

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
 AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
 Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
 46018 VALÈNCIA

PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA VALÈNCIA

1. NOM QUE S'HA DE PROTEGIR

València

2. DESCRIPCIÓ DEL VI

Els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València són els següents:

- Vi
- Vi de licor
- Vi escumós aromàtic de qualitat
- Vi d'agulla.

a) Característiques analítiques

Tipus	Grau alcohòlic adquirit Mínim (% volum)	Grau alcohòlic total mínim (% volum)
Vi blanc	9	9
Vi rosat i negre	9,5	9,5
Vi blanc, rosat i negre etiquetat amb el terme tradicional criaça, reserva i gran reserva	12	12
Vi de licor (blancs, rosats i negres)	15	17,5
Vi escumós aromàtic de qualitat (blancs, rosats i negres)	6	10
Vi blanc, rosat i negre etiquetat amb la menció "Petit València"	4,5	9
Vi d'agulla (blancs, rosats i negres)	7	9

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
 AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
 Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
 46018 VALÈNCIA

Paràmetre	Rang
ACIDESA TOTAL (àcid tartàric)	Vi blanc, rosat, negre, escumós aromàtic de qualitat i d'agulla: <i>mínim de 3,5 g/l</i> Vins de licor: <i>mínim d'1,5 g/l</i>
ACIDESA VOLÀTIL (àcid acètic)	Vi blanc, rosat, negres, escumós aromàtic de qualitat i d'agulla: <i>inferior a 0,80 g/l</i> Vins amb grau alcohòlic volumètric adquirit superior a 12,5 i vi de licor: <i>inferior a 1,2 g/l</i>

ANHÍDRID SULFURÓS	Vi contingut en sucre (glucosa + fructosa) < 5 g/l	Vins blancs i d'agulla blancs: <i>màxim 200 mg/l</i>
		Vins rosats i d'agulla rosats: <i>màxim 200 mg/l</i>
		Vins negres i d'agulla negres: <i>màxim 150 mg/l</i>
	Vi contingut en sucre (glucosa + fructosa) ≥ 5 g/l	Vins blancs: <i>màxim 300 mg/l</i>
		Vins rosats i d'agulla blancs i rosats: <i>màxim 250 mg/l</i>
		Vins negres i d'agulla negres: <i>màxim 200 mg/l</i>
		Vi de licor contingut sucre < 5 g/l: <i>màxim 150 mg/l</i>
	Vi de licor contingut sucre ≥ 5 g/l: <i>màxim 200 mg/l</i>	
	Vi escumós de qualitat: <i>màxim 185 mg/l</i>	

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
 AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
 Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
 46018 VALÈNCIA

SUCRES TOTALS VI	ESCUMÓS Brut natural: inferior a 3 grams/litre
expressats en AROMÀTIC DE	Extrabrut: entre 0 i 6 grams/litre
termes de fructosa QUALITAT (blancs,	Brut: inferior a 12 grams/litre
i glucosa rosats i/o negres)	Extrasec: entre 12 i 17 grams/litre
	Sec: entre 17 i 32 grams/litre
	Semisecc: entre 32 i 50 grams/litre
	Dolç: superior a 50 grams/litre
VINS DISTINTS	Sec: si el seu contingut en sucre no és
DELS ESCUMOSOS	superior a:
(blancs, rosats,	- 4 grams per litre, o
negres, de licor)	- 9 grams per litre, quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 2 grams per litre al contingut en sucre residual
	Semisecc: si el seu contingut en sucre excedix el màxim previst anteriorment però no excedix:
	- 12 grams per litre, o
	- 18 grams per litre, quan el contingut d'acidesa total expressada en grams d'àcid tartàric per litre no siga inferior en més de 10 grams per litre al contingut en sucre residual
	Semidolç: si el seu contingut en sucre és superior al màxim previst anteriorment però no és superior a 45 grams/litre

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
 AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
 Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
 46018 VALÈNCIA

	Dolç: si el seu contingut en sucre és igual o superior a 45 grams per litre.
DIÒXID DE CARBONI	Vi d'agulla: d'1 bar a 2,5 bars a temperatura de 20 °C Vi escumós aromàtic de qualitat: igual o superior a 3 bars a temperatura de 20 °C

b) Característiques organolèptiques

BLANCS

Color: predominen els tons grocs, que podran anar des dels grocs més pàl·lids als grocs daurats, passant pels pallosos, i poden presentar també reflexos verdosos. En el cas d'haver-se criat en fusta, poden arribar a tonalitats característiques del procés d'elaboració i/o criaça.
 En nas: net i de bona intensitat, dominen les sensacions de fruita. En el cas d'haver-se criat en fusta, apareixeran les notes clàssiques que aporta esta al conjunt del vi.
 En boca: bona acidesa, frescos i afruitats. Bona persistència.

