Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3137

5.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3137)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Isla de Menorca / Illa de Menorca»

PGI-ES-A0870-AM02- 10.3.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

Isla de Menorca

Illa de Menorca

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente)

Γενική Διεύθυνση Βιομηχανίας Τροφίμων (Dirección General de la Industria Alimentaria)

Γενική Υποδιεύθυνση Προϊόντων Ποιότητας και Βιολογικής Γεωργίας (Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Αιτιολόγηση:

Οι ποικιλίες Garnacha blanca και Red Garnacha προστίθενται στις ποικιλίες που είναι κατάλληλες για την παραγωγή της ΠΓΕ Isla de Menorca λόγω της φήμης που θα προσδώσουν στους οίνους της ΠΓΕ. Η φήμη αυτή τεκμηριώνεται από τις διακρίσεις και τα βραβεία που έχουν κερδίσει οι οίνοι που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες. Η προσθήκη τους έχει επίσης θετικές οικονομικές επιπτώσεις για τα εγγεγραμμένα οινοποιεία.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Περιγραφή:

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Οι ποικιλίες Garnacha blanca και Garnacha tinta προστίθενται ως λευκές και ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, αντίστοιχα.

Τροποποιούνται η ενότητα 6 των προδιαγραφών προϊόντος και η ενότητα 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 του κανονισμού 2024/1143, διότι: δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη, δεν επηρεάζει τον δεσμό και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Isla de Menorca

Illa de Menorca

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Ερυθρός και ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ερυθρός οίνος: λαμπερό κερασί χρώμα. Στο στόμα στρογγυλεμένος, με μέτριο σώμα, καλά δομημένος και ισορροπημένος.

Ερυθρωπός οίνος: κερασί χρώμα, λαμπερός, παχύρρευστος στον ουρανίσκο. Αναδίδει αρώματα κόκκινων φρούτων (δαμάσκηνου και φράουλας), μέτριας έντασης και με ιδιαίτερα μακρά επίγευση.

* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≤ 5 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη), η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι ≤ 150 mg/l για τους ερυθρούς και ≤ 200 mg/l για τους ερυθρωπούς οίνους· εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι > 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι ≤ 200 mg/l για τους ερυθρούς και ≤ 250 mg/l για τους ερυθρωπούς οίνους.

* Στους παλαιωμένους οίνους, η πτητική οξύτητα δεν υπερβαίνει τα 14,33 mEq/l· αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 11 %.

* Τα όρια που δεν αναγράφονται τηρούν την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οίνοι με ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο χρώμα και πρασινωπές αποχρώσεις. Γευστικοί, φρουτώδεις, δροσεροί, ξηροί, με υψηλή ένταση και μακρά επίγευση.

* Εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ≤ 5 g/l (γλυκόζη + φρουκτόζη), η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι ≤ 200 mg/l· εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι > 5 g/l, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι ≤ 250 mg/l.

* Στους παλαιωμένους οίνους, η πτητική οξύτητα δεν υπερβαίνει τα 14,33 mEq/l· αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 11 %.

* Τα όρια που δεν αναγράφονται τηρούν την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 13,33

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Εφαρμόζονται κατάλληλες πιέσεις για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα. Η απόδοση είναι < 70 λίτρα οίνου ανά 100 kg οινοστάφυλων.

Το όριο σε λίτρα οίνου ανά 100 kg οινοστάφυλων μπορεί να τροποποιηθεί σε κατάλληλα δικαιολογημένες περιπτώσεις και να εγκριθεί από τη CIM, με δική της πρωτοβουλία ή κατόπιν αιτήματος των ενδιαφερομένων. Η τροποποίηση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν από τη συγκομιδή, με τους αναγκαίους ελέγχους, ενώ δεν είναι δυνατή η υπέρβαση των 74 λίτρων οίνου ανά 100 kg οινοστάφυλων.

2.

Καλλιεργητική πρακτική

Το αμπέλι πρέπει να καλλιεργείται σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε γραμμική μόρφωση.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής του σταφυλιού και της οινοποίησης του οίνου που φέρει την ένδειξη Illa de Menorca / Isla de Menorca περιλαμβάνει όλους τους δήμους της νήσου Μινόρκας.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA DE BANYALBUFAR

MERLOT

MOLL - PENSAL BLANCA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

PARELLADA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Δεδομένου ότι η νέα εποχή των οίνων της Μινόρκας ξεκίνησε πριν από 25 χρόνια, ο δεσμός βασίζεται στη φήμη που αποκτήθηκε στην αγορά μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα και η οποία αποτυπώνεται στις εγχώριες και διεθνείς πωλήσεις του.

Πωλήσεις: 88,49 % Βαλεαρίδες Νήσοι, 7 % υπόλοιπη Ισπανία, 0,23 % ΕΕ, 2,25 % Αμερική, 2,03 % Κίνα.

Η φήμη που κατακτά ημέρα με την ημέρα ο οίνος που φέρει τη ΓΕ «VTIM» οφείλεται στον τύπο των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες, αν και παραδοσιακές, έχουν διαμορφωθεί από τα ρηχά και κατακερματισμένα ασβεστολιθικά και πυριτικά εδάφη. Τα αμπέλια είναι εκτεθειμένα στον βόρειο άνεμο, ο οποίος φέρνει μικροστοιχεία και διαμορφώνει συνθήκες ιδιαίτερης αντοχής και χαμηλών αποδόσεων, οι οποίες σπανίως φθάνουν τα 2 000 kg/ha

9. **Άλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όλα τα προϊόντα που είναι επιλέξιμα για την ένδειξη Illa de Menorca / Isla de Menorca πρέπει να φέρουν ετικέτες με επίσημο αριθμό ελέγχου, τον οποίο χορηγεί το Consell Insular de Menorca (Νησιωτικό Συμβούλιο της Μινόρκας).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi_de_la_terra_illa_de_menorca-46262/