

Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua

ORDE 4/2011, de 16 de novembre de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual es modifica l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador. [2011/11802]

Una vegada publicada l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu Consell Regulador (DOCV núm. 6605, de 09.09.2011), es fa necessari introduir-hi algunes modificacions per a ajustar-la als suggeriments de la guia per a la presentació dels noms de vi existents publicada per la Comissió Europea, Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural, d'acord amb el que es preveu en l'article 118 vicies, «Denominacions de vins protegides existents», del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), i tenint en consideració igualment la reforma recent introduïda per mitjà de la modificació de l'article 73 del Reglament (CE) 607/2009, de la Comissió, de 14 de juliol de 2009, a través del Reglament d'Execució (UE) número 670/2011, de la Comissió, de 12 de juliol de 2011, pel qual es modifica el Reglament (CE) núm. 607/2009, pel qual s'establixen determinades disposicions d'aplicació del Reglament (CE) número 479/2008, del Consell, pel que fa a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, als termes tradicionals, a l'etiquetatge i a la presentació de determinats productes vitivinícoles, és procedent efectuar, com a part de la regularització de la situació d'esta figura de qualitat vitivinícola i després de diverses consultes amb el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, les següents modificacions per a poder prosseguir amb la tramitació de la presentació d'informació de les denominacions de vins protegides existents davant de la Comissió Europea, per mitjà de tràmit abreujat, ja que la sol·licitud de modificacions formulada pel Consell Regulador de 26 de desembre de 2007 és anterior al 31 de juliol de 2009, data de referència establida per la normativa aplicable respecte d'això.

Per tot això, de conformitat amb les disposicions de la normativa comunitària, en particular el Reglament (CE) núm. 1234/2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'establixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (reglament únic per a les OCM), i la seua normativa de desplegament, a proposta del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i en l'exercici que em conferix la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell,

ORDENE

Article 1. Modificació de l'article 2, «Abast de la protecció», de l'annex I de l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador.

L'article 2, «Abast de la protecció», queda redactat de la manera següent:

«1. La protecció atorgada per esta denominació d'origen serà la prevista en l'article 118 *quattordecies* del Reglament (CE) 1234/2007, del Consell, de 22 d'octubre (reglament únic per a les OCM), en l'article 18 i concordants de la Llei 24/2003, de 10 de juliol, i en l'article 36 de la Llei 2/2005, de 27 de maig, i en la resta de la legislació aplicable, i s'estén a l'expressió «Utiel-Requena».

2. Els noms dels termes municipals i llogarets associats a un nom protegit no podran utilitzar-se per a identificar productes vínics d'origen diferent.

3. Amb caràcter general, queda prohibit l'ús en altres vins de noms, marques, termes, expressions i signes que, per semblança fonètica o

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

ORDEN 4/2011, de 16 de noviembre de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua que modifica la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador. [2011/11802]

Publicada la Orden 2/2011 de 24 de agosto de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se aprueba el Reglamento y pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su Consejo Regulador (DOCV núm. 6605 de 09.09.2011), se hace necesario introducir algunas modificaciones para ajustarla a las sugerencias de la Guía para la presentación de los nombres de vino existentes publicada por la Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, que trae causa en lo previsto en el artículo 118 vicies «Denominaciones de vinos protegidas existentes» del Reglamento (CE) nº1234/2007 del Consejo de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), y teniendo en consideración igualmente la reciente reforma introducida mediante la modificación del Artículo 73 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión de 14 de julio de 2009 a través del Reglamento de Ejecución (UE) nº 670/2011 de la Comisión de 12 de julio de 2011 que modifica el Reglamento (CE) nº 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas, procede efectuar, como parte de la regularización de la situación de ésta figura de calidad vitivinícola y tras diversas consultas con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, las siguientes modificaciones para poder proseguir con la tramitación de la presentación de información de las denominaciones de vinos protegidas existentes ante la Comisión Europea, mediante trámite abreviado ya que la solicitud de modificaciones formulada por el Consejo Regulador de 26 de diciembre de 2007 es anterior al 31 de julio de 2009, fecha de referencia establecida por la normativa aplicable al respecto.

Por todo lo expuesto, de conformidad con lo dispuesto en la normativa comunitaria, en particular en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), y su normativa de desarrollo, a propuesta del Consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y en el ejercicio que me confiere la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell,

ORDENO

Artículo 1. Modificación del artículo 2, «Alcance de la protección» del Anexo I de la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador.

El artículo 2, «Alcance de la protección» queda redactado de la siguiente manera:

«1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen, será la contemplada en el artículo 118 *quattordecies* del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo de 22 de octubre (Reglamento único para las OCM) así como el artículo 18 y concordantes de la ley 24/2003 de 10 de julio, como en el artículo 36 de la Ley 2/2005 de 27 de mayo y en el resto de la legislación aplicable, y se extiende a la expresión «Utiel-Requena».

2. Los nombres de los términos municipales y aldeas asociados a un nombre protegido, no podrán utilizarse para identificar productos vínicos de distinto origen.

3. Con carácter general, queda prohibida la utilización en otros vinos de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que, por

gràfica amb els protegits per la Denominació d'Origen, puguen induir a confondre'ls amb els que són objecte d'esta reglamentació, fins i tot en el cas que vagen precedits dels termes *tipus, estil, cep, embotellat a...*, *amb celler a...* o uns altres d'anàlegs.»

Article 2. Modificació de l'apartat 3 de l'article 15, «Inscripció i baixa», de l'annex I de l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador.

L'apartat 3 de l'article 2, «Abast de la protecció», queda redactat de la manera següent:

«3. Causarà baixa l'associat que incomplisca l'obligació de contribuir econòmicament amb el pagament de les quotes que es fixen en els termes que es preveuen en l'article 37.5 d'este reglament; així, una vegada constatat l'impagament de dos campanyes per mitjà de certificat expedida pel secretari en expedient obert a este efecte, es procedirà a requerir l'operador perquè siga atés en el termini de tres mesos, transcorregut el qual sense que s'haja atés causarà baixa, sense necessitat d'altres acords i requeriments, sense perjudici del dret del soci a recórrer contra esta decisió en els termes establits en la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.»

Article 3. Modificació de la lletra d de l'apartat 1 de l'article 19, «Declaracions obligatòries dels inscrits», de l'annex I de l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador.

La lletra d de l'apartat 1 de l'article 19, «Declaracions obligatòries dels inscrits», queda redactada de la manera següent:

«d) Tots els cellers inscrits en els registres hauran de presentar, fins al 15 de setembre, declaració de les existències que posseïsquen, amb data 31 de juliol, de vins amb Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena.»

Article 4. Modificació de l'article 32, «Naturalesa jurídica», de l'annex I de l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador.

L'article 32, «Naturalesa jurídica», queda redactat de la manera següent:

«Per a l'àmbit de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena es constituïx, en el si del seu consell regulador, un servei de certificació que tindrà com a funcions essencials les de proporcionar als operadors condicions de competència lleial, com també garantir la protecció dels consumidors i el compliment del principi de veracitat i demostrabilitat de la informació que figure en l'etiquetatge. És a dir, certificar, quan siga procedent, el compliment per part dels cellers del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena d'acord amb els principis i criteris de la norma UNE-EN 45011 o la norma que la substituïska; el Consell Regulador estarà acreditat per a esta norma. Pel que fa al seu funcionament, actuarà amb la tutela i supervisió del Comitè de Parts, a què es fa referència en l'article 34 d'este reglament, exclusivament en les decisions en matèria de certificació.»

Article 5. Modificació de l'annex II, «plec de condicions DOP Utiel-Requena», de l'Orde 2/2011, de 24 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador.

El text íntegre de l'annex II, «plec de condicions DOP Utiel-Requena», queda redactat de la manera següent:

similitud fonètica o gràfica con los protegidos por la Denominación de Origen, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo». «cepa», «embotellado en...», «con bodega en...» u otras análogos.

Artículo 2. Modificación del apartado 3 del “Artículo 15. Inscripción y baja” del Anexo I de la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador.

El apartado 3 del “Artículo 2. Alcance de la protección” queda redactado de la siguiente manera:

3. Causará baja el asociado que incumpla con la obligación de contribuir económicamente con el pago de las cuotas que se fijan en los términos previstos en el artículo 37.5 de este Reglamento; y así, constatado el impago de dos campañas por medio de certificación expedida por el señor Secretario en expediente abierto al efecto, se procederá a requerir al operador para que sea atendido en el plazo de tres meses, transcurrido el cual sin haber sido atendido causará baja, sin necesidad de otros acuerdos y requerimientos, sin perjuicio del derecho del socio a recurrir contra esta decisión en los términos establecidos en la Ley 30/1992 de 26 de noviembre del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 3. Modificación de la letra d) del apartado 1 del “Artículo 19. Declaraciones obligatorias de los inscritos” del Anexo I de la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador.

La letra d) del apartado 1 del “Artículo 19. Declaraciones obligatorias de los inscritos” queda redactado de la siguiente manera:

d) Todas las bodegas inscritas en los registros deberán presentar hasta el 15 de septiembre, declaración de las existencias que posean al 31 de Julio, de vinos con Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

Artículo 4. Modificación del “Artículo 32. Naturaleza jurídica” del Anexo I de la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador.

El “Artículo 32. Naturaleza jurídica” queda redactado de la siguiente manera:

Para el ámbito de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena se constituye en el seno de su Consejo Regulador un Servicio de Certificación que tendrá como funciones esenciales las de proporcionar a los operadores condiciones de competencia leal, así como garantizar la protección de los consumidores y el cumplimiento del principio de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado. Es decir, certificar cuando proceda el cumplimiento por parte de las bodegas del pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena conforme a los principios y criterios de la norma UNE-EN 45011 o norma que le sustituya, para lo que el Consejo Regulador estará acreditado para dicha Norma. En lo que respecta a su funcionamiento, actuará bajo la tutela y supervisión del Comité de Partes, al que se refiere el posterior artículo 34 de este Reglamento, exclusivamente en las decisiones en materia de certificación.

Artículo 5 Modificación del ANEXO II pliego de condiciones DOP Utiel-Requena de la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador.

El texto íntegro del Anexo II pliego de condiciones DOP Utiel-Requena, queda redactado de la siguiente manera:

ANNEX II

Plec de condicions de la DOP Utiel-Requena

1. Nom que cal protegir
UTIEL-REQUENA

2. Descripció del vi

ANEXO II

Pliego de condiciones DOP Utiel-Requena

1. Nombre que se debe proteger
UTIEL-REQUENA

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTiques DELS VINS PRODUÏTS EN LA DOP
UTIEL-REQUENA

DE CARÀCTER GENERAL								
TIPUS	Grau alcohòlic TOTAL	Grau alcohòlic ADQUIRIT	Sucres TOTALS	Acidesa TOTAL	Acidesa VOLÀTIL màxima	Diòxid de sofre TOTAL	Diòxid de sofre TOTAL	Diòxid de carboni mínim
	Mínim (% vol.)	Mínim (% vol.)	(g/l)	Mínima (g/l en àc. tartàric)	(Àc. acètic en g/l)	Màxim (SO ₂ en mg/l)	Màxim (SO ₂ en mg/l)	(CO ₂ en bars a 20 °C)
						Vins amb <5 g/l sucre	Vins amb ≥ 5 g/l sucre	
NEGRES	10.5	10.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	L'acidesa volàtil dels vins de campanya (fins al 31 de juliol) no pot superar 0.9 g/l (15 meq/l). Els vins de campanyes anteriors no poden superar 1 g/l (16.6 meq/l) més 0.06 g/l (1 meq/l) per cada grau d'alcohol que supere el 10% vol., fins a un màxim d'1.08 g/l (18 meq/l) en blancs i rosats i 1.2 g/l (20 meq/l) en negres.	150	200	
BLANCS	10	10	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ROSAT	9	9	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ESCUMOSOS DE QUALITAT	11	11	Brut nature: < 3 Extrabrut: 0-6	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3.5
ESCUMOSOS AROMÀTICS DE QUALITAT	10	6	Brut: < 12 Extrasec: 12-17 Sec: 17-32 Semisec: 32-50 Dolç: > 50	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3
D'AGULLA	9	7	(*)	4.5 g/l (60 meq/l)		150 negres 200 blancs i rosats	200 negres 250 blancs i rosats	Mín. 1 Màx. 2.5
VI DE LICOR Negres, blancs o rosats	17.5	Mín. 15 Màx. 22	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en negres 4 g/l (53.3 meq/l) en blancs		150	200	
VINS DE BAIXA GRADUACIÓ Negres, blancs o rosats	9	4.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l) en negres 4 g/l (53.3 meq/l) en blancs i rosats	150 negres 200 blancs i rosats	200 negres 250 blancs i rosats		

(*) 9 g/l 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. Els vins podran ser, en funció del seu contingut en sucre, semisecs, semidolços y dolços

GRAU ALCOHÒLIC ESPECÍFIC PER ALS VINS AMB MENCIONS ESPECIALS (esmentats en el punt 8 del plec)	
Tipus	Grado alcohòlic real. Mínimo (% volumen)
«Superior»: blancs i rosats	11
"Superior": negres	11,5
“Verema Inicial”	10 (Grado Alcoh Máx 11,5)
“Boval amb menció específica”	Grado alcohòlic en funció de la menció de què es tracte
“Madurat” o “Madurat en Bóta”	12
“Boval Alta Expressió”	12,5
“Criança”	12
“Reserva”	12
“Gran Reserva”	12

2. Descripción del vino
 CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE LOS VINOS PRODUCIDOS EN LA DOP
 UTIEL-REQUENA

DE CARÁCTER GENERAL								
TIPO	Grado Alco- hólico TOTAL Mínimo (% Vol.)	Grado Alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% Vol.)	Azúcares TOTALES (g/l)	Acidez TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartárico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar	Dióxido de Carbono Mínimo. (CO ₂ en bares a 20° C)
TINTOS	10.5	10.5	(*)	3.5 g/l (46.6 meq/l)	La acidez volátil de los vinos de campaña (hasta 31 de julio), no podrá superar 0.9 g/l. (15 meq/l).	150	200	
BLANCOS	10	10	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ROSADO	9	9	(*)	4 g/l (53.3 meq/l)		200	250	
ESPUMOSOS DE CALIDAD	11	11	Brut nature: < 3 Extra brut: 0-6	4.5 g/l (60 meq/l)	Los vinos de campañas anteriores no podrán superar 1 g/l (16.6 meq/l) más 0.06 g/l (1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol, hasta un máximo de 1.08 g/l (18 meq/l) en blancos y rosados y 1.2 g/l (20 meq/l) en tintos	185	185	3.5
ESPUMOSOS AROMÁ- TICOS DE CALIDAD	10	6	Brut: < 12 Extra seco: 12-17 Seco: 17-32 Semiseco: 32-50 Dulce: > 50	4.5 g/l (60 meq/l)		185	185	3
DE AGUJA Tintos, Blancos o Rosados	9	7	*	4.5 g/l (60 meq/l)		150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados	Min 1 Máx 2.5
VINO DE LICOR Tintos, Blancos o Rosados	17.5	Min 15 Máx 22	*	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos		150	200	
VINOS DE BAJA GRA- DUACIÓN Tintos, Blancos o Rosados	9	4.5	*	3.5 g/l (46.6 meq/l) en tintos 4 g/l (53.3 meq/l) en blancos y rosados	150 tintos 200 blancos y rosados	200 tintos 250 blancos y rosados		

(*): 9 g/l, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual. Los vinos podrán ser también en función del contenido en azúcar, semisecos, semidulces y dulces

GRADO ALCOHÓLICO ESPECÍFICO PARA LOS VINOS CON MENCIONES ESPECIALES (citados en el punto 8 del pliego)	
Tipo	Grado alcohólico real. Mínimo (% volumen)
Superior: blancos y rosados	11
Superior: tintos	11,5
Vendimia Inicial	10 (Grado Alcoh Máx 11,5)
Bobal con mención específica	Grado alcohólico en función de la mención que se trate
Madurado o Madurado en Barrica	12
Bobal Alta Expresión	12,5
Crianza	12
Reserva	12
Gran Reserva	12

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Les característiques organolèptiques més significatives que defineixen els principals tipus de vi de la DOP són les següents:

a) Vins blancs

Aspecte visual: colors grocs de diferent intensitat segons la varietat de raïm, de vegades amb matisos verdosos. Els blancs de tardana tenen tons més daurats.

Aspecte aromàtic: aromes florals i a fruites blanques. Els blancs de tardana poden presentar aromes més tropicals.

Aspecte gustatiu: mostren volum al mateix temps que un toc lleugerament àcid que els dona frescor.

b) Vins rosats

Aspecte visual: colors rosacis, vius, que poden tindre reflexos violacis en el cas dels de boval.

Aspecte aromàtic: aromes que recorden fruites roges. En el cas dels de boval predominen la maduixa i el gerd.

Aspecte gustatiu: amb volum i frescor procedent de l'acidesa natural de la varietat. La seua intensitat aromàtica a fruites roges perdura en el retrogust.

c) Vins negres

Aspecte visual: colors rojos intensos amb reflexos violacis, que de vegades evolucionen a rojos picota en funció de la maduresa. Els negres d'envelliment de la varietat boval presenten una evolució molt lenta del color.

Aspecte aromàtic: aromes a fruita negra-roja. Amb el pas del temps, les aromes evolucionen a fruita madura.

Aspecte gustatiu: vins amb cos, bona intensitat i acidesa generalment equilibrada.

d) Vins escumosos de qualitat

Blancs: colors grocs amb diferents matisos segons la varietat. Aromes fruïteres i en boca es mostren equilibrats en sucres i acidesa.

Rosats: ofereixen diferents tonalitats rosàcies, amb aromes florals i a fruites roges. En boca, bon equilibri sucre-acidesa.

Negres: colors rojos en què predomina el rubí, aromes de fruites roges ben integrades i, en boca, volum i una certa cremositat.

e) Vins d'agulla

Predominen aromes varietals, en boca lleugers i frescos. L'aspecte visual s'adequa a les característiques ja descrites, segons que siguin blancs, rosats o negres.

f) Vins escumosos aromàtics de qualitat

Tonalitats grogues; aromes a fruites que recorden el raïm amb què s'han elaborat; en boca, lleuger toc dolçàs ben integrat amb l'acidesa.

g) Vins de licor

L'aspecte visual i aromàtic coincideix amb els descrits per a vins blancs i negres. En boca es mostren untuosos, amb una relació acidesa-sucres molt equilibrada.

h) Vins de baixa graduació

L'aspecte visual s'adequa a les característiques ja descrites, segons que siguin blancs, rosats o negres. Són vins afruitats que recorden el raïm fresc d'on procedeixen, i en boca presenten una acidesa ben integrada que els dona frescor i harmonia.

3. Pràctiques enològiques específiques

No n'hi ha.

4. Demarcació de la zona geogràfica

La zona de producció del raïm i d'elaboració dels vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena està constituïda pels terrenys ubicats als termes municipals de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro i Villargordo del Cabriel, tots de la província de València.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Las características organolépticas más significativas que definen los principales tipos de vino de la D.O.P., son las siguientes:

A) Vinos blancos

Aspecto visual: colores amarillos de diferente intensidad según la variedad de uva, en ocasiones con matices verdosos. Los blancos de Tardana tienen tonos más dorados.

Aspecto aromático: aromas florales y a frutas blancas. Los blancos de Tardana pueden presentar aromas más tropicales.

Aspecto gustativo: muestran volumen a la vez que un toque ligeramente ácido que les da frescura.

B) Vinos rosados

Aspecto visual: colores rosáceos, vivos, que pueden tener reflejos violáceos en el caso de los de Bobal.

Aspecto aromático: aromas que recuerdan frutas rojas. En el caso de los de Bobal predominan la fresa y la frambuesa.

Aspecto gustativo: con volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.

C) Vinos tintos

Aspecto visual: colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los tintos de guarda de la variedad Bobal presentan una evolución muy lenta del color.

Aspecto aromático: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas, evolucionan a fruta madura.

Aspecto gustativo: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada.

D) Vinos espumosos de calidad

Blancos: Colores amarillos con distintos matices según la variedad. Aromas frutales y en boca se muestran equilibrados en azúcares y acidez.

Rosados: Ofrecen diferentes tonalidades rosáceas, con aromas florales y a frutas rojas. En boca buen equilibrio azúcar-acidez.

Tintos: Colores rojos predominando el rubí, aromas de frutas rojas bien integrados, y en boca volumen y cierta cremosidad.

F) Vinos de aguja

Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos. El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos.

G) Vinos espumosos aromáticos de calidad

Tonalidades amarillas; aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado, en boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

H) Vinos de licor

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos y tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

I) Vinos de baja graduación

El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Son vinos afruitados que recuerdan la uva fresca de que proceden, en boca presentan una acidez bien integrada que les da frescura y armonía.

3. Prácticas enológicas específicas

No hay.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia.

La zona d'elaboració i la de criança coincidixen amb la zona de producció.

5. Rendiments màxims

La producció màxima admesa, en quilos per hectàrea, per a les vinyes amb formacions en vas és de 7.500 kg/ha (55,50 hl/ha) per a varietats negres, excepte per a la varietat negra boval, que tindrà una producció per a vinyes en vas de 8.600 kg/ha (63,64 hl/ha) i 9.900 kg/ha (73,26 hl/ha) per a varietats blanques, també en vas.

Per a vinyes amb formacions en espatlera, la producció màxima admesa per hectàrea és de 9.100 kg/ha (67,34 hl/ha) per a varietats negres, excepte per a la varietat negra boval, que tindrà una producció per a vinyes en espatlera de 10.500 kg/ha (77,70 hl/ha) i de 12.000 kg/ha (88,80 hl/ha) per a varietats blanques, també en espatlera.

6. Varietat o varietats de raïm de vinificació

L'elaboració de vins protegits es realitzarà exclusivament amb les varietats següents:

– Varietats negres:

- Boval
- Ull de llebre o tempranillo
- Garnatxa negra
- Garnatxa tintorera
- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Sirà
- Pinot noir
- Petit verdot
- Cabernet franc

– Varietats blanques:

- Macabeu
- Marseguera
- Tardana o planta nova
- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Parellada
- Verdiell
- Moscatell de gra menut

7. Vincle amb la zona geogràfica

a) Àrea geogràfica

Factors naturals

La DOP Utiel-Requena és un altiplà de transició entre el litoral mediterrani i l'altiplà castellà situat a l'interior de la Comunitat Valenciana, forma una terrassa inclinada cap al Mediterrani, del qual dista en línia recta uns 65 km. Això no obstant, a pesar de la proximitat al mar, es pot considerar una zona de muntanya perquè la part més baixa d'esta terrassa està situada a uns 650 metres sobre el nivell del mar i, a la part més elevada, a uns 905 metres, i la seua altitud mitjana és de 720 m. Esta altitud, la mateixa inclinació cap al Mediterrani i la proximitat al mar són trets geogràfics propis que aporten diferències a la nostra DOP i que transmeten característiques diferencials als vins procedents d'Utiel-Requena.

El sistema orogràfic de la DOP pertany al declivi de la serralada Ibèrica en el tram oriental, i els seus límits naturals són diverses serres que la caracteritzen:

– Pel nord, la serra d'El Negrete i els seus contraforts, que constitueixen la divisòria d'aigües entre esta conca i el riu Túria.

– Per l'est, una sèrie de cadenes de muntanyes que van perdent altitud, que són la serra d'El Tejo, la serra de la Malacara i la Serra de les Cabrelles.

– Pel sud, la serra de Martés primer i el gran arc del riu Cabriol.

– Per l'oest, el riu Cabriol i la serra de Mira.

El seu relleu topogràfic és peculiar per un desnivell constant de les terres, amb formació dels anomenats *vallejos* («sots») i la presència de *cerritos* («turonets») d'escassa elevació. Este perfil del terreny dota moltes vinyes de singularitat, ja que són poc inundables, amb molt baixa capacitat per a retindre aigua, cosa que incrementa el seu potencial per a donar raïm de qualitat. Estes vinyes són també el suport del terreny i suposen el fre a l'erosió. La DOP està banyada per dos rius, el Cabriol i el Magre, tributaris els dos del riu Xúquer.

La zona de elaboració y la de crianza coincide con la zona de producción.

5. Rendimientos máximos

La producción máxima admitida, en kilos por hectárea, para las viñas con formaciones en vaso es de 7.500 kg/ha (55,50 hl/ha) para variedades tintas, salvo para la variedad tinta Bobal cuya producción para viñas en vaso será de 8.600 kg/ha (63,64 hl/ha) y 9.900 kg/ha (73,26 hl/ha) para variedades blancas, también en vaso.

Para viñas con formaciones en espaldera, la producción máxima admitida por hectárea es de 9.100 kg/ha (67,34 hl/ha) para variedades tintas, salvo para la variedad tinta Bobal cuya producción para viñas en espaldera será de 10.500 kg/ha (77,70 hl/ha) y de 12.000 kg/ha (88,80 hl/ha) para variedades blancas, también en espaldera.

6. Variedad o variedades de uvas de vinificación

La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente, con las siguientes variedades:

– Variedades tintas:

- Bobal
- Tempranillo
- Garnacha Tinta
- Garnacha Tintorera
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Pinot Noir
- Petit Verdot
- Cabernet Franc

– Variedades blancas:

- Macabeo
- Merseguera
- Tardana o Planta Nova
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Parellada
- Verdejo
- Moscatel de grano menudo

7. Vínculo con la zona geográfica

A) Área geográfica

Factores naturales

La DOP Utiel-Requena es una meseta de transición entre el litoral Mediterráneo y la Meseta Castellana, situada al interior de la Comunidad Valenciana formando una terraza inclinada hacia el Mediterráneo, distante del mismo en línea recta unos 65 km. No obstante, a pesar de su cercanía al mar, puede considerarse una zona de montaña pues la parte más baja de esta terraza está situada a unos 650 metros sobre el nivel del mar y en su parte más elevada a unos 905 metros, siendo su altitud media de 720 m. Esta altitud, la propia inclinación hacia el mar Mediterráneo y la proximidad al mismo son rasgos geográficos propios que aportan diferencias a nuestra DOP y que transmiten características diferenciales a los vinos procedentes de Utiel-Requena.

El sistema orográfico de la DOP pertenece al declive de la Cordillera Ibérica en su tramo oriental, sus límites naturales son distintas sierras que la caracterizan:

– Por el norte, la Sierra del Negrete y sus estribaciones que constituyen la divisoria de aguas entre esta cuenca y el río Turia.

– Por el este, una serie de cadenas montañosas que van perdiendo altitud, que son la Sierra del Tejo, Sierra de la Malacara y la Sierra de las Cabrillas.

– Por el sur la Sierra de Martés primero y el gran arco del río Cabriol.

– Por el oeste el río Cabriol y la Sierra de Mira

Su relieve topográfico es peculiar por un desnivel constante de las tierras, con formación de los llamados "vallejos" y la presencia de cerros de escasa elevación. Este perfil del terreno dota a muchos viñedos de singularidad, al ser poco inundables, con muy baja capacidad para retener agua, incrementando esto su potencial para dar uvas de calidad. Estos viñedos son también el soporte del terreno y suponen el freno a su erosión. La DOP está bañada por 2 ríos, el Cabriol y el Magro tributaris ambos del río Júcar

Els sòls són majoritàriament de textura franca, en què abunden ben sovint els terrenys de pendent mitjà de còdols i graves i amb un bon equilibri d'arena, llim i argila. En general, són alcalins amb una elevada calcària total i activa, són pobres en matèria orgànica, fòsfor i magnesi. Estes característiques són de gran influència en les qualitats aromàtiques posteriors dels vins.

En general, el clima d'Utiel-Requena es classifica com a mediterrani, encara que presenta forts trets de continentalitat acusats també per l'altitud. En este sentit, les fortes oscil·lacions tèrmiques tant a l'estació més càlida com a la més freda i entre el dia i la nit a partir del verol, proporciona als vins una important acidesa que dona frescor i vivor en boca als blancs i rosats, més longevitat als rosats i negres i una concentració polifenòlica més alta als negres.

A més, la zona presenta precipitacions escasses i irregulars, amb mínims de 150 mm/any en les anualitats més seques. La mitjana de pluges se situa en els 400 mm/any.

La insolació mitjana anual és de 2.700 h/any. L'escassetat de pluges durant la maduració del raïm permet que la vinya dispose de moltes hores de sol i molt poc risc de malalties criptogàmiques, amb la qual cosa la viticultura de la zona no requereix habitualment tractaments pels seus factors naturals, i és respectuosa amb el medi ambient.

Factores humanos

La vinya és el cultiu predominant de la DOP Utiel-Requena, que compta amb més de 6.500 viticultors. Este cultiu és ancestral dins de la demarcació geogràfica, com ho han posat de manifest els descobriments recents de restes arqueològiques trobades a la zona que demostren que el cultiu de la vinya i l'elaboració de vi es remunten als segles V-IV abans de Crist. N'és un clar exemple la troballa dels primers grans de raïm al jaciment iber de Los Villares a Caudete de las Fuentes (conegut com la ciutat ibera de Kelin).

Hi ha dades de l'època medieval: en codis de justícia d'aquell moment hi ha unes primeres referències documentals escrites sobre el cultiu de la vinya i el vi, fins al punt que en el fur de Requena, concedit per Alfons X el Savi l'any 1265, ja s'establia el nomenament de «binaderos» o guardes de les vinyes.

A final del segle XIX es va produir el major increment de la superfície de vinya en la DOP a causa de l'arribada del ferrocarril a la zona i la forta demanda, fonamentalment de França, dels nostres vins.

El descobriment i l'estudi d'uns quants jaciments arqueològics localitzats dins del territori de la DOP, entre els més destacats dels quals hi ha Las Pilillas de Requena (estructures excavades a les roques per a l'elaboració de vi), han consolidat la candidatura del territori de la DOP Utiel-Requena davant de la UNESCO per a la categoria de Paisatge de la Vinya i el Vi.

Els viticultors han fet que la varietat autòctona de la DOP Utiel-Requena siga la varietat boval, que ocupa la major part del territori entre les diverses varietats cultivades. De fet, el 75% de la superfície de vinya inscrita és de la varietat boval. Les plantacions de boval estan molt ben adaptades al territori d'Utiel-Requena, perquè en terrenys de menor altitud i de menor proximitat al mar se'n desmereix la producció, els fruits són de pitjor qualitat i el vi resultant, totalment diferent del típic d'Utiel-Requena.

En l'actualitat, la majoria dels cellers de la DOP tenen, entre la gamma de productes que ofereixen al mercat, vins monovarietals de boval de diferents mencions especials com a referent distintiu de qualitat d'Utiel-Requena.

És l'home qui, en atenció als factors naturals que l'envolten descrits adés, disposa de l'arrelament de la vitivinicultura com una forma i mitjà de vida a Utiel-Requena.

En el camp de l'enologia, l'elaboració típica dels rosats ha condicionat l'aprofitament dels sòlids que queden després del primer most escorregut amb què s'obtenen estos vins, agregant una altra nova càrrega de raïm premsat, este sense escórrer sobre la primera. D'esta manera, se n'obté un vi d'alta intensitat colorant (que no s'aconsegueix en altres regions) i d'una acidesa total elevada que li dona frescor i el protegeix al llarg de l'emmagatzemament posterior.

Tradicionalment, l'elaboració de les varietats negres s'ha produït a partir de maceracions llargues que permeten una major extracció dels components de la pellofa en el most.

Los suelos son en su mayoría de textura franca, en los que abundan con frecuencia los terrenos de pendiente media de cantos y gravas y con un buen equilibrio de arena, limo y arcilla. En general son alcalinos con elevada caliza total y activa, son pobres en materia orgánica, fósforo y magnesio. Estas características son de gran influencia en las posteriores cualidades aromáticas de los vinos.

En general, el clima de Utiel-Requena se clasifica como Mediterráneo, aunque presenta fuertes rasgos de continentalidad acusados también por la altitud. En este sentido, las fuertes oscilaciones térmicas tanto en la estación más cálida como en la más fría y entre el día y la noche a partir del envero, proporciona a los vinos una importante acidez que da frescura y viveza en boca a los blancos y rosados, más longevidad a los rosados y tintos y una mayor concentración polifenólica a los tintos.

Además, la zona presenta precipitaciones escasas e irregulares, con mínimos de 150 mm/año en las anualidades más secas. La media de lluvias se sitúa en los 400 mm/año.

La insolación media anual es de 2.700 h/año. La escasez de lluvias durante la maduración de las uvas permite que el viñedo disponga de muchas horas de sol y muy poco riesgo de enfermedades criptogámicas, con lo que la viticultura de la zona por sus factores naturales no requiere habitualmente de tratamientos, siendo respetuosa con el medio ambiente.

Factores humanos

La viña es el cultivo predominante de la DOP Utiel-Requena, que cuenta con más de 6.500 viticultores. Dicho cultivo es ancestral dentro de la demarcación geográfica, como lo han puesto de manifiesto los recientes descubrimientos de restos arqueológicos encontrados en la zona, que demuestran que el cultivo de la vid y la elaboración de vino se remontan a los siglos V-IV antes de Cristo, siendo un claro ejemplo de ello el hallazgo de las primeras pepitas de uva en el yacimiento Íbero de Los Villares en Caudete de las Fuentes, (conocido como la ciudad Ibera de Kelin).

Existen datos de la época medieval, en cuyos códigos de Justicia hay unas primeras referencias documentales escritas sobre el cultivo de la vid y el vino, al punto que el Fuero de Requena, concedido por Alfonso X el Sabio en 1265, quedaba ya establecido el nombramiento de Binaderos o los guardianes de las viñas.

A finales del siglo XIX, se produjo el mayor incremento de la superficie de viñedo en la DOP debido a la llegada del ferrocarril a la zona y la fuerte demanda fundamentalmente de Francia por nuestros vinos.

El descubrimiento y estudio de varios yacimientos arqueológicos localizados dentro del territorio de la DOP, entre los más destacados Las Pilillas de Requena (estructuras excavadas en las rocas para la elaboración de vino) han consolidado la candidatura frente a la UNESCO para la categoría de Paisaje de la Vid y el Vino del territorio de la DOP Utiel-Requena.

Los viticultores han hecho que la variedad autóctona de la DOP Utiel-Requena sea la variedad Bobal, ocupando la mayor parte del territorio de entre las diversas variedades cultivadas, de hecho el 75% de la superficie de viñedo inscrita es de la variedad Bobal. Las plantaciones de Bobal están muy bien adaptadas al territorio de Utiel-Requena, pues en terrenos de menor altitud y de menor cercanía al mar, se desmerece su producción y los frutos son de peor calidad y el vino resultante totalmente distinto al típico de Utiel-Requena.

En la actualidad, la mayoría de las bodegas de la DOP tienen entre la gama de productos que ofrecen al mercado, vinos monovarietales de Bobal de diferentes menciones especiales como referente distintivo de calidad de Utiel-Requena.

Es el hombre quien en atención a los factores naturales que le rodean antes descritos, dispuso del arraigo de la vitivinicultura como una forma y medio de vida en Utiel-Requena.

En el campo de la enología, la elaboración típica de los rosados ha condicionado el aprovechamiento de los propios sólidos que quedan después del primer mosto escurrido con el que se obtienen estos vinos, agregando otra nueva carga de uva estrujada, ésta sin escurrir sobre la primera y obteniendo de este modo un vino de alta intensidad colorante (que no se consigue en otras regiones) y de una acidez total elevada que le da frescura, y le protege a lo largo de su almacenamiento posterior.

Tradicionalmente la elaboración de las variedades tintas se ha producido a partir de maceraciones largas que permiten una mayor extracción de los componentes del hollejo en el mosto.

La inquietud dels enòlegs per aconseguir any rere any una qualitat millor dels vins ha condicionat l'aplicació de noves tècniques enològiques i l'equipament dels cellers amb la tecnologia més moderna. Això ha contribuït en gran manera a les característiques de qualitat actuals dels vins d'Utiel-Requena.

L'arrelament de la varietat boval, al seu torn, ha comportat una manera de fer i entendre la viticultura en què, si bé originàriament la totalitat del cultiu es realitzava amb podes de formació en vas, els avanços enològics i les inquietuds dels viticultors han anat transformant el sistema de conducció en espatlera a la recerca de majors superfícies foliars per a aprofitar els avantatges de les hores d'insolació d'esta DOP.

En els últims anys, els viticultors han reestructurat part de les seues vinyes per mitjà de l'aplicació de noves tècniques sobre l'estrès hídric, increment i exposició de la superfície foliar, criteris ecològics i biodinàmics, aclarida de xanglots i cultiu d'altres varietats amb bones aptituds vitícoles i enològiques a Utiel-Requena. Per això, a més de la varietat boval la DOP necessita i compta amb plantacions en producció d'ull de llebre, garnatxa, garnatxa tintorera, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sirà, pinot noir i petit verdot adaptades al terreny de la DOP, amb notes identificadores pròpies del terreny, que diversifiquen i complementen la tipicitat de la DOP que, així i tot, i com no podia ser de cap altra manera, està marcada sens dubte per la varietat boval, cultivada tradicionalment i majoritàriament a tot el territori i que singularitza els vins de la DOP Utiel-Requena.

En el cas de les varietats blanques, suposen un percentatge minoritari davant de les negres. La varietat blanca autòctona d'Utiel-Requena és la tardana, també denominada *planta nova*. És una varietat que aporta singularitat als seus vins.

No obstant això, la varietat blanca amb més presència en la DOP és la varietat macabeu, que dona lloc a vins molt francs i de qualitat, si bé és veritat que amb la resta de varietats blanques que han anat plantant-se durant els diferents plans de reestructuració (marseguera, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, xarel·lo, verdiell, moscatell de gra menut, viognier i albariño) s'han aconseguit vins blancs més complexos en aromes i sabors.

b) Qualitat i característiques del producte a causa fonamentalment o exclusivament del mitjà geogràfic

Respecte dels vins blancs, l'obtenció d'una acidesa total elevada obtinguda de forma natural minimitza la necessitat de realitzar correccions enològiques. Són vins amb intenses aromes fruiteres i de fruites blanques que resulten frescos en boca.

Respecte dels rosats, la seua manera de fer, ja explicada, garanteix una acidesa equilibrada i unes tonalitats rosàcies, vives, generalment amb reflexos violacis. L'acidesa natural minimitza la necessitat de realitzar correccions enològiques. Es caracteritzen per l'aroma de fruites roges en què, quan es tracta de la varietat boval, s'aprecia un predomini d'aromes a maduixa i gerd.

Respecte dels negres, l'equilibri entre l'acidesa i la graduació alcohòlica ja descrita, amb un índex de polifenols alt i de qualitat. Actualment, a través d'estudis, tot i que encara en fase de desenvolupament, s'advertix la presència en els vins de la varietat boval d'esta zona d'una gran quantitat de resveratrol superior a la d'altres varietats i altres zones (i semblant a la de les varietats merlot i pinot noir); una càrrega que està atribuïda, després de les conclusions obtingudes en els primers quatre anys d'estudis, a l'estrès climàtic propi d'esta DOP per les fortes oscil·lacions tèrmiques al llarg de tot el seu cicle vegetatiu juntament amb l'estrès hídric. Són vins caracteritzats per tons rojos intensos i, en alguns casos, amb reflexos violacis. Cal destacar que, gràcies a l'acidesa pròpia esmentada, els tons rojos perduren en els vins obtinguts en esta zona en major grau gràcies que en altres. Per la seua part, tenen una aroma de fruites roges-negres.

Respecte dels vins escumosos de qualitat, els vins d'agualla, els vins escumosos aromàtics de qualitat i els vins de baixa graduació, les seues qualitats analítiques resulten del fet que a partir d'una maduració tècnica, encara sense tindre un grau alcohòlic excessiu, s'aconsegueix una acidesa equilibrada i una maduració avançada dels components de la pel·lofa, paràmetres necessaris per a obtenir estos vins. Comparteixen els colors de la varietat usada i l'equilibri sucre-acidesa els fa amables en boca, alhora que els dota d'una certa frescor que recorda la fruita de què procedix el vi. L'acidesa natural d'estos vins els aporta bona capacitat per a la conservació i criaça.

La inquietud de los enólogos por conseguir año tras año una mejor calidad de los vinos, ha condicionado la aplicación de nuevas técnicas enológicas y el equipamiento de las bodegas con la más moderna tecnología. Esto ha contribuido en gran medida a las características de calidad actuales de los vinos de Utiel-Requena.

El arraigo de la variedad Bobal a su vez, ha conllevado un modo de hacer y entender la viticultura en donde si bien originariamente la totalidad del cultivo se realizaba con podas de formación en vaso, los avances enológicos y las inquietudes de los viticultores han ido transformando el sistema de conducción en espaldera en busca de mayores superficies foliares para aprovechar las ventajas de las horas de insolación de esta DOP.

En los últimos años los viticultores han reestructurado parte de sus viñedos, aplicando nuevas técnicas sobre el estrés hídrico, incremento y exposición de la superficie foliar, criterios ecológicos y biodinámicos, aclareo de racimos y cultivo de otras variedades con buenas aptitudes vitícolas y enológicas en Utiel-Requena, por lo que además de la variedad Bobal, la D.O.P. precisa y cuenta con plantaciones en producción de Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot adaptadas al terreno de la DOP, con notas identificadoras propias del terreno, que diversifican y complementan la tipicidad de la DOP que, aun así y como no podía ser de otro modo, viene marcada sin duda por la variedad Bobal, cultivada tradicional y mayoritariamente en todo el territorio y que singulariza los vinos de la DOP Utiel-Requena.

En el caso de las variedades blancas suponen un porcentaje minoritario frente a las tintas. La variedad blanca autóctona de Utiel-Requena es la Tardana, también denominada Planta Nova. Es una variedad que aporta singularidad a sus vinos.

No obstante la variedad blanca con más presencia en la DOP es la variedad Macabeo que da lugar a vinos muy francos y de calidad, si bien es verdad que con el resto de variedades blancas que han ido plantándose durante los distintos planes de reestructuración (Merseguera, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo, Moscatel de grano menudo se han conseguido vinos blancos más complejos en aromas y sabores.

b) Calidad y características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

Respecto de los vinos blancos, la obtención de una acidez total elevada obtenida de forma natural minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas. Son vinos con intensos aromas frutales y a frutas blancas que resultan frescos en boca.

Respecto de los rosados, su modo de hacer, ya explicado, garantiza una acidez equilibrada y unas tonalidades rosáceas, vivas, generalmente con reflejos violáceos. La acidez natural minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas. Se caracterizan por su aroma de frutas rojas, que cuando se trata de la variedad Bobal se aprecia una predominancia de aromas a fresa y frambuesa.

Respecto de los tintos, el equilibrio entre la acidez y la graduación alcohólica ya descrita, con un índice de polifenoles alto y de calidad. Actualmente, a través de estudios, aunque todavía en fase de desarrollo, se advierte la presencia en los vinos de la variedad Bobal de esta zona de una gran cantidad de resveratrol superior a la de otras variedades y otras zonas (y similar a la de las variedades Merlot y Pinot Noir); carga que está atribuïda, tras las conclusiones obtenidas en los primeros cuatro años de estudios, al stress climático propio de esta DOP por las fuertes oscilaciones térmicas a lo largo de todo su ciclo vegetativo junto con el stress hídrico. Son vinos caracterizados por tonos rojos intensos y, en algunos casos, con reflejos violáceos. Es de destacar que, gracias a la mencionada acidez propia, los tonos rojos perduran en los vinos obtenidos en esta zona en mayor medida que en otras. Por su parte, tienen un aroma a frutas rojas-negras.

Respecto de los vinos espumosos de calidad, los vinos de aguja, los vinos espumosos aromáticos de calidad y los vinos de baja graduación, sus cualidades analíticas resultan de que a partir de una maduración técnica, aún sin tener excesivo grado alcohólico, se consigue una acidez equilibrada y una maduración avanzada de los componentes del hollejo, parámetros necesarios para obtener estos vinos. Comparten los colores de la variedad empleada y el equilibrio azúcar-acidez los hace amables en boca a la vez que los dota de cierta frescura que recuerda la fruta de la que procede el vino. La acidez natural de estos vinos les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

Les condicions analítiques dels vins de licor s'aconsegueixen per l'escàs risc de malalties criptogàmiques en la DOP, i és possible per a este tipus de vi realitzar veremes molt tardanes amb maduracions de raïm sanes que aconseguen concentracions de sucre molt altes al mateix temps que mantenen una acidesa total molt alta de forma natural. Les seues qualitats organolèptiques reben la influència de diferents moments en què es procedix a la verema i s'acoblen els sucres amb l'acidesa i, en definitiva, el grau de maduració del raïm, sense oblidar que és el terreny i les condicions climàtiques d'esta zona els trets que permeten singularitzar estos vins.

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

Sens dubte, el factor rellevant per excel·lència el conforma la pronunciada inclinació de la terrassa cap al Mediterrani; a pesar de l'escassa distància geogràfica en línia recta, les vinyes es troben a gran altitud i el clima manifesta trets de continentalitat importants amb fortes oscil·lacions tèrmiques, tot això ja descrit i que afecta els vins en els termes següents:

Es minimitza la necessitat de realitzar correccions enològiques, ja que els vins tenen una acidesa total alta obtinguda de forma natural, la qual cosa permet una millor conservació i longevitat en els vins, reforça i complementa la resta de característiques gustatives, augmenta la sensació de joventut en els vins blancs i rosats i dona una estructura polifenòlica complexa i de qualitat, que permet madurar lentament, en els negres.

Pel fet que la maduració des del verol es produïx d'una forma més lenta i equilibrada que en altres zones més càlides o amb menys altitud, s'aconsegueix una major concentració de polifenols en la pell del raïm, al mateix temps que una maduració alcohòlica i fenòlica adequades en el moment de la verema.

En vins blancs, el caràcter calcarí generalitzat dels sòls aporta als vins aromes florals i a fruites blanques bastant intenses, ja que és possible una maduració fenòlica adequada. Destaca la frescor en boca procedent de la seua acidesa natural.

En els rosats, la vivor i longevitat del seu color rosa són pròpies i identificatives dels vins obtinguts en la DOP i, en especial, de la varietat boval. Les aromes de fruites roges són característiques. En el cas de la varietat boval, són predominants les aromes varietals de maduixa i gerd, expressió pròpia de la varietat al terreny d'Utiel-Requena.

Respecte dels negres, la càrrega polifenòlica que s'obté a la zona i, en particular, de la varietat autòctona boval, en combinació amb l'acidesa total alta, són els factors responsables que els negres tinguen tons rojos intensos i, en alguns casos, amb reflexos violacis. Les notes aromàtiques a fruites roges-negres amb matisos balsàmics les aporta el terreny per les particularitats ja indicades. En general, les vinyes d'esta zona geogràfica produïxen vins amb cos a causa de la concentració polifenòlica esmentada adés, conjugant les aromes que es mantenen en el retrogust amb un bon volum, persistència i mineralitat en boca.

Per a les categories de vins com ara els escumosos, d'agulla, de baixa graduació, a causa en gran part de l'important nombre d'hores d'insolació, és possible aconseguir en estadis de maduració tècnica un potencial aromàtic i un equilibri de sucre-acidesa interessants i adequats per a este tipus de vins.

Junt a estos factors naturals, cal destacar el factor humà que permet la coexistència de sistemes tradicionals de cultiu junt a una reestructuració i modernització gradual del vinyar, que pot disposar d'un cultiu important de varietats autòctones (boval i tardana) que personalitzen els vins d'Utiel-Requena, junt amb una àmplia gama de varietats blanques i tintes plantades posteriorment, capaces de conjuminar i diversificar els tipus de vi d'esta DOP.

8. Requisits aplicables

A. Marc legal

Orde 4/2011, de 16 de novembre de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, que modifica l'Orde 2/2011, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua per la qual s'aprova el reglament i el plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena i el seu consell regulador.

Las condiciones analíticas de los vinos de licor se consiguen por el escaso riesgo de enfermedades criptogámicas en la D.O.P., siendo posible para este tipo de vino realizar vendimias muy tardías con maduraciones de uvas sanas que alcanzan concentraciones de azúcar muy altas a la vez que mantienen una acidez total muy alta de forma natural. Sus cualidades organolépticas se ven influenciadas por los diferentes momentos en que se procede a su vendimia y se ensamblan, los azúcares con la acidez y, en definitiva, el grado de maduración de la uva, sin olvidar que es el terreno y las condiciones climáticas de esta zona los rasgos que permiten singularizar estos vinos.

C) Nexa causal entre la zona geogràfica y las características del producto

Sin duda el factor relevante por excelencia lo conforma la acusada inclinación de la terraza hacia el Mediterráneo que a pesar de su escasa distancia geográfica en línea recta, los viñedos se encuentran a gran altitud y el clima manifiesta rasgos de continentalidad importantes con fuertes oscilaciones térmicas, todo ello ya descrito y que afecta a los vinos en los siguientes términos:

Se minimiza la necesidad de realizar correcciones enológicas, ya que los vinos tienen una acidez total alta obtenida de forma natural, lo cual permite una mejor conservación y longevidad en los vinos, refuerza y complementa el resto de características gustativas, aumentando la sensación de juventud en los vinos blancos y rosados y da una estructura polifenólica compleja y de calidad, que permite madurar lentamente, en los tintos.

Debido a que la maduración desde el envero se produce de una forma más lenta y equilibrada que en otras zonas más cálidas o con menos altitud, se consigue una mayor concentración de polifenoles en la piel de la uva, a la vez que una maduración alcohólica y fenólica adecuadas en el momento de la vendimia.

En vinos blancos, el carácter calizo generalizado de los suelos aporta a los vinos aromas florales y a frutas blancas bastante intensos al ser posible una maduración fenólica adecuada. Destaca su frescura en boca procedente de su acidez natural.

En los rosados, la viveza y longevidad de su color rosa es propio e identificativo de los vinos obtenidos en la DOP y en especial de la variedad Bobal. Los aromas de frutas rojas son característicos. En el caso de la variedad Bobal, son predominantes los aromas varietales de fresa y frambuesa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena.

