C/2025/510

28.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/510)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Los Balagueses»

PDO-ES-A0941-AM02

Date de la communication: 29.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Description:

L'exigence de limites pour certains paramètres est supprimée et les tolérances pour d'autres paramètres sont modifiées.

Le point 2.a du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard étant donné qu'elle ne change pas la dénomination, l'utilisation de la dénomination ou de la catégorie de produit, ni ne présente de risque d'annihiler le lien ou d'entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation. Elle ne relève donc pas des cas de modification à l'échelle de l'Union visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

Motifs:

La modification des paramètres analytiques dans les vins élaborés sous l'AOP «Los Balagueses» se justifie par les facteurs suivants:

1. Évolution des facteurs abiotiques et biotiques induits par le changement climatique au cours des 10 dernières années. Ces facteurs sont de plus en plus hétérogènes par rapport au moment où la demande a été déposée en 2009, qui se basait sur un historique climatique d'environ 5 ans avant la demande, alors que les circonstances du changement climatique n'étaient pas connues. Les paramètres analytiques étaient également plus réguliers à cette époque.

Aujourd'hui, le climat a considérablement changé, avec des récoltes très chaudes et d'autres périodes plus fraîches pendant la maturation, ce qui implique d'omettre certains paramètres tels que le pH, les sucres réducteurs, l'IPT et l'intensité de la robe.

Compte tenu de ce qui précède, ces paramètres ne sont actuellement pas importants pour exprimer un territoire comme le Pago de los Balagueses. Il convient donc de ne conserver que les paramètres qui expriment un lieu et une essence, avec des tolérances appropriées à ce changement de climat, comme le taux d'alcool, qui correspond à un produit d'une origine spécifique, l'acidité totale, qui est l'épine dorsale d'un produit comme le vin, et l'acidité volatile, qui traduira un vin sans défaut. Toutefois, une phrase a été ajoutée à la suite des tableaux des paramètres analytiques, indiquant que, pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

D'après l'évaluation de l'historique des données météorologiques de la station la plus proche de la zone (données IVIA), des variations importantes ont été observées au cours des 10 dernières années. Une tendance manifeste à l'augmentation des températures moyennes a été observée ces dernières années, ainsi qu'une hausse des températures minimales. Le nombre d'heures froides est également réduit par rapport aux premières années.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cette variation des facteurs climatiques affecte les paramètres analytiques d'un point de vue agronomique et œnologique. Le présent ajustement des paramètres vise à préserver l'essence d'une AOP et d'omettre d'autres paramètres qui sont davantage liés à un procédé de fabrication.

2. La variation des facteurs de tendance des consommateurs pallie l'omission de certains paramètres tels que le taux de sulfites. En effet, de plus en plus de consommateurs souhaitent consommer des vins sans sulfites ajoutés ou en contenant de très faibles doses, étant donné qu'il s'agit d'un allergène réglementé par l'UE. Les techniques de production actuelles permettent d'élaborer ce type de vins sans l'addition de cet allergène.

L'utilisation de paramètres tels que l'IPT et l'IC est également en recul, car les nouveaux consommateurs se tournent vers des vins plus légers, dont la robe est moins influencée par les tanins. Il ne s'agit donc plus d'un facteur important dans l'élaboration des vins actuels, et il ne le sera pas plus pour les vins futurs.

Le pH est omis car il est associé au paramètre de l'acidité totale exprimée en acide tartrique, qui a été conservé.

2. SUPPRESSION DU TERME «CRIANZA» DANS LA DESCRIPTION DES VINS ROUGES.

Description:

Le terme «crianza» est supprimé pour les vins rouges.

Le point 2.b. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard, étant donné qu'elle ne relève d'aucun des cas de modification à l'échelle de l'Union visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

Motifs:

Le terme «crianza» a été inclus dans le cahier des charges initial afin d'informer le consommateur de la maturation des vins rouges en fût. Il était donc employé dans le sens de vin vieilli. Toutefois, étant donné que le même terme est également une mention traditionnelle réglementée prévoyant un vieillissement minimum de deux ans avant la mise sur le marché, le terme «crianza» est supprimé du cahier des charges, car il est trompeur et pourrait être interprété dans ce second sens.

Cette AOP n'utilise pas la mention traditionnelle «crianza», étant donné que le vin n'est placé en fûts que pendant la durée jugée appropriée d'un point de vue œnologique, qui n'est pas toujours de deux ans.

3. CHANGEMENTS DANS LES CATÉGORIES DE VINS.

Description:

La catégorie de vin «Vin rouge "crianza" (Garnacha tintorera, Tempranillo et Merlot)» est supprimée et les catégories suivantes sont ajoutées: «Vin rouge (Bobal)» et «Vin blanc (Tardana)».

Le point 2.b. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard du cahier des charges, étant donné qu'elle ne relève d'aucun des cas de modification à l'échelle de l'Union visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

Motifs:

Le Bobal et le Tardana sont ajoutés dans le cahier des charges en tant que nouveaux cépages. Par conséquent, la description des vins monovariétaux issus de ces cépages y est également ajoutée.

Par ailleurs, la description organoleptique du vin multivariétal de Garnacha tintorera, Tempranillo et Merlot est supprimée car elle est redondante avec le vin multivariétal de Merlot, Garnacha tintorera et Tempranillo.

