C/2025/1048

14.2.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1048)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Datum oznámení: 18.11.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Snížení limitu u celkové kyselosti**

Popis:

U všech kategorií chráněných vín se snižuje minimální hodnota celkové kyselosti ze 4,5 na 3,5 gramu kyseliny vinné na litr.

Mění se bod 2 písm. a) specifikace výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností stanovených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Za touto změnou stojí především změna klimatu.

Podle studie baleárské univerzity se za posledních 30 let zvýšily teploty v době zrání hroznů, což vedlo ke snížení celkové kyselosti moštů.

Aby vinaři mohli splnit požadavky na minimální kyselost stanovené ve specifikaci, musí do vín přidávat kyselinu vinnou, avšak tímto přikyselováním vzrůstá riziko nestability a nežádoucích organoleptických vad.

Snížení celkové kyselosti na 3,5 g/l (vyjádřeno obsahem kyseliny vinné) naopak negativní dopad na kvalitu vín nemá.

2. **Vypuštění loga**

Popis:

Ze specifikace se vypouští logo, což s sebou nese následující změny specifikace:

1. Vypouští se její oddíl 8 písm. d), kde se uvádí, že na etiketách vín se může nepovinně používat logo tohoto krajového vína.

2. Ruší se příloha I, kde je logo vyobrazeno a kde jsou stanoveny jeho parametry.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností stanovených v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Logo se vypouští, protože jeho používání je volitelné a ze studií, jež uskutečnila regulační rada u producentů a spotřebitelů, vyplynulo, že 50 % producentů logo nepoužívá a 46 % spotřebitelů jej nezná. Proto je namístě logo ze specifikace výrobku vypustit.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Mallorca

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód KN*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čistá vína s charakteristickými aromaty typickými pro moštové odrůdy, z nichž jsou vyrobena.

Bledě žlutá až zlatavá barva. Aromatická vína s převládajícími aromaty ovoce a/nebo květin; vyvážená, široká a svěží.

* U vín s obsahem cukrů ≤ 5 g/l (glukóza + fruktóza) je obsah oxidu siřičitého ≤ 200 mg/l; je-li obsah cukrů > 5 g/l, je obsah oxidu siřičitého ≤ 250 mg/l.

* U vín zrajících déle než jeden rok činí maximální obsah těkavých kyselin 14,33 mEq/l s tím, že tato hodnota se zvyšuje o 1 mEq/l za každý stupeň alkoholu nad 11 % objemových.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čistá vína s charakteristickými aromaty typickými pro moštové odrůdy, z nichž jsou vyrobena.

Růžová vína jsou bledě růžová až oranžově růžová, zářivá a průhledná, s převahou primárních aromat.

* U vín s obsahem cukrů ≤ 5 g/l (glukóza + fruktóza) je obsah oxidu siřičitého ≤ 200 mg/l; je-li obsah cukrů > 5 g/l, je obsah oxidu siřičitého ≤ 250 mg/l.

* U vín zrajících déle než jeden rok činí maximální obsah těkavých kyselin 14,33 mEq/l s tím, že tato hodnota se zvyšuje o 1 mEq/l za každý stupeň alkoholu nad 11 % objemových.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Čistá vína s charakteristickými aromaty typickými pro moštové odrůdy, z nichž jsou vyrobena.

Červená vína vykazují vysokou sytost barvy, mají silnou vůni s aromaty červeného ovoce a jsou bohatá na třísloviny. Jsou kulatá a tělnatá.

* U vín s obsahem cukrů ≤ 5 g/l (glukóza + fruktóza) je obsah oxidu siřičitého ≤ 150 mg/l; je-li obsah cukrů > 5 g/l, je obsah oxidu siřičitého ≤ 200 mg/l.

* U vín zrajících déle než jeden rok činí maximální obsah těkavých kyselin 14,33 mEq/l s tím, že tato hodnota se zvyšuje o 1 mEq/l za každý stupeň alkoholu nad 11 % objemových.

* U parametrů, pro které nejsou limity stanoveny, musí být dodržena platná legislativa.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Minimální přirozený obsah alkoholu činí 10 % objemových u bílých odrůd a 10,5 % objemových u modrých odrůd.

Při extrakci moštu a při jeho oddělování od matolin se používá přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 74 litrů vína na 100 kilogramů sklizených hroznů.

2.

Pěstební praxe

Hustota výsadby na vinicích činí nejvýše 5 500 keřů na hektar.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy

11 000 kg hroznů na hektar

2.

81,4 hl na hektar

3. Modré odrůdy

10 000 kg hroznů na hektar

4.

74 hl na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce, výroby a stáčení zahrnuje celý ostrov Mallorca ve španělské autonomní oblasti Baleárské ostrovy.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Zeměpisné prostředí vínu s chráněným zeměpisným označením Mallorca roky vtiskávalo jeho specifické chemické a organoleptické vlastnosti. Souvislost s oblastí produkce je základem odlišného a ceněného vína, které je svým charakterem vyhlášeno.

Víno s chráněným zeměpisným označením Mallorca se těší věhlasu coby produkt, ve kterém se zrcadlí význam místní vinařské výroby a vinařského obchodu napříč minulostí i dnes. Na odlišných organoleptických vlastnostech vína stojí jeho uznávaná kvalita a pověst.

Protože na ostrově v létě málo prší a vinice jsou vystaveny intenzivnímu slunečnímu svitu a vysokým teplotám, réva trpí nedostatkem vody a poměrně málo plodí, ale sklízené hrozny mají velký vinařský potenciál. Vynikají zejména vysokým obsahem polyfenolů a optimální cukernatostí. Výsledkem je pak ovocné aroma specifické pro odrůdy, z nichž se mallorské víno vyrábí.

Na vlastnostech vína s chráněným zeměpisným označením Mallorca se podílí též lidský faktor, a to ve fázi produkce hroznů i ve fázi výroby vína. Ideální způsoby řezu a vedení révy zajišťují odpovídající produkci. Sklizeň probíhá ve vhodnou chvíli, aby se dosahovalo stanoveného obsahu alkoholu a dalších chemických vlastností, které u mallorského vína určují jeho osobité organoleptické vlastnosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na všech obalech, které se opatřují chráněným zeměpisným označením „Mallorca“, musí být také oficiální kontrolní číslo vydané kontrolním subjektem.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Na trh lze uvádět jen víno stočené do lahví v místě původu, aby zůstala zachována jakost chráněného zeměpisného označení Mallorca a aby byla zaručena vysledovatelnost a kontrola.

Odkaz na specifikaci

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