C/2025/1048

14.2.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1048)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Mallorca”

PGI-ES-A0960-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 18.11.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Kokonaishappopitoisuuden rajan alentaminen**

Kuvaus:

Vähimmäishappopitoisuus on alennettu 4,5 grammasta 3,5 grammaan viinihappoa litrassa kaikkien tällä suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen viiniluokkien osalta.

Tämä muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 a kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

Perustelut:

Muutoksen tärkein syy on ilmastonmuutos.