C/2025/1048

14.2.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1048)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Mallorca«

PGI-ES-A0960-AM03

Meddelelsesdato: 18.11.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Nedsættelse af grænseværdien for det totale syreindhold

Beskrivelse:

Det minimale totale syreindhold er blevet sat ned fra 4,5 g/l til 3,5 g/l vinsyre for alle vinkategorier med denne beskyttede geografiske betegnelse.

Denne ændring berører punkt 2, litra a), i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Hovedårsagen til denne ændring er klimaændringer.

Ifølge en undersøgelse foretaget af De Balearisk Øers universitet er temperaturerne i druernes modningsperiode steget i løbet af de sidste 30 år, hvilket har ført til et fald i mostens totale syreindhold.

For at overholde de krav til det minimale syreindhold, der er fastsat i produktspecifikationen, skal syreindholdet korrigeres ved tilsætning af vinsyre, men dette øger risikoen for ustabilitet med hensyn til vinsyre og uønskede organoleptiske fejl.

En reduktion af det totale syreindhold til 3,5 g/l vinsyre har derimod ingen negativ indvirkning på vinens kvalitet.

2. Fjernelse af logoet

Beskrivelse:

Logoet er blevet fjernet. Dette medfører følgende ændringer af produktspecifikationen:

1. Punkt 8, litra d), der henviser til den valgfrie anvendelse af »Vino de la Tierra«-logoet på vinetiketterne, udgår.

2. Bilag I, som indeholder billedet af og specifikationerne for logoet, udgår.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse:

Logoet er blevet fjernet, da det er valgfrit at anvende det, og da resultaterne af to undersøgelser, som kontrolorganet har foretaget blandt producenter og forbrugere, viser, at 50 % af producenterne ikke bruger logoet, og 46 % af forbrugerne ikke kender det. Derfor er det hensigtsmæssigt at fjerne det fra produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Mallorca

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Klare vine med rene aromaer, der er typiske for de druesorter, som de fremstilles af.

Lysegul til gylden farve. Aromatiske vine med overvejende frugtagtige og/eller blomsteragtige aromaer. De er afbalancerede, fyldige og friske.

* For vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l (glukose + fruktose) er svovldioxidindholdet ≤ 200 mg/l. Hvis sukkerindholdet er > 5 g/l, er svovldioxidindholdet ≤ 250 mg/l.

* For vine, der er lagret i over et år, er det maksimale indhold af flygtige syrer 14,33 meq/l, som forhøjes med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 11 %.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Klare vine med rene aromaer, der er typiske for de druesorter, som de fremstilles af.

Rosévinene har en lyserød til orangerosa farve og er klare og gennemsigtige med overvejende primære aromaer.

* For vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l (glukose + fruktose) er svovldioxidindholdet ≤ 200 mg/l. Hvis sukkerindholdet er > 5 g/l, er svovldioxidindholdet ≤ 250 mg/l.

* For vine, der er lagret i over et år, er det maksimale indhold af flygtige syrer 14,33 meq/l, som forhøjes med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 11 %.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Klare vine med rene aromaer, der er typiske for de druesorter, som de fremstilles af.

Rødvinene har en intens farve med en kraftig aroma og fyldige tanniner. Den aromatiske fase er kendetegnet ved tilstedeværelsen af røde frugter. De er velafrundede og fyldige i munden.

* For vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l (glukose + fruktose) er svovldioxidindholdet ≤ 150 mg/l. Hvis sukkerindholdet er > 5 g/l, er svovldioxidindholdet ≤ 200 mg/l.

* For vine, der er lagret i over et år, er det maksimale indhold af flygtige syrer 14,33 meq/l, som forhøjes med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 11 %.

* Hvis der ikke er fastsat nogen grænseværdier, skal gældende lovgivning overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Relevante restriktioner for vinfremstilling

Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen er 10 % for hvide sorter og 10,5 % for røde sorter.

Der anvendes et passende tryk for at udvinde mosten og adskille den fra presseresterne, således at der højst opnås 74 liter vin af hver 100 kg høstede druer.

2.

Dyrkningsmetode

Beplantningstætheden på vinmarkerne er højst 5 500 vinstokke pr. hektar.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide druesorter

11 000 kg druer pr. hektar

2.

81,4 hektoliter pr. hektar

3. Røde druesorter

10 000 kg druer pr. hektar

4.

74 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktions-, forarbejdnings- og aftapningsområdet dækker hele øen Mallorca i den selvstyrende region De Balearíske Øer, Spanien.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske miljø har med årene sat sit præg på de særlige kemiske og organoleptiske egenskaber ved vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Mallorca«. Tilknytningen til produktionsområdet har skabt en karakteristisk og værdsat vin, og dette har bidraget til dens omdømme.

Vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Mallorca« er kendt på grund af den betydning, som produktionen og markedsføringen af øens vin har haft historisk set og stadig har den dag i dag. Vinens særlige organoleptiske egenskaber har ført til anerkendelsen af dens kvalitet og dermed til dens omdømme.

Lave nedbørsmængder om sommeren, mange solskinstimer og høje temperaturer medfører vandstress, hvilket giver drueudbytter, der er relativt lave, men har et stort vinfremstillingspotentiale. Det er især værd at bemærke det høje polyfenolindhold og det optimale alkoholindhold, som giver en frugtagtig aroma, der er specifik for de sorter, som anvendes til fremstilling af »Mallorca«-vin.

Samspillet mellem den menneskelige faktor og egenskaberne ved vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Mallorca« kommer til udtryk både i dyrkningsmetoderne og i fremstillingen af vinen, idet der anvendes passende beskærings- og opbindingsteknikker for at opretholde et passende udbytte. Druerne høstes på det rette tidspunkt for at opnå det angivne alkoholindhold og de øvrige kemiske egenskaber, der giver »Mallorca«-vin dens særlige organoleptiske egenskaber.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Al emballage, der er mærket med den beskyttede geografiske betegnelse »Mallorca«, skal være forsynet med et officielt kontrolnummer udstedt af kontrolorganet.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

»Mallorca«-vin må kun markedsføres, hvis den er blevet aftappet på oprindelsesstedet, hvilket har til formål at sikre kvaliteten af den beskyttede geografiske betegnelse, sporbarhed og kontrol.

Link til produktspecifikationen

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