C/2025/3137

5.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3137)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Isla de Menorca / Illa de Menorca”

PGI-ES-A0870-AM02- 10.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

Isla de Menorca

Illa de Menorca

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (maatalous-, elintarvike- ja ympäristöministeriö)

Dirección General de la Industria Alimentaria (elintarviketeollisuudesta vastaava osasto)

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica (laatuasioista ja luonnonmukaisesta viljelystä vastaava alaosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Perustelu:

Garnacha blanca- ja Garnacha tinta -lajikkeiden sisällyttäminen suojatun maantieteellisen merkinnän saaneen Isla de Menorca -viinin valmistukseen soveltuviksi lajikkeiksi perustuu niiden maineeseen, jota ne tuovat myös merkinnän piiriin kuuluville viineille. Maine perustuu näistä lajikkeista valmistettujen viinien saamiin tunnustuksiin ja palkintoihin. Näiden lajikkeiden lisääminen vaikuttaa myönteisesti myös rekisteröityjen viininvalmistamojen talouteen.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

UUSIEN LAJIKKEIDEN LISÄÄMINEN

Kuvaus:

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Lajikkeet Garnacha blanca ja Garnacha tinta lisätään valko- ja punaviinin valmistuksessa käytettäviksi rypälelajikkeiksi.

Tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa muutetaan.

Kyseessä on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitettu vakiomuutos, koska siihen ei sisälly muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä varustettujen tuotteiden luokassa, se ei poista yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia rajoituksia tuotteen kaupan pitämiseen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Isla de Menorca

Illa de Menorca

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viinit

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Puna- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviini: väri kirkkaan kirsikanpunainen. Suutuntuma pyöreä, keskitäyteläinen, hyvärakenteinen ja tasapainoinen.

Roseeviini: kimaltavan kirsikanpunainen, maultaan täyteläinen. Keskivoimakkaita punaisten marjojen ja hedelmien (luumujen ja mansikoiden) aromeja, voimakas viipyvä jälkimaku.

* Viineissä, joiden sokeripitoisuus on ≤ 5 g/l (glukoosi + fruktoosi), rikkidioksidipitoisuus on ≤ 150 mg/l punaviineissä ja ≤ 200 mg/l roseeviineissä; jos sokeripitoisuus on > 5 g/l, punaviinien rikkipitoisuus on ≤ 200 mg/l ja roseeviinien rikkipitoisuus ≤ 250 mg/l.

* Kypsytetyissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 14,33 mEq/l; pitoisuuden kasvu 1 mEq/l kutakin 11 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuden ylittävää tilavuusprosenttiyksikköä kohti.

* Jos raja-arvoja ei ole määritetty, on noudatettava voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri vaihtelee kirkkaan vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ja siinä on vihertäviä vivahteita. Runsas, hedelmäinen, raikas, kuiva ja voimakas maku, pitkä jälkimaku.

* Viineissä, joiden sokeripitoisuus on ≤ 5 g/l (glukoosi + fruktoosi), rikkidioksidipitoisuus on ≤ 200 mg/l; jos sokeripitoisuus on > 5 g/l, rikkipitoisuus on ≤ 250 mg/l.

* Kypsytetyissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 14,33 mEq/l; pitoisuuden kasvu 1 mEq/l kutakin 11 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuden ylittävää tilavuusprosenttiyksikköä kohti.

* Jos raja-arvoja ei ole määritetty, on noudatettava voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Rypäleen puristemehun tai viinin uuttamiseen ja puristejäännöksestä erottamiseen käytetään asianmukaista painetta. Tuotoksen on oltava < 70 litraa viiniä 100 kilogrammalta rypäleitä.

Viinilitroja koskevaa raja-arvoa 100:aa rypälekilogrammaa kohti voidaan muuttaa, jos se on perusteltua ja jos Menorcan aluehallitus sen hyväksyy joko omasta aloitteestaan tai asianomaisten osapuolten pyynnöstä. Muutos ja tarvittavat tarkastukset on tehtävä ennen sadonkorjuuta, ja tuotos saa olla enintään 74 litraa viiniä 100 kilogrammalta rypäleitä.

2.

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset voidaan kasvattaa gobelet- tai espalier-menetelmällä.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1.

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohti

2.

56 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

”Illa de Menorca / Isla de Menorca” -nimityksen käyttöön oikeuttava rypäleidentuotanto- ja viininvalmistusalue käsittää kaikki Menorcan saaren kunnat.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yhteys perustuu markkinoilla saavutettuun maineeseen, joka näkyy kyseisten tuotteiden kotimaisessa ja kansainvälisessä myynnissä. Maine on muodostunut varsin lyhyessä ajassa, sillä Menorcan viinin uusi aikakausi alkoi vain noin 25 vuotta sitten.

Myynti: 88,49 % Baleaarit, 7 % muu Espanja, 0,23 % EU, 2,25 % Amerikka ja 2,03 % Kiina.

Maantieteellisellä merkinnällä ”VTIM” varustettujen viinien nykyinen maine perustuu viljeltyihin rypälelajikkeisiin, jotka toki ovat perinteisiä mutta joille ohut ja halkeileva kalkki- ja piipitoinen maakerros on antanut niiden ominaispiirteet. Mikroravinteita kuljettavalle pohjoistuulelle altistuvista viiniköynnöksistä tulee erittäin kestäviä, ja niiden tuotto on pieni, useimmiten alle 2 000 kg/ha.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikissa tuotteissa, joista käytetään nimitystä ”Illa de Menorca / Isla de Menorca”, on oltava etiketit, joissa on Menorcan aluehallituksen antama virallinen tarkastusnumero.

Linkki tuote-eritelmään

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