



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
“VALENCIA”

Número de expediente: PDO-ESA08721

1. NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER:

Valencia

2. DESCRIPCIÓN DEL VINO:

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Valencia son los siguientes:

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

a) Características analíticas

| Tipo | Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen) | Grado alcohólico total mínimo (%volumen) |
|--|--|---|
| Vino Blanco | 9 | 9 |
| Vino Rosado y tinto | 9,5 | 9,5 |
| Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con término tradicional Crianza, Reserva y Gran Reserva | 12 | 12 |
| Vino de Licor (Blancos, rosados y Tintos) | 15 | 17,5 |
| Vino espumoso de calidad (Blancos, rosados y tintos) | 10 | 9,5 (alcohol total del vino base) |
| Vino Espumoso Aromático de Calidad(Blancos) | 6 | 10 |
| Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención “Petit Valencia” | Entre 4,5 y 9 | 9 |
| Vino de Aguja (Blancos, rosados y tintos) | 7 | 9 |



| Parámetro | Rango | | |
|---|---|--|--|
| ACIDEZ TOTAL (Ácido Tartárico) | Vino blanco, rosado, tinto, espumoso de calidad, espumoso aromático de calidad y de aguja: <i>Mínimo de 3,5 g/l</i> Vinos de licor: <i>Mínimo de 1,5 g/l</i> | | |
| ACIDEZ VOLÁTIL (Ácido acético) | Vino blanco, rosado, tinto, espumoso de calidad, espumoso aromático de calidad y vino de aguja: <i>Inferior a 0,80 g/l</i> Vinos tintos y vinos de licor tintos con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5: <i>inferior a 1,2 g/l</i> Vinos blancos y rosados con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5: <i>inferior a 1,08 g/l</i> | | |
| ANHÍDRID O SULFUROS O | Vino contenido en azúcar (glucosa+fructosa) < 5g/l | Vinos blancos y de aguja blancos: <i>máximo 200 mg/l</i> Vinos rosados y de aguja rosados: <i>máximo 200 mg/l</i> Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 150 mg/l</i> | |
| | Vino contenido en azúcar (glucosa+fructosa) ≥ 5g/l | Vinos blancos: <i>máximo 300 mg/l</i> Vinos rosados y de aguja blancos y rosados: <i>máximo 250 mg/l</i> Vinos tintos y de aguja tintos: <i>máximo 200mg/l</i> | |
| | Vino de licor contenido azúcar < 5g/l: | <i>máximo 150 mg/l</i> | |
| | Vino de licor contenido azúcar ≥ 5g/l: | <i>máximo 200 mg/l</i> | |
| | Vino espumoso de calidad y vino espumoso aromático de calidad: | <i>máximo 185 mg/l</i> | |
| | | | |
| | | | |
| AZÚCARES TOTALES Expresados en términos de fructosa, glucosa y sacarosa | VINO ESPUMOSO DE CALIDAD Y VINO ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD (Blancos) | Brut Nature: inferior a 3 gramos/litro Extra Brut: entre 0 y 6 gramos/litro Brut: inferior a 12 gramos/litro Extra seco: entre 12 y 17 gramos/litro Seco: entre 17 y 32 gramos/litro Semiseco: entre 32 y 50 gramos/litro Dulce: superior a 50 gramos/litro | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| AZÚCARES TOTALES Expresados en términos de | VINOS DISTINTOS DE LOS ESPUMOSOS (Blancos, | Seco: Si su contenido en azúcar no es superior a: <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |



| | | |
|--------------------|---|--|
| fructosa y glucosa | rosados, tintos, de licor) | Semiseco: Si su contenido en azúcar excede el máximo previsto anteriormente pero no excede: - 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual |
| | | Semidulce: Si su contenido en azúcar es superior al máximo previsto anteriormente pero no es superior a 45 gramos/litro |
| | | Dulce: Si su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro. |
| DIÓXIDO DE CARBONO | Vino de aguja: De 1 bar a 2,5 bares a temperatura de 20°C Vino espumoso aromático de calidad: Igual o superior a 3 bares a temperatura de 20°C Vino espumoso de calidad: Igual o superior a 3,5 bares a temperatura de 20°C | |

b) Características organolépticas

BLANCOS

Color: Predominan los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos a los amarillos dorados, pasando por los pajizos y pudiendo presentar también reflejos verdosos. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.

Nariz: Limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino

Boca: Buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia

ROSADOS

Color: Presentarán tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. En el caso de haberse criado en madera, pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza.

Nariz: Limpia e intensa donde predominen los aromas afrutados. En el caso de haberse criado en madera, aparecerán las notas clásicas que aporta ésta al conjunto del vino

Boca: Buena acidez, franco y equilibrado. Afrutado y con buena persistencia.

TINTOS

Color: Dominarán los tonos cubiertos, predominando los tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí, excepto los de larga crianza que presentarán tonalidades rojo teja.

Nariz: De buena intensidad y carga de fruta, excepto en aquellos que hayan sido criados en madera, donde existirá un equilibrio entre fruta y madera. Limpia y agradable.



