



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3  
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2025/510)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Los Balagueses”

PDO-ES-A0941-AM02

Data przekazania informacji: 29 października 2024 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. ZMIANA PARAMETRÓW ANALITYCZNYCH

Opis

Usunięto wymóg dotyczący wartości granicznych niektórych parametrów i zmieniono tolerancje innych parametrów.

Zmieniono pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani kategorii produktu, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z nowymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu, ponieważ nie jest uwzględniona w warunkach zmian na poziomie Unii, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

Uzasadnienie:

Zmiana parametrów analitycznych produkowanych win objętych ChNP „Los Balagueses” jest uzasadniona z następujących powodów:

1. W ciągu ostatnich 10 lat nastąpiła zmiana czynników zarówno abiotycznych, jak i biotycznych spowodowana zmianą klimatu. Czynniki te stają się bardziej zróżnicowane, niż w czasie składania wniosku w 2009 r. – na podstawie danych klimatycznych sprzed około 5 lat. W tamtym czasie nie dysponowano wiedzą na temat okoliczności związanych ze zmianą klimatu. Ponadto w tamtym czasie parametry analityczne były bardziej ustabilizowane.

Obecnie klimat znacząco się zmienił, co skutkuje tym, że niektórym zbiorom towarzyszą bardzo wysokie temperatury, a innym niższe temperatury w okresie dojrzewania. Z tego powodu niektóre parametry należy usunąć, a mianowicie pH, cukry redukujące, całkowita zawartość polifenoli (TPI) i intensywność barwy.

Parametry, o których mowa powyżej, nie są obecnie istotne dla opisu lokalizacji takiej jak Pago de los Balagueses. Z tego powodu zachowano jedynie parametry, które wyrażają miejsce i istotę, z odpowiednim uwzględnieniem wspomnianej zmiany klimatu. Parametry te są następujące: zawartość alkoholu będąca wyrazem produktu danego pochodzenia; kwasowość ogólna, która stanowi podstawę produktu takiego jak wino oraz kwasowość lotna, która oznacza wino bez wad. Na końcu tabel parametrów analitycznych dodano jednak zwrot wskazujący, że w przypadku nieuwzględnionych wartości granicznych zastosowanie będą miały obowiązujące przepisy.

Najbliższą stacją meteorologiczną tego obszaru jest Walenciański Instytut Badań Rolniczych (IVIA). Na podstawie jego historycznych danych meteorologicznych z ostatnich 10 lat zaobserwowano znaczną zmienność. W ostatnich latach zauważono wyraźną tendencję wzrostu zarówno średniej temperatury, jak i temperatury minimalnej. W porównaniu z kilkoma pierwszymi latami zmniejszyła się również liczba godzin utrzymywania się niskich temperatur.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ta zmiana czynników klimatycznych wpływa na parametry analityczne w kontekście rolnictwa i upraw winorośli. Celem obecnego dostosowania parametrów jest zachowanie istoty ChNP i pominięcie innych parametrów, które w większym stopniu odnoszą się do rodzaju produkcji.

2. Zmiana tendencji konsumenckich uzasadnia pominięcie niektórych parametrów, takich jak całkowita zawartość dwutlenku siarki, ze względu na fakt, że konsumenci coraz częściej oczekują wina bez dodatku lub o bardzo niskim poziomie siarczanów, ponieważ jest to alergen podlegający przepisom UE. Obecnie techniki produkcji umożliwiają produkcję tego rodzaju wina bez dodawania tego alergenu.

Stosowanie parametrów takich jak całkowita zawartość polifenoli (TPI) i intensywność barwy traci na znaczeniu, ponieważ nowi konsumenci preferują lżejsze wina o mniejszej zawartości tanin wpływających na barwę win. Dlatego nie jest to już ważny czynnik przy produkcji obecnych win ani nie będzie ważny w produkcji przyszłych win.

Pominięto pH, ponieważ jest ono związane z kwasowością ogólną wyrażoną jako kwas winowy, który to parametr został utrzymany.

## 2. USUNIĘCIE OKREŚLENIA „CRIANZA” Z OPISU WIN CZERWONYCH

Opis

Z nazwy win czerwonych usunięto określenie „crianza”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie jest uwzględniona w żadnym z warunków zmian na poziomie Unii, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

Uzasadnienie:

W pierwotnej specyfikacji produktu dodano określenie „crianza” w celu poinformowania konsumenta o dojrzewaniu win czerwonych w beczkach. Oznacza to, że określenie stosowano w odniesieniu do win dojrzałych. To samo określenie jest jednak również tradycyjnym określeniem podlegającym uregulowaniu, oznaczającym, że minimalny okres dojrzewania wina wynosił 2 lata, zanim zostało ono wprowadzone do obrotu. Określenie „crianza” usunięto zatem ze specyfikacji produktu, ponieważ mogłoby być błędnie rozumiane jako mające to drugie znaczenie.

W przypadku przedmiotowej ChNP nie stosuje się określenia tradycyjnego „crianza”, ponieważ wino dojrzewa w beczkach tylko przez okres, który uznaje się za konieczny, nie zawsze przez dwa lata.

## 3. ZMIANY W RODZAJACH WINA

Opis

Usunięto rodzaj wina „Vino tinto »crianza« (Garnacha tintorera, Tempranillo i Merlot)” i dodano następujące: „Vino tinto (Bobal)” i „Vino blanco (Tardana)”.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa w specyfikacji produktu, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z warunków zmian na poziomie Unii, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

Uzasadnienie:

W specyfikacji produktu dodano odmiany winogron „Bobal” i „Tardana”, w związku z czym dodano również opisy win jednoodmianowych wytwarzanych z tych odmian.

Ponadto usunięto opis organoleptyczny wina wieloodmianowego produkowanego z odmian Garnacha Tintorera, Tempranillo i Merlot, ponieważ został on powielony w opisie wina wieloodmianowego produkowanego z odmian Merlot, Garnacha Tintorera i Tempranillo.

#### 4. ZMIANY DOTYCZĄCE ZBIORÓW WINOGRON I EKSTRAKCI WINA

##### Opis

Uwzględniono wydajność ekstrakcji powyżej 70 % i zwiększono limity maksymalnej wydajności z hektara: z 7 500 do 7 950 kg/ha w przypadku win czerwonych oraz z 9 000 do 10 000 kg/ha w przypadku win białych.

Pkt 3 i 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Ponieważ celem jest utrzymanie lub poprawa jakości i właściwości produktu, jest to zmiana standardowa w specyfikacji produktu, gdyż nie jest ona uwzględniona w żadnym z warunków zmiany na poziomie Unii, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

##### Uzasadnienie:

Wprowadzono ulepszenia technologiczne obejmujące ulepszony proces tłoczenia, bez konieczności stosowania ciśnienia o tak dużej liczbie atmosfer, ponieważ winiarnia zainwestowała w najnowocześniejszą prasę pneumatyczną. Przełożyło się to na wyższą wydajność ekstrakcji przy jednoczesnym wzroście jakości, co spowodowało konieczność zmiany wydajności z hektara.

Lepsze pozyskiwanie wody dzięki inwestycjom w panele fotowoltaiczne w dążeniu do bardziej zrównoważonego charakteru uprawy winorośli i wyeliminowania korzystania z paliw kopalnych do wytwarzania energii elektrycznej przyczyniło się do zwiększenia produkcji w ramach parametrów jakościowych określonych w „Pago” (posiadłości winiarskiej).

#### 5. ROZSZERZENIE WYZNACZONEGO OBSZARU

##### Opis

Dodano przyległe działki o podobnych cechach. Obecnie „Los Balagueses” składa się z wieloboku 127, działki 372 i obszarów (4, 9, 34 i 35) oraz działki 57, obszarów (15, 2, 46, 95). Celem jest włączenie obszarów (23, 11, 97, 7, 8, 99 i 1) działki 57.

Zmieniono pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Rozbudowę winnicy w Pago de los Balagueses uznaje się również za zmianę standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie zmienia ona związku.

##### Uzasadnienie:

Celem jest dodanie do specyfikacji produktu różnych obszarów przylegających do wyznaczonego obszaru, tak aby stanowiły one część obszaru ChNP „Los Balagueses”.

Obszary proponowane do dodania znajdują się obok działek, które tworzą obecnie ChNP, co pokazuje, że warunki i czynniki mające wpływ na te obszary są takie same.

#### 6. DODANIE NOWYCH ODMIAN WINOROŚLI

##### Opis

Wprowadzono odmianę czerwoną „Bobal” i odmianę białą „Tardana”.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa w specyfikacji produktu, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z warunków zmian na poziomie Unii, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

##### Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika z rozszerzenia wyznaczonego obszaru. Odmiany Bobal i Tardana charakteryzują się dłuższym cyklem, dzięki czemu radzą sobie z oczekiwanymi zmianami spowodowanymi zmianą klimatu, i wprowadzają równowagę w winach, które uzyskały taką międzynarodową renomę. Są to rodzime odmiany winorośli w Walencji i cieszą się one coraz większym zainteresowaniem na obecnym rynku.

## 7. AKTUALIZACJA NIEKTÓRYCH INFORMACJI

### Opis

W pkt 8 lit. b) specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienia do obowiązujących przepisów. W pkt 9 zaktualizowano również dane kontaktowe właściwego organu i delegowanego organu kontrolnego.

Pkt 8 lit. b) pkt 9 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, przy czym zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa w specyfikacji produktu, ponieważ nie jest ona uwzględniona w żadnym z warunków zmian na poziomie Unii, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

Uzasadnienie:

Ulepszenia te wprowadzono przy okazji zmiany innych aspektów specyfikacji produktu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. **Nazwa lub nazwy**

Los Balagueses

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

##### 3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

#### 4. **Opis wina lub win**

1. *Wina czerwone*

##### ZWIĘZŁY OPIS

Intensywna barwa wiśniowej czerwieni. Intensywne nuty dojrzałych winogron, jeżyn, malin i śliwek w harmonii z akcentami runa leśnego i dębu. W ustach wyczuwalna jest dobra struktura, ale aksamitny charakter, z dojrzałymi taninami i długim i świeżym finiszem.

Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 13,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 g/l, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 10

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

## 2. *Wina białe*

### ZWIĘZŁY OPIS

Klarowne, jasne, słomkowożółte. W bukcie obecne są nuty świeże, z aromatami białych i egzotycznych owoców, ananasów, mango. Na podniebieniu wyczuwalna jest dobra struktura, są dobrze zbudowane, o długim finiszu i świeżym smaku.

Jeżeli nie wskazano wartości granicznych, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 6 g/l, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) 8,3
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wydajność ekstrakcji: > 70 %

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

#### 1. Czerwone odmiany winorośli

7 950 kg winogron z hektara

68 hektolitrów z hektara

#### 2. Białe odmiany winorośli

10 000 kg winogron z hektara

75 hektolitrów z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji wina, którego dotyczy wniosek, znajduje się w gminie Requena i jest podzielony w następujący sposób: Wielobok 127, działka 372 i obszary (4, 9, 34 i 35), działka 57, obszary (15, 2, 46, 95) i obszary (23, 11, 97, 7, 8, 99 i 1).

## 7. **Odmiany winorośli**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

**8. Opis związku lub związków**

Winnica leży na zboczu, które oprócz tego, że ułatwia odprowadzanie wody i przyczynia się do rozwoju głębokich korzeni, optymalizuje ekspozycję roślin na słońce. Sprzyja to dojrzewaniu winogron i wyższej produkcji polifenoli, które następnie wpływają na barwę i bukiet wina. Naturalne środowisko, z otaczającą teren roślinnością leśną, sprzyja ekologicznej uprawie winorośli. Środowisko to jest siedliskiem dla różnorodnej mikrofauny, która ułatwia zapylenie, pomaga w napowietrzaniu gleby i przyczynia się do zwalczania szkodników winorośli i winogron bez użycia pestycydów. Roślinność otaczająca działki stanowi naturalną barierę.

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

**Link do specyfikacji produktu**

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

---