ROSATS

Color: presentaran tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó.
 En nas: net i intens on predominen les aromes afruitades.
 En boca: bona acidesa, franc i equilibrat. Afruitat i amb bona persistència.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

NEGRES

Color: dominaran els tons coberts i predominaran els tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí, excepte els de llarga criança, que presentaran tonalitats roig teula.

En nas: de bona intensitat i càrrega de fruita, excepte en els que hagen sigut criats en fusta, on hi haurà un equilibri entre fruita i fusta. Net i agradable.

En boca: abundant, amb bon equilibri i estructura. Llarg postgust. En el cas de criança en fusta, serà ben estructurada i amb bones sensacions retronasals.

VI LICOR

Color: en el cas de vins de licor blanc, predominaran els tons grocs des del groc pàl·lid fins al groc daurat. En el cas de vins de licor rosats, trobarem tonalitats rosa, i poden presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins de licor negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat o robí.

En nas: de bona intensitat, i serà molt intens i característic quan procedisca del raïm moscatell.

En boca: dolç i golós, equilibrat i de potent postgust.

VI ESCUMÓS AROMÀTIC DE QUALITAT

Color: en el cas que el vi base siga blanc, predominaran els tons grocs, que podran anar des dels grocs més pàl·lids fins als grocs més daurats. En el cas que el vi base siga rosat, trobarem tonalitats rosa, i podran presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins base negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí.

En nas: net i intens amb aromes pròpies de la varietat.

En boca: amb bona acidesa i intensitat. Fresc i amb bona integració del carbònic.

VI D'AGULLA

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Color: en el cas que el vi base siga blanc, predominaran els tons grocs, que podran anar des dels grocs més pàl·lids als grocs més daurats. En el cas que el vi base siga rosat, trobarem tonalitats roses, i podran presentar reflexos de color gerd, maduixa, grosella o salmó. Si es tracta de vins base negres, trobarem tons rojos amb reflexos violacis, púrpura, granat, cirera o robí.

En nas: net i intens amb aromes pròpies de la varietat.

En boca: fresc, afruïtat i intens i amb bona integració del carbònic.

3. PRÀCTIQUES ENOLÒGIQUES ESPECÍFIQUES

Elaboració i rendiment de transformació

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del vi i la seua separació de les brises, de manera que el rendiment no siga superior a 82 litres de most o 76 litres de vi per cada 100 quilograms de raïm. Les fraccions de vi obtingudes per pressions inadequades no podran en cap cas ser destinades a l'elaboració de vins protegits.

Els envasos de fusta utilitzats en els processos d'envelliment han de ser de roure i amb una capacitat que s'ajuste als límits de volum establits per la normativa vigent per a la utilització de determinades mencions tradicionals.

4. DEMARCACIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA

La zona de producció emparada per la Denominació d'Origen Protegida València està constituïda pels terrenys ubicats a la província de València compresos en les unitats geogràfiques menors de la zona compresa per la DOP, denominades subzones i formades pels termes municipals que a continuació s'esmenten:

4.1

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

a) Subzona **Alt Túria**: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas i Tuéjar.

b) Subzona **Valentí**: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroi, Náquera, Paterna, Pedralba, Picanya, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo i Yátova.

c) Subzona **MoscateLL de València**: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroi, Montserrat, Real, Torrent, Turís i Yátova.

d) Subzona **Clariano**: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, la Font de la Figuera, Guadasséquies, la Llosa de Ranes, Llutxent, Moixent, Montaverner, Montesa, Montitxelvo, l'Olleria, Ontinyent, Otos, el Palomar, Pinet, la Pobla del Duc, Quatretonda, Ràfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada i Xàtiva.

