

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**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**

(2023/C 224/08)

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

## NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM04

Fecha de comunicación: 3.4.2023

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Categorías de productos vitícolas. Mejora de la redacción**

Descripción:

Se sustituyen las referencias «vino blanco», «vino tinto», «vino rosado» por la mención «Vino». La categoría VINO incluye como vinos amparados los blancos, rosados y tintos, tal y como viene definida en el anexo VII – Parte II «Categorías de productos vitícolas» del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El artículo 4.1 del Reglamento Delegado 2019/33 establece que «En la descripción de los productos vitivinícolas se indicarán la categoría o categorías pertinentes de productos vitivinícolas entre las categorías que figuran en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.»

Para cumplir esto, es necesario efectuar esta modificación para que la redacción se ajuste a lo dispuesto reglamentariamente.

2. **Se introduce el límite del grado alcohólico adquirido máximo para los vinos blancos, rosados y tintos etiquetados con la mención «Petit Valencia»**

Descripción:

Se precisa el límite máximo del grado alcohólico adquirido (% volumen) para los vinos etiquetados con la mención «Petit Valencia» situando lo en 9%vol., es decir, el intervalo permitido sería entre 4,5 y 9 %vol.

Esta modificación afecta al punto 2.a del Pliego de Condiciones y al punto 4 del Documento Único.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se considera necesario fijar el intervalo de los vinos etiquetados con la mención «Petit Valencia» blancos, tintos o rosados, de 4,5 a 9 % vol. , para no inducir a error con el resto de vinos blancos, tintos o rosados.

### 3. **Cambios en la acidez volátil de vinos tintos, blancos y rosados con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5%vol**

Descripción:

Se precisa el límite de la acidez volátil de vinos tintos, por un lado, y de los blancos y rosados, por otro, con grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 12,5%vol., que será inferior a 1,2 g/l , para tintos, y 1,08 g/l, para el resto.

Esta modificación afecta al punto 2.a del Pliego de Condiciones y 4 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

En cumplimiento del Anexo I – parte C del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

### 4. **Corrección sobre menciones de contenido en azúcar**

Descripción:

Se corrigen las menciones sobre el contenido en azúcar de los vinos espumosos aromáticos de calidad, por estar mal escritas: se sustituye «Bruto» por «Brut», y «Natural» por «Nature».

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Corrección de erratas.

### 5. **Introducción de la descripción organoléptica de los vinos rosados envejecidos**

Descripción:

Se precisa la descripción organoléptica de los vinos rosados que se han criado en madera que, por error, faltaba.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se considera que debe contemplarse organolépticamente que un vino rosado pueda tener crianza en madera, por lo que es conveniente que quede descrito.

### 6. **Variedades utilizadas en la elaboración de vinos espumosos aromáticos de calidad**

Descripción:

En el apartado de prácticas enológicas específicas, se precisan las variedades del punto 6 del Pliego de Condiciones que podrán ser utilizadas para la elaboración del vino espumoso aromático de calidad.

Esta modificación afecta al punto 3 del Pliego de Condiciones y al punto 5.1 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Cumplimiento del Anexo II – apéndice del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, según el cual, no todas las variedades pueden destinarse a este tipo de vinos espumosos.

#### **7. Rendimiento de producción para la uva Moscatel de Alejandría**

Descripción:

Se define una producción máxima admitida por hectárea de 16 000 kg y 121,60 hectólitros, para la uva Moscatel de Alejandría.

Esta modificación afecta al punto 5 del Pliego de Condiciones y al punto 5.2 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La variedad Moscatel de Alejandría es una variedad perfectamente adaptada al clima mediterráneo de Valencia y con producciones elevadas.

Debido a la modernización de las técnicas de cultivo, se viene observando un incremento en el rendimiento de las parcelas plantadas con esta variedad sin que por ello se vea afectada la calidad y tipicidad de los productos obtenidos.

Para poder adecuar esta situación se hace necesario diferenciar el rendimiento máximo de la variedad Moscatel de Alejandría del resto de variedades blancas e incrementarlo a 16 000 kg por hectárea de acuerdo con los datos y antecedentes que obran en la denominación de origen.

#### **8. Mejora de la redacción del 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 8 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única, ya que solamente se trata de una mejor redacción del vínculo. Este no se altera.

Justificación:

Por acatamiento de las sentencias nº 958/2021 y 959/2021 de la sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo se había vuelto a la redacción de todo el pliego de condiciones de 2011. Sin embargo, ahora procede volver a ajustar la redacción del vínculo a las observaciones que, en su día, hizo la Comisión sobre el mismo, en particular, a su descripción por cada categoría de producto.

#### **9. Se introduce la posibilidad de elaborar en las inmediaciones de la zona delimitada**

Descripción:

Se introduce una excepción a la elaboración dentro de la zona delimitada, atendiendo al artículo 5.1 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, en aquellos municipios de la Comunitat Valenciana que sean colindantes con los de la demarcación geográfica.

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

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se hace uso de las posibles excepciones del artículo 5 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de protección, y al etiquetado y la presentación.

#### 10. **Mejora de redacción del apartado sobre el control de la coexistencia de vinos**

Descripción:

Se elimina la frase «A tal efecto el Consejo Regulador, a través de su Órgano de Control, establecerá las medidas de control que estime necesarias» por considerarse que no aporta nada al texto.

Afecta al punto 8.b.iv del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Obviamente, el organismo de control existente, en cada caso, será el encargado de establecer los procedimientos de control necesarios, no sólo para verificar las coexistencias de distintos vinos sino para todos los demás aspectos del pliego de condiciones.

#### 11. **Actualización referencias normativas**

Descripción:

Se sustituyen las referencias a la anterior OCM por la que está en vigor actualmente.

Afecta al punto 8.b.v del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para poner al día las referencias normativas.

#### 12. **Requisitos aplicables – Menciones de etiquetado: «Moscatel de Valencia» o «Vino de licor Moscatel de Valencia»**

Descripción:

Con la modificación se pretende diferenciar dos formas de elaborar el Vino de licor Moscatel. En caso de utilizar en la elaboración del vino de licor, mosto con lías y pieles, será obligatorio que incluya la mención «Tradicional» y, si no, se omitirá dicha mención. Y se clarifica que, en ambos casos, la uva será 100 % Moscatel de Alejandría.

Esta modificación afecta a los puntos 8.b v) y vi) del Pliego de Condiciones y punto 9 del Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Este tipo de vinos son tradicionales en esta Denominación de Origen desde sus inicios y están recogidos desde el primer reglamento de la Denominación de Origen de 1957.

Se hace necesario diferenciar las dos formas de elaboración que hay en la denominación de origen Valencia para obtener vino de licor moscatel y que consisten en utilizar o bien mosto limpio o bien mosto integral.

### 13. Puesta al día de los datos de la Autoridad Competente

Descripción:

Se ponen al día los datos de contacto de la autoridad competente.

Afecta la punto 9.a del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para poner al día esta información.

### 14. Corrección en el alcance de los controles

Descripción:

Se introduce como alcance de los controles de la verificación del cumplimiento del pliego, el proceso productivo y el producto.

Afecta al punto 9.b.i del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no incide en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha la modificación de otros aspectos del pliego de condiciones para corregir esta omisión pues, obviamente, los controles abarcan también el proceso productivo y el propio producto.

## 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

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.

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, 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;



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.

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.

### 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

5. Variedad Moscatel de Alejandría

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6.

121,60 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, Higuera, 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

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

## 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. 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.

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