

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2023/C 103/04)

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-AM03

Fecha de comunicación: 29.8.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Cambio de redacción en la descripción de los vinos

Descripción:

Se especifica que los vinos de la categoría 1 podrán ser blancos, tintos y rosados.

Esta modificación afecta al punto 2 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021, ha considerado que sigue vigente el pliego de condiciones publicado con las Órdenes 13 y 3 de 2011, salvo los apartados anulados por el Tribunal Supremo, referentes al ámbito territorial, y actualizado con las modificaciones menores tramitadas posteriormente, por lo que algunos aspectos del pliego deben volver a la redacción que se publicó en 2011.

2. Demarcación de la zona geográfica

Descripción:

Se eliminan de la demarcación geográfica determinados municipios que estaban incluidos en el ámbito de las DOP de Utiel-Requena y Alicante.

Esta modificación afecta al punto 4 del Pliego de Condiciones y al punto 6 del Documento Único.

(1) OJ L 9, 11.1.2019, p. 2.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021, ha anulado determinados apartados referentes al ámbito territorial, al considerar que faltaba una explicación detallada que confirme el vínculo entre esos municipios y el producto protegido, por lo que la redacción del pliego debe adaptarse al contenido de las sentencias.

3. **Inclusión de sinónimos en las variedades de uvas de vinificación**

Descripción:

Se incluyen el nombre principal (Alarije) y un sinónimo (Malvasía Riojana) de la variedad que ya figura, Subirat Parent.

Esta modificación afecta al punto 6 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único porque dicha variedad figura como secundaria.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

Al citar todos los posibles nombres de una variedad ya contemplada, se ofrece mayor claridad en cuanto a las variedades usadas, ya que el sinónimo Malvasía Riojana, es más conocido y usado.

4. **Vínculo con la zona geográfica**

Descripción:

Se cambia la descripción de todo el apartado 7, relativo al vínculo con la zona geográfica.

Esta modificación afecta al punto 7 del Pliego de Condiciones y al punto 8 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación.

La Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo, mediante las sentencias 958/2021 y 959/2021, ha considerado que sigue vigente el pliego de condiciones publicado con las Órdenes 13 y 3 de 2011, salvo los apartados anulados por el Tribunal Supremo, referentes al ámbito territorial, y actualizado con las modificaciones menores tramitadas posteriormente, por lo que algunos aspectos del pliego deben volver a la redacción que se publicó en 2011.

5. **Se incluye el término tradicional «primero de cosecha»**

Descripción:

Se recupera el término tradicional «primero de cosecha».

Esta modificación afecta al punto 8 del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

En las diversas modificaciones del pliego se produjo un error y se eliminó la posibilidad de etiquetar vinos con este término tradicional, que sí figuraba anteriormente.

6. Etiquetado de vinos con variedad de uva

Descripción:

Podrán utilizarse los nombres de una de las variedades en los vinos que hayan sido elaborados exclusivamente con una proporción mínima del 85 % de uva de la correspondiente variedad (antes era del 100 %), excepto para el vino de licor Moscatel de Valencia, que ha de ser elaborado únicamente con la variedad Moscatel de Alejandría.

Esta modificación afecta al punto 8 del Pliego de Condiciones y al punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

Justificación:

En las diversas modificaciones del pliego se produjo un error y se eliminó la posibilidad de etiquetar vinos con el nombre de una variedad de uva usada con una proporción mínima del 85 %.

Se corrige un error sobre el etiquetado de vinos con el nombre de una variedad.

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

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

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

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;

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, 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 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.

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;

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.

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.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas

9 100 kilogramos de uvas por hectárea

2. Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Variedades tintas

69,16 hectolitros por hectárea

4. Variedades blancas

91,20 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: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

- b) Subzona VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, 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: 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, Bocairat, 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

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

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

El clima suave de la subzona Valentino junto con la pluviometría de la misma confiere un mayor grado alcohólico a los vinos blancos y tintos.

Los rasgos continentales del Alto Turia se traducen en un vino blanco más delicado.

La proximidad al mar Mediterráneo unida a una mayor pluviometría son las responsables de obtener un vino Moscatel muy aromático.

La amplitud térmica junto con la variada orografía de la subzona Clariano tienen como resultado unos vinos tintos muy intensos y afrutados.

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, 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 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1234/2007. «VINO DULCE» en vinos de licor elaborados según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1234/2007. 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.

Enlace al pliego de condiciones

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