Componen també la zona de producció les parcel·les inscrites en el Registre Vitícola i explotades per socis de cooperatives o titulars de cellers inscrits en els registres del Consell Regulador que tradicionalment les han assignades a la producció de vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València, situades en els paratges següents dels municipis d'Almansa i Caudete, de la província d'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 i Casa Hondo, del terme municipal d'Almansa, i en els paratges de Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto, del terme municipal de Caudete.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

4.2

Així mateix, atesa la continuïtat edàfica, proximitat geogràfica i analogies climàtiques i enològiques i atenent els drets històrics que hi ha es considera també zona de producció l'ocupada pels terrenys situats en els termes municipals:

Alcalalí, Alfara, Algueña, Beneixama, Benissa, Biar, Camporrobles, Castalla, Caudete de las Fuentes, Elda, Fuenterrobles, Gata de Gorgos, el Fondó de les Neus, Hondón de los Frailes, Ibi, la Romana, Llíber, Monòver i la partida del Manyar, Onil, Petrer, el Pinós, Requena, Salinas, Sax, Siete Aguas, Sinarcas, Teulada, Tibi, Utiel, Venta del Moro, Villargordo del Cabriel, Villena i Xaló.

5. RENDIMENT DE PRODUCCIÓ, MÀXIM PER HECTÀREA

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 12.000 kg de raïm per a les varietats blanques i de 9.100 kg per a les negres.

El rendiment màxim de vi per hectàrea serà de 69,16 hectolitres per a vins de varietats negres i 91,20 hectolitres per a vins de varietats blanques.

6. VARIETAT O VARIETATS DE RAÏM DE VINIFICACIÓ

L'elaboració dels vins es realitzarà exclusivament amb raïm de les varietats autoritzades següents:

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

a) Blanques: chardonnay, gewürztraminer, macabeu, subirat parent, marseguera, moscatell d'Alexandria, moscatell gra menut, planta fina de Pedralba, planta nova, pero ximenes, riesling, sauvignon blanc, sémillon blanc, tortosí, Verdejo, verdil i viognier.

b) Negres: boval, bonicaire, cabernet sauvignon, cabernet franc, forcallat negre, garnatxa, graciano, malbec, mencia, merlot, monestrell, carinyena, petit verdot, pinot noir, sirà, ull de llebre i tintorer.

7. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

a) Àrea geogràfica

- Factors naturals

La Denominació d'Origen València es troba situada a l'interior de la província de València, a l'est de la península Ibèrica.

Es caracteritza per tindre un clima suau i humit, conseqüència de la seua proximitat al mar. La temperatura mitjana anual és d'uns 15 °C. Els hiverns tenen temperatures temperades, mentres que els estius són llargs, secs i calorosos. L'amplitud tèrmica és considerable.

Durant el període de maig a setembre, l'evapotranspiració és elevada, mentres que trobem el període lliure de gelades des de mitjan abril a finals d'octubre.

Les precipitacions es concentren durant els períodes de primavera i tardor, i la pluviometria mitjana és de 520 mil·límetres/any i 55 el nombre de dies de pluja a l'any. El nombre de dies de sol és elevat.

Per la seua banda, els sòls es distingixen per ser terrosos calcaris, amb horitzons d'humus poc desenrotllats, de textura limoarenosa.

- Factors humans

En l'elaboració del vi, a més de les condicions edafoclimàtiques, les pràctiques enològiques, fruit d'anys d'experiència i tradició, són fonamentals en el resultat final. D'esta manera, en la DOP València

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

la viticultura va dirigida a controlar el desenrotllament del fruit sense perdre'n la qualitat, per això es limiten els rendiments de producció.

En celler s'utilitzen pràctiques enològiques respectuoses amb les característiques pròpies del raïm, que transferisquen fidelment al vi totes les seues propietats. D'entre estes, destaquem les següents:

➤ El vi de licor tradicional de la DOP València està elaborat amb la varietat moscatell d'Alexandria, l'elaboració de la qual consistix en l'addició al most d'alcohol vínic i maceració posterior durant un període de temps determinat, per a eliminar, una vegada acabat el procés de maceració, les parts sòlides per sedimentació i filtratge posterior i així obtindre el vi de licor moscatell de València amb unes característiques úniques.

➤ Així mateix, s'elabora un altre tipus de vi tradicional, denominat "Petit València", de la manera següent: es rep i se selecciona el raïm, que és sotmés a un desrapament complet, trepitjat i conduït als depòsits autominva per a una maceració pel·licular. Posteriorment se sagnen estos depòsits i s'obté el most que és refrigerat i conservat fins a l'inici de la fermentació.

