C/2024/7448

18.12.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7448)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM05

Fecha de comunicación: 20.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. SE ELIMINAN LOS ROSADOS Y TINTOS DEL VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

Descripción:

Se eliminan de los vinos de la categoría 6, vinos espumosos aromáticos de calidad, los tipos rosados y tintos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Se trata de una modificación normal pues no es de ninguno de los tipos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Son tipología que, si bien contemplaba el `pliego de condiciones, en la realidad, no se elaboran.

2. SE INTRODUCEN DOS NUEVAS MENCIONES DE ETIQUETADO

Descripción:

Se introducen las menciones de etiquetado «Vino de pueblo» o «Vi de poble» y «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la», para acompañar a ciertas unidades geográficas menores y se establecen sus características y condiciones de uso. Estas suponen, para estos vinos así etiquetados, un rendimiento de uva por hectárea menor; un rendimiento de extracción menor; y que no se autorizará el incremento artificial de grado alcohólico excepto en el caso de elaboración de vino de licor.

Modifica los puntos 3, 5 y 8.b.v del pliego de condiciones y los puntos 5 y 9 del documento único.

Se trata de una modificación normal pues no es de ninguno de los tipos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se pretende dar más información al consumidor indicándole un origen más preciso de la uva con la que se elaboren ciertos vinos, a la par que se exige a los mismos mayores requisitos de calidad.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. SE CORRIGE LA DEMARCACIÓN DE LAS SUBZONAS ALTO TURIA Y VALENTINO

Descripción:

Tres municipios (Alcublas, Andilla, e Higueruelas) se eliminan de la Subzona VALENTINO y se introducen en la Subzona ALTO TURIA.

Modifica el punto 4 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Se trata de una modificación normal pues no es de ninguno de los tipos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Se aprovecha para corregir esta errata de ubicación de esos tres municipios, en el texto del pliego de condiciones y del documento único.

4. SE CLARIFICA LA ELABORACIÓN DE ALGUNOS TIPOS DE VINOS DE LICOR

Descripción:

En los vinos de licor con derecho a las menciones de etiquetado «MOSCATEL DE VALENCIA» o «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» y «VINO DULCE» se explicita más su forma de elaboración añadiendo que se harán «con mosto de uva o la combinación de este producto con vino».

Modifica el punto 8.b.v del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Se trata de una modificación normal pues no es de ninguno de los tipos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, de indicaciones geográficas.

Justificación:

Hasta el momento sólo se indicaba que esos vinos se debían elaborar conforme al cuarto guión del apartado c) del punto 3 del Anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, OCM única. Ahora, al explicitar el contenido de esta reglamentación, se hace más clara la redacción y, por tanto, la obligación de los elaboradores.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Valencia

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Predominan tonos amarillos, desde amarillos más pálidos hasta amarillos dorados. Pueden tener crianza en madera. Nariz limpia y de buena intensidad, con sensaciones de fruta. En boca buena acidez, frescos, afrutados y buena persistencia.

Sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 300 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol.: 18 meq/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vino rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos rosados presentan tonalidades rosas, reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Nariz limpia e intensa predominando aromas afrutados. En boca buena acidez, francos y equilibrados. Con buena persistencia. En los vinos tintos dominan los tonos cubiertos, predominando tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. Nariz de buena intensidad y carga de fruta.

Sulfuroso máximo: para vinos rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 250 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l; para tintos. 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol.: 18 meq/l para vinos rosados, y 20 meq/l para vinos tintos.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 9,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vino con mención de crianza, reserva y gran reserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Presentarán tonos más acentuados sobre el vino base. En el caso de vino blanco será un amarillo más intenso. En el caso de vino tinto pueden llegar a tonalidades rojo teja. En nariz presentan equilibrio entre fruta y madera. En boca buenas sensaciones retronasales.

Sulfuroso máximo: para vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 300 mg/l para blancos y 250 mg/l para rosados; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol.: 18 meq/l.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Vino de licor blanco, rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

En el caso de vino licor blanco predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido al amarillo dorado. En caso de vino licor rosado, encontraremos tonalidades rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. En caso de vino licor tinto, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceos, púrpura, granate o rubí. Nariz de buena intensidad, especialmente cuando proceda de la uva Moscatel. En boca dulce y golosa, equilibrada y de potente postgusto.

Sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 15

— Acidez total mínima: 1,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vino espumoso aromático de calidad blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Si el vino base es blanco, predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. La nariz es limpia e intensa con aromas propios de la variedad. En boca presentan buena acidez e intensidad. Son vinos frescos con buena integración del carbónico.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

6. *Vino de aguja blanco, rosado y tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Si el vino base es blanco, predominarán los tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. Si el vino base es rosado, las tonalidades serán rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si el vino base es tinto, tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. La nariz es limpia e intensa con aromas propios de la variedad. En boca se presenta fresco, afrutado e intenso con buena integración del carbónico.

Sulfuroso máximo: vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 250 mg/l para ambos; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/ y 200 mg/l si es mayor o igual

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 7

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención «Petit Valencia»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Las características serán similares a las descritas para vinos blancos, rosados y tintos.