Boca: Abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo posgusto. 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 posgusto.

VINO ESPUMOSO 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 ESPUMOSO AROMÁTICO DE CALIDAD

Color: Predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados.

Nariz: Limpia e intensa con aromas propios de la variedad.

Boca: Con buena acidez e intensidad. Fresco y con buena integración del carbónico.

VINO DE AGUJA

Color: En el caso de que el vino base sea blanco, predominarán los tonos amarillos, que podrán ir desde los amarillos más pálidos, a los amarillos más dorados. En el caso de que el vino base sea rosado, encontraremos tonalidades rosas, pudiendo presentar reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si se trata de vinos base tintos, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí.

Nariz: Limpia e intensa con aromas propios de la variedad.

Boca: Fresca, afrutada e intensa y con buena integración del carbónico.



3.- PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Elaboración y rendimiento de transformación:

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 82 litros de mosto o 76 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

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.

Elaboración vino espumoso de calidad

La duración del proceso de elaboración de vinos espumosos de calidad con DOP, incluido el envejecimiento en la empresa de producción, contando a partir de la fermentación destinada a hacerlos espumosos, no podrá ser inferior a:

- a) Seis meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en cubas cerradas
- b) Nueve meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en botellas.

La duración de la fermentación destinada a hacer espumoso el vino base y la duración de la presencia de vino base sobre lías no podrán ser inferiores a:

- Noventa días
- Treinta días, si la fermentación se realiza en recipientes provistos de agitadores.

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



- b) Subzona **VALENTINO**: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.
- c) Subzona **MOSCATEL DE VALENCIA**: Buñol, Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.
- d) Subzona **CLARIANO**: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xàtiva.

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

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

5.- RENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN, MÁXIMO POR HECTÁREA:

La producción máxima admitida por hectárea será de 12.000 Kg. de uva para las variedades blancas, y de 9.100 Kg. para las tintas.

Para la uva Moscatel de Alejandría la producción máxima admitida por hectárea será de 16.000 kg.

El rendimiento máximo de vino por hectárea será de 69,16 hectólitos, para vinos de variedades tintas y 91,20 hectólitos para vinos de variedades blancas, excepto para los vinos de la variedad Moscatel de Alejandría que será de 121,60 hectólitos.

La producción máxima admitida por hectárea para los vinos etiquetados con la mención “Vino de pueblo” o “Vi de poble” más el nombre geográfico del municipio en cuestión será un 10% menor.



La producción máxima admitida por hectárea para los vinos etiquetados con la mención “Vino de parcela” o “Vi de parcel.la” será un 40% menor.

6.- VARIEDAD O VARIEDADES DE UVAS DE VINIFICACIÓN

La elaboración de los vinos se realizará exclusivamente con uvas de las siguientes variedades autorizadas:

- a) Blancas: Albariño, Chardonnay, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Merseguera, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Tortosí, Verdejo, Verdil y Viognier.
- b) Tintas: Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Tinta, Garnacha Tinta, Graciano, Mandó, Marselán, Malbec, Mencía, Merlot, Miguel de Arco, Monastrell, Mazuela, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Garnacha Tintorera.

7.-VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

a) Área geográfica

- Factores naturales.

La Denominación de Origen Valencia se encuentra situada en el interior de la provincia de Valencia, al este de la península ibérica.

Se caracteriza por tener un clima suave y húmedo, consecuencia de su cercanía al mar. La temperatura media anual es de unos 15°C. Los inviernos gozan de temperaturas templadas, mientras que los veranos son largos, secos y calurosos. La amplitud térmica es considerable.

Durante el periodo de mayo a septiembre, la evapotranspiración es elevada, mientras que encontramos el periodo libre de heladas desde mediados de abril a finales de octubre.

Las precipitaciones se concentran durante los periodos de primavera y otoño, siendo la pluviometría mediade 520 milímetros/año y 55 el número de días de lluvia al año. El número de días de sol es elevado.

Por su parte, los suelos se distinguen por ser pardo-calizos, con horizontes de humus poco desarrollados, detextura limo-arenosa.

- Factores humanos

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



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

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

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

Vino

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

Vinos de licor

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

Vinos espumosos de calidad

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

Vinos espumosos aromáticos de calidad

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

Vinos de aguja

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

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

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

Estos vinos, además, se distinguen por su marcada intensidad colorante, causada por



su amplitud térmica. Los vinos de licor de la DOP Valencia destacan por su alta intensidad aromática, consecuencia de que las temperaturas medias son suaves durante todo el año y por el estrés hídrico sufrido en primavera y verano. Por su parte, los vinos espumosos de calidad y vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son característicos por ser afrutados, ligeros y equilibrados. Estos rasgos son la consecuencia del clima Mediterráneo, con temperaturas suaves durante todo el año. Finalmente, los vinos de aguja de la DOP Valencia son afrutados, ligeros y equilibrados, debido a las temperaturas medias existentes, que son templadas.

