C/2025/510

28.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/510)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Los Balagueses“

PDO-ES-A0941-AM02

Datum der Mitteilung: 29.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. ÄNDERUNG DER ANALYSEPARAMETER

Beschreibung:

Die Vorgabe von Grenzwerten für bestimmte Parameter wird gestrichen und bei anderen Parametern werden die Toleranzwerte geändert.

Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens, der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses enthält, keine Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und sie keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung zur Folge hat, und da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Änderung der Analyseparameter für Weine mit der g. U. „Los Balagueses“ ist aus folgenden Gründen gerechtfertigt:

1. Veränderungen sowohl bei den abiotischen als auch den biotischen Faktoren aufgrund des Klimawandels in den letzten zehn Jahren. Diese Faktoren sind im Vergleich zum Zeitpunkt der Antragstellung im Jahr 2009, der als Ausgangspunkt eine Klimageschichte etwa fünf Jahre vor Antragstellung zugrunde lag, als noch keine Kenntnisse über die Umstände des Klimawandels vorlagen, zunehmend heterogen. Auch bewegten sich die Analyseparameter damals noch in einem regelmäßigeren Rahmen.

Inzwischen hat sich das Klima stark verändert, mit der Folge, dass während der Reifezeit bei bisweilen sehr heißen und bisweilen kühleren Temperaturen geerntet wird. Daher haben nun einige Parameter ihre Relevanz verloren, wie z. B. der pH-Wert, die reduzierenden Zucker, der Gesamtpolyphenolindex und die Farbintensität.

Diese Parameter sind aus den oben genannten Gründen derzeit zur Beschreibung eines Weinbaugebiets wie Pago de los Balagueses nicht mehr aussagekräftig, weshalb nur die Parameter beibehalten werden, durch die ein Ort und bestimmte Eigenschaften mit entsprechenden Toleranzen im Hinblick auf besagten Klimawandel zum Ausdruck gebracht werden, wie z. B. der Alkoholgehalt bei einem Erzeugnis eines bestimmten Ursprungs, der Gesamtsäuregehalt, der ein Erzeugnis wie Wein ganz wesentlich prägt, und der Gehalt an flüchtiger Säure bei einem fehlerfreien Wein. Am Ende der Tabellen mit den Analyseparametern wird jedoch ein Satz hinzugefügt, mit dem darauf hingewiesen wird, dass alle nicht aufgeführten Analyseparameter den geltenden Vorschriften entsprechen müssen.

Bei der Auswertung der bisherigen meteorologischen Daten der nächstgelegenen Wetterstation des Gebiets (IVIA-Daten) wurde festgestellt, dass diese Daten in den letzten zehn Jahren erhebliche Schwankungen aufwiesen. In den letzten Jahren ist ein deutlicher Trend zu steigenden Durchschnittstemperaturen zu verzeichnen gewesen und auch die Mindesttemperaturen sind gestiegen. Ferner ist die Zahl der Kältestunden im Vergleich zu den ersten Jahren gesunken.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Veränderung der Klimafaktoren wirkt sich agronomisch und önologisch auf die Analyseparameter aus. Durch die beabsichtigte Anpassung der Parameter werden die Eigenschaften der Erzeugnisse mit der g. U. gewahrt, gleichzeitig werden andere Parameter, die sich eher auf eine bestimmte Art der Erzeugung beziehen, gestrichen.

2. Veränderungen bei den Faktoren im Zusammenhang mit Verbrauchertrends, die ebenfalls für einen Verzicht auf bestimmte Parameter wie z. B. den Gesamtschwefeldioxidgehalt sprechen, da immer mehr Verbraucher Weine ohne Sulfitzusatz oder mit einer sehr geringen Schwefelgabe wünschen, weil es sich hierbei um ein von der EU reguliertes Allergen handelt. Mit den heutigen Erzeugungsverfahren ist es möglich, diese Art von Wein ohne Zusatz dieses Allergens zu erzeugen.

Auch die Verwendung von Parametern wie dem Gesamtpolyphenolindex und der Farbintensität ist rückläufig, da die Verbraucher heutzutage leichtere Weine mit weniger Tanninen, die Einfluss auf die Farbe des Weins haben, bevorzugen. Diese Faktoren spielen somit bei der Weinbereitung, jetzt und in Zukunft, keine bedeutende Rolle mehr.

