

*ORDE de 9 de juny de 2003, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es modifica l'Orde d'11 de març de 1999, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el nou text del Reglament de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i el seu consell regulador, aprovat per mitjà de l'Orde de 18 de novembre de 1997. [2003/7313]*

Publicada l'Orde d'11 de març de 1999, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova el text del Reglament de la Denominació d'Origen Utiel-Requena i el seu consell regulador,

#### ORDENE

##### Article únic

Es modifiquen els articles 5, 6, 8, 13 i 15 de l'Orde d'11 de març de 1999, que queden de la manera següent:

a) L'article 5 quedarà redactat de la manera següent:

"1. L'elaboració de vins protegits i de conformitat amb la legislació de la Unió Europea es realitzarà exclusivament amb les varietats de raïm boval, tempranillo, garnatxa, cabernet-sauvignon, merlot i syrah, per a vins rosats i negres, i les varietats macabeu, marseguera, planta nova, chardonnay i sauvignon blanc per als vins blancs i espumosos.

2. El Consell Regulador fomentarà les plantacions de les varietats tempranillo, garnatxa, cabernet-sauvignon, merlot i syrah en negres, així com macabeu, marseguera, chardonnay i sauvignon blanc en blanques. El foment de les varietats cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chardonnay i sauvignon blanc tindrà caràcter de complementarietat.

3. El Consell Regulador realitzarà els controls necessaris a fi que les plantacions de varietats blanques no superen en cap moment el 15% de la superfície de la vinya protegida.

4. Així mateix, podrà proposar a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana que siguin autoritzades noves varietats de les quals, amb els assaigs i les experiències previs convenients, es comprove que produeixen mosts de qualitat aptes per a l'elaboració de vins protegits per la denominació d'origen. Tal autorització es farà efectiva mitjançant l'oportuna orde de la dita Conselleria."

b) L'article 6 quedarà redactat de la manera següent:

"1. Les pràctiques de cultiu seran les tradicionals que tendisquen a aconseguir les millors qualitats.

2. La densitat de plantació serà com a mínim de 1.400 ceps per hectàrea per a les plantacions existents amb formació en còp. En el cas de noves plantacions i replantacions que s'efectuen amb formació en còp, amb formacions recolzades o en emparrat, estes hauran de tindre una densitat mínima de 1.600 ceps per hectàrea.

3. La poda en còp s'efectuarà amb diversos braços o brocades a 2 gemmes vistes en cada brocada, amb un màxim de 18 gemmes per cep. En qualsevol cas no podrà superar-se les 35.000 gemmes per hectàrea. En cas d'utilitzar-se el sistema de poda d'una vara amb més de 2 gemmes en previsió i reserva de possibles gelades primaverals, si estes no es produeixen, la dita vara serà reduïda a un màxim de 2 gemmes iguals que la resta de brocades.

La poda efectuada en formacions planes, recolzades o emparrades (cordó, guyot doble o simple o altres) tindran un límit màxim de 35.000 gemmes per hectàrea. En este cas, el nombre de gemmes per cep estarà d'acord amb la densitat de plantació.

No es podrà realitzar la pràctica de poda de guyot en formacions d'emparrat per a la varietat boval ni tempranillo, excepte processos de formació o transformació de còp a emparrat.

4. No obstant l'anterior, el Consell Regulador podrà autoritzar l'aplicació de noves pràctiques culturals, tractaments o labors que constituïsquen un avanç en la tècnica vitícola i es comprove que no afecten desfavorablement la qualitat del raïm o del vi produït.

5. S'autoritza el reg de "suport" de les parcel·les inscrites, sempre que es complisquen tots els requisits que exigix este reglament

*ORDEN de 9 de junio de 2003, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se modifica la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el nuevo texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 18 de noviembre de 1997. [2003/7313]*

Publicada la Orden de 11 de marzo de 1999, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Utiel-Requena y su Consejo Regulador:

#### ORDENO:

##### Artículo único

Se modifican los artículos 5, 6, 8, 13 y 15 de la Orden de 11 de marzo de 1999, quedando de la manera siguiente:

a) El artículo 5 quedará redactado de la forma siguiente:

1. La elaboración de vinos protegidos y de conformidad con la legislación de la Unión Europea, se realizará exclusivamente con las variedades de uva bobal, tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah, para vinos rosados y tintos, y las variedades macabeo, merseguera, planta nova, chardonnay i sauvignon blanc para los vinos blancos i espumosos.

