερυθρωπούς οίνους, 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 250 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l· για τους ερυθρούς οίνους, 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εάν ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι μεγαλύτερος από 12,5 % vol: 18 meq/l για τους ερυθρωπούς οίνους και 20 meq/l για τους ερυθρούς οίνους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Οίνοι που φέρουν τις ενδείξεις «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Βαθύτερα χρώματα σε σύγκριση με τον οίνο βάσης. Εντονότερο κίτρινο στην περίπτωση των λευκών οίνων. Τάση προς κεραμιδί ανταύγειες στην περίπτωση των ερυθρών οίνων. Ισορροπία μεταξύ φρουτώδους και ξυλώδους αρώματος στη μύτη. Καλή αίσθηση επίγευσης στο στόμα.

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 300 mg/l για τους λευκούς και 250 mg/l για τους ερυθρωπούς, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l· για ερυθρούς οίνους, 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

Μέγιστη πτητική οξύτητα, εάν ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι μεγαλύτερος από 12,5 % vol: 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Λευκός, ερυθρωπός και ερυθρός οίνος λικέρ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στην περίπτωση του λευκού οίνου λικέρ, κυρίως κίτρινες ανταύγειες, που κυμαίνονται από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Ο ερυθρωπός οίνος λικέρ έχει ρόδινους τόνους με ανταύγειες σμέουρου, φράουλας, κόκκινου φραγκοστάφυλου ή σομόν ανταύγειες. Ο ερυθρός οίνος λικέρ έχει ερυθρές ανταύγειες με ιώδεις, πορφυρές, βαθυκόκκινες ή ρουμπινί αποχρώσεις. Καλή ένταση στη μύτη, ιδίως όταν παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Moscatel. Γλυκός και ελκυστικός, ισορροπημένος με ισχυρή επίγευση.

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Λευκός αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εάν ο οίνος βάσης είναι λευκός, κυρίως κίτρινες ανταύγειες, που κυμαίνονται από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Καθαρή, έντονη μύτη με τα ιδιαίτερα αρώματα της ποικιλίας. Καλή οξύτητα και ένταση στο στόμα. Δροσεροί οίνοι με καλά ενσωματωμένο διοξείδιο του άνθρακα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

6. *Λευκός, ερυθρωπός και ερυθρός ημιαφρώδης οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εάν ο οίνος βάσης είναι λευκός, κυρίως κίτρινες ανταύγειες, που κυμαίνονται από ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Εάν ο οίνος βάσης είναι ερυθρωπός, ρόδινες ανταύγειες με νότες σμέουρου, φράουλας, κόκκινου φραγκοστάφυλου ή σομόν νότες. Εάν ο οίνος βάσης είναι ερυθρός, ερυθροί τόνοι με ιώδεις, πορφυρές, βαθυκόκκινες, κερασί ή ρουμπινί αποχρώσεις. Καθαρή, έντονη μύτη με τα ιδιαίτερα αρώματα της ποικιλίας. Δροσερός, φρουτώδης και έντονος στο στόμα, με καλά ενσωματωμένο διοξείδιο του άνθρακα.

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 250 mg/l και για τους δύο τύπους, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l· για ερυθρούς οίνους, 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 7

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *Λευκός, ερυθρωπός και ερυθρός οίνος που φέρει την ένδειξη «Petit Valencia» στην ετικέτα*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα χαρακτηριστικά θα είναι παρόμοια με εκείνα που περιγράφονται για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους.

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 300 mg/l για τους λευκούς και 250 mg/l για τους ερυθρωπούς, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l· για ερυθρούς οίνους, 150 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 5 g/l και 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή ανώτερη των 5 g/l.

Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 4,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Πρέπει να ασκείται επαρκής πίεση για την εξαγωγή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, έτσι ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 82 λίτρα γλεύκους ή τα 76 λίτρα οίνου για κάθε 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προστατευόμενων οίνων παρτίδες οίνου που έχουν παραχθεί με ακατάλληλη πίεση.