Der pH-Wert entfällt, weil er mit dem Parameter des Gesamtsäuregehalts, ausgedrückt als Weinsäure, verknüpft ist, der beibehalten wird.

2. STREICHUNG DES BEGRIFFS „CRIANZA“ AUS DER BESCHREIBUNG DER ROTWEINE

Beschreibung:

Der Begriff „Crianza“ wird im Zusammenhang mit Rotweinen gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

In der ursprünglichen Fassung der Produktspezifikation war der Begriff „Crianza“ enthalten, um die Verbraucher über die Reifung der Rotweine im Fass in Kenntnis zu setzen. Dieser Begriff diente somit zur Bezeichnung eines ausgebauten Weins. Da es sich bei eben diesem Begriff jedoch auch um einen festen traditionellen Begriff handelt, mit dem nur Weine bezeichnet werden dürfen, die vor dem Inverkehrbringen mindestens zwei Jahre lang gereift sind, wird der Begriff „Crianza“ aus der Produktspezifikation gestrichen, da er missverstanden werden kann und daher irreführend ist.

Im Rahmen dieser g. U. wird nicht der traditionelle Begriff „Crianza“ verwendet, da der Wein nur so lange im Fass reift, wie es unter önologischen Gesichtspunkten als angemessen erachtet wird. Die Reifezeit beträgt daher nicht immer zwei Jahre.

3. ÄNDERUNGEN BEI DEN WEINARTEN

Beschreibung:

Die Weinart „Rotwein ‚Crianza‘ (Garnacha Tintorera, Tempranillo und Merlot)“ wird gestrichen und folgende Arten werden aufgenommen: „Rotwein (Bobal)“ und „Weißwein (Tardana)“.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung der Produktspezifikation, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Rebsorten Bobal und Tardana werden als neue Traubensorten in die Produktspezifikation aufgenommen, weshalb auch die Beschreibung der sortenreinen Weine aus diesen Rebsorten in die Produktspezifikation aufgenommen wird.

Andererseits wird die organoleptische Beschreibung der Cuvée aus Garnacha Tintorera, Tempranillo und Merlot gestrichen, da sie sich mit der Beschreibung der Cuvée aus Merlot, Garnacha Tintorera und Tempranillo überschneidet.

4. ÄNDERUNGEN BEI DEN TRAUBENERTRÄGEN UND DER GEWONNENEN WEINMENGE

Beschreibung:

Es wird eine Extraktionsmenge von mehr als 70 % aufgenommen und die Höchsterträge je Hektar werden erhöht: von 7 500 kg/ha auf 7 950 kg/ha für Rotweine, und von 9 000 kg/ha auf 10 000 kg/ha für Weißweine.

Die Nummern 3 und 5 der Produktspezifikation sowie Punkt 5 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung der Produktspezifikation, da die Qualität und die Eigenschaften des Erzeugnisses beibehalten oder verbessert werden, und die Änderung unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Im Zuge technologischer Verbesserungen in der Weinkellerei durch die Investition in eine pneumatische Presse der neuesten Generation wird eine bessere Pressung bei einem Druck mit weniger Atmosphären erreicht. Das erhöht, bei gleichzeitig gesteigerter Qualität, die Extraktionsmengen. Daher ist eine Änderung der Erträge je Hektar erforderlich.

Durch Investitionen in Photovoltaikmodule für mehr Nachhaltigkeit im Weinbau und um den Verbrauch fossiler Brennstoffe beim Einsatz von Stromaggregaten zu vermeiden, wurde die Wasserversorgung verbessert. Dies hat eine Steigerung der Erzeugung innerhalb der für das Gebiet Pago de los Balagueses festgelegten Qualitätsparameter begünstigt.

