



Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/510)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Los Balagueses“

PDO-ES-A0941-AM02

Dátum oznámenia: 29.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZMENA ANALYTICKÝCH PARAMETROV

Opis:

V určitých parametroch bola vypustená požiadavka na limity a v iných parametroch boli zmenené tolerancie.

Zmenil sa bod 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže sa ňou nemení názov, používanie názvu ani kategória výrobku, ani nehrozí riziko odstránenia súvislosti a nezavádzajú sa nové obmedzenia uvádzania na trh, keďže daná zmena nie je zahrnutá do podmienok pre zmeny na úrovni Únie uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

Dôvody:

Zmena analytických parametrov vín vyrábaných pod CHOP „Los Balagueses“ je opodstatnená z týchto dôvodov:

1. V uplynulých desiatich rokoch došlo k zmene abiotických aj biotických faktorov spôsobenej zmenou klímy. V porovnaní s rokom 2009, keď bola žiadosť podaná na základe klimatických záznamov spred piatich rokov, sú tieto faktory čoraz premenlivejšie. V tom čase ešte neboli známe okolnosti zmeny klímy. Navyše analytické parametre boli vtedy pravidelnejšie.

V súčasnosti sa klíma výrazne zmenila, čo viedlo k tomu, že počas obdobia dozrievania sú niektoré zbery veľmi horúce a iné chladnejšie. Z tohto dôvodu je potrebné vypustiť niektoré parametre, ako sú pH, redukujúce cukry, index celkových polyfenolov (TPI) a intenzita farby.

Ako už bolo vysvetlené, tieto parametre nie sú v súčasnosti pri tvorbe výrazu opisujúceho vinicu, napríklad Pago de los Balagueses, významné. Preto boli zachované len tie parametre, ktorými sa vyjadruje miesto a podstata, s primeranými toleranciami súvisiacimi so zmenou klímy. Ide o tieto parametre: obsah alkoholu, ktorým sa vyjadruje výrobok daného pôvodu; celková kyslosť, ktorá je základom výrobku, ako je víno, a obsah prchavých kyselín, ktorým sa označuje víno bez nedostatkov. V závere tabuliek analytických parametrov však bola doplnená veta s konštatovaním, že pri všetkých limitoch, ktoré nie sú zahrnuté, sa budú uplatňovať platné právne predpisy.

Najbližšia meteorologická stanica v oblasti je Valencijský inštitút pre poľnohospodársky výskum (IVIA). V uplynulých desiatich rokoch možno v jeho dátových záznamoch pozorovať výraznú odchýlku. V poslednom období bol zaznamenaný jasný trend nárastu priemerných aj minimálnych teplôt. V porovnaní s prvými pár rokmi sa znížil aj počet hodín chladu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tieto rozdiely v klimatických faktoroch ovplyvňujú analytické parametre týkajúce sa poľnohospodárstva a vinohradníctva. Pri predmetnej úprave zamýšľaných parametrov sa zachová podstata CHOP tým, že sa vypustia ostatné parametre, ktoré súvisia skôr so spôsobom výroby.

2. Dôvody vypustenia niektorých parametrov, ako je napríklad celkový obsah oxidu siričitého, spočívajú v rozdielnych spotrebiteľských trendoch, keďže spotrebiteľia čoraz viac vyhľadávajú vína bez pridaných síranov alebo s veľmi nízkym obsahom síranov, keďže ide o alergén, ktorý podlieha predpisom EÚ. Súčasné výrobné postupy umožňujú vyrábať tento druh vína bez pridaného alergénu.

Používanie parametrov, ako je index celkových polyfenolov (TPI) a intenzita farby (CI), je na ústupe, pretože noví spotrebiteľia uprednostňujú ľahšie vína s menším množstvom trieslovín, ktoré ovplyvňujú farbu vína. Preto už nejde o dôležitý faktor pri výrobe súčasných vín, ktorý nebude dôležitý ani pri výrobe vín v budúcnosti.

Hodnota pH bola vynechaná, pretože súvisí s parametrom celkovej kyslosti vyjadrenej ako kyselina vínna, ktorý sme zachovali.