Η μέγιστη απόδοση εκχύλισης για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de parcela» ή «Vi de parcel.la» είναι 65 λίτρα για κάθε 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Οι ξύλινοι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στις διαδικασίες παλαίωσης πρέπει να είναι δρύινοι και να έχουν χωρητικότητα ανάλογη των ποσοτικών ορίων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία για τη χρησιμοποίηση συγκεκριμένων παραδοσιακών ενδείξεων.

Για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες ποικιλίες: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo και Verdejo.

Για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de parcela» ή «Vi de parcel·la», δεν επιτρέπεται η τεχνητή αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου, εκτός από την περίπτωση της παραγωγής οίνων λικέρ.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρές ποικιλίες

9 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

69,16 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρές ποικιλίες που προορίζονται για οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de pueblo» ή «Vi de poble»

8 190 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

62,24 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Ερυθρές ποικιλίες που προορίζονται για οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de parcela» ή «Vi de parcel.la»

5 460 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6.

35,49 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8.

91,20 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Λευκές ποικιλίες που προορίζονται για οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de pueblo» ή «Vi de poble»

10 800 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

10.

82,08 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. Λευκές ποικιλίες που προορίζονται για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de parcela» ή «Vi de parcel.la»

7 200 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

12.

46,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. Ποικιλία Moscatel de Alejandría

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

14.

121,60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

15. Ποικιλία Moscatel de Alejandría που προορίζεται για οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de pueblo» ή «Vi de poble»

14 400 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

16.

109,44 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

17. Ποικιλία Moscatel de Alejandría που προορίζεται για οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vino de parcela» ή «Vi de parcel.la»

9 600 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

18.

62,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Valencia» αποτελείται από την έκταση που βρίσκεται στην επαρχία της Βαλένθιας και η οποία εμπίπτει στις μικρότερες γεωγραφικές ενότητες ή «υποπεριοχές» που καλύπτονται από την ΠΟΠ και αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους:

α) υποπεριοχή ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas και Tuéjar.

β) υποπεριοχή VALENTINO: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo και Yátova.

γ) υποπεριοχή MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís και Yátova.

δ) υποπεριοχή 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 και Xàtiva.

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει επίσης τα αμπελοτεμάχια που είναι καταχωρισμένα στο αμπελουργικό μητρώο και τελούν υπό τη διαχείριση μελών συνεταιρισμών ή ιδιοκτητών οινοποιείων καταχωρισμένων στα μητρώα του ρυθμιστικού συμβουλίου, τα οποία παραδοσιακά χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που προστατεύονται από την ΠΟΠ «Valencia» και βρίσκονται στα ακόλουθα σημεία των δήμων Almansa και Caudete της επαρχίας Albacete: Campillo, Canto Blanco, Capitanes, Casa Alberto, Casa Blanca, Casa Hondo,Casa Pina, Casa Pino, Derramador, El Pleito, Escorredores, Escribanos, Estación, Herrasti, La Venta, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Montalbana, Pandos, Prisioneros, Torre Chica, Torre Grande, Venta del Puerto, στον δήμο Almansa και Vega de Bogarra, Derramador και El Angosto στον δήμο Caudete.

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει αμπελοτεμάχια που ανήκουν σε μέλη του οινοποιητικού συνεταιρισμού La Viña Coop V της πόλης Villena, τα οποία είναι εγγεγραμμένα στο αμπελουργικό μητρώο και χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Valencia».

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA - MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Valencia» είναι γνωστοί για την υψηλή αρωματική ένταση τους, η οποία οφείλεται στη λειψυδρία που αντιμετωπίζουν οι αμπελώνες την άνοιξη και το καλοκαίρι εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που επικρατούν τις περιόδους αυτές και της μεγαλύτερης εξαερωτικής εξίδρωσης.

Οι οίνοι αυτοί διακρίνονται επίσης από την υψηλή χρωματική τους ένταση λόγω του θερμικού εύρους. Οι οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ «Valencia» ξεχωρίζουν για την υψηλή αρωματική ένταση τους, η οποία οφείλεται στις ήπιες μέσες θερμοκρασίες που επικρατούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, καθώς και στη λειψυδρία που παρατηρείται την άνοιξη και το καλοκαίρι.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν την ΠΟΠ «Valencia» φημίζονται για τον χαρακτηριστικό φρουτώδη, ελαφρύ και ισορροπημένο χαρακτήρα τους. Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στο μεσογειακό κλίμα και τις ήπιες θερμοκρασίες που επικρατούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Τέλος, οι ημιαφρώδεις οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Valencia» είναι φρουτώδεις, ελαφροί και ισορροπημένοι, λόγω των ήπιων μέσων θερμοκρασιών.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία «VALENCIA» πρέπει να αναγράφεται με ευδιάκριτο τρόπο. Επιτρέπεται η αναγραφή της υποπεριοχής εάν όλα τα σταφύλια [που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου] καλλιεργήθηκαν σε αυτήν. Η ονομασία της ποικιλίας αμπέλου μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για οίνους που παράγονται κατά 85 % τουλάχιστον με χρήση της εν λόγω ποικιλίας. Εξαίρεση αποτελούν οι οίνοι λικέρ «Moscatel de Valencia» και «Moscatel traditional de Valencia», για τους οποίους είναι υποχρεωτικό να χρησιμοποιείται μόνο η ποικιλία Moscatel de Alejandría.

Πιθανές ενδείξεις στην επισήμανση:

Η ένδειξη «VINO PETIT VALENCIA» μπορεί να αναγράφεται σε νεαρούς οίνους με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 4,5 % και συνολικό αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 9 % κατ' όγκο, οι οποίοι παρασκευάζονται με φυσικές μεθόδους.

Οι ενδείξεις «MOSCATEL DE VALENCIA» ή «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» μπορούν να χρησιμοποιούνται σε οίνο που προέρχεται 100 % από σταφύλια ποικιλίας Moscatel de Alejandría και παράγεται σύμφωνα με το παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) 4η περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, δηλ. από γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα του προϊόντος αυτού με οίνο. Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Tradicional» εάν στην οινοποίηση χρησιμοποιείται γλεύκος που περιέχει οινολάσπη και φλούδες σταφυλιών.

Η ένδειξη «VINO DULCE» μπορεί να αναγράφεται σε οίνους λικέρ που παράγονται σύμφωνα με το παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) 4η περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, δηλ. από γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα του προϊόντος αυτού με οίνο.

Η ένδειξη «VINO DE PUEBLO» ή VI DE POBLE» μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με τη γεωγραφική ονομασία του δήμου για οίνους των οποίων το 85 % των σταφυλιών προέρχεται από αμπελοτεμάχια που ανήκουν στον οικείο δήμο. Μπορεί να γίνει δεκτή η χρήση του 15 % των σταφυλιών που προέρχονται από αμπελώνες καταχωρισμένους σε δήμους που συνορεύουν με την περιοχή παραγωγής του οικείου δήμου.

Η ένδειξη «VINO DE PARCELA» ή «VI DE PARCEL.LA» μπορεί να χρησιμοποιείται για οίνους των οποίων το 100 % των σταφυλιών προέρχεται από ένα αμπελοτεμάχιο. Μπορούν να προέρχονται από ένα μόνο γεωτεμάχιο κτηματολογίου που περιλαμβάνει επιμέρους αμπελοτεμάχια ή περισσότερα του ενός αμπελοτεμάχια, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

— συνορεύουν και ανήκουν στην ίδια αμπελουργική εκμετάλλευση

— φυτεύτηκαν το ίδιο έτος, με το ίδιο υποκείμενο

— ανήκουν στην ίδια ποικιλία αμπέλου.

Η παραδοσιακή ένδειξη «Primero de Cosecha» (Πρώτος τρύγος) μπορεί να χρησιμοποιείται σε ερυθρούς, λευκούς και ερυθρωπούς οίνους που παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται κατά το πρώτο δεκαήμερο του τρύγου και εμφιαλώνονται εντός τριάντα ημερών από το τέλος του τρύγου, με την υποχρέωση αναγραφής του έτους εσοδείας στην ετικέτα.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι εγκαταστάσεις οινοποίησης και παλαίωσης πρέπει να βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής. Είναι επίσης δυνατόν να βρίσκονται στους δήμους της Αυτόνομης Κοινότητας της Βαλένθιας που συνορεύουν με τους δήμους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz