Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/510)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Los Balagueses”

PDO-ES-A0941-AM02

Datum obavijesti: 29. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. IZMJENA ANALITIČKIH PARAMETARA

Opis:

Izbrisan je zahtjev za granične vrijednosti u određenim parametrima, a promijenjena su i dopuštena odstupanja u drugim parametrima.

Mijenja se točka 2. podtočka (a) specifikacije i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne mijenja naziv, upotreba naziva ili kategorija proizvoda niti postoji rizik od poništenja povezanosti ili uvođenja novih ograničenja stavljanja na tržište jer nije uključena u uvjete za izmjene na razini Unije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

Razlozi:

Izmjena analitičkih parametara proizvedenih vina s oznakom ZOI „Los Balagueses” opravdana je iz sljedećih razloga:

1. Klimatske promjene u posljednjih 10 godina dovele su do promjene abiotičkih i biotičkih čimbenika. Klimatski podaci iz proteklih pet godina pokazuju da se ti čimbenici sve više mijenjaju u odnosu na razdoblje podnošenja zahtjeva iz 2009. U to vrijeme nije bilo toliko spoznaja o klimatskim promjenama, a i analitički su parametri bili ujednačeniji.

Klima se znatno promijenila, zbog čega je u vrijeme berbe u razdoblju dozrijevanja katkad vrlo vruće ili hladno. Zbog toga je neke parametre, kao što su pH vrijednost, reducirajući šećeri, indeks ukupnih polifenola (IUP) i intenzitet boje, potrebno ukloniti.

Ti parametri, kako je prethodno objašnjeno, trenutačno nisu bitni za opisivanje vinograda kao što je Pago de los Balagueses. Zato su zadržani samo parametri kojima se opisuje mjesto i bit, uz odgovarajuća dopuštena odstupanja zbog klimatskih promjena. Ti su parametri: alkoholna jakost proizvoda određenog podrijetla; ukupna kiselost koja je ključna za proizvod kao što je vino i hlapljive kiseline koje označavaju vino bez nedostataka. Međutim, na kraju tablica analitičkih parametara dodana je rečenica u kojoj se navodi da će se za sve granične vrijednosti koje nisu obuhvaćene primjenjivati važeće zakonodavstvo.

Najbliža meteorološka postaja tom području je Institut za poljoprivredna istraživanja Valencije (IVIA). U posljednjih 10 godina uočene su znatna varijacije u njezinim evidencijama. Zabilježen je jasan trend povećanja prosječne temperature i najnižih temperatura. Broj sati hladnoće također se smanjio u usporedbi s prvim godinama mjerenja.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Te varijacije klimatskih čimbenika utječu na analitičke parametre u poljoprivredi i vinogradarstvu. Prilagodbom predviđenih parametara i uklanjanjem parametara koji se izravnije odnose na vrstu proizvodnje očuvana je bit ZOI-ja.

2. Određeni parametri, kao što je ukupni sumporov dioksid, uklonjeni su zbog promjena u navikama potrošača koji sve češće žele vina bez ili s vrlo malo dodanih sulfata jer je to alergen reguliranom pravilima EU-a, a moderne tehnike proizvodnje omogućuju proizvodnju vina bez njegova dodavanja.

Parametri kao što su indeks ukupnog polifenola (IUP) i intenzitet boje (IB) rjeđe se koriste jer novi potrošači više vole lakša vina s nižim udjelom tanina koji utječu na njihovu boju. Zbog toga više nisu i neće biti važan čimbenik u proizvodnji vina.

Izostavljena je pH vrijednost jer je povezana s parametrom ukupne kiselosti izražene kao vinska kiselina, koji je zadržan.

2. BRISANJE RIJEČI „CRIANZA" IZ OPISA CRNIH VINA

Opis:

Izraz „crianza" uklanja se iz opisa crnih vina.

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer nije uključena u uvjete za izmjene na razini Unije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

Razlozi:

U izvornoj specifikaciji proizvoda riječ „crianza" potrošače informira o dozrijevanju crnih vina u bačvama. To znači da se odnosi na odležana vina. To je ujedno i tradicionalni izraz na koji se primjenjuju pravila o uvjetu minimalnog odležavanja od dvije godine prije stavljanja na tržište. Stoga je izraz „crianza" uklonjen iz specifikacije proizvoda jer bi se njegovo značenje moglo pogrešno shvatiti.

U predmetnom ZOI-ju ne koristi se tradicionalni izraz „crianza" jer vino u bačvama ne dozrijeva nužno dvije godine nego onoliko dugo koliko se smatra potrebnim.

3. PROMJENE VRSTA VINA

Opis:

Uklanja se vrsta vina „Vino tinto ‚crianza' (Garnacha tintorera, Tempranillo i Merlot)" i dodaje se sljedeće: „Vino tinto (Bobal)" i „Vino blanco (Tardana)".

Izmjena se odnosi na točku 2. podtočku (b) specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda jer nije uključena u uvjete za izmjene na razini Unije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

Razlozi:

U specifikaciji proizvoda dodane su sorte grožđa „Bobal" i „Tardana" i opisi jednosortnih vina proizvedenih od tih sorti.

Osim toga, uklonjen je organoleptički opis višesortnog vina proizvedenog od sorti Garnacha Tintorera, Tempranillo i Merlot jer se ponavlja u opisu višesortnog vina proizvedenog od sorti Merlot, Garnacha Tintorera i Tempranillo.

4. RAZLIKE U PRINOSIMA GROŽĐA I EKSTRAKCIJI VINA

Opis:

Uključen je prinos pri ekstrakciji veći od 70 % i povećane su granične vrijednosti najvećih prinosa po hektaru: od 7 500 do 7 950 kg/ha za crna vina i od 9 000 do 10 000 kg/ha za bijela vina.

U skladu s time mijenjaju se točke 3. i 5. specifikacije proizvoda te točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Budući da je svrha održati ili povećati kvalitetu i svojstva proizvoda, riječ je o standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda jer nije uključena u uvjete za izmjenu na razini Unije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

Razlozi:

Vinarija je uložila u najsuvremenije pneumatske preše što je dovelo do tehnološkog napretka u proizvodnji vina i učinkovitijeg prešanja bez prevelikog pritiska. Rezultat su veći prinosi pri ekstrakciji i bolja kvaliteta, zbog čega je potrebno promijeniti prinose po hektaru.

Poboljšane metode dobivanja vode ulaganjem u solarne ploče kako bi se postiglo održivije vinogradarstvo i prestala koristiti fosilna goriva za proizvodnju električne energije pridonijele su povećanju proizvodnje u okviru parametara kvalitete definiranih za „Pago” (vinogradi).

5. PROŠIRENJE RAZGRANIČENOG PODRUČJA

Opis:

Dodane su susjedne parcele sličnih obilježja. „Los Balagueses” trenutačno se sastoji od čestice 127, parcele 372 i polja 4, 9, 34 i 35 te parcele 57, polja 15, 2, 46, 95. Namjera je uključiti polja 23, 11, 97, 7, 8, 99 i 1 parcele 57.

Mijenja se točka 4. specifikacije proizvoda i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

Proširenje vinograda u regiji Pago de los Balagueses također se smatra standardnom izmjenom u skladu s člankom 24. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer se ne mijenja povezanost.

Razlozi:

Namjera je dodati nekoliko područja koja se nalaze pokraj razgraničenog područja iz specifikacije proizvoda kako bi postala dio ZOI-ja „Los Balagueses”.

Predložena područja za proširenje nalaze se pored parcela koje su trenutačno obuhvaćene ZOI-jem, što pokazuje da na ta područja utječu isti uvjeti i čimbenici.

6. DODAVANJE NOVIH SORTI GROŽĐA

Opis:

Uvedene su crvena sorta „Bobal” i bijela sorta „Tardana”.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda jer nije uključena u uvjete za izmjene na razini Unije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

Razlozi:

Uvode se zbog proširenja razgraničenog područja. Sorte Bobal i Tardana imaju dulji ciklus za prilagodbu očekivanim varijacijama zbog klimatskih promjena i proizvodnju uravnoteženih vina s međunarodnim ugledom. To su autohtone sorte grožđa u regiji Valencia, a tržišna potražnja za njima raste.

7. AŽURIRANJE ODREĐENIH PODATAKA

Opis:

U odjeljku 8. točki (b) specifikacije ažurirana su upućivanja na važeće zakonodavstvo. U odjeljku 9. ažurirani su i podaci za kontakt nadležnog tijela i delegiranog inspekcijskog tijela.

Izmjena se odnosi na odjeljak 8. točku (b) i odjeljak 9. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda jer nije uključena u uvjete za izmjene na razini Unije iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

Razlozi:

Izmjena drugih aspekata specifikacije proizvoda bila je prilika za poboljšanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Los Balagueses

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Crno vino*

KRATAK OPIS

Intenzivna crvena boja trešnje. Intenzivne note zrelog grožđa, kupine, maline i šljive u harmoniji s notama niskog raslinja i hrasta. U ustima se osjeti strukturiran, baršunast okus sa zrelim taninima dugog i svježeg završnog okusa.

Granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Bijelo vino*

KRATAK OPIS

Bistra, svijetla, slamnatožuta boja. Miris je svjež, s aromama bijelog i egzotičnog voća, ananasa i manga. Na nepcu se osjeti dobra struktura, masnoća, dugotrajan završni okus i svježina.

Granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 6 g/l, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 8.3.

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

Prinos pri ekstrakciji: više od 70 %

5.2. *Najveći prinosi*

1. Sorte crnoga grožđa

7 950 kg grožđa po hektaru

68 hektolitra po hektaru

2. Sorte bijeloga grožđa

10 000 kg grožđa po hektaru

75 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje obuhvaćenih vina nalazi se u općini Requena, a raspoređeno je kako slijedi: Čestica 127, parcela 372 i polja 4, 9, 34 i 35, parcela 57, polja 15, 2, 46, 95 i polja 23, 11, 97, 7, 8, 99 i 1.

7. **Sorte vinove loze**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA – TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Opis povezanosti**

Vinograd se nalazi na padinama i takav teren i položaj pridonose odvodnji vode, razvoju dubokog korijenja i optimalnoj izloženosti biljaka suncu. To pogoduje dozrijevanju grožđa i većoj proizvodnji polifenola, što zatim pridonosi boji i sastavu vina. Prirodni okoliši i šume koje okružuju zemljište pozitivno utječu na ekološki uzgoj vinove loze. Raznolika mikrofauna vinograda pogodna je za oprašivanje, prozračivanje tla i regulaciju štetočina koje napadaju vinovu lozu i grožđe bez korištenja pesticida. Vegetacija koja okružuje parcele njegova je prirodna granica.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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