

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

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

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin
Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12
46300 Utiel
Valencia

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The grape production and winemaking area protected by the Protected Designation of Origin Utiel-Requena comprises the lands located in the municipal districts of Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro and Villargordo del Cabriel, all in the province of Valencia.

The winemaking and maturing areas coincide with the production area.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

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

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0874

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12
46300 Utiel
Valencia

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des raisins et d'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Utiel-Requena se compose des terrains situés dans les municipalités de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrubles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro et Villargordo del Cabriel, toutes dans la province de Valence.

L'aire d'élaboration et l'aire d'élevage correspondent à l'aire de production.

L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

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

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0874

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12
46300 Utiel
Valencia

España

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 de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

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

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0874

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

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

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

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

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

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

«Utiel-Requena»
Nº UE: PDO-ES-A0874
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Utiel-Requena

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
Fase 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.

Fase aromática: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas evolucionan a fruta madura.

Fase gustativa: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol

SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino blanco

Breve descripción textual

Colores amarillos de diferente intensidad, a veces con matices verdosos. Los blancos de Tardana son más dorados. Aromas florales y a frutas blancas. Los de Tardana pueden presentar aromas tropicales. En boca muestran volumen a la vez que un toque algo ácido que les da frescura

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

SO₂ max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vino rosado

Breve descripción textual	
<p>Colores rosáceos, vivos; pueden tener reflejos violáceos en caso de Bobal. Aromas que recuerdan frutas rojas; en Bobal predominan fresa y frambuesa. En boca volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.</p> <p>Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol</p> <p>SO2 max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l</p>	

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200
---	-----

Vinos espumosos de calidad

Breve descripción textual

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.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vinos espumosos aromáticos de calidad

Breve descripción textual

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.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vino de aguja blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual
<p>El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos.</p> <p>Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol</p> <p>SO2 max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados</p> <p>SO2 max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l para tintos y 2000 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5g/l para blancos y rosados</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor blanco

<i>Breve descripción textual</i>
El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.
Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol
SO ₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	22
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino de licor tinto

<i>Breve descripción textual</i>
El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.
Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	22
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de baja graduación blancos, rosados y tintos

Breve descripción textual

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

Acidez total máxima 3,5 g/l para tintos y 4 g/l para blancos y rosados

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos blancos y rosados y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l para vinos tintos y 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l para blancos y rosados

Características analíticas generales

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

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	4,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
Máximo 0,74hl de vino por cada 100 kg de uva	

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas en vaso

<i>Rendimiento máximo:</i>
7500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Bobal en vaso

<i>Rendimiento máximo:</i>
8600 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en vaso

<i>Rendimiento máximo:</i>
9900 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en espaldera

Rendimiento máximo:

9100 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Bobal en espaldera

Rendimiento máximo:

10500 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en espaldera

Rendimiento máximo:

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

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 de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

SAUVIGNON BLANCO

PLANTA NOVA

MERSEGUERA

MERLOT
MACABEO, VIURA
GARNACHA TINTA
CHARDONNAY

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

Vinos tintos

Breve descripción

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.

Vinos blancos y rosados

Breve descripción

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 D.O.P. 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.

Vinos espumosos, de aguja y de baja graduación

Breve descripción

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.

Vinos espumosos aromáticos de calidad

Breve descripción

El elevado número de horas de insolación al año provoca una maduración técnica aún sin tener excesivo grado alcohólico, ya que se produce una maduración avanzada de los componentes del hollejo.

Estos vinos son característicos por su equilibrio azúcar-acidez y su potencial aromático de calidad, mostrándose amables en boca a la vez que tienen 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.

Vinos de licor

Breve descripción

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.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:

En la normativa nacional

Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>Únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la DOP, 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, estando sujetos al sistema de control establecido por el CR</p>	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>En los embotellados se incluirá el año de cosecha.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las etiquetas serán autorizadas por el C.R. -Los envases llevarán contraetiquetas numeradas expedidas por el CR y colocadas por la bodega según las normas que determine el CR y siempre sin permitir una segunda utilización. El CR podrá autorizar sustituir la contraetiqueta numerada por una numeración correlativa habilitada para ello. - Las bodegas certificadas llevarán un registro de control de contraetiquetas y trazabilidad 	