Respecto de los tintos, la carga polifenólica que se obtiene en la zona y en particular de la variedad autóctona Bobal, en combinación con la acidez total alta, son los factores responsables de que los tintos tengan tonos rojos intensos y en algunos casos, con reflejos violáceos. Las notas aromáticas a frutas rojas-negras con matices balsámicos las aporta el terreno por las particularidades ya indicadas. En general los viñedos de esta zona geográfica producen vinos con cuerpo debido a la concentración polifenólica anteriormente mencionada, conjugando los aromas que se mantienen en el retrogusto, con un buen volumen, persistencia y mineralidad en boca.

Para las categorías de vinos tales como espumosos, de aguja, de baja graduación, debido en gran parte al importante número de horas de insolación es posible conseguir en estadios de maduración técnica, un potencial aromático y un equilibrio de azúcar-acidez interesantes y adecuados para este tipo de vinos.

Junto con estos factores naturales hay que destacar el factor humano que permite la coexistencia de sistemas tradicionales de cultivo junto a una reestructuración y modernización gradual del viñedo, pudiendo disponer de un importante cultivo de variedades autóctonas (Bobal y Tardana) que personalizan los vinos de Utiel-Requena, junto con una amplia gama de variedades blancas y tintas plantadas posteriormente, capaces de ensamblar y diversificar los tipos de vino de esta DOP.

8. Requisitos aplicables.

A) Marco legal.

Orden 4/2011 de 16 de noviembre de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, que modifica la Orden 2/2011, de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se aprueba el reglamento y el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador

B. Circulació de vins emparats

Tota expedició de vi emparada per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena que circule entre cellers ha d'anar acompanyada de la documentació d'acompanyament corresponent establida en la legislació vigent, amb indicació del número de partida de qualificació a què correspon.

C. Reg

S'autoritza el reg de les parcel·les inscrites, sempre que es complisquen tots els requisits que s'exigixen en este plec de condicions.

D. Normes de verema

El Consell Regulador, immediatament abans de cada campanya, podrà establir amb criteris de defensa i millora de la qualitat, i dins dels límits fixats en este plec, les normes de verema que siguen adequades, i també podrà determinar la data d'inici de la verema; la forma i el ritme de recol·lecció, a fi que s'efectue en consonància amb la capacitat d'absorció dels cellers; les mesures que considere adequades sobre el transport del raïm veremat fins al celler perquè s'efectue sense deteriorament de la qualitat; i totes les altres mesures que considere convenientes.

Els cellers inscrits col·laboraran en la vigilància del compliment de les normes anteriors.

E. Rendiments màxims autoritzats

El Consell Regulador pot modificar els límits de producció per hectàrea en determinades campanyes, amb els assessoraments previs i les comprovacions necessàries, abans de la verema. En el cas que s'acorde la modificació, no podrà superar el 25% del límit esmentat en l'apartat 5 d'este plec.

F. Embotellament de vins

Per a garantir la qualitat dels vins i assegurar l'eficàcia del sistema de control, únicament podran realitzar l'embotellament dels vins d'Utiel-Requena els cellers inscrits i situats a la zona delimitada per la DOP, llevat dels embotelladors ubicats fora de la zona de producció autoritzats pel Consell Regulador abans de la publicació d'este plec de condicions, mentre subsistisca l'activitat per a la qual van ser autoritzats i es mantinguen les condicions que determinaren la inscripció en el registre d'embotelladors al seu dia. A més, estaran subjectes al sistema de control establert pel Consell Regulador.

G. Etiquetatge

En les etiquetes dels vins envasats figurarà obligatòriament de forma destacada el nom de la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, a més de les dades que, amb caràcter general, es determinen en la legislació aplicable.

En els vins blancs, rosats i negres embotellats i acollits a la DOP Utiel-Requena s'ha d'incloure l'any de collita imprès de forma destacada per a la bona comprensió del consumidor.

Abans de la posada en circulació d'etiquetes, han de ser autoritzades pel Consell Regulador, a l'efecte que es relacionen amb el Reglament. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que, per qualsevol causa, puguen donar lloc a confusió en el consumidor, com també es podrà anul·lar l'autorització d'una etiqueta ja concedida anteriorment quan hagen variat les circumstàncies a què es fa referència en l'etiqueta de la firma propietària. El Servei de Certificació podrà fer les indicacions necessàries al Consell Regulador a este efecte.

Qualsevol que siga el tipus d'envàs en què s'expedisquen els vins per al consum, aniran proveïts de bolles de garantia, etiquetes o contraetiquetes numerades, expedides pel Consell Regulador, que haurà de col·locar el celler mateix d'acord amb les normes que determine el Consell Regulador i sempre de manera que no permeta un segon ús. En determinades circumstàncies, el Consell Regulador podrà autoritzar que la contraetiqueta numerada siga substituïda per una numeració correlativa habilitada per a això.

Tots els cellers certificats estan obligats a portar un registre de control de contraetiquetes i la seua traçabilitat respecte de les partides de vi qualificades.

B) Circulación de vinos amparados.

Toda expedición de vino amparada por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, que circule entre bodegas, deberá ir acompañada de la documentación de acompañamiento correspondiente establecida en la legislación vigente, indicando el número de partida de calificación al que corresponde.

C) Riego

Se autoriza el riego de las parcelas inscritas, siempre y cuando se cumplan todos los requisitos que exige este pliego de condiciones.

D) Normas de Vendimia

El Consejo Regulador inmediatamente antes de cada campaña podrá establecer con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites fijados en este pliego las normas de vendimia que sean adecuadas, pudiendo determinar la fecha de iniciación de la vendimia; la forma y ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas; las medidas que considere adecuadas sobre el transporte de la uva vendimiada hasta la bodega para que ésta se efectúe sin deterioro de la calidad; y, cuantas otras medidas considere convenientes.

Las bodegas inscritas colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las anteriores normas.

E) Rendimientos máximos autorizados

Los límites de producción por Hectárea podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador previos los asesoramiento y las comprobaciones necesarias, con anterioridad a la vendimia. En el caso que tal modificación se acuerde, la misma no podrá superar el 25% del límite citado en el apartado 5 del presente pliego.

F) Embotellado de vinos.

Para garantizar la calidad de los vinos y asegurar la eficacia del sistema de control, el embotellado de los vinos de Utiel-Requena únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la D.O.P., excepto para los embotelladores ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a la publicación del presente pliego de Condiciones, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores en su día, estando sujetos al sistema de control establecido por el Consejo Regulador.

G) Etiquetado:

En las etiquetas de los vinos envasados figurarà obligatòriament de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

Los vinos blancos, rosados y tintos embotellados y acogidos a la DOP Utiel-Requena deberán incluir el año de cosecha impreso de forma destacada para la buena comprensión del consumidor.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con el Reglamento. Serà denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueda dar lugar a confusión en el consumidor, así como también podrá ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a las que se alude en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas por la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización. En determinadas circunstancias el Consejo Regulador podrá autorizar a que la contraetiqueta numerada sea sustituida por una numeración correlativa habilitada para ello.

Todas las bodegas certificadas están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas y su trazabilidad respecto de las partidas de vino calificadas.

H. Mencions especials i termes tradicionals

Per a la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, el terme tradicional a què es refereix 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*.

Els termes tradicionals i mencions especials que poden utilitzar-se en els vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena són:

i) Terme tradicional «verema inicial», per a vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena blancs, rosats i negres elaborats a partir de raïm collit els deu primers dies de la verema i que la seua joventut siga la causa dels seus atributs especials, entre els quals es pot incloure un lleuger desprendiment de gas carbònic.

ii) Terme tradicional «superior», per a vins blancs, rosats o negres elaborats, almenys, amb un 85% de les varietats preferides de la zona delimitada amb pas o sense per bota de roure, que posseïxen unes qualitats organolèptiques «superiors» que els fan dignes d'esta menció, segons els requisits establits.

iii) Menció «boval amb menció específica», per a vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, s'aplicarà a rosats i negres monovarietals de boval. En qualsevol de les seues tipificacions finals podrà ser «criança», «reserva», «gran reserva», «superior», «verema inicial», «madurat en bóta» i amb la menció «Utiel-Requena» si complix la resta dels requisits previstos per a estes mencions en este plec.

iv) Menció «madurat» o «madurat en bóta», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena; s'aplicarà als vins negres o blancs, sotmesos a un pas o estada en bóta de roure o con amb una capacitat màxima de 600 l, per temps no superior a 6 mesos, però amb prou entitat per a contribuir a modificar les seues característiques organolèptiques inicials i transformar les seues qualitats cromàtiques, aromàtiques i gustatives primàries.