4. VARIATION DES RENDEMENTS DE RAISIN ET D'EXTRACTION DE VIN.

Description:

Un rendement d'extraction supérieur à 70 % est inclus et les limites des rendements maximaux à l'hectare sont augmentées: de 7 500 à 7 950 kg/ha pour les vins rouges; et de 9 000 à 10 000 kg/ha pour les vins blancs.

Les points 3 et 5 du cahier des charges et le point 5 du document unique sont modifiés en conséquence.

La qualité et les caractéristiques du produit étant maintenues ou améliorées, il s'agit d'une modification standard du cahier des charges, puisqu'elle ne relève d'aucun des cas de modification à l'échelle de l'Union visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

Motifs:

Grâce aux améliorations technologiques permettant un meilleur pressage avec moins d'atmosphères de pression, grâce à l'investissement dans un pressoir pneumatique de dernière génération, de meilleurs rendements d'extraction sont obtenus, ce qui augmente la qualité et nécessite de modifier les rendements à l'hectare.

L'amélioration de la collecte de l'eau grâce à l'investissement dans des panneaux photovoltaïques, en vue de rendre la viticulture durable et de supprimer l'utilisation de carburant par le groupe électrogène, a favorisé une augmentation de la production dans le respect des paramètres de qualité définis dans le Pago.

5. EXTENSION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

Description:

Des parcelles voisines présentant des caractéristiques similaires sont ajoutées. Actuellement, Los Balagueses se compose de la zone 127 parcelle 372 et sites (4, 34, 9 et 35) et de la parcelle 57 sites (15, 2, 46, 95) et il est prévu d'ajouter les sites (23, 11, 97, 7, 8, 99 et 1) de la parcelle 57.

Le point 4 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

L'extension du vignoble dans le Pago de los Balagueses est également considérée comme une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4 du règlement (UE) 2024/1143, car elle ne modifie pas le lien.

Motifs:

L'objectif est que plusieurs sites contigus à la zone délimitée mentionnée dans le cahier des charges fassent partie de l'AOP «Los Balagueses».

Les sites proposés pour l'extension jouxtent les parcelles qui composent actuellement l'AOP et bénéficient des mêmes conditions et facteurs que ces sites.

6. AJOUT DE NOUVEAUX CÉPAGES.

Description:

Le cépage rouge Bobal et le cépage blanc Tardana sont ajoutés.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard du cahier des charges, étant donné qu'elle ne relève d'aucun des cas de modification à l'échelle de l'Union visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

Motifs:

Extension de la zone délimitée. Les cépages Bobal et Tardana ont un cycle plus long afin de lutter contre les fluctuations à venir dues au changement climatique et d'atteindre l'équilibre dans ces vins ayant remporté de nombreuses récompenses internationales. Il s'agit de variétés autochtones de la communauté valencienne, qui connaissent une demande croissante sur le marché actuel.

7. MISE À JOUR DE CERTAINES DONNÉES.

Description:

Au point 8.b. du cahier des charges, les références à la législation en vigueur sont mises à jour, ainsi que, au point 9, les coordonnées de l'autorité compétente et de l'organisme délégataire de contrôle.

Les points 8.b. et 9 du cahier des charges sont modifiés en conséquence et le document unique reste inchangé.

Il s'agit d'une modification standard du cahier des charges, étant donné qu'elle ne relève d'aucun des cas de modification à l'échelle de l'Union visés à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

Motifs:

La modification des autres aspects du cahier des charges est l'occasion d'apporter ces améliorations.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Los Balagueses

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe de forte intensité, rouge bigarreau. Notes intenses de raisin mûr, de mûre, de framboise et de prune en harmonie avec des notes de sous-bois et de chêne. La bouche est structurée mais veloutée, avec des tanins mûrs et un final long et frais.

Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13,5

— Acidité totale minimale: 5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe limpide, brillante, jaune paille. Le nez est frais, arômes de fruits blancs et exotiques, ananas, mangue. En bouche, il est bien structuré, gras, avec un final long et frais.

Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 6 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 8,3

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique essentielle

Rendement d'extraction: > 70 %

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages rouges

7 950 kilogrammes de raisins à l'hectare

68 hectolitres à l'hectare

2. Cépages blancs

10 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

75 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins protégés se trouve dans la commune de Requena, avec la répartition suivante: Zone 127 parcelle 372 et sites (4, 9, 34 et 35), parcelle 57 sites (15, 2, 46, 95) et sites (23, 11, 97, 7, 8, 99 et 1).

7. **Cépages principaux**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Description du ou des liens**

Le vignoble est situé sur une zone en pente qui, en plus de favoriser le drainage de l'eau et de contribuer au développement des racines en profondeur, optimise l'exposition de la plante au soleil, ce qui favorise la maturation des raisins et une production élevée de polyphénols, qui influent ensuite sur la robe et le corps des vins. L'environnement naturel favorise la culture biologique de la vigne car la végétation forestière qui entoure le domaine abrite une microfaune variée qui facilite la pollinisation, favorise l'aération du sol et participe à la régulation des prédateurs de la vigne et du raisin sans l'utilisation de pesticides. Elle constitue également une barrière naturelle autour des parcelles.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

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