C/2025/510

28.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/510)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Los Balagueses“

PDO-ES-A0941-AM02

Дата на съобщението: 29 октомври 2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ИЗМЕНЕНИЕ НА АНАЛИТИЧНИТЕ ПАРАМЕТРИ

Описание:

В някои параметри е заличено изискването за гранични стойности, а в други са променени допустимите отклонения.

Изменението се отнася до точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не включва промяна в наименованието, при използването на наименованието или в категорията продукт, нито има риск да обезсили връзката с географския район или да доведе до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара — т.е. то не попада в обхвата на условията за изменения на равнището на Съюза, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

Основания:

Изменението на аналитичните параметри на винята, произведени със ЗНП „Los Balagueses“, е оправдано на следните основания:

1. Поради изменението на климата през последните 10 години се наблюдава промяна както в абиотичните, така и в биотичните фактори. Тези фактори стават все по-разнообразни в сравнение с момента на подаване на заявлението през 2009 г. въз основа на данни за климата от около пет години преди това. По това време не са били известни обстоятелствата, свързани с изменението на климата. Освен това по това време аналитичните параметри са били по-постоянни.

Понастоящем климатът се е променил значително, поради което през периода на зреене на реколтите понякога е много горещо, а друг път — по-хладно. Поради тази причина има параметри, които трябва да бъдат заличени, като например pH, редуциращи захари, общ полифенолен индекс (TPI) и наситеност на цвета.

Тези параметри, както е обяснено по-горе, понастоящем не са от съществено значение при производството на продукт от лозаро-винарски комплекс като Pago de los Balagueses. Поради тази причина са запазени само параметрите, които изразяват мястото и същността, с подходящи допустими отклонения за тази промяна в климата. Тези параметри са: алкохолно съдържание, което показва наличието на продукт с определен произход; обща киселинност, която е основен показател при винята; и съдържание на летливи киселини, което е признак за липсата на дефекти. Независимо от това в края на таблиците с аналитични параметри се добавя текст, според който по отношение на всички необхванати гранични стойности се прилага действащото законодателство.

Най-близката метеорологична станция до района е Институтът за селскостопански изследвания на Валенсия (IVIA), като през последните 10 години се наблюдава значителна промяна в изготвяната от него информация. През последните години е налице ясна тенденция към повишаване както на средните, така и на минималните температури. Студените часове също са намалели в сравнение с първите няколко години.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Това изменение на климатичните фактори оказва влияние върху аналитичните параметри по отношение на селското стопанство и лозарството. С тази корекция на предвидените параметри се запазва същността на ЗНП, като се заличават други параметри, които се отнасят по-скоро до даден вид производство.

2. Промените в потребителските тенденции обуславят заличаването на някои параметри, като например съдържанието на общ серен диоксид, тъй като потребителите все повече търсят вина без добавени сулфати или с много ниски нива, тъй като те са алерген, за който важат правилата на ЕС. Понастоящем производствените техники позволяват този тип вино да се произвежда без добавяне на посочения алерген.

Параметри като общ полифенолен индекс (TPI) и наситеност на цвета (CI) се използват все по малко, тъй като новите потребители предпочитат по-леки вина с по-малко танини, които влияят на цвета на вината. Поради това те вече не са важен фактор при производството на настоящите вина, а също така няма да бъдат от значение и за бъдещите вина.

Показателят pH е пропуснат, тъй като е свързан с параметъра на общата киселинност, изразена като съдържание на винена киселина, който сме запазили.

2. ЗАЛИЧАВАНЕ НА ДУМАТА „CRIANZA“ ОТ ОПИСАНИЕТО НА ЧЕРВЕНИТЕ ВИНА

Описание:

При червените вина се заличава наименованието „crianza“.

Изменението се отнася до точка 2, буква б) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не попада в обхвата на нито едно от условията за изменения на равнището на Съюза, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

Основания:

В първоначалната спецификация на продукта думата „crianza“ е включена като средство за информиране на потребителя относно стареенето на червените вина в бъчви, т.е. думата е използвана във връзка с вина, подложени на стареене. Същата дума обаче е и традиционно наименование, по отношение на което се прилагат правила с минимално изискване за стареене в продължение на две години преди пускането на пазара. Поради това наименованието „crianza“ се заличава от продуктовата спецификация, тъй като може да бъде разбрано погрешно във втория смисъл.

Традиционното наименование „crianza“ не се използва за това ЗНП, тъй като виното старее в бъчви само за времето, което се счита за необходимо, а не непременно за две години.

3. ПРОМЕНИ В ТИПОВЕТЕ ВИНА

Описание:

Типът вино „Vino tinto „crianza“ (Garnacha tintorera, Tempranillo и Merlot)“ се заличава и се добавят следните: „Vino tinto (Bobal)“ и „Vino blanco (Tardana)“.

Изменението се отнася до точка 2, буква б) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението на продуктовата спецификация е стандартно, тъй като не попада в обхвата на нито едно от условията за изменения на равнището на Съюза, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

Основания:

В продуктовата спецификация се добавят сортовете грозде Bobal и Tardana, поради което са добавят и описания на едносортовите вина, произведени от тези сортове.

Наред с това се заличава органолептичното описание на многосортовото вино, произведено от Garnacha Tintorera, Tempranillo и Merlot, тъй като е дублирано в описанието на многосортовото вино, произведено от Merlot, Garnacha Tintorera и Tempranillo.

