

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Valencia (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida
--

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. Vino de licor

6. Vino espumoso aromático de calidad

8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

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.	
---	--

SO2 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	
--	--

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):	

Vino rosado y tinto

Breve descripción textual
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>SO₂ 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</p>

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):	

Vino con mención de crianza, reserva y gran reserva

Breve descripción textual
<p>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.</p> <p>SO₂ 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;</p>

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):	

Vino de licor blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual
<p>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.</p> <p>SO₂ 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;</p>

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):	

Vino espumoso aromático de calidad blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual
Si el vino base es blanco, predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. Si el vino base es rosado, las tonalidades serán rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella osalmón. 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 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

Vino de aguja blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual
<p>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.</p> <p>SO₂ 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/l y 200 mg/l si es mayor o igual</p>

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):	

Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención "Petit Valencia"

Breve descripción textual
<p>Las características serán similares a las descritas para vinos blancos, rosados y tintos.</p> <p>SO₂ 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;</p>

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	Entre 4,5 y 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):	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>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.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
9100 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

12000 kilogramos de uvas por hectárea 16.000 kilogramos/hectárea para la uva Moscatel de Alejandría
--

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
69,16 hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
91,20 hectolitro por hectárea 121,60 hectolitro por hectárea para la uva Moscatel de Alejandría

5. ZONA DELIMITADA

Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.

Buñol, Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.

Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairant, 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.

Aquellas parcelas de socios de la Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situadas en la población de Villena.

Parajes limítrofes de Almansa y Caudete.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

VERDIL
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
MONASTRELL
MERSEGUERA
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTORERA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

vino

<code>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</code>
Los vinos blancos, tintos y rosados 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. También se distinguen por su marcada intensidad colorante causada por la amplitud térmica.

Vino de licor

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Los vinos de licor 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. También presentan aromas característicos de plantas mediterráneas, tales como azahar, o flor blanca.

Vino espumoso aromático de calidad

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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

Vino de aguja

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Los vinos de aguja son afrutados, ligeros y equilibrados debido a las temperaturas medias existentes, las cuales son templadas.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>Figurará de forma destacada "VALENCIA". Podrá figurar la subzona cuando toda la uva proceda de la misma. Podrá figurar "PRIMERO DE COSECHA" en vinos procedentes de uvas cosechadas los primeros diez días de vendimia y embotellados los treinta días siguientes. Podrá figurar "VINO PETITVALENCIA" en vinos jóvenes de grado adquirido >4,5 y el total >9% vol, elaborados de forma natural. "MOSCATEL DE</p>	

VALENCIA", o "VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA" se podrá usar en vino

de 100% Moscatel de Alejandría, elaborado según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013. "VINO DULCE" en vinos de licor según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013, si se utiliza en la elaboración mosto con lías y pieles será obligatorio que incluya la mención "TRADICIONAL". Podrá figurar "VINO DULCE" en aquellos vinos de licor que cumplan lo indicado en el cuarto guión apartado c) del punto 3 del Anexo VII parte II, del Reglamento (UE) 1308/2013.

II. OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalentes):	
Denominación tradicionalmente utilizada:	No
Lengua de la solicitud:	español
Base jurídica para la transmisión:	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:	
Tipo de modificación:	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

Título:	
Reasons	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO

a. Datos del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante:	Consejo Regulador de vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):	Corporación de derecho público que con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado
Nacionalidad:	España
Dirección	22 Quart 46001 Valencia España
Teléfono.:	963910096
Fax:	-
Correo(s) electrónico(s):	admon@vinovalencia.org

b. Datos del intermediario

Nombre del intermediario:	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
Teléfono.:	34 91 3475397
Fax:	34 91 3475410
Correo(s) electrónico(s):	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

Nombre de la autoridad de control competente	Dirección General Desarrollo Rural Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica Generalitat Valenciana
Dirección	C/ Democracia, 77. Ciutat Administrativa9 d'Octubre. Edif. 3, 4 Planta 2 46018 Valencia España
Teléfono.:	961247305
Fax:	
Correo(s) electrónico(s):	area_calidad@gva.es

e. Datos de los organismos de control

Nombre del organismo de control	Consejo Regulador vinos DOP Valencia
Dirección	22 C/ Quart 46001 Valencia España
Teléfono.:	963910096

Fax:	-
Correo(s) electrónico(s):	admon@vinovalencia.org

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Reserva
Primero de Cosecha
Gran reserva
Crianza

4. Zona NUTS

ES523	Valencia / València
ES521	Alicante / Alacant
ES52	Comunidad Valenciana
ES5	ESTE
ES421	Albacete
ES42	Castilla-La Mancha
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

ALARIJE, SUBIRAT PARENT, MALVASIA RIOJANA
ALBARIÑO
BOBAL
BONICAIRE
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
FORCALLAT TINTA
GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA
GEWURZTRAMINER

GRACIANO
MALBEC
MANDÓ
MARSELAN
MAZUELA, CARIÑENA
MENCIA
MERLOT
MIGUEL DE ARCO
MOSCATEL GRANO MENUDO
PEDRO XIMENEZ
PETIT VERDOT
PINOT NOIR
PLANTA NOVA
PLATA FINA DE PEDRALBA
RIESLING
SAUVIGNON BLANCO
SEMILLON
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
TORTOSI
VERDEJO
VIOGNIER

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	281113 PC Valencia control cambios - copia-1.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente	PublicacionDOPValenciaDOCV.pdf
Referencia jurídica:	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, que aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la DOP Valencia.

c. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente	Solicitud_escaneada_DOP_Valencia.pdf
Descripción:	Solicitud de modificación de la disposición nacional de aprobación, anterior a 1/8/2009.

d. Mapas de la zona delimitada

e. Nota para la Comisión Europea

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

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