v) Terme tradicional «criança», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena (llevat dels escumosos, vins d'agulla i vins de licor) que, en el cas dels negres, complisquen un període mínim d'envelliment de 24 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 6 mesos en botes de roure d'una capacitat màxima de 330 l i, en el cas dels blancs i rosats, han de tindre un període mínim d'envelliment de 18 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 6 mesos en botes de roure de la mateixa capacitat màxima.

vi) Terme tradicional «reserva», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena (llevat dels escumosos, vins d'agulla i vins de licor) que, en el cas dels negres han de tindre un període mínim d'envelliment de 36 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 12 mesos en botes de roure d'una capacitat màxima de 330 l i en botella la resta d'este període i, en el cas dels blancs i rosats, han de tindre un període mínim d'envelliment de 24 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 6 mesos en botes de roure de la mateixa capacitat màxima i en botella la resta d'este període.

vii) Terme tradicional «gran reserva», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena (llevat dels escumosos, vins d'agulla i vins de licor) que, en el cas dels vins negres han de tindre un període mínim d'envelliment de 60 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 18 mesos en botes de roure d'una capacitat màxima de 330 l i en botella la resta d'este període i, en el cas dels vins blancs i rosats, han de tindre un període mínim d'envelliment de 48 mesos, dels quals han de mantindre's almenys 6 mesos en botes de roure de la mateixa capacitat màxima i en botella la resta d'este període.

viii) Menció «boval alta expressió», per als vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Utiel-Requena, monovarietals de boval, amb criança o sense, que garantisquen la màxima expressió del territori amb esta varietat.

Les vinyes seran de més de 35 anys d'antiguitat, tindran un rendiment inferior a 4.000 kg/ha (29.60 hl/ha) i no podran ser regats excepte autorització prèvia del Consell Regulador.

La viticultura aplicada se centrarà a salvaguardar l'equilibri biològic de la vinya i serà respectuosa amb el medi ambient. Totes les pràctiques agrícoles realitzades es justificaran a través d'un quadern de camp.

H) Menciones especiales y términos tradicionales:

Para la denominación de origen protegida "Utiel-Requena" el término tradicional al que se refiere el artículo 118 *duovicies.1^a* del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, Reglamento único para las OCM es: "Denominación de Origen"

Los términos tradicionales y menciones especiales que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida "Utiel-Requena" son:

i) Término tradicional "Vendimia Inicial", para vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena blancos, rosados y tintos elaborados a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia, siendo su juventud la causa de sus atributos especiales, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico.

ii) Término tradicional "Superior", para vinos blancos, rosados o tintos, elaborados al menos, con un 85% de las variedades preferentes, de la zona delimitada con o sin paso por barrica de roble que poseen unas cualidades organolépticas "superiores" que los hacen dignos de esta mención, según los requisitos establecidos.

iii) Menció "Bobal con menció específica", para vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, se aplicará a rosados y tintos monovarietales de Bobal. En cualquiera de sus tipificaciones finales podrá ser "crianza", "reserva", "gran reserva", "superior", "vendimia inicial", "madurado en barrica" y con la mención "Utiel-Requena" si cumple el resto de los requisitos previstos para estas menciones en el presente pliego.

iv) Menció "madurado" o "madurado en barrica", para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, se aplicará a aquellos vinos tintos o blancos, sometidos a un paso o estancia en barrica de roble o cono con una capacidad máxima de 600 l, por tiempo no superior a 6 meses pero con entidad suficiente para contribuir a modificar sus características organolépticas iniciales, transformando con ello sus cualidades cromáticas, aromáticas y gustativas primarias.

v) Término tradicional "Crianza", para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, (salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor), que en el caso de los tintos cumplan un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l y en el caso de los blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima.

vi) Término tradicional "Reserva", para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena (salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor), que en el caso de los tintos deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de este periodo y en el caso de los blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este periodo.

vii) Término tradicional "Gran Reserva", para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena (salvo los espumosos, vinos de aguja y vinos de licor), que en el caso de los vinos tintos deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en barricas de roble de una capacidad máxima de 330 l y en botella el resto de este periodo y en el caso de los vinos blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este periodo.

viii) Menció "Bobal Alta Expresió" para los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, monovarietales de Bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad.

Los viñedos serán de más de 35 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4.000 kg/ha (29.60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador.

La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. Todas las prácticas agrícolas realizadas se justificarán a través de un cuaderno de campo.

El celler ha de garantir en tot moment la separació absoluta en les seues instal·lacions d'estos vins respecte d'altres elaborats, i declarar-ne la procedència. L'etiqueta reflectirà el nombre de botelles obtingudes en la partida de vi qualificada amb esta menció.

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, 2. 46010 València

Telèfon: 963 424 718

Fax: 963 424 699

Adreça electrònica: area_calidad@gva.es

En les activitats de control participarà l'òrgan de control integrat en el Consell Regulador de la DOP Utiel-Requena

Domicili: c/ Sevilla, 12

46300 Utiel

Província: València

País: Espanya

NIF: Q-4621001-I

Tel.: 962 171 062

Fax: 962 172 185

Adreça electrònica: info@utiellrequena.org

B) Tasques

i) Abast de controls

La verificació del compliment del plec de condicions es basa en les actuacions següents:

i) L'examen analític i organolèptic del producte. Per mitjà de presa de mostres realitzada a les instal·lacions dels operadors (cellers), durant la realització de les auditories. Es realitzen assaigs fisicoquímics i organolèptics de les mostres, d'acord amb els requisits que definixen els productes elaborats.

ii) A l'efecte de comprovació del sistema de producció i elaboració, es verificarà:

a) Les instal·lacions dels operadors, tant els viticultors com els cellers.

b) Els productes en qualsevol fase del procés de producció, inclosa la fase d'envasament, per mitjà de la presa de mostres especificada en el punt b.1.

ii) Metodologia

i) La comprovació anual es durà a terme per mitjà de controls sistemàtics en tots els operadors, que consistiran en:

a) Inspecció a viticultors, per mitjà de mostatge d'estos, amb una planificació i freqüència definides en els procediments de control.

b) Inspecció als cellers, durant la verema, almenys al 25% dels cellers en cada campanya.

c) Auditories als cellers, amb una freqüència mínima anual per a la totalitat dels cellers.

DISPOSICIÓN DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que siguen contràries al que es preveu en esta orde.

DISPOSICIÓN FINAL

Única. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 16 de novembre de 2011

La consellera d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

La bodega deberá garantizar en todo momento la absoluta separación en sus instalaciones de estos vinos respecto de otros elaborados, declarando su procedencia. La etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas en la partida de vino calificada con esta mención.

9. Comprobación del cumplimiento del pliego.

A) Autoridad competente

Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo Rural

Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Generalitat Valenciana

C/Amadeu de Saboya, nº2. 46010 VALENCIA

Teléfono: 963424718

Fax: 963424699

Correo electrónico: area_calidad@gva.es

En las actividades de control participará el Servicio de Certificación integrado en el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena

Domicilio: c/ Sevilla, 12.

46300- UTIEL

Provincia: Valencia

País: España.

NIF: Q-4621001-I.

Tel. 96 21 71 062.

Fax. 96 21 72 185.

Email : info@utiellrequena.org

B) Tareas

i) Alcance de controles

La verificación del cumplimiento del pliego de Condiciones se basa en las siguientes actuaciones:

i) El examen analítico y organoléptico del producto. Mediante toma de muestras realizada en las instalaciones de los operadores (bodegas), durante la realización de las auditorias. Se realizan ensayos físico-químicos y organolépticos de las muestras, de acuerdo a los requisitos que definen los productos elaborados.

ii) A los efectos de comprobación del sistema de producción y elaboración, se verificará:

a) Las instalaciones de los operadores, tanto los viticultores como las bodegas.

b) Los productos en cualquier fase del proceso de producción, incluyendo la fase de envasado, mediante la toma de muestras.

ii) Metodología

i) La comprobación anual se llevará a cabo mediante controles sistemáticos en los operadores, que consistirán en:

a) Inspección a Viticultores, mediante muestreo de los mismos, con una planificación y frecuencia definidas en los procedimientos de control.

b) Inspección a las bodegas, durante la vendimia, al menos al 25% de las bodegas en cada campaña.

c) Auditorias a las bodegas, con frecuencia mínima anual para la totalidad de las bodegas.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

Queda derogadas cuantas disposiciones de igual o rango inferior sean contraria a lo previsto en la presente orden.

DISPOSICION FINAL

Única. Entrada en vigor

La presente orden entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 16 de noviembre de 2011

La consellera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA