C/2025/1048

14.2.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1048)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Mallorca

PGI-ES-A0960-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 18.11.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Μείωση του ορίου ολικής οξύτητας**

Περιγραφή:

Η ελάχιστη ολική οξύτητα μειώθηκε από 4,5 g/l σε 3,5 g/l τρυγικού οξέος για όλες τις κατηγορίες οίνων με την εν λόγω ΠΓΕ.

Η εν λόγω τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Η κλιματική αλλαγή είναι η κύρια αιτία αυτής της τροποποίησης.

Σύμφωνα με μελέτη του Πανεπιστημίου των Βαλεαρίδων Νήσων, οι θερμοκρασίες κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών έχουν αυξηθεί τα τελευταία 30 χρόνια, με αποτέλεσμα τη μείωση της ολικής οξύτητας του γλεύκους.

Για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ελάχιστης οξύτητας που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, η οξύτητα πρέπει να διορθωθεί με την προσθήκη τρυγικού οξέος, αλλά αυτό αυξάνει τον κίνδυνο τρυγικής αστάθειας και ανεπιθύμητων οργανοληπτικών ελαττωμάτων.

Αντιθέτως, η μείωση της ολικής οξύτητας σε 3,5 g/l τρυγικού οξέος δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα του οίνου.

2. **Αφαίρεση του λογότυπου**

Περιγραφή:

Ο λογότυπος αφαιρέθηκε. Αυτό συνεπάγεται τις ακόλουθες αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος:

1. Το σημείο 8 στοιχείο δ), το οποίο κάνει αναφορά στην προαιρετική χρήση του λογότυπου «Vino de la Tierra» στις ετικέτες των οίνων, απαλείφεται.

2. Το παράρτημα Ι, το οποίο περιέχει την εικόνα και τις προδιαγραφές του λογότυπου, απαλείφεται.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Ο λογότυπος αφαιρέθηκε επειδή η χρήση του είναι προαιρετική και επειδή από τα αποτελέσματα δύο ερευνών που εκπόνησε το ρυθμιστικό συμβούλιο σε επιχειρήσεις και καταναλωτές/-τριες προκύπτει ότι το 50 % των επιχειρήσεων δεν χρησιμοποιούν τον λογότυπο και το 46 % των καταναλωτών/-τριών δεν είναι εξοικειωμένοι/-ες με αυτόν. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμη η αφαίρεσή του από τις προδιαγραφές προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Mallorca

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. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγείς οίνοι με έντονα αρώματα, χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου προέλευσης.

Χρώμα απαλό κίτρινο έως χρυσαφί. Αρωματικοί οίνοι, με κυρίως φρουτώδη και/ή ανθώδη αρώματα· ισορροπημένοι και δροσεροί, με γεμάτο σώμα.

*Για τους οίνους με περιεκτικότητα ≤ 5 g/l σε σάκχαρα (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.

*Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από 1 έτος, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 14,33 mEq/l και αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %.

*Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 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. *Ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγείς οίνοι με έντονα αρώματα, χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου προέλευσης.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν απαλό ροζ έως πορτοκαλί/ροζ χρώμα και είναι λαμπεροί και διαφανείς, με κυρίως πρωτογενή αρώματα.

*Για τους οίνους με περιεκτικότητα ≤ 5 g/l σε σάκχαρα (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.

*Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από 1 έτος, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 14,33 mEq/l και αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %.

*Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

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

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

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

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

3. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγείς οίνοι με έντονα αρώματα, χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου προέλευσης.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα με δυνατό άρωμα και πλούσιες τανίνες· το αρωματικό προφίλ χαρακτηρίζεται από την παρουσία κόκκινων φρούτων. Έχουν στρογγυλεμένη γεύση και γεμάτο σώμα.

*Για τους οίνους με περιεκτικότητα ≤ 5 g/l σε σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη), η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι ≤ 150 mg/l· εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι > 5 g/L, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη είναι ≤ 200 mg/l.

*Για τους οίνους που παλαιώνονται για περισσότερο από 1 έτος, η μέγιστη πτητική οξύτητα είναι 14,33 mEq/l και αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 %.

*Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

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

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 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

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10 % για τους λευκούς οίνους και 10,5 % για τους ερυθρούς.

Ασκείται η κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, κατά τρόπο ώστε να παράγονται το πολύ 74 λίτρα οίνου ανά 100 κιλά οινοστάφυλων.

2.

Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης των αμπελώνων δεν υπερβαίνει τα 5 500 πρέμνα ανά εκτάριο.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες αμπέλου

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

81,4 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρές ποικιλίες

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής, επεξεργασίας και εμφιάλωσης καλύπτει όλη την έκταση της νήσου Mallorca, στην Αυτόνομη Κοινότητα των Βαλεαρίδων Νήσων της Ισπανίας.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Με την πάροδο του χρόνου, το γεωγραφικό περιβάλλον έχει αφήσει το αποτύπωμά του στα ιδιαίτερα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου της ΠΓΕ Mallorca. Ο δεσμός με την περιοχή παραγωγής έχει δημιουργήσει έναν ξεχωριστό και δημοφιλή οίνο, γεγονός που συμβάλλει στην καλή φήμη του.

Ο οίνος της ΠΓΕ Mallorca είναι φημισμένος λόγω της σημασίας που είχε και εξακολουθεί να έχει μέχρι σήμερα η παραγωγή και η εμπορία του οίνου του νησιού. Τα ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου έχουν οδηγήσει στην αναγνώριση της ποιότητάς του και του έχουν προσδώσει την καλή φήμη του.

Οι χαμηλές βροχοπτώσεις τα καλοκαίρια, τα υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας και οι υψηλές θερμοκρασίες προκαλούν υδατική καταπόνηση, με αποτέλεσμα οι αποδόσεις των σταφυλιών να είναι σχετικά χαμηλές, αλλά με υψηλό οινοποιητικό δυναμικό. Ιδιαίτερα αξιοσημείωτη είναι η υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και ο βέλτιστος αλκοολικός τίτλος, τα οποία συνθέτουν το φρουτώδες άρωμα που χαρακτηρίζει τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου Mallorca.

Η αλληλεπίδραση μεταξύ του ανθρώπινου παράγοντα και των χαρακτηριστικών του οίνου της ΠΓΕ Mallorca είναι εμφανής τόσο στις καλλιεργητικές πρακτικές όσο και στην παρασκευή του οίνου, καθώς χρησιμοποιούνται κατάλληλες τεχνικές κλαδέματος και μόρφωσης των πρέμνων για τη διατήρηση των ενδεδειγμένων αποδόσεων. Τα σταφύλια συγκομίζονται την κατάλληλη στιγμή για να επιτευχθεί ο καθορισμένος αλκοολικός τίτλος και τα άλλα χημικά χαρακτηριστικά που προσδίδουν στον οίνο Mallorca τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όλες οι συσκευασίες που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Mallorca» πρέπει να φέρουν αριθμό επίσημου ελέγχου που εκδίδεται από τον φορέα ελέγχου.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο οίνος Mallorca μπορεί να διατεθεί στην αγορά μόνον αν έχει εμφιαλωθεί στον τόπο καταγωγής, προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης και να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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