2. El Consejo Regulador fomentará las plantaciones de las variedades tempranillo, garnacha, cabernet, sauvignon, merlot y syrah en tintas, así como macabeo, merseguera, chardonnay i sauvignon blanc en blancas. El fomento de las variedades cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay i sauvignon blanc, tendrá carácter de complementariedad.

3. El Consejo Regulador realizará los controles necesarios a fin de que las plantaciones de variedades blancas no superen en ningún momento el 15% de la superficie del viñedo protegido.

4. Asimismo podrá proponer a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Generalitat Valenciana, que sean autorizadas nuevas variedades que previos ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos por la denominación de origen. Tal autorización se hará efectiva mediante la oportuna orden de dicha Conselleria.

b) El artículo 6 quedará redactado de la forma siguiente:

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales que tiendan a conseguir las mejores calidades.

2. La densidad de plantación será como mínimo de 1.400 cepas por hectárea para las plantaciones existentes con formación en vaso. En el caso de nuevas plantaciones y replantaciones que se efectúen con formación en vaso, con formaciones apoyadas o en espaldera, estas deberán tener una densidad mínima de 1.600 cepas por hectárea.

3. La poda en vaso se efectuará con varios brazos o pulgares a 2 yemas vistas en cada pulgar, con un máximo de 18 yemas por cepa. En cualquier caso no podrá superarse las 35.000 yemas por hectárea. En caso de utilizarse el sistema de poda de una vara con más de 2 yemas en previsión y reserva de posibles heladas primaverales, si estas no se produjesen, dicha vara será reducida a un máximo de 2 yemas al igual que el resto de pulgares.

La poda efectuada en formaciones planas, apoyadas o espalderas (cordón, guyot doble o simple u otras) tendrán un límite máximo de 35.000 yemas por hectárea. En este caso, el número de yemas por cepa estará en función de la densidad de plantación.

No se podrá realizar la práctica de poda de guyot en formaciones de espaldera para la variedad bobal ni tempranillo, salvo procesos de formación o transformación de vaso a espaldera.

4. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores, que constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

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

pel que fa a la poda, densitat de plantació i producció màxima admesa assenyalada en l'article 8, així com les disposicions del Consell Regulador, i la legislació vigent que els pugui afectar.

6. El reg es realitzarà exclusivament per atendre les necessitats hídriques del cultiu, amb l'objectiu únic d'assegurar una producció de qualitat.

7. El reg, per assegurar la qualitat de la producció de les vinyes inscrites de la varietat boval, no podrà realitzar-se a partir del verol del raïm, excepte en anys irregularment excepcionals, amb circumstàncies climàtiques molt adverses de pluviometria, en què el Consell Regulador podrà autoritzar que es traspasse el límit esmentat.

8. El raïm procedent de parcel·les que no complisquen els punts anteriors no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins protegits per la Denominació d'Origen Utiel-Requena, i els cellers inscrits i receptors d'estes hauran de prendre les mesures de control del raïm necessàries per al seu compliment. El Consell Regulador vetlarà perquè esta mesura siga complida, i procedirà en cas contrari a la desqualificació automàtica del vi produït."

c) L'article 8 quedarà redactat de la manera següent:

"1. La producció màxima admesa per hectàrea per a les vinyes amb formacions en còp serà de 7.500 quilos per a varietats negres i 8.000 quilos per a varietats blanques.

Per a vinyes amb formacions en emparat, la producció màxima admesa per hectàrea serà de 9.100 quilos per a varietats negres i 9.700 quilos per a varietats blanques.

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

2. El raïm procedent de parcel·les amb rendiments superiors als límits establits en este reglament no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins protegits per esta denominació, i els cellers inscrits i receptors d'estes hauran de prendre les mesures de control del raïm necessàries per al seu compliment. El Consell Regulador vetlarà perquè esta mesura siga complida, i procedirà en cas contrari a la desqualificació automàtica del vi produït."

d) L'article 13 quedarà redactat de la manera següent:

"1. Tots els vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena que se sotmeten a criança, ho faran en els cellers inscrits en el Registre de Cellers de Criança, i esta tindrà la duració mínima que en cada cas es determina, en envasos de fusta de roure, comptant a partir del mes de desembre següent al de la verema.

2. En el cas d'emprar-se el sistema de criança mixt, en roure i botella, els vins hauran de romandre durant sis mesos com a mínim en roure sotmesos als oportuns trasbalsos.

3. Per a la utilització de la menció «reserva», el procés de criança o envelliment haurà d'ajustar-se a les normes següents: criança en envasos de roure i botella durant un període de 36 mesos com a mínim, amb una duració mínima de criança en envasos de roure de 12 mesos.