8.- REQUISITOS APLICABLES

a) Marco legal

- Legislación autonómica

Orden 3/2011 de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden 13/2011, 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 consideren convenientes para mejorar la calidad.

ii) Niveles de producción

Los límites establecidos en el punto 5 podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarios. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% de los límites citados.

iii) Obligaciones de bodega

Se considerará partida de vino, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 5000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en la que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

Las bodegas efectuarán la calificación de todas las partidas de vino, para lo cual, tomarán partida a partida, las oportunas muestras y efectuarán sobre las mismas un análisis fisicoquímico y un examen organoléptico mediante la cata.

Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades fisicoquímicas y organolépticas definidas en el presente pliego de condiciones, y en caso de que



se constate alguna alteración de las mismas en detrimento de su calidad serán descalificados por la bodega.

Asimismo, será descalificado cualquier producto obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

Las bodegas de elaboración y crianza deberán estar enclavadas en la zona de producción que se ha indicado anteriormente. También, atendiendo a lo dispuesto en el art. 5.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, podrán ubicarse aquellos municipios de la Comunitat Valenciana que sean colindantes con los de la demarcación geográfica.

De acuerdo con la legislación vigente, el embotellado y el envejecimiento en botella se realizarán en la zona de producción delimitada con el fin de garantizar el origen y preservar las características particulares del producto, así como para salvaguardar su reputación y asegurar la eficacia de los controles, con la excepción de las bodegas ubicadas fuera de la zona de producción, certificadas a la fecha de publicación del presente Pliego de Condiciones, que conservarán derechos existentes.

iv) Coexistencia de vinos

En las bodegas inscritas en los distintos Registros se podrá realizar la elaboración, el almacenamiento o la manipulación de uvas, mostos y vinos no amparados por la Denominación de Origen Valencia, siempre que dichas operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a ella y que se garantice el control de tales procesos.

Será condición indispensable para la inscripción de una bodega en el Registro correspondiente que sus procesos de producción implantados permitan la perfecta separación de los vinos procedentes de uvas amparadas de aquellos que no gocen de tal circunstancia, quedando ambos en todo momento perfectamente identificados.

v) Menciones de etiquetado

Términos tradicionales:

Para la denominación de origen protegida “Valencia” el término tradicional al que se refiere el artículo 112.a del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, Reglamento único para las OCM, es: “Denominación de Origen”.

Según se establece en el artículo 119.3.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 112.b del Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida “Valencia” son:

Para los pertenecientes a la categoría 1 del anexo VII, parte II, del Reglamento único para las OCM: “Primero de cosecha”, “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”.

Otras menciones de etiquetado:

a) El término tradicional “**PRIMERO DE COSECHA**” se podrá aplicar a vinos tintos, blancos y rosados que sean cosechados en los diez primeros días de la vendimia y embotellados dentro de los treinta días siguientes a la finalización de la misma, siendo obligatorio indicar en la etiqueta la cosecha



b) La mención **“VINO PETIT VALENCIA”** se aplicará a los vinos con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 4,5% vol. que pueden tener o no azúcar residual, elaborados de forma natural, y con un grado alcohólico total mínimo permitido de 9% vol., para su uso como vino joven.

c) La mención **“MOSCATEL DE VALENCIA”**, o **“VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA”**, se podrá aplicar a los vinos cuya uva sea en su totalidad de la variedad Moscatel de Alejandría y se haya elaborado conforme al cuarto 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”**.

d) La mención **“VINO DULCE”** podrá aplicarse a los vinos de licor que cumplan lo indicado en 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.

e) La mención **“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. La producción máxima admitida por hectárea será un 10% menor del indicado para vinos con DOP Valencia.

f) La mención **“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.

vi) Etiquetado:

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen **“VALENCIA”**, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

2. La comercialización de los vinos bajo los nombres de las 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 una de las variedades amparadas por este Pliego de Condiciones en los vinos que hayan sido elaborados con una proporción mínima del 85% de uva de la correspondiente variedad, excepto para el vino de licor Moscatel de



Valencia y Moscatel tradicional de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandría.

9.- COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

a) Autoridad competente y Organismo delegado

Dirección General de Producción Agrícola y Ganadera.
Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca. Generalitat Valenciana
Avenida de la Democracia, 77 – Edificio B0
46018 VALENCIA
Teléfono: 961839300
Correo electrónico: area_calidad@gva.es

En las actividades de control participará el Órgano de Control integrado en el Consejo Regulador de la DOP “Valencia”: (C/ Quart, 22.- 46001 Valencia; Tel.: 963910096; Email: info@vinovalencia.org)

b) Tareas

i) Alcance de controles

Proceso productivo y producto
Examen organoléptico y analítico

Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como apto por los operadores, para la realización de ensayos fisicoquímicos y organolépticos a efectos de verificación de las características que figuran en el apartado 2 del pliego de condiciones.

ii) Metodología de control

La comprobación se realiza mediante:

- Auditorías anuales a las bodegas
- Toma de muestras de producto para realización de ensayos.

La toma de muestras se realiza durante las auditorías a las bodegas. Se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción, disponibles en el momento de la auditoría.