2. VYPUSTENIE SLOVA „CRIANZA“ Z OPISU ČERVENÝCH VÍN

Opis:

Z červených vín bol vypustený pojem „crianza“.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nie je zahrnutá do žiadnej z podmienok zmeny na úrovni Únie, ktoré sú uvedené v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

Dôvody:

V pôvodnej špecifikácii výrobku bolo slovo „crianza“ uvedené ako informácia pre spotrebiteľa o vyzrievaní červených vín v sudoch. To znamená, že toto slovo sa používalo v súvislosti s vyzretými vínami. To isté slovo je však aj tradičným pojmom, ktorý podlieha pravidlám s minimálnou požiadavkou dvojročného vyzrievania pred uvedením na trh. Preto bol pojem „crianza“ vypustený zo špecifikácie výrobku, keďže by bolo možné jeho nesprávne pochopenie v druhom význame.

Pri tomto CHOP sa nepoužíva tradičný pojem „crianza“, pretože víno vyzrieva v sudoch len po obdobie, ktoré sa považuje za nevyhnutné a nemusí nutne ísť o dva roky.

3. ZMENY V DRUHOCH VÍNA

Opis:

Bol vypustený druh vína „Vino tinto,crianza“ (Garnacha tintorera, Tempranillo a Merlot)“ a boli pridané tieto údaje: „Vino tinto (Bobal)“ a „Vino blanco (Tardana)“.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. b) špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu špecifikácie výrobku, keďže nie je zahrnutá do žiadnej z podmienok zmeny na úrovni Únie uvedenej v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

Dôvody:

Do špecifikácie výrobku boli doplnené muštové odrody „Bobal“ a „Tardana“, a preto boli doplnené aj opisy jednodruhových vín vyrobených z týchto odrôd.

Okrem toho bol vypustený organoleptický opis viacodrodového vína vyrobeného z odrôd Garnacha Tintorera, Tempranillo a Merlot, pretože sa opakuje v opise viacodrodového vína vyrobeného z odrôd Merlot, Garnacha Tintorera a Tempranillo.

4. ROZDIELY VO VÝNOSOCH HROZNA A VÝLISNOSTI VÍNA

Opis:

Zahrnula sa výlisnosť nad 70 % a zvýšili sa limity maximálnych hektárových výnosov: zo 7 500 na 7 950 kg/ha pri červených vínach a 9 000 až 10 000 kg/ha pri bielych vínach.

Body 3 a 5 špecifikácie výrobku a bod 5 jednotného dokumentu sa zodpovedajúcim spôsobom zmenili.

Keďže cieľom je zachovať alebo zvýšiť kvalitu a vlastnosti výrobku, ide o štandardnú zmenu špecifikácie výrobku, keďže nie je zahrnutá do žiadnej z podmienok zmeny na úrovni Únie uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

Dôvody:

Došlo k technologickému zlepšeniu lisovania, a to bez tlaku s veľkým počtom atmosfér, pretože vinárstvo investovalo do najmodernejšieho pneumatického lisu. To vedie k vyššej výlisnosti pri zvyšujúcej sa kvalite, čo si vyžaduje zmenu hektárových výnosov.

Zlepšenia pri získavaní vody prostredníctvom investícií do solárnych panelov s cieľom zvýšiť udržateľnosť vinohradníctva a eliminovať používanie fosílnych palív na výrobu elektrickej energie prispeli k zvýšeniu výroby v rámci kvalitatívnych parametrov vymedzených v „Pago“ (vinica).

5. ROZŠÍRENIE VYMEDZENEJ OBLASTI

Opis:

Boli doplnené susedné pozemky s podobnými vlastnosťami. V súčasnosti „Los Balagueses“ tvorí polygón 127, pozemok 372 a plochy (4, 9, 34 a 35) a pozemok 57, plochy (15, 2, 46, 95). Zámerom je zahrnúť plochy (23, 11, 97, 7, 8, 99 a 1) pozemku 57.

Zmenil sa bod 4 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

Rozšírenie vinohradu v Pago de los Balagueses sa takisto považuje za štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nevedie k zmene súvislosti.