4. Per a la utilització de la menció «gran reserva», la criança serà de 24 mesos com a mínim, en envasos de roure, seguida i complementada amb un envelliment en botella de 36 mesos, també com a mínim.

5. Els envasos de fusta que s'utilitzen en estos processos hauran de ser de roure, amb una capacitat màxima de 1.000 litres.

6. Siga com siga la modalitat de criança, la graduació alcohòlica adquirida serà igual o superior a 12 graus% volum.

7. El Consell Regulador expedirà els certificats corresponents als temps i les condicions de criança de «reserva» i «gran reserva»."

e) L'article 15 quedarà redactat de la manera següent:

"1. Els tipus i les característiques dels vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena són els següents:

reglamento en lo referente a la poda, densidad de plantación y producción máxima admitida señalada en el artículo 8, así como las disposiciones del Consejo Regulador, y la legislación vigente que les pueda afectar.

6. El riego se realizará exclusivamente para atender las necesidades hídricas del cultivo, con el objetivo único de asegurar una producción de calidad.

7. El riego, para asegurar la calidad de la producción de los viñedos inscritos de la variedad boval no podrá realizarse a partir del envero de la uva, salvo en años irregularmente excepcionales, con circunstancias climatológicas muy adversas de pluviometría, en las que el Consejo Regulador podrá autorizar que se traspase el límite citado.

8. La uva procedente de parcelas que no cumplan los puntos anteriores, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen Utiel-Requena, debiendo adoptar las bodegas inscritas y receptoras de las mismas, las medidas de control de uva necesarias para su cumplimiento. El Consejo Regulador velará para que esta medida sea cumplida, procediendo en caso contrario a la descalificación automática del vino producido.

c) El artículo 8 quedará redactado de la forma siguiente:

1. La producción máxima admitida por hectárea para las viñas con formaciones en vaso será de 7.500 kilos para variedades tintas y 8.000 kilos para variedades blancas.

Para viñas con formaciones en espaldera, la producción máxima admitida por hectárea será de 9.100 kilos para variedades tintas y 9.700 kilos para variedades blancas.

Estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados efectuada con anterioridad a la vendimia, previos los asesoramientos y las comprobaciones necesarios. En caso de que tal modificación se produzca, la misma no podrá superar el 25% del límite citado inicialmente.

2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites establecidos en este reglamento, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar las bodegas inscritas y receptoras de las mismas las medidas de control de uva necesarias para su cumplimiento. El Consejo Regulador velará para que esta medida sea cumplida, procediendo en caso contrario a la descalificación automática del vino producido.

d) El artículo 13 quedará redactado de la forma siguiente:

1. Todos los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena que se sometan a crianza, lo harán en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza, y ésta tendrá la duración mínima que en cada caso se determina, en envases de madera de roble, contando a partir del mes de diciembre siguientes al de la vendimia.

2. En el caso de emplearse el sistema de crianza mixto, en roble y botella, los vinos deberán permanecer durante seis meses como mínimo en roble sometidos a los oportunos trasiegos.

3. Para la utilización de la menció «reserva», el proceso de crianza o envejecimiento habrá de ajustarse a las siguientes normas: crianza en envases de roble y botella durante un período de 36 meses como mínimo, con una duración mínima de crianza en envases de roble de 12 meses.

4. Para la utilización de la menció «gran reserva», la crianza será de 24 meses como mínimo, en envases de roble, seguida y complementada con un envejecimiento en botella de 36 meses, también como mínimo.

5. Los envases de madera que se utilicen en estos procesos deberán ser de roble, con una capacidad máxima de 1.000 litros.

6. Sea cual fuere la modalidad de crianza, la graduación alcohólica adquirida será igual o superior a 12 grados% volumen.

7. El Consejo Regulador expedirá los certificados correspondientes al tiempo y condiciones de crianza de «reserva» y «gran reserva»."

e) El artículo 15 quedará redactado de la forma siguiente:

1. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena son los siguientes:

Tipus	Grau alcohòlic adquirit mínim (% volum)
Negres de boval	10,5
Negre de tempranillo, cabernet, sauvignon, garnatxa, merlot i syrah	12
Blancs	10
Rosat	11
Espumosos (mètode tradicional)	11
D'agulla	10
Espumosos aromàtics	7
Vins de Licors (varietats autòctones)	15

2. Els tipus i les característiques dels vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena diferenciats amb la indicació «superior», són els següents:

- Blancs. Amb un grau alcohòlic adquirit igual o superior a 11% en volum.
- Rosats. Amb un grau alcohòlic igual o superior a 11% en volum.
- Negres. Amb un grau alcohòlic adquirit igual o superior a 11,5% en volum.