La fermentació es du a terme a temperatura controlada i sota un estricte control analític, i s'obté així un vi de baixa graduació per fermentació incompleta del most inicial i sucres residuals naturals.

b) Qualitat i característiques del producte degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Vi

Els vins de la DOP València es caracteritzen per tindre una major graduació alcohòlica, una elevada intensitat aromàtica i una marcada intensitat colorant.

Vins de licor

Els vins de licor de la DOP València es distingixen per la seua alta intensitat aromàtica, així com per tindre aromes característiques de plantes mediterrànies, com ara flor de taronger o flor blanca.

Vins escumosos aromàtics de qualitat

Els vins escumosos aromàtics de qualitat de la DOP València són afruitats, lleugers i equilibrats.

Vins d'agulla

Els vins d'agulla de la DOP València destaquen per ser afruitats, lleugers i equilibrats.

c) Nexa causal entre la zona geogràfica i les característiques del producte

Els vins DOP València presenten un major grau alcohòlic pel fet que la temperatura mitjana de la zona protegida és prou suau, fet que provoca una ràpida maduració del raïm.

Així mateix, els vins de la DOP València es caracteritzen per tindre una elevada intensitat aromàtica, la qual és deguda a l'estrés hídric que patix la vinya a la primavera i a l'estiu, ja que en este període les temperatures són elevades i l'evapotranspiració és més acusada.

Estos vins, a més, es distingixen per la seua marcada intensitat colorant, causada per l'amplitud tèrmica.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Els vins de licor de la DOP València destaquen per la seua alta intensitat aromàtica, conseqüència que les temperatures mitjanes són suaus durant tot l'any i per l'estrés hídric patit a la primavera i estiu.

Per la seua banda, els vins escumosos aromàtics de qualitat de la DOP València són característics per ser afruitats, lleugers i equilibrats. Estos trets són la conseqüència del clima mediterrani, amb temperatures suaus durant tot l'any.

Finalment, els vins d'agulla de la DOP València són afruitats, lleugers i equilibrats, a causa de les temperatures mitjanes existents, que són temperades.

8. REQUISITS APLICABLES

a) Marc legal

- Legislació autonòmica

– Orde 3/2011, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, que modifica l'Orde 13/2011, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del reglament i plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida València i el seu consell regulador.

b) Requisits addicionals

i) Verema i normes de campanya

El Consell Regulador podrà determinar la data d'iniciació de la verema i acordar normes sobre el ritme de recol·lecció, així com sobre el transport del raïm al celler, i totes les altres mesures complementàries que considere convenients per a millorar-ne la qualitat.

ii) Nivells de producció

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

Els límits establits en el punt 5 podran ser modificats en determinades campanyes pel Consell Regulador, a iniciativa pròpia o a petició dels viticultors interessats, efectuada amb anterioritat a la verema, amb els assessoraments i comprovacions previs necessaris. En el cas que tal modificació es produïska, no podrà superar el 25 % dels límits esmentats.

iii) Obligacions de celler

Es considerarà partida de vi el vi de característiques uniformes i traçabilitat comprovada el volum del qual no supere els 5.000 hectolitres, llevat que el vi estiga contingut en un únic depòsit que siga de capacitat superior, en què la partida podrà aconseguir el volum equivalent a la capacitat d'este.

Els cellers efectuaran la qualificació de totes les partides de vi, per a la qual cosa prendran, partida a partida, les mostres oportunes, i efectuaran sobre estes una anàlisi físicoquímica i un examen organolèptic per mitjà del tast.

Els vins que hagen sigut qualificats hauran de mantindre les qualitats físicoquímiques i organolèptiques definides en este plec de condicions, i en el cas que se'n constate cap alteració en detriment de la seua qualitat seran desqualificats pel celler.

Així mateix, serà desqualificat qualsevol producte obtingut per la mescla amb un altre prèviament desqualificat.

