Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/510)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Los Balagueses»

PDO-ES-A0941-AM02

Data della comunicazione: 29.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. MODIFICA DEI PARAMETRI ANALITICI

Descrizione

È stato eliminato il requisito relativo ai limiti per alcuni parametri e sono state modificate le tolleranze per altri parametri.

La modifica interessa la sezione 2, lettera a), del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non comprende un cambiamento del nome, dell'uso del nome o della categoria di prodotto e non rischia di annullare il legame né comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto, pertanto non rientra in nessuna delle tipologie di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Motivazione

La modifica dei parametri analitici per i vini della DOP «Los Balagueses» è giustificata dai fattori indicati di seguito.

1. Variazione dei fattori abiotici e biotici causata dai cambiamenti climatici negli ultimi 10 anni. Tali fattori sono sempre più eterogenei rispetto al 2009, anno in cui è stata presentata la domanda, quando lo storico dei dati sul clima copriva approssimativamente i cinque anni precedenti e le circostanze dei cambiamenti climatici non erano note. All'epoca inoltre i parametri analitici erano più regolari.

Oggi il clima è cambiato notevolmente, il che determina vendemmie molto calde e altre più fresche nel periodo di maturazione: si rende pertanto necessario tralasciare alcuni parametri, quali pH, zuccheri riduttori, indice di polifenoli totali (IPT) e intensità colorante.

Per questi motivi attualmente tali parametri non sono rilevanti per esprimere le caratteristiche di un territorio come il Pago de los Balagueses; sono quindi tenuti in considerazione solo i parametri che rappresentino l'identità e l'essenza della zona con tolleranze adatte alle nuove condizioni climatiche, come il titolo alcolometrico, che riflette l'origine specifica di un prodotto, l'acidità totale, che è l'elemento fondamentale di un prodotto come il vino, e l'acidità volatile, che serve a garantire che il vino sia privo di difetti. Tuttavia dopo le tabelle dei parametri analitici è stata aggiunta l'indicazione secondo cui ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Da un'analisi dello storico dei dati meteorologici della stazione più vicina alla zona (dati IVIA) è emerso che negli ultimi 10 anni tali dati hanno subito una variazione significativa. Negli ultimi anni si è registrata infatti una chiara tendenza all'aumento delle temperature medie e minime. Anche le ore di freddo sono diminuite rispetto ai primi anni.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Questa variazione dei fattori climatici incide sui parametri analitici dal punto di vista agronomico ed enologico. L'adeguamento dei parametri ha lo scopo di preservare l'essenza della DOP omettendo quelli che si riferiscono piuttosto a un tipo di produzione.

2. Cambiamenti nelle tendenze dei consumatori che giustificano l'omissione di parametri come l'anidride solforosa totale, poiché sempre più consumatori desiderano vini senza solfiti aggiunti o con dosi molto basse di solfiti, trattandosi di allergeni regolamentati dall'UE. Oggi le tecniche di produzione consentono di ottenere questo tipo di vino senza l'aggiunta di tale allergene.

Anche l'uso di parametri quali IPT e intensità colorante sta diminuendo, dato che i nuovi consumatori sono interessati a vini più leggeri con meno tannini, che influenzano il colore del vino. Si tratta pertanto di un fattore non più importante per la produzione dei vini attuali e futuri.

È stato altresì omesso il pH poiché è associato al parametro dell'acidità totale espressa in acido tartarico, che è stato mantenuto.

2. ELIMINAZIONE DEL TERMINE «CRIANZA» DALLA DESCRIZIONE DEI VINI ROSSI

Descrizione

Il termine «crianza» in riferimento ai vini rossi è stato soppresso.

La modifica interessa la sezione 2, lettera b), del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Motivazione

Il termine «crianza» era stato inserito nel disciplinare iniziale al fine di informare i consumatori sulla maturazione dei vini rossi in botte. In altre parole, era utilizzato per indicare il vino invecchiato. Tuttavia lo stesso termine è anche una menzione tradizionale regolamentata con requisiti minimi di invecchiamento di due anni prima dell'immissione sul mercato. Per evitare possibili fraintendimenti legati a quest'ultima accezione, il termine è stato quindi eliminato dal disciplinare.

Questa DOP non utilizza la menzione tradizionale «crianza» dato che il vino è sottoposto a invecchiamento in botte solo per il tempo ritenuto opportuno e non sempre per due anni.

3. MODIFICA DEI TIPI DI VINO

Descrizione

È stato eliminato il tipo di vino «Vino rosso 'crianza' (Garnacha Tintorera, Tempranillo e Merlot)» e sono stati inseriti i tipi seguenti: «Vino rosso (Bobal)» e «Vino bianco (Tardana)».

La modifica interessa la sezione 2, lettera b), del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria del disciplinare in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Motivazione

Nel disciplinare sono state inserite le varietà Bobal e Tardana e pertanto è stata aggiunta anche la descrizione dei vini monovarietali prodotti a partire da queste nuove varietà.

È stata inoltre eliminata la descrizione organolettica del vino multivarietale di Garnacha Tintorera, Tempranillo e Merlot, in quanto duplicato del vino multivarietale Merlot, Garnacha Tintorera e Tempranillo.

