vinetur

La UE abre el bag-in-box al vino esloveno con denominación protegida

La enmienda actualiza prácticas enológicas y elimina la fecha mínima de venta fijada hasta ahora

martes 7 de julio de 2026



El Diario Oficial de la Unión Europea publicó este lunes, 6 de julio, la comunicación de una enmienda estándar aprobada en la ficha técnica de la denominación de origen protegida Belokranjec, un vino blanco seco de Eslovenia. El cambio se tramita al amparo del artículo 5.4 del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 y afecta a varios puntos de la especificación del producto, entre ellos las prácticas enológicas permitidas, los formatos de acondicionamiento y algunas reglas de comercialización y etiquetado.

Según el texto difundido por la UE, la modificación tiene carácter estándar porque no altera el nombre protegido, ni su uso, ni la categoría del producto, mantiene el vínculo con la zona geográfica y no añade nuevas limitaciones a la venta. La publicación explica además que la ficha que figuraba en eAmbrosia, el registro en línea de indicaciones geográficas de la Comisión Europea, se había elaborado sobre una base normativa ya derogada y necesitaba adaptarse al marco legal vigente.

La autoridad que comunica la modificación indica que el ajuste busca alinear la entrada de eAmbrosia con las normas nacionales eslovenas aplicables a los vinos con el nombre tradicional reconocido Metliška črnina y Belokranjec. También se han introducido correcciones técnicas y una revisión gramatical y de estilo del texto.

Entre los cambios concretos figura una precisión sobre las variedades que pueden añadirse por excepción al Belokranjec. A partir de ahora se especifica de forma expresa que solo podrán emplearse variedades blancas autorizadas por la legislación nacional para la zona vitícola de Bela Krajina. La redacción anterior hablaba de “otras variedades”, una fórmula que, según recoge el documento, resultaba demasiado general.

La enmienda también elimina de la lista de prácticas enológicas no autorizadas la estabilización tartárica por electrodíalisis y el tratamiento con intercambiadores catiónicos. Con ello, esas técnicas dejan de aparecer como prohibidas en la especificación publicada para esta DOP.

Otro cambio relevante para el mercado es la autorización del formato bag-in-box con capacidad de hasta 5 litros como envase permitido para el acondicionamiento del vino. En paralelo, desaparece la prohibición de comercializar Belokranjec antes del 30 de noviembre del año de producción.

Para bodegas, distribuidores e importadores, estas modificaciones pueden tener efectos prácticos en el cumplimiento normativo y en las operaciones comerciales. La admisión de nuevos formatos de envasado abre opciones logísticas y comerciales dentro de los límites fijados por la denominación, mientras que la actualización de las prácticas permitidas y de las menciones aplicables reduce el riesgo de divergencias entre la norma nacional y la ficha registrada ante la Unión Europea.

El documento comunitario recuerda que Belokranjec está clasificado en la partida 2204, correspondiente al vino obtenido de uvas frescas. Se trata de un vino blanco tranquilo y seco, de color amarillento con tonos verdosos. En su descripción organoléptica se indica que presenta aromas primarios propios de variedades blancas durante el primer año tras la vendimia y, más adelante, notas maduras ligadas a su composición varietal. La norma precisa además que los aromas característicos de Rumeni Muškat B y Sauvignon B no deben predominar.

La composición varietal también queda recogida en la publicación. Belokranjec debe elaborarse con entre 20% y 50% de Laški Rizling B y con otras variedades blancas admitidas dentro del esquema fijado por la regulación. Entre las variedades citadas figuran Beli Pinot B, Chardonnay B, Zeleni Silvanec B, Sauvignon B, Renski Rizling B, Rumeni Muškat B, Kerner B y Sivi Pinot B. Al menos dos de esas variedades complementarias deben formar parte del ensamblaje y cada una no puede superar el 10%. Además, las variedades blancas autorizadas y recomendadas para Bela Krajina que no aparezcan declaradas por separado podrán utilizarse dentro del límite conjunto previsto por la norma.

En cuanto a los parámetros analíticos, la ficha recoge una graduación alcohólica natural media mínima del 9,0% vol., un contenido total de azúcares no superior a 3,0 gramos por litro, una acidez total entre 5,0 g/l y 7,0 g/l y una acidez volátil no superior a 0,7 g por litro. Para los aspectos analíticos no mencionados expresamente, se aplican los límites previstos por la legislación europea vigente.

La especificación publicada señala también algunas condiciones técnicas para su elaboración. La fermentación alcohólica debe desarrollarse de forma uniforme entre 16°C y 20°C hasta completar la fermentación del azúcar, con uso de levaduras seleccionadas. En años con condiciones meteorológicas desfavorables para la maduración de la uva, el mosto destinado a Belokranjec podrá enriquecerse hasta un máximo de 2% vol. de alcohol.

La publicación en el Diario Oficial no crea una nueva denominación ni modifica su vínculo territorial, pero sí actualiza un instrumento básico para operadores y autoridades de control. En un sector donde el detalle técnico condiciona tanto el etiquetado como el movimiento comercial del vino, cualquier ajuste en una DOP

registrada en la UE tiene interés para quienes trabajan con indicaciones geográficas dentro y fuera del país de origen.