Els cellers d'elaboració i criança hauran d'estar enclavats en la zona de producció que s'ha indicat anteriorment.

iv) Coexistència de vins

En els cellers inscrits en els diferents registres es podrà realitzar l'elaboració, l'emmagatzematge o la manipulació de raïm, mostos i vins no emparats per la Denominació d'Origen València, sempre que estes operacions es realitzen de forma separada de les referides als vins amb dret a la Denominació i que es garantisca el control d'estos processos. A este efecte, el Consell Regulador, a través del seu òrgan de control, establirà les mesures de control que estime necessàries.

Serà condició indispensable per a la inscripció d'un celler en el registre corresponent que els seus processos de producció implantats permeten la perfecta separació dels vins procedents

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

de raïm emparat d'aquells que no gaudisquen de tal circumstància, i que queden els dos en tot moment perfectament identificats.

v) Mencions d'etiquetatge

Termes tradicionals:

Per a la Denominació d'Origen Protegida València el terme tradicional a què es referix l'article 118 *duovicies.1* del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, reglament únic per a les OCM és «Denominació d'Origen».

Tal com s'establix en l'article 118 *sexvicies.3.a* del reglament esmentat, esta menció tradicional podrà substituir en l'etiquetatge dels vins l'expressió «Denominació d'Origen Protegida».

Els termes tradicionals a què es referix l'article 118 *duovicies.1.b* del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, que poden utilitzar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida València són:

Per als que pertanyen a la categoria 1 de l'annex XI *ter* del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007: «Primer de collita», «Criança», «Reserva» i «Gran Reserva».

Altres mencions d'etiquetatge:

a) La menció «Vi Petit València» s'aplicarà als vins amb un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 4,5 % vol. que poden tindre o no sucre residual, elaborats de forma natural, i amb un grau alcohòlic total mínim permés de 9 % vol., per al seu ús com a vi jove.

b) La menció «Moscatell de València», o «Vi de licor moscatell de València», es podrà aplicar als vins el raïm dels quals siga en la seua totalitat de la varietat moscatell d'Alexandria i s'haja elaborat conforme al quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI *ter* del Reglament (CE) 1234/2007, de 22 d'octubre de 2007.

c) La menció «Vi dolç» podrà aplicar-se als vins de licor que complisquen allò que s'ha indicat en el quart guió de l'apartat c del punt 3 de l'annex XI *ter* del Reglament CE 1234/2007.

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

vi) Etiquetatge:

1. En les etiquetes de vins embotellats figurarà obligatòriament de forma destacada el nom de la Denominació d'Origen València, a més de les dades que amb caràcter general es determinen en la legislació vigent.

2. La comercialització dels vins amb els noms de les subzona d'Alt Túria, Valentí, Clariano i Moscatell queda limitada exclusivament als vins elaborats amb raïm produït a la subzona corresponent. Els vins produïts a partir de raïm de diferents subzones o la mescla de vins d'estes subzones podran únicament ser comercialitzats amb el nom de «València».

Poden utilitzar-se els noms d'una de les varietats emparades per este reglament en els vins que hagen sigut elaborats exclusivament amb eixa varietat.

9. COMPROVACIÓ DEL COMPLIMENT DEL PLEC

a) Autoritat competent

Direcció General d'Empreses Agroalimentàries i Desenvolupament Rural

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

Generalitat Valenciana

C/ Amadeu de Savoia, núm. 2. 46010 València

Telèfon: 963 424 718

Fax: 963 424 699

Adreça electrònica: <àrea calidad@gva.es>

**DIRECCIÓ GENERAL D'EMPRESES
AGROALIMENTÀRIES I PESCA**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2
46018 VALÈNCIA

En les activitats de control participarà l'òrgan de control integrat en el Consell Regulador de la DOP València (c/ Quart, 22. 46001 València; tel.: 963 910 096; fax: 963 910 029; adreça electrònica <info@vinovalencia.org>).

b) Tasques

i) Abast de controls

Examen organolèptic i analític

Els controls es completen amb la presa de mostres de producte qualificat com a apte pels operadors, per a la realització d'assajos fisicoquímics i organolèptics als efectes de verificació de les característiques que figuren en l'apartat 2 del plec de condicions.

ii) Metodologia de control

La comprovació es realitza per mitjà de:

- Auditories anuals als cellers.
- Presa de mostres de producte per a realització d'assajos.

La presa de mostres es realitza durant les auditories als cellers. Es realitza mostratge, aplicant-hi criteris de proporcionalitat en funció del tipus de producte i volum de producció, disponibles en el moment de l'auditoria.