3. Els tipus i característiques dels vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena diferenciats amb la indicació «verema inicial» són els blancs, rosats i negres que han sigut collits en els 10 primers dies de la verema i es troben nets i estabilitzats als 40 dies de la collita, presenten una graduació alcohòlica igual o superior a 11% en volum, i la seua gran joventut és la causa dels seus atributs organolèptics especials, entre els quals es pot incloure un lleuger despreniment de gas carbònic.

4. Els vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena diferenciats amb la indicació "negre tradició" s'aplicarà a aquells vins obtinguts a partir de la varietat boval. Només admetrà una mescla d'altres varietats en un màxim del 30%. Tindrà una graduació alcohòlica mínima de 12% volum. En qualsevol de les seues tipificacions finals podrà ser "criança", "reserva", "gran reserva", "superior" i "madurat en bóta" si compleix la resta dels requisits prevists per a estes mencions en el present reglament.

5. Els vins emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena diferenciats amb la indicació "madurat en bóta" s'aplicarà a aquells vins sotmesos a un pas o estada en bóta de roure o con, la permanència del qual en la esta que no siga superior a sis mesos contribuïx a modificar les seues característiques inicials, transformant amb això les seues qualitats cromàtiques, aromàtiques i gustatives primàries. La seua graduació alcohòlica serà d'un mínim de 12% en volum.

6. Els vins hauran de presentar les seues qualitats organolèptiques, analítiques i enològiques característiques, especialment quant a color, aroma i sabor. Els que a juí del Consell Regulador no poseïsquen eixes característiques no podran ser emparats per la Denominació d'Origen Utiel-Requena i seran desqualificats de la manera que es preceptua en l'article 14.

7. Podran utilitzar-se els noms de les varietats de raïm quan els vins hagen sigut elaborats amb una proporció mínima del 85% de raïm de la varietat corresponent."

#### DISPOSICIÓN FINAL

La present orde entrarà en vigor el sendemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 9 de juny de 2003

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació  
MARIA ÀNGELS RAMON-LLIN I MARTÍNEZ

Tipo	Grado alcohólico adquirido mínimo (% volumen)
Tintos de bobal	10'5
Tinto de tempranillo, Cabernet, Sauvignon Garnacha, Merlot y Syrah	12
Blancos	10
Rosado	11
Espumosos (método tradicional)	11
De aguja	10
Espumosos aromáticos	7
Vinos de Licor (variedades autóctonas)	15

2. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación «superior», son los siguientes:

- Blancos. Con un grado alcohólico adquirido igual o superior a 11% en volumen
- Rosados. Con un grado alcohólico igual o superior a 11% en volumen
- Tintos. Con un grado alcohólico adquirido igual o superior a 11,5% en volumen

3. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación «vendimia inicial» son los blancos, rosados y tintos que habiendo sido cosechados en los 10 primeros días de la vendimia, se encuentran limpios y estabilizados a los 40 días de la cosecha, presentando una graduación alcohólica igual o superior a 11% en volumen, siendo su gran juventud la causa de sus especiales atributos organolépticos, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico.

4. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación "tinto tradición" se aplicará a aquellos vinos obtenidos a partir de la variedad bobal. Solamente admitirá una mezcla de otras variedades en un máximo del 30%. Tendrá una graduación alcohólica mínima de 12% volumen. En cualquiera de sus tipificaciones finales podrá ser "crianza", "reserva", "gran reserva", "superior" y "madurado en barrica" si cumple el resto de los requisitos previstos para estas menciones en el presente reglamento.

5. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena diferenciados con la indicación "madurado en barrica" se aplicará a aquellos vinos sometidos a un paso o estancia en barrica de roble o cono, cuya permanencia en la misma, que no sea superior a seis meses, contribuye a modificar sus características iniciales, transformando con ello sus cualidades cromáticas, aromáticas y gustativas primarias. Su graduación alcohólica será de un mínimo de 12% en volumen.

6. Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas, analíticas y enológicas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los que a juicio del Consejo Regulador no reúnan esas características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Utiel-Requena y serán descalificados en la forma que se preceptúa en el artículo 14.

7. Podrán utilizarse los nombres de las variedades de uva cuando los vinos hayan sido elaborados con una proporción mínima del 85% de uva de la correspondiente variedad.

#### DISPOSICIÓN FINAL

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *"Diari Oficial de la Generalitat Valenciana"*

Valencia, 9 de junio de 2003

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación,  
MARIA ANGELS RAMON-LLIN I MARTINEZ