C/2025/1048

14.2.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1048)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Дата на съобщението: 18.11.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Намаляване на ограничението на общата киселинност**

Описание:

Минималната обща киселинност се намалява от 4,5 g/l на 3,5 g/l винена киселина за всички категории вина с това ЗГУ.

Посочените изменения засягат точка 2, буква а) от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основания:

Изменението на климата е основната причина за това изменение.

Според проучване, проведено от Университета на Балеарските острови, температурите по време на периода на зреене на гроздето са се повишили през последните 30 години, което води до намаляване на общата киселинност на мъстта.

За да се спазят минималните изисквания за киселинност, посочени в продуктовата спецификация, киселинността трябва да се коригира чрез добавяне на винена киселина. С това обаче се увеличава рискът от нестабилност на винената киселина и от нежелани органолептични дефекти.

Обратно, намаляването на общата киселинност до 3,5 g/l винена киселина няма отрицателни последици за качеството на виното.

2. **Премахване на логото**

Описание:

Логото се премахва. Това води до следните промени в продуктовата спецификация:

1. Раздел 8, буква г) относно незадължителното използване на логото „Vino de la Tierra“ върху етикетите на виното се заличава.

2. Приложение I, което съдържа изображението и спецификациите на логото, се заличава.

Изменението не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основания:

Логото се премахва, тъй като използването му не е задължително и защото резултатите от две проучвания на оператори и потребители, проведени от регулаторния съвет, показват, че 50 % от операторите не използват логото, а 46 % от потребителите не са запознати с него. Следователно премахването му от продуктовата спецификация е уместно.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Mallorca

2. **Вид географско означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното (вината)**

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистри вина със смели аромати, специфични за използваните сортове грозде.

Бледожълт до златист цвят. Ароматни вина, с преобладаващи плодови и/или цветни аромати; балансирани, с добре изразена плътност и свежи.

*За вина със съдържание на захар ≤ 5 g/l (глюкоза + фруктоза) съдържанието на серен диоксид е ≤ 200 mg/l; ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е ≤ 250.

*За вина, оставени за старея повече от 1 година, максималното съдържание на летливи киселини е 14,33 mEq/l, като се увеличава с 1 mEq/l за всеки градус на алкохолно съдържание над 11 %.

В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 3,5g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Вино розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистри вина със смели аромати, специфични за използваните сортове грозде.

Вината розе са с бледорозов до оранжево-розов цвят и са светли и прозрачни, с преобладаващи първични аромати.

*За вина със съдържание на захар ≤ 5 g/l (глюкоза + фруктоза) съдържанието на серен диоксид е ≤ 200 mg/l; ако съдържанието на захар е > 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е ≤ 250 mg/l.

*За вина, оставени за старея повече от 1 година, максималното съдържание на летливи киселини е 14,33 meq/l, като се увеличава с 1 meq/l за всеки градус на алкохолно съдържание над 11 %.

В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бистри вина със смели аромати, специфични за използваните сортове грозде.

Червените вина са с наситен цвят, силен аромат и са богати на танини; ароматът им се отличава с наличието на червени плодове. Те са балансирани и плътни на вкус.

*За вина със съдържание на захар ≤ 5 g/l (глюкоза + фруктоза) съдържанието на серен диоксид е ≤ 150 mg/l; ако съдържанието на захар е > 5 g/l, съдържанието на серен диоксид е ≤ 200 mg/l.

*За вина, оставени за старея повече от 1 година, максималното съдържание на летливи киселини е 14,33 meq/l, като се увеличава с 1 meq/l за всеки градус на алкохолно съдържание над 11 %.

В случаите, когато допустимите стойности не са посочени, трябва да се спазва действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Ограничения при винопроизводството

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10 % за белите сортове и 10,5 % за червените сортове.

За извличане на мъстта и за отделянето ѝ от джибрите следва да се прилага подходящ натиск, така че добивът да не надвишава 74 l вино на 100 kg гроздова реколта.

2.

Агротехническа практика

Гъстотата на насажденията в лозята е максимум 5 500 лози на хектар.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове грозде

11 000 килограма грозде от хектар

2.

81,4 хектолитра от хектар

3. Червени сортове грозде

10 000 килограма грозде от хектар

4.

74 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство, преработка и бутилиране обхваща целия остров Майорка в автономна област Балеарски острови, Испания.

7. **Винени сортове грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

FOGONEU

GIRÓ ROS

GORGOLLASSA

MACABEO — VIURA

MALVASIA AROMÁTICA

MANTO NEGRO

MERLOT

MOLL — PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката/връзките**

През годините географската среда е оставила своя отпечатък върху специфичните химични и органолептични характеристики на виното със ЗГУ „Mallorca“. Връзката с района на производство е довела до отличително и уважавано вино и това е допринесло за неговата репутация.

Виното със ЗГУ „Mallorca“ е известно поради значението, което производството на виното на острова и неговата продажба са имали в исторически план и продължават да имат и днес. Отличителните органолептични характеристики на виното са довели до признаване на качеството му и по този начин до репутацията, на която се радва.

Ниското количество на валежите през лятото, значителното слънцегреене и високите температури са причина за недостиг на вода, който води до относително ниски добиви на грозде, което обаче е с висок потенциал за винопроизводство. Заслужава по-специално да се отбележат високото съдържание на полифеноли и оптималното алкохолно съдържание, които водят до плодов аромат, специфичен за сортовете, използвани за производството на виното „Mallorca“.

Взаимодействието между човешкия фактор и характеристиките на виното със ЗГУ „Mallorca“ е очевидно както в практиките на отглеждане, така и в производството на виното, като за поддържане на подходящите добиви се използват подходящи техники за резитба и обучение по лозарство. Гроздето се бере в точното време, за да се получат определеното алкохолно съдържание и другите химични характеристики, които придават на виното „Mallorca“ неговите отличителни органолептични характеристики.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху всички опаковки, етикетирани със защитеното географско указание „Mallorca“, трябва да е поставен официален контролен номер, издаден от контролния орган.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Виното „Mallorca“ може да се пуска на пазара само ако е бутилирано в района на производство с цел да се запази качеството на защитеното географско указание и да се гарантират проследимостта и контролът.

Връзка към спецификацията на продукта

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/vino_de_la_tierra_mallorca-675/