4. ИЗМЕНЕНИЕ В ДОБИВА НА ГРОЗДЕ И РАНДЕМАНА

Описание:

Включва се рандеман от над 70 % и се увеличават граничните стойности за максималните добиви от хектар: от 7 500 на 7 950 kg/ha за червените вина; и от 9 000 на 10 000 kg/ha за белите вина.

Точки 3 и 5 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ се изменят съответно.

Тъй като целта е да се запазят или повишат качеството и характеристиките на продукта, изменението на продуктовата спецификация е стандартно, тъй като не попада в обхвата на нито едно от условията за изменение на равнището на Съюза, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

Основания:

Налице са технологични подобрения с по-добро пресоване, без толкова много атмосфери налягане, тъй като винарската изба е инвестирала в най-модерна пневматична преса. Това води до по-висок рандеман с нарастващо качество, което налага промяна на добивите от хектар.

Подобренията в добива на вода чрез инвестиции в слънчеви панели с цел по-устойчиво лозарство и премахване на използването на изкопаеми горива за производство на електроенергия са допринесли за увеличаване на производството в рамките на параметрите за качество, определени в лозаро-винарския комплекс Pago [de los Balagueses].

5. РАЗШИРЯВАНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЙОН

Описание:

Добавят се съседни парцели със сходни характеристики. Понастоящем „Los Balagueses“ се състои от полигон 127, парцел 372 и няколко зони (4, 9, 34 и 35), както и от парцел 57 и няколко зони (15, 2, 46, 95). Намерението е да се включат няколко зони (23, 11, 97, 7, 8, 99 и 1) от парцел 57.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктовата спецификация и точка 6 от единния документ.

Разширяването на лозовите масиви в Pago de los Balagueses също се счита за стандартно изменение по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като с него не се променя връзката с географския район.

Основания:

Намерението е да се добавят различни площи в съседство с определения район, които са посочени в продуктовата спецификация, така че да станат част от ЗНП „Los Balagueses“.

Предложените зони, с които да се осъществи разширяването, се намират в непосредствена близост до парцелите, които понастоящем съставляват ЗНП, което показва, че условията и факторите, които влияят на тези зони, са същите.

6. ДОБАВЯНЕ НА НОВИ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ

Описание:

Добавят се червеният сорт Bobal и белият сорт Tardana.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 7 от единния документ.

Изменението на продуктовата спецификация е стандартно, тъй като не попада в обхвата на нито едно от условията за изменения на равнището на Съюза, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

Основания:

Изменението се дължи на разширяването на определения район. Сортовете Bobal и Tardana имат по-дълъг цикъл на растеж, с който могат да се преодолеят очакваните колебания, причинени от изменението на климата, и да се постигне баланс във вината, които са придобили такава международна репутация. Те са местни сортове грозде от Валенсия и са все по-търсени на настоящия пазар.

7. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНА ИНФОРМАЦИЯ

Описание:

В точка 8, буква б) от продуктовата спецификация се актуализират препратките към действащото законодателство. Актуализират се също и данните за контакт на компетентния орган и на оправомощения контролен орган в точка 9.

Изменението се отнася до точка 8, буква б) и точка 9 от продуктовата спецификация, но не и до единния документ.

Изменението на продуктовата спецификация е стандартно, тъй като не попада в обхвата на нито едно от условията за изменения на равнището на Съюза, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

Основания:

Изменението на други аспекти на продуктовата спецификация е използвано като възможност за извършване на тези подобрения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Los Balagueses

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Наситен черешовочервен цвят. Наситени нотки на зряло грозде, къпина, малина и слива в хармония с дъх на подлес и дъб. При отпиване виното е добре структурирано, но с кадифени, зрели танини и дълъг и свеж завършек.

По отношение на необхванатите гранични стойности трябва да се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13,5

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистро, ярко, със сламеножълт цвят. Има свеж аромат на бели и екзотични плодове, ананас, манго. С добра структура върху небцето, маслено, свежо и с дълъг завършек.

По отношение на необхванатите гранични стойности трябва да се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 8,3

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

Рандеман: > 70 %

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове

7 950 kg грозде от хектар

68 хектолитра от хектар

2. Бели сортове

10 000 kg грозде от хектар

75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на обхванатите вина се намира в община Requena и е разпределен, както следва: полигон 127, парцел 372 и зони (4, 9, 34 и 35), парцел 57, зони (15, 2, 46, 95) и зони (23, 11, 97, 7, 8, 99 и 1).

7. **Винени сортове грозде**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA — TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Описание на връзката или връзките**

Лозовите масиви са разположени на склон, който освен че улеснява оттичането на водата и допринася за развитието на дълбоки корени, оптимизира излагането на растенията на слънце. Това благоприятства узряването на гроздето и засиленото производство на полифеноли, които впоследствие допринасят за цвета и плътността на вината. Естествената среда с горската растителност, която обгражда земята, подпомага биологичното отглеждане на лозя. Тя е източник на разнообразна микрофауна, която улеснява опрашването, спомага за аерацията на почвата и допринася за регулирането на вредителите по лозите и гроздето без използването на пестициди. Растителността, която обгражда парцелите, е естествена бариера.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

https://breu.gva.es/b/SpOpz2Spgq