5. ERWEITERUNG DES ABGEGRENZTEN GEBIETS

Beschreibung:

Es werden benachbarte Parzellen mit ähnlichen Merkmalen hinzugefügt. Derzeit umfasst das Gebiet „Los Balagueses“ das Polygon 127 Parzelle 372 und Flächen (4, 34, 9 und 35) sowie Parzelle 57 und Flächen (15, 2, 46, 95); darüber hinaus sollen die Flächen (23, 11, 97, 7, 8, 99 und 1) der Parzelle 57 hinzukommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

Die Erweiterung des Weinbaugebiets Pago de los Balagueses gilt ebenfalls als Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht verändert wird.

Begründung:

Es ist beabsichtigt, mehrere Flächen, die an das gemäß der Produktspezifikation festgelegte abgegrenzte Gebiet angrenzen, in die g. U. „Los Balagueses“ aufzunehmen.

Die für die Erweiterung vorgeschlagenen Flächen befinden sich unmittelbar neben den Parzellen, aus denen die g. U. derzeit besteht, sodass sichergestellt ist, dass die Bedingungen und Faktoren, die diese Flächen beeinflussen, dieselben sind.

6. EINFÜHRUNG NEUER REBSORTEN

Beschreibung:

Es werden die rote Rebsorte Bobal und die weiße Rebsorte Tardana aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung der Produktspezifikation, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Dies ist auf die Erweiterung des abgegrenzten Gebiets zurückzuführen. Die Rebsorten Bobal und Tardana mit ihrem längeren Zyklus sind ein Weg, auf künftige, durch den Klimawandel verursachte Veränderungen zu reagieren und die ausgewogenen Weine zu erzeugen, die bereits so viele internationale Auszeichnungen erhalten haben. Es handelt sich um heimische Sorten aus der Autonomen Gemeinschaft Valencia, die auf dem heutigen Markt zunehmend nachgefragt werden.

7. AKTUALISIERUNG EINIGER ANGABEN

Beschreibung:

Unter Nummer 8 Buchstabe b der Produktspezifikation werden die Verweise auf die geltenden Rechtsvorschriften aktualisiert. Des Weiteren werden unter Nummer 9 die Kontaktdaten der zuständigen Behörde und der beauftragten Kontrollstelle aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b und Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung der Produktspezifikation, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Im Zuge der Anpassung der übrigen Aspekte der Produktspezifikation wird die Gelegenheit genutzt, diese Verbesserungen vorzunehmen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Los Balagueses

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, auch mit Alkohol angereichert; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Ausgeprägte Farbtiefe, kirschrote Farbe. Intensive Noten von reifen Trauben, Brombeeren, Himbeeren und Pflaumen mit Anklängen von Unterholz und Eiche. Am Gaumen strukturiert, aber samtig, mit reifen Tanninen und langem, frischem Abgang.

Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13,5

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Klar, brillant, strohgelb. Das Bouquet ist frisch mit Aromen von weißen und exotischen Früchten, Ananas und Mango. Am Gaumen gut strukturiert, fettig, mit langem, frischem Abgang.

Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 8,3

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Extraktionsmenge: > 70 %

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

7 950 kg Trauben je Hektar

68 Hektoliter je Hektar

2. Weiße Rebsorten

10 000 kg Trauben je Hektar

75 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der geschützten Weine liegt im Gebiet der Gemeinde Requena und verteilt sich wie folgt: Polygon 127 Parzelle 372 und Flächen (4, 9, 34 und 35), Parzelle 57 Flächen (15, 2, 46, 95) und Flächen (23, 11, 97, 7, 8, 99 und 1).

7. **Keltertraubensorte(n)**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA – TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die Rebflächen befinden sich in einer Hanglage, die nicht nur den Wasserabfluss und ein tiefes Wurzelwachstum fördert, sondern auch die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung aussetzt, was die Reifung der Trauben und einen hohen Gehalt an Polyphenolen begünstigt, die später zur Farbe und zum Körper der Weine beitragen. Die natürliche Umgebung mit der Waldvegetation rund um die Flächen begünstigt den ökologischen/biologischen Weinbau, da dort eine vielfältige Mikrofauna vorhanden ist, die die Bestäubung unterstützt, die Durchlüftung des Bodens fördert und zum Schutz der Reben und Trauben vor Fressfeinden beiträgt, ohne dass Pestizide eingesetzt werden müssen. Die Vegetation, die die Parzellen umgibt, stellt eine natürliche Barriere dar.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur produktspezifikation

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