Sulfuroso máximo: para vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 300 mg/l para blancos y 250 mg/l para rosados; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Grado alcohólico volumétrico adquirido máximo: 9%vol.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 4,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

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.

El rendimiento máximo de extracción para los vinos etiquetados con la mención «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la» será de 65 litros por cada 100 kg de uva.

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

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

En el caso de vinos etiquetados con las menciones «Vino de parcela» o «Vi de parcel·la», no se autorizará el incremento artificial de grado alcohólico excepto en el caso de elaboración de vino de licor.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas

9 100 kilogramos de uvas por hectárea

2.

69,16 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas destinadas a vinos etiquetados con la mención «Vino de pueblo» o «Vi de poble»

8 190 kilogramos de uvas por hectárea

4.

62,24 hectolitros por hectárea

5. Variedades tintas destinadas a vinos etiquetados con la mención «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la»

5 460 kilogramos de uvas por hectárea

6.

35,49 hectolitros por hectárea

7. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

8.

91,20 hectolitros por hectárea

9. Variedades blancas destinadas a vinos etiquetados con la mención «Vino de pueblo» o «Vi de poble»

10 800 kilogramos de uvas por hectárea

10.

82,08 hectolitros por hectárea

11. Variedades blancas destinadas a vinos etiquetados con la mención «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la»

7 200 kilogramos de uvas por hectárea

12.

46,80 hectolitros por hectárea

13. Variedad Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

14.

121,60 hectolitros por hectárea

15. Variedad Moscatel de Alejandría destinada a vinos etiquetados con la mención «Vino de pueblo» o «Vi de poble»

14 400 kilogramos de uvas por hectárea

16.

109,44 hectolitros por hectárea

17. Variedad Moscatel de Alejandría destinada a vinos etiquetados con la mención «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la»

9 600 kilogramos de uvas por hectárea

18.

62,40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

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: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

b) Subzona 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 y Yátova.

c) Subzona MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.

d) Subzona CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Vitícola y explotadas por socios de cooperativas o titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia, situadas en los siguientes parajes de los municipios de Almansa y Caudete, de la provincia de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, del término municipal de Almansa y en los parajes de Vega de Bogarra, Derramador y El Angosto, del término municipal de Caudete.

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

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Los vinos de la DOP Valencia se caracterizan por tener una elevada intensidad aromática, la cual se debe al estrés hídrico que sufre la vid en primavera y verano, ya que en este periodo las temperaturas son elevadas y la evapotranspiración es más acusada.

Estos vinos, además, se distinguen por su marcada intensidad colorante, causada por su amplitud térmica. Los vinos de licor de la DOP Valencia destacan por su alta intensidad aromática, consecuencia de que las temperaturas medias son suaves durante todo el año y por el estrés hídrico sufrido en primavera y verano.

Por su parte, los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son característicos por ser afrutados, ligeros y equilibrados. Estos rasgos son la consecuencia del clima Mediterráneo, con temperaturas suaves durante todo el año.

Finalmente, los vinos de aguja de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados, debido a las temperaturas medias existentes, que son templadas

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará de forma destacada «VALENCIA». Podrá figurar la subzona cuando toda la uva proceda de la misma. Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades amparados 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 y Moscatel tradicional de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandría

Podrá figurar:

«VINO PETIT VALENCIA» en vinos jóvenes de grado adquirido >4,5 y el total >9 % vol, elaborados de forma natural.

«MOSCATEL DE VALENCIA» o «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» se podrá usar en vino de 100 % Moscatel de Alejandría, elaborado según el cuarto guion del apartado c) del punto 3 del anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, es decir, con mosto de uva o la combinación de este producto con vino. Si se utiliza en la elaboración mosto con lías y pieles será obligatorio que incluya la mención «Tradicional».

«VINO DULCE» en vinos de licor elaborados según 4º guion apartado c) punto 3 del Anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, es decir, con mosto de uva o la combinación de este producto con vino.

«VINO DE PUEBLO» o «VI DE POBLE» más el nombre geográfico del municipio podrá aplicarse a los vinos cuya uva sea procedente en un 85 % de las parcelas que pertenezcan al municipio en cuestión. Podrá admitirse un 15 % de uva procedente de viñedos inscritos en términos municipales limítrofes de la zona de producción del municipio en cuestión.

«VINO DE PARCELA» o «VI DE PARCEL.LA» podrá aplicarse a los vinos cuya uva sea procedente en un 100 % de una parcela. Podrá proceder de una sola parcela catastral que contenga subparcelas o de más de una parcela si se acredita que:

— Son contiguas y de la misma propiedad

— Fueron plantadas en el mismo año, con el mismo portainjerto

— Son de la misma variedad de uva.

Se podrá usar el término tradicional «Primero de cosecha» en los 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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las bodegas de elaboración y crianza deberán estar enclavadas en la zona de producción y también podrán ubicarse en aquellos municipios de la Comunitat Valenciana que sean colindantes con los de la demarcación geográfica.

Enlace al pliego de condiciones

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