C/2025/1048

14.2.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1048)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Teate esitamise kuupäev: 18.11.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Üldhappesuse piirangu vähendamine**

Kirjeldus

Üldhappesuse alampiiri vähendatakse kõigi hõlmatud veinikategooriate puhul 4,5 grammilt 3,5 grammile liitri kohta väljendatuna viinhappena.

Muudetakse tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Muudatuse peamine põhjus on kliimamuutus.

Baleaari saarte ülikooli uuringu kohaselt on temperatuur viinamarjade küpsemise ajal viimase kolmekümne aastaga tõusnud, mille tõttu on langenud virde üldhappesus.

Selleks et täita üldhappesuse alampiiri käsitlevaid tootespetsifikaadi nõudeid, tuleb happesuse korrigeerimiseks lisada viinhapet, kuid see suurendab ohtu, et viinhape muutub ebastabiilseks ja et tekivad ebasoovitavad organoleptilised defektid.

Seevastu üldhappesuse langetamine 3,5 grammini liitri kohta väljendatuna viinhappena ei mõjuta veini kvaliteeti negatiivselt.

2. **Logo kaotamine**

Kirjeldus

Jäetakse välja logo. See toob tootespetsifikaadis kaasa järgmised muudatused:

1. Jäetakse välja punkti 8 alapunkt d, milles osutatakse „kohaliku veini“ logo vabatahtlikule kasutamisele veinide märgistamisel.

2. Jäetakse välja I lisa, kus on esitatud logo pilt ja tehniline kirjeldus.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendus

Logo kaotamise põhjuseks on asjaolu, et selle kasutamine on nagunii vabatahtlik ja et reguleeriva asutuse tehtud kahe uuringu kohaselt, mille käigus küsitleti nii ettevõtjaid kui ka tarbijaid, ei kasuta 50 % ettevõtjatest logo ja 46 % tarbijatest ei ole sellega tuttavad. Seepärast on asjakohane logo tootespetsifikaadist välja jätta.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Mallorca

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *CN-kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on selged ja neil on nende valmistamiseks kasutatavatele viinamarjasortidele iseloomulikud puhtad aroomid.

Värvus varieerub kahvatukollasest kuldse toonini. Veinid on aromaatsed, tasakaalustatud, rikkalikud ja värsked, kusjuures aroomide hulgas domineerivad puuvilja- ja/või lillenoodid.

*Kui veini suhkrusisaldus on kuni 5 g/l (glükoos ja fruktoos), on maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus 200 mg/l; kui suhkrusisaldus on rohkem kui 5 g/l, on maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus 250 mg/l.

*Üle ühe aasta laagerdunud veinide maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on 14,33 mEq/l ja see suureneb 1 mEq/l võrra iga 11 % ületava alkoholisisalduse kraadi kohta.

*Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi viinhapet liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on selged ja neil on nende valmistamiseks kasutatavatele viinamarjasortidele iseloomulikud puhtad aroomid.

Roosade veinide värvus varieerub kahvaturoosast oranžikasroosani ning on läikiv ja läbipaistev, kusjuures domineerivad esmased aroomid.

*Kui veini suhkrusisaldus on kuni 5 g/l (glükoos ja fruktoos), on maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus 200 mg/l; kui suhkrusisaldus on rohkem kui 5 g/l, on maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus 250 mg/l.

*Üle ühe aasta laagerdunud veinide maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on 14,33 mEq/l ja see suureneb 1 mEq/l võrra iga 11 % ületava alkoholisisalduse kraadi kohta.

*Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi viinhapet liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on selged ja neil on nende valmistamiseks kasutatavatele viinamarjasortidele iseloomulikud puhtad aroomid.

Punased veinid on intensiivse värvusega, jõulise aroomiga ja tanniinsed, samas kui nende aroomis on tunda punaseid puuvilju. Veinide maitse on ümar ja täidlane.

*Kui veini suhkrusisaldus on kuni 5 g/l (glükoos ja fruktoos), on maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus 150 mg/l; kui suhkrusisaldus on rohkem kui 5 g/l, on maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus 200 mg/l.

*Üle ühe aasta laagerdunud veinide maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on 14,33 mEq/l ja see suureneb 1 mEq/l võrra iga 11 % ületava alkoholisisalduse kraadi kohta.

*Määratlemata piirangute puhul tuleb järgida kehtivaid õigusakte.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi viinhapet liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Valgete viinamarjasortide minimaalne loomulik alkoholisisaldus on 10 mahuprotsenti ja punaste viinamarjasortide oma 10,5 mahuprotsenti.

Viinamarjavirde ekstraheerimiseks või selle eraldamiseks pressimisjääkidest kohaldatakse asjakohast rõhku nii, et toodang ei oleks suurem kui 74 liitrit veini iga 100 kilogrammi koristatud saagi kohta.

2.

Viljelustavad

Viinamarjataimede maksimaalne istutamistihedus on 5 500 taime hektari kohta.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged sordid

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

81,4 hektoliitrit hektari kohta

3. Punased sordid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

74 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tootmis- ja villimispiirkond hõlmab kogu Mallorca saart Hispaanias Baleaari saarte autonoomses piirkonnas.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„CABERNET SAUVIGNON“

„CALLET“

„CHARDONNAY“

„FOGONEU“

„GIRÓ ROS“

„GORGOLLASSA“

„MACABEO – VIURA“

’MALVASÍA AROMÁTICA’

„MANTO NEGRO“

„MERLOT“

„MOLL – PRENSAL“

„MONASTRELL“

„MOSCATEL DE ALEJANDRÍA“

„MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

„PARELLADA“

„PINOT NOIR“

„RIESLING“

„SAUVIGNON BLANC“

„SYRAH“

„TEMPRANILLO“

„VIOGNIER“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Kaitstud geograafilise tähisega „Mallorca“ veinide keemilised ja organoleptilised omadused on kujunenud läbi aegade asukoha mõjul. Seos tootmispiirkonnaga on andnud tulemuseks omapärase ja hinnatud veini ning soodustanud selle maine kujunemist.

Kaitstud geograafilise tähisega „Mallorca“ veinide maine tuleneb asjaolust, et veini tootmisel ja turustamisel on olnud saarel läbi ajaloo tähtis roll, mis on säilinud kuni tänaseni. Veini erilised organoleptilised omadused on viinud selle kvaliteedi tunnustamiseni, mis on selle praeguse maine põhjus.

Suvised vähesed sademed, rohke päikesepaiste ja kõrge temperatuur tekitavad veestressi, mis tingib suhteliselt piiratud viinamarjasaagi, kuid tagab viinamarjade suure potentsiaali veinitootmise seisukohast. Eelkõige võib esile tõsta viinamarjade suurt polüfenoolisisaldust ja optimaalset alkoholisisaldust, mis annab „Mallorca“ veini tootmiseks kasutatavatele sortidele omase puuviljase aroomi.

Kaitstud geograafilise tähisega „Mallorca“ veini omaduste seos inimteguriga väljendub nii viljelustavades kui ka veini tootmises, mille tarbeks kasutatakse sobivaid viinapuude lõikamis- ja toestusmeetodeid, mis tagavad nõuetekohase saagi. Saagikoristus toimub sobival ajal, et tagada ettenähtud alkoholisisaldus ja muud keemilised omadused, millest sõltuvad „Mallorca“ veini erilised organoleptilised omadused.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Mallorca“ pakenditel peab olema kontrolliasutuse väljastatud ametlik kontrollnumber.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

„Mallorca“ veini võib turule lasta üksnes tootmispiirkonnas villitult, et kaitsta kaitstud geograafilise tähise kvaliteeti, tagada toote jälgitavus ja kontroll.

Link tootespetsifikaadile

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