



C/2025/510

28.1.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/510)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Los Balagüeses»

PDO-ES-A0941-AM02

Fecha de comunicación: 29.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. MODIFICACIÓN DE PARÁMETROS ANALÍTICOS

Descripción:

Se suprime la exigencia de límites en ciertos parámetros y se modifican las tolerancias en otros parámetros.

Modifica el punto 2.a del pliego y el 4 del documento único.

Se trata de una modificación normal ya que no cambia el nombre, el uso del nombre o la categoría de producto y tampoco existe riesgo de anular el vínculo o implicar nuevas restricciones a la comercialización, no estando incluida dentro de los supuestos de modificaciones de la Unión del artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Justificación:

La modificación de los parámetros analíticos en los vinos elaborados bajo la DOP Los Balagüeses se justifica por estos factores:

1. Variación de los factores tanto abióticos como bióticos ocasionados por el cambio climático durante los últimos 10 años. Estos factores son cada vez más heterogéneos respecto al momento en el que se realizó la solicitud en el año 2009, donde se partía de un histórico climático de unos 5 años anteriores a la solicitud y no se tenía noticia de las circunstancias del cambio climático. Además, en ese momento, los parámetros analíticos eran más regulares.

En la actualidad el clima ha cambiado notablemente, obteniendo unas cosechas muy cálidas y otras más frescas en el periodo de maduración, por lo que hay parámetros que es necesario obviar como son el ph, los azúcares reductores, los ipt, y la intensidad colorante.

Dichos parámetros debido a lo anteriormente expuesto, no son actualmente importantes a la hora de tener una expresión de un territorio como es el Pago de los Balagüeses, por lo que se deja solamente los parámetros que expresen un lugar y una esencia con unas tolerancias adecuadas a este cambio de clima como son el grado alcohólico, que expresa un producto de un origen determinado, la acidez total que es la columna vertebral de un producto como el vino y la acidez volátil que expresará un vino sin defectos. No obstante, se ha añadido una frase al final de las tablas de los parámetros analíticos que indica que, para los límites no contemplados, se cumplirá la legislación vigente.

Se ha evaluado el histórico de los datos meteorológicos de la estación más cercana a la zona (datos IVIA) y se ha observado una variación importante de éstos en los últimos 10 años. Se ve una tendencia clara en el aumento de la temperatura media los últimos años, así como un aumento de las temperaturas mínimas. Se reduce también las horas de frío en comparación con los primeros años.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Esta variación de los factores climáticos afecta agrónomica y enológicamente a los parámetros analíticos. Con este ajuste de los parámetros que se quiere realizar conservamos la esencia de una DOP omitiendo otros parámetros que versan más sobre un tipo de elaboración.

2. Variación de los factores de tendencias de consumidor que viene a completar la omisión de ciertos parámetros como el sulfuroso total, dado que cada vez más los consumidores quieren vinos sin sulfitos añadidos o con muy bajas dosis por ser un alérgeno regulado por la UE. Actualmente, las técnicas de producción permiten elaborar este tipo de vinos sin adición de este alérgeno.

También el uso de parámetros como los IPT y la IC está en retroceso ya que a los nuevos consumidores les atrae vinos más ligeros con menos taninos influyendo en el color del vino. Esto hace que ya no sea un factor importante a la hora de elaborar los vinos actuales ni lo será para los futuros vinos.

En cuanto al PH, se omite dado que va asociado al parámetro de la acidez total expresada en ácido tartárico que hemos mantenido.

2. SUPRESIÓN DE LA PALABRA «CRIANZA» EN LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS TINTOS.

Descripción:

Se suprime el término «Crianza» en los vinos tintos.

Modifica el punto 2.b del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se trata de una modificación normal ya que no está incluida en ninguno de los supuestos de modificación de la Unión del artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Justificación:

En el pliego de condiciones inicial se incluyó la palabra «crianza» como medio de información al consumidor de la maduración de los vinos tintos en bodega. Es decir, se utilizaba esa palabra en el sentido de vino envejecido. Pero dado que esa misma palabra también es un término tradicional regulado con una exigencias mínimas de envejecimiento de 2 años antes de salir al mercado, se suprime el término «crianza» en el pliego de condiciones ya que induce a error al poder interpretarse en este segundo sentido.

Esta DOP no usan el término tradicional «crianza» dado que solo se madura el vino en bodega el tiempo que enológicamente se considere oportuno, no aplicando siempre los 2 años.

3. CAMBIOS EN LOS TIPOS DE VINOS.

Descripción:

Se elimina el tipo de vino «Vino tinto “crianza” (Garnacha tintorera, Tempranillo y Merlot)» y se introducen los tipos: «Vino tinto (Bobal)» y «Vino blanco (Tardana)».

Modifica el punto 2.b del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se trata de una modificación normal del pliego, ya que no está incluida en ninguno de los supuestos de modificación de la Unión del artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Justificación:

Se introducen en el pliego de condiciones como nuevas variedades de uva la Bobal y la Tardana, por ello, se añaden también en el pliego la descripción de los vinos monovarietales de estas variedades.

Por otro lado, se elimina la descripción organoléptica del vino multivarietal de Garnacha tintorera, Tempranillo y Merlot por estar duplicado con el vino multivarietal Merlot, Garnacha tintorera y Tempranillo.

4. VARIACIÓN DE RENDIMIENTOS UVA Y DE EXTRACCIÓN DE VINO.

Descripción:

Se incluye un rendimiento de extracción superior al 70 % y se aumentan los límites en los rendimientos máximos por hectárea: de 7 500 a 7 950 kg/ha, en tintas; y de 9 000 a 10 000 kg/ha, en blancas.

Modifica el punto 3 y 5 del pliego de condiciones y el punto 5 del documento único.

Al mantenerse o incrementarse la calidad y características del producto, se trata de una modificación normal del pliego, ya que no está incluida en ninguno de los supuestos de modificación de la Unión del artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Justificación:

Con las mejoras tecnológicas de mejor prensado sin tantas atmósferas de presión por la inversión realizada en bodega de una prensa neumática de última generación, se obtienen mayores rendimientos de extracción incrementando la calidad, haciendo necesario cambiar los rendimientos por hectárea.

Las mejoras en la obtención de agua mediante la inversión de placas fotovoltaicas para hacer sostenible la viticultura y suprimir el uso de combustible con el grupo electrógeno, ha favorecido incrementar la producción dentro de los parámetros de calidad definidos en el Pago.

5. AMPLIACIÓN DE LA ZONA DELIMITADA.

Descripción:

Se añaden parcelas colindantes de características similares. En la actualidad Los Balagueses está compuesto por el polígono 127 parcela 372 y recintos (4, 9, 34 y 35) y parcela 57 recintos (15, 2, 46, 95) y se pretende añadir los recintos (23, 11, 97, 7, 8, 99 y 1) de la parcela 57.

Modifica el punto 4 del pliego y 6 del documento único.

La ampliación del viñedo en el Pago de los Balagueses se considera también una modificación normal a tenor del art. 24.4 del R (UE) 2024/1143, pues no altera el vínculo.

Justificación:

Se pretende adherir varios recintos contiguos a la zona delimitada que constan en el Pliego de Condiciones para que formen parte de la DOP Los Balagueses.

Los recintos propuestos para la ampliación están situados al lado de las parcelas que componen actualmente la DOP, comprobando que las condiciones y los factores que afectan a estos recintos son los mismos.

6. INTRODUCCIÓN DE NUEVAS VARIEDADES.

Descripción:

Se introduce la variedad tinta Bobal y la blanca Tardana.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 7 del documento único.

Se trata de una modificación normal del pliego, ya que no está incluida en ninguno de los supuestos de modificación de la Unión del artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Justificación:

Se debe a la ampliación de la zona delimitada. Las variedades Bobal y Tardana tienen ciclo más largo para combatir próximas variaciones ocasionadas por el cambio climático y conseguir el equilibrio en los vinos que tantos reconocimientos internacionales han obtenido. Son variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana y cada vez más demandadas por el mercado actual.

7. ACTUALIZACIÓN DE ALGUNOS DATOS.

Descripción:

En el punto 8 b) del pliego se actualizan las referencias a la legislación vigente. Y en el 9 los datos de contacto de la autoridad competente y del organismo delegado de control.

Modifica el punto 8.b y 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Se trata de una modificación normal del pliego, ya que no está incluida en ninguno de los supuestos de modificación de la Unión del artículo 24.3 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Justificación:

Se aprovecha la modificación del resto de aspectos del pliego de condiciones para hacer estas mejoras.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Los Balagueses

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3.1. Código de nomenclatura combinada

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Capa alta, color cereza picota. Notas intensas de uva madura, mora, frambuesa y ciruela en armonía con sotobosque y calidad de roble. En boca hay estructura pero aterciopelado y taninos maduros con un final largo y fresco.

Para los límites no contemplados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 13,5

— Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 10

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Límpido, brillante, amarillo pajizo. En nariz es fresco, aromas a fruta blanca y exótica, piña, mango. En boca tiene buena estructura, grasa, final largo y fresco.

Para los límites no contemplados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 6 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 8,3
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Rendimiento de extracción: > 70 %

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades tintas

7 950 kilogramos de uvas por hectárea

68 hectolitros por hectárea

2. Variedades blancas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados se encuentra en el término municipal de Requena, distribuida del siguiente modo: Polígono 127 parcela 372 y recintos (4,9,34 y 35), parcela 57 recintos (15,2,46,95) y recintos (23,11,97,7,8,99 y 1).

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El viñedo se sitúa en una zona con pendiente que, además de favorecer el drenaje del agua y participar al desarrollo de las raíces en profundidad, optimiza la exposición de la planta al sol, lo cual es favorable a la maduración de la uva y a una producción elevada de polifenoles que participan luego en el color y cuerpo de los vinos. El entorno natural, con la vegetación de bosques que rodean la finca ayuda al cultivo ecológico de la vid, ya que son fuente de una microfauna variada que facilita la polinización, favorece la aireación del suelo y participa en la regulación de los depredadores de la vid y de la uva sin utilizar pesticidas. La vegetación que rodea las parcelas es una barrera natural

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

—

Enlace al pliego de condiciones

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