

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications of the good.**

Address Calle Quart nº 22
Valencia
CP 46001
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area covered by the Protected Designation of Origin Valencia comprises certain areas located in the province of Albacete and the provinces of Alicante and Valencia, in the Valencian Community.

In the province of Valencia, there are four smaller geographical units, called subzones, formed by the municipal districts listed below:

- a) Alto Turia subzone**
- b) Valentino subzone**

- c) Moscatel de Valencia subzone
- d) Clariano subzone

The production area is located in the Valencian Community, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0872

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Calle Quart nº 22

Valencia

CP 46001

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production couverte par l'appellation d'origine protégée Valencia est constituée de certaines zones situées dans la province d'Albacete et des provinces d'Alicante et de Valence, dans la Communauté autonome de Valence.

Dans la province de Valence, il existe quatre unités géographiques plus petites, dénommées sous-zones et composées des municipalités suivantes:

a) La sous-zone Alto Turia

- b) La sous-zone Valentino
- c) La sous-zone Moscatel de Valencia
- d) La sous-zone Clariano

L'aire de production se situe dans la Communauté autonome de Valence, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0872

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Calle Quart nº 22

Valencia

CP 46001

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Valencia está constituida por determinados parajes ubicados en la provincia de Albacete y por las provincias de Alicante y Valencia, de la Comunidad Valenciana.

En la provincia de Valencia se contemplan cuatro unidades geográficas menores, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

a) Subzona Alto Turia

- b) Subzona Valentino
- c) Subzona Moscatel de Valencia
- d) Subzona Clariano

La zona de producción se localiza en la Comunidad Valenciana, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0872

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Valencia»

Nº UE: PDO-ES-A0872

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Valencia

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino
3. Vino de licor
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

Breve descripción textual

Predominan tonos amarillos, desde amarillos más pálidos hasta amarillos dorados. Pueden tener crianza en madera. Nariz limpia y de buena intensidad, con sensaciones de fruta. En boca buena acidez, frescos, afrutados y buena persistencia.

SO₂ máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 300 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

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.

SO₂ máximo: para vinos rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 250 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l; para tintos. 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
---	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

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.

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;

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

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.

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;

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	1,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

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

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

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.

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/ y 200 mg/l si es mayor o igual

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

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.

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;

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	4,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
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.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

9100 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

69,16 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

91,20 Hectolitro por hectárea

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, Bicorn, Bolbaite, Casinos, Castalla, Catadau, Chella, Elda, Enguera, Estivella, Font Figuera, Gata Gorgos, Godella, Hondon Frailes, Hondon Nieves, Ibi, La Romana, Liria, Lliber,

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.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

VERDIL
MOSCADEL DE ALEJANDRIA
MONASTRELL
MERSEGUERA
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTORERA

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

Vino

Breve descripción

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, presentan 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

Breve descripción

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 espumosos aromático de calidad

Breve descripción

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

Breve descripción

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

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>Figurará de forma destacada "VALENCIA". Podrá figurar la subzona cuando toda la uva proceda de la misma. Podrá figurar "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 según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1</p>	