Dôvody:

Zámerom je pridať rôzne oblasti susediace s vymedzenou oblasťou, ktoré sú uvedené v špecifikácii výrobku, aby tvorili súčasť CHOP „Los Balagueses“.

Navrhované plochy na rozšírenie sa nachádzajú vedľa pozemkov, ktoré v súčasnosti tvoria CHOP, čo svedčí o tom, že podmienky a faktory, ktoré tieto plochy ovplyvňujú, sú rovnaké.

6. DOPLNENIE NOVÝCH MUŠTOVÝCH ODRÔD

Opis:

Bola zavedená modrá muštová odroda „Bobal“ a biela odroda „Tardana“.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu špecifikácie výrobku, keďže nie je zahrnutá do žiadnej z podmienok zmeny na úrovni Únie uvedenej v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

Dôvody:

Je to spôsobené rozšírením vymedzenej oblasti. Muštové odrody Bobal a Tardana majú dlhší cyklus, aby sa vyrovnali s očakávanými výkyvmi spôsobenými zmenou klímy a dosiahli rovnováhu vo vínach, ktoré si získali takú medzinárodnú reputáciu. Ide o pôvodné muštové odrody z Valencie, ktoré sú na súčasnom trhu čoraz žiadanejšie.

7. AKTUALIZÁCIA NIEKTORÝCH INFORMÁCIÍ

Opis:

V bode 8 písm. b) špecifikácie boli aktualizované odkazy na platné právne predpisy. A v bode 9 boli aktualizované aj kontaktné údaje príslušného orgánu a delegovaného kontrolného orgánu.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. b) a bodu 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu špecifikácie výrobku, keďže nie je zahrnutá do žiadnej z podmienok zmeny na úrovni Únie uvedenej v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143.

Dôvody:

Zmena ostatných aspektov špecifikácie výrobku sa využila ako príležitosť na vykonanie týchto zlepšení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

Los Balagueses

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. Červené víno

STRUČNÝ OPIS

Intenzívna farba, čerešňovo červená. Intenzívne tóny zrelého hrozna, černíc, malín a sliviek v harmónii s podrastom a dubovým charakterom. V ústach je dobre štruktúrované, ale zamatové, so zrelými tanínmi a dlhou a sviežou koncovkou.

Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú zahrnuté, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13,5

— Minimálna celková kyslosť: 5 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Jasné, svetlé, slamovožlté. Vo vône je svieže, s arómou bieleho a exotického ovocia, ananásu a manga. Na podnebí má dobrú štruktúru, silnú a dlhú koncovku a je svieže.

Pokiaľ ide o limitné hodnoty, ktoré nie sú zahrnuté, musia sa dodržať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –
- Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12
- Minimálna celková kyslosť: 6 g/l, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 8,3
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Výlisnosť > 70 %

5.2. *Maximálne výnosy*1. *Modré odrody*

7 950 kg hrozna na hektár

68 hektolitrov na hektár

2. *Biele odrody*

10 000 kg hrozna na hektár

75 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Dotknutá oblasť výroby vín sa nachádza v obci Requena a je rozdelená takto: polygón 127, pozemok 372 a plochy (4, 9, 34 a 35), pozemok 57, plochy (15, 2, 46, 95) a plochy (23, 11, 97, 7, 8, 99 a 1).

7. **Mušťové odrody**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA – TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Opis súvislostí

Vinohrad sa nachádza na svahu, ktorý okrem toho, že uľahčuje odvádzanie vody a prispieva k rozvoju hlbokých koreňov, optimalizuje vystavenie rastlín slnku. To vytvára priaznivé podmienky z hľadiska dozrievania hrozna a vyššej tvorby polyfenolov, ktoré následne prispievajú k farbe a telu vín. Prírodné prostredie s lesnou vegetáciou obklopujúcou pozemok podporuje ekologické pestovanie viniča. Je zdrojom rozmanitej mikrofauuny, ktorá uľahčuje opelenie, pomáha prevzdušňovať pôdu a prispieva k regulácii predátorov viniča a hrozna bez použitia pesticídov. Vegetácia obklopujúca pozemky tvorí prirodzenú bariéru.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

—

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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