

| |
|-------------------------------------|
| 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. |
|---|

| |
|--|
| SO ₂ 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: inferior a 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 ácidotartárico |
| 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 azúcares < 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> <p>Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol: inferior a 20 meq/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 ácidotartárico |
| 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> <p>Acidez volátil máxima, si el grado alcohólico adquirido es >12,5%vol: inferior a a 18 meq/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 ácidotartárico |
| 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 ácidotartárico |
| 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 | |
|--|--|
| <p>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 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 presentan buena acidez e intensidad. Son vinos frescos con buena integración del carbónico.</p> | |

| 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 ácidotartárico |
| 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/ y200 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.</p> <p>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> <p>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.</p> | |

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

| Rendimiento máximo: |
|---|
| 9100 kilogramos de uvas por hectárea Para Vino de pueblo o vi de poble 10% menor Para vino de parcela o vi de parcel.la 40% menor |

Variedades blancas

| Rendimiento máximo: |
|---|
| 12000 kilogramos de uvas por hectárea 16.000 kilogramos/hectárea para la uva Moscatel de Alejandría Para Vino de pueblo o vi de poble 10% menor Para vino de parcela o vi de parcel.la 40% menor |

Variedades tintas

| Rendimiento máximo: |
|--|
| 69,16 hectolitro por hectárea Para Vino de pueblo o vi de poble 10% menor Para vino de parcela o vi de parcel.la 40% menor |

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

91,20 hectolitro por hectárea

121,60 hectolitro por hectárea para la uva Moscatel de Alejandría

Para Vino de pueblo o vi de poble 10% menor

Para vino de parcela o vi de parcel.la 40% menor

5. ZONA DELIMITADA

~~Las comarcas Valencianas de Los Serranos, La Vall de Albaida, La Hoya-Buñol y de Requena-Utiel excepto el municipio de Chera, además los municipios de Alcalalí, Alfara, Algueña, Anna, Ayora, Barx, Bellreguard, Beneixama, Benissa, Betera, Biar, Bicorp, Bolbaite, Casinos, Castalla, Catadau, Chella, Elda, Enguera, Estivella, Font-Figuera, Gata-Gorgos, Godella, Hondón-Frailes, Hondón-Nieves, Ibi, La Romana, Liria, Llíber, Llombai, Llosa-Ranes, Moixent, Monovar, Montesa, Montroy, Montserrat, Naquera, Onil, Paterna, Petrer, Picaña, Pinoso, Real, Ribarroja, Salinas, Sax, Teulada, Tibi, Torrent, Turis, Vallada, Vilamarxant, Villena, Xaló, Xátiva. Parajes limítrofes de Almansa y Caudete.~~

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

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.

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

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

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

| |
|------------------------|
| VERDIL |
| MOSCATEL DE ALEJANDRIA |
| MONASTRELL |
| MERSEGUERA |
| MACABEO, VIURA |
| GARNACHA TINTORERA |

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

vino

| |
|---|
| label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails |
| Los vinos blancos, tintos y rosados se caracterizan por tener una mayor graduación alcohólica debido a que la temperatura media de la zona protegida es bastante suave, hecho que provoca una pronta maduración de la uva. Además, presenta 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.</p> <p>Podrá figurar "PRIMERO DE COSECHA" en vinos procedentes de uvas cosechadas los primeros diez días de vendimia y embotellados los treinta días siguientes.</p> <p>Podrá figurar "VINO PETIT VALENCIA" en vinos jóvenes de grado adquirido >4,5 y el total >9% vol, elaborados de forma natural.</p> <p>"MOSCATEL DE 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 XI ter R CE 1234/2007. 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».</p> <p>"VINO DULCE" en vinos de licor según 4º guion apdo c) punto 3) Anexo XI ter R CE 1234/2007 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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Son contiguas y de la misma propiedad - Fueron plantadas en el mismo año, con el mismo portainjerto - Son de la misma variedad-es de uva. | |

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 (Article73(2) of R.(EC) No 607/2009) |
| El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadasde acuerdo con: | |
| Tipo de modificación: | Bring into compliance with EU rules (Article73(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 casode 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: | 963910029 |
| 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 de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua Generalitat Valenciana Desarrollo Rural, Consellería de Agricultura, Ganadería y Pesca |
| Dirección | 77 C/ Castán Tobeñas. Ciutat Administrativa 9 d'Octubre. Edif. 3, 4 Planta 2 Avenida de la Democracia, 77, Edificio B0 46018 Valencia España |
| Teléfono.: | 961247305 |
| Fax: | 961247932 |
| 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: | 963910029 |
| 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://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz |
|---------|---|