



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2025/510)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Los Balagueses“

PDO-ES-A0941-AM02

Datum oznámení: 29.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. ZMĚNA ANALYTICKÝCH PARAMETRŮ

Popis:

U některých parametrů se ruší mezní hodnoty a u jiných se mění přípustné odchylky.

Změna se týká bodu 2 a) specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť se nemění název, používání názvu ani kategorie produktu, neexistuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Nejsou tedy splněny okolnosti pro to, aby byla změna klasifikována jako změna na úrovni Unie, podle čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

Odůvodnění:

Změna analytických parametrů u vín s CHOP Los Balagueses je odůvodněna těmito faktory:

1. V posledních deseti letech se vlivem změny klimatu proměňují biotické i abiotické faktory. Oproti roku 2009, kdy byla podána žádost a kdy se vycházelo z historických klimatických dat za předchozích pět let a nebyly známy okolnosti změny klimatu, se předmětné faktory stále více odlišují. Také analytické parametry byly ve zmiňované době pravidelnější.

V současnosti panuje v oblasti výrazně jiné podnebí – někdy jsou teploty v době zrání hroznů velmi vysoké, a jindy naopak nižší, takže některé parametry jako pH, redukující cukry, celkové polyfenoly a intenzita barvy je třeba vypustit.

Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem nejsou uvedené parametry v současnosti důležité, vykazují-li vína terroir kraje, jakým je Pago de los Balagueses. Proto se zachovávají pouze parametry, které jsou vyjádřením místa a určité podstaty, s jistými přípustnými odchylkami nastavenými v souladu s pozorovanou změnou klimatu. Jedná se o tyto parametry: obsah alkoholu, který vyjadřuje produkt určitého původu, celková kyselost, která je u vína páteří, a obsah těkavých kyselin, který vyjadřuje absenci vad. Na konci tabulek s analytickými parametry se však doplňuje věta, že u parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Při zkoumání historických dat za posledních deset let z nejbližší meteorologické stanice (údajů zemědělského výzkumného ústavu IVIA) byly v těchto datech vyzorovány významné rozdíly. V posledních letech existuje jednoznačný trend růstu průměrné teploty a zvyšování minimálních teplot. Ve srovnání s prvními roky také klesá počet hodin chladu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tyto proměny klimatických faktorů mají vliv na analytické parametry při pěstování hroznů i při výrobě vína. Prováděná úprava znamená, že zůstává zachována podstata CHOP a že se upouští od parametrů, které spíše vypovídají o určitém druhu výrobku.

2. Od určitých parametrů se také upouští s ohledem na měnící se spotřebitelské trendy. Jelikož stále více zákazníků požaduje vína bez přidaných siričitanů nebo s nižším obsahem těchto alergenů regulovaných EU, ruší se parametr celkového obsahu oxidu siričitého. Výrobní postupy v současné době umožňují vyrábět tento druh vín bez přidání uvedeného alergenu.

Používání parametrů, jako jsou celkové polyfenoly a intenzita barvy, je rovněž na ústupu, protože nové spotřebitele lákají lehčí vína s nižším obsahem tříslovin, což se promítá v barvě vína. S ohledem na výše uvedené už se nejedná o důležitý faktor pro výrobu současných vín ani těch budoucích.

Pokud jde o pH, tento parametr se vypouští, protože souvisí s celkovou kyselostí vyjádřenou obsahem kyseliny vinné, která byla jako parametr zachována.

2. VYPUŠTĚNÍ SLOVA „CRIANZA“ Z POPISU ČERVENÝCH VÍN

Popis:

U červených vín se ruší výraz „Crianza“.

Mění se bod 2 b) specifikace výrobku. Jednotného dokumentu se změna netýká.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností stanovených pro změny na úrovni Unie v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

Odůvodnění:

Do původní specifikace bylo zahrnuto slovo „crianza“ coby prostředek k informování spotřebitelů o zrání červených vín v sudech. Jinými slovy, toto slovo bylo použito pro označení vína, které bylo podrobeno zrání. Protože je však toto slovo také tradičním výrazem, který je regulován ve smyslu minimálních požadavků na zrání po dobu dvou let před uvedením vína na trh, byl výraz „crianza“ ze specifikace výrobku vypuštěn, protože může uvádět v omyl a spotřebitelé by si jej mohli vykládat v tomto druhém významu.

U tohoto CHOP se nepoužívá tradiční výraz „crianza“, neboť víno zraje v sudu pouze tak dlouho, jak vinař považuje za vhodné, a ne vždy po dobu dvou let.

3. ZMĚNY V DRUZÍCH VÍN

Popis:

Ruší se druh: červené víno „Crianza“ (Garnacha tintorera, Tempranillo a Merlot). Zavádějí se nové druhy: červené víno (Bobal) a bílé víno (Tardana).

Mění se bod 2 b) specifikace výrobku. Jednotného dokumentu se změna netýká.

Jedná se o standardní změnu specifikace, protože není dána žádná z okolností stanovených pro změny na úrovni Unie v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

Odůvodnění:

Do specifikace se doplňují nové moštové odrůdy Bobal a Tardana a v této spojitosti se do specifikace též doplňuje popis jednoodrůdových vín vyráběných z těchto kultivarů.

Na druhé straně se ruší organoleptický popis víceodrůdového vína z kultivarů Garnacha tintorera, Tempranillo a Merlot, protože se jedná o duplikaci popisu víceodrůdového vína z kultivarů Merlot, Garnacha tintorera a Tempranillo.

4. ZMĚNA VE VÝNOSECH HROZNŮ A VÍNA

Popis:

Zavádí se výlisnost vyšší než 70 % a zvyšují se limity pro maximální výnosy hroznů, a to ze 7 500 na 7 950 kg/ha u modrých odrůd a z 9 000 na 10 000 kg/ha u bílých odrůd.

Změna se týká bodů 3 a 5 specifikace výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu.

Protože se zachovávají nebo zlepšují kvalita a vlastnosti produktu, jedná se o standardní změnu specifikace. Není dána žádná z okolností stanovených pro změny na úrovni Unie v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

Odůvodnění:

Díky technologickým zlepšením, které přinášejí lepší výsledky v lisování bez použití velkých úrovní tlaku (vinařství investovalo do pneumatického lisu poslední generace), se dosahuje vyšší výlisnosti a současně i vyšší kvality. Z tohoto důvodu je třeba změnit stanovené hektarové výnosy.

Vinařství také investovalo do fotovoltaických panelů s cílem zajistit udržitelnost vinařství a eliminovat spotřebu paliv v elektrogenerátoru. Zlepšilo se tak čerpání vody a investice pomohla zvýšit výrobu v rámci jakostních parametrů, které jsou pro Pago definovány.

5. ROZŠÍŘENÍ VYMEZENÉ OBLASTI

Popis:

Do vymezené oblasti se zařazují sousední pozemky s podobnými vlastnostmi. Vymezenou oblast Los Balagueses v současné době tvoří polygon 127 parcela 372 a podparcely (4, 9, 34 a 35) a parcela 57 podparcely (15, 2, 46, 95). Oblast má být nyní rozšířena o podparcely (23, 11, 97, 7, 8, 99 a 1) parcely 57.

Změna se týká bodu 4 specifikace výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

Rozšíření vinic v rámci Pago de los Balagueses se rovněž považuje za standardní změnu ve smyslu čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože se nemění souvislost.

Odůvodnění:

Cílem je připojit k oblasti vymezené pro CHOP Los Balagueses několik podparcel, které s ní sousedí a jsou zmiňovány ve specifikaci výrobku.

Pozemky, o něž má být oblast rozšířena, se nacházejí vedle parcel, které oblast CHOP tvoří v současné době, a bylo ověřeno, že podmínky a faktory, jež tyto podparcely ovlivňují, jsou stejné.

6. DOPLNĚNÍ NOVÝCH ODRŮD

Popis:

Doplňují se nové odrůdy – modrý kultivar Bobal a bílý kultivar Tardana.

Změna se týká bodu 6 specifikace výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu specifikace, protože není dána žádná z okolností stanovených pro změny na úrovni Unie v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

Odůvodnění:

Změna souvisí s rozšířením vymezené oblasti. Odrůdy Bobal a Tardana mají delší cyklus a jako takové umožní vyrovnávat další rozdíly způsobené změnou klimatu. Umožní dosahovat rovnováhy ve vínech, kterým se dostává tolika mezinárodních uznání. Tyto odrůdy jsou v autonomní oblasti Valencie původní a na současném trhu jsou stále více žádané.

7. AKTUALIZACE NĚKTERÝCH ÚDAJŮ

Popis:

V bodě 8 b) specifikace se aktualizují odkazy na platnou legislativu. V bodě 9 se aktualizují kontaktní údaje příslušného orgánu a pověřeného kontrolního subjektu.

Mění se body 8 b) a 9 specifikace výrobku. Jednotného dokumentu se změna netýká.

Jedná se o standardní změnu specifikace, protože není dána žádná z okolností stanovených pro změny na úrovni Unie v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

Odůvodnění:

Při příležitosti změn ostatních aspektů specifikace se provádí i tato vylepšení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Los Balagueses

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód KN*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Červené víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Velmi sytá barva připomínající vyzrálé třešně. Intenzivní tóny zralých hroznů, ostružin, malin a rynglí harmonicky spojené s tóny dubu a lesního podrostu. Struktura, ale sametovost a zralé třísliviny s dlouhou a svěží dochutí.

U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13,5

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čiřost, zářivost, slámově žlutá barva. Svěží vůně, aroma bílého a exotického ovoce, ananasu, manga. Příjemná struktura, olejovitost, dlouhá a svěží dochuť.

U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12
- Minimální celková kyselost: 6 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 8,3
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Vinařské postupy**5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

Výlisnost: > 70 %

5.2 *Maximální výnosy*1. *Modré odrůdy*

7 950 kg hroznů na hektar

68 hl na hektar

2. *Bílé odrůdy*

10 000 kg hroznů na hektar

75 hl na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce chráněných vín se nachází v obci Requena a tvoří ji tyto plochy: polygon 127 parcela 372 a podparcely (4, 9, 34 a 35), parcela 57 podparcely (15, 2, 46, 95) a podparcely (23, 11, 97, 7, 8, 99 a 1).

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Popis souvislostí

Vinice se nacházejí ve svažitém terénu, který nejenže podporuje odtok vody a přispívá k zapuštění a rozvoji kořenů v hloubce, ale zajišťuje také optimální oslunění révy, což příznivě ovlivňuje zrání hroznů. V bobulích se tak tvoří větší množství polyfenolů, jež posléze vínům dodávají na barvě a tělu. Vinice jsou obklopeny lesními porosty a toto přírodní prostředí napomáhá ekologickému pěstování révy, protože místní vegetace je zdrojem rozmanité drobné fauny, jež usnadňuje opylování, podporuje provzdušňování půdy a podílí se na regulaci škůdců, kteří poškozují rostlinu nebo její plody, bez použití pesticidů. Vegetace v okolí vinic funguje jako přirozená bariéra.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

—

Odkaz na specifikaci

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