4. MODIFICA DELLE RESE DELLE UVE E DI ESTRAZIONE DEL VINO

Descrizione

È stata inserita una resa di estrazione superiore al 70 % e i limiti delle rese massime per ettaro sono stati aumentati da 7 500 a 7 950 kg/ha per le uve rosse e da 9 000 a 10 000 kg/ha per le uve bianche.

La modifica interessa le sezioni 3 e 5 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria del disciplinare in quanto comporta il mantenimento o il miglioramento della qualità e delle caratteristiche del prodotto e non rientra in nessuna delle tipologie di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Motivazione

Le nuove tecnologie introdotte dalle cantine, che hanno investito in una pressa pneumatica di ultima generazione, consentono di effettuare una pressatura più efficiente con una pressione minore, incrementando di conseguenza le rese di estrazione e la qualità; è stato pertanto necessario modificare le rese per ettaro.

I miglioramenti nell'approvvigionamento idrico, grazie all'investimento in pannelli fotovoltaici per rendere sostenibile la viticoltura ed eliminare l'uso di combustibile per l'alimentazione del gruppo elettrogeno, hanno contribuito ad aumentare la produzione entro i parametri di qualità definiti nel Pago (il territorio a vocazione vitivinicola).

5. ESTENSIONE DELLA ZONA DELIMITATA

Descrizione

Sono state aggiunte parcelle limitrofe con caratteristiche simili. La zona de «Los Balagueses» è attualmente costituita dal poligono 127, parcella 372, appezzamenti 4, 9, 34 e 35, e parcella 57, appezzamenti 15, 2, 46 e 95, e si intendono aggiungere gli appezzamenti 23, 11, 97, 7, 8, 99 e 1 della parcella 57.

La modifica interessa la sezione 4 del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

Anche l'estensione del vigneto nel Pago de los Balagueses è considerata una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, poiché non altera il legame.

Motivazione

La modifica è volta ad accorpare diversi appezzamenti adiacenti alla zona delimitata di cui al disciplinare di produzione, così da includerli nella DOP «Los Balagueses».

Gli appezzamenti di cui si propone l'aggiunta ai fini dell'estensione della zona confinano con le parcelle che costituiscono attualmente la DOP ed è dimostrato che sono influenzati dalle stesse condizioni e dagli stessi fattori.

6. AGGIUNTA DI NUOVI VITIGNI

Descrizione

Sono state introdotte la varietà rossa Bobal e quella bianca Tardana.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria del disciplinare in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Motivazione

La modifica è dovuta all'estensione della zona delimitata. Le varietà Bobal e Tardana, caratterizzate da un ciclo di crescita più lungo, sono più resilienti alle variazioni dovute ai cambiamenti climatici e ciò favorisce la produzione di vini equilibrati, che hanno ottenuto svariati riconoscimenti a livello internazionale. Si tratta di varietà autoctone della regione di Valencia sempre più richieste dal mercato odierno.

7. AGGIORNAMENTO DI ALCUNI DATI

Descrizione

Sono stati aggiornati i riferimenti alla normativa vigente nella sezione 8, lettera b), del disciplinare di produzione e i recapiti dell'autorità competente e dell'organismo di controllo delegato nella sezione 9 dello stesso.

La modifica interessa la sezione 8, lettera b), e la sezione 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria del disciplinare in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Motivazione

Queste migliorie sono state apportate cogliendo l'occasione della modifica degli altri aspetti del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«Los Balagueses»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Veste di alta intensità, colore rosso ciliegia. Note intense di uve mature, more, lamponi e prugne, in armonia con note di sottobosco e di rovere. Al palato è strutturato ma ha un sapore vellutato ed è caratterizzato da tannini maturi con un finale lungo e fresco.

Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 13,5

— Acidità totale minima 5 grammi/litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 10

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Limpido, brillante, giallo paglierino. Al naso è fresco e presenta aromi di frutta bianca ed esotica, ananas e mango. Al palato è ben strutturato e grasso, con un finale lungo e fresco.

Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12

— Acidità totale minima 6 grammi/litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 8,3

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

Resa di estrazione: > 70 %

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

7 950 kg di uve per ettaro

68 hl per ettaro

2. Varietà bianche

10 000 kg di uve per ettaro

75 hl per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini protetti è situata nel comune di Requena ed è così ripartita: poligono 127, parcella 372 e appezzamenti 4, 9, 34 e 35, parcella 57, appezzamenti 15, 2, 46, 95 e appezzamenti 23, 11, 97, 7, 8, 99 e 1.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Il vigneto è situato in una zona con una pendenza che, oltre a facilitare il drenaggio dell'acqua e a contribuire alla crescita delle radici in profondità, ottimizza l'esposizione della pianta al sole, favorendo la maturazione delle uve e un'elevata produzione di polifenoli, i quali incidono sul colore e sulla struttura dei vini. L'ambiente naturale, con i boschi circostanti la tenuta, agevola la coltivazione biologica della vite grazie alla presenza di una microfauna variegata che facilita l'impollinazione, favorisce l'aerazione del suolo e contribuisce alla regolazione naturale dei predatori della vite e delle uve, evitando la necessità di ricorrere all'uso di pesticidi. La vegetazione intorno alle parcelle costituisce una barriera naturale.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

—

Link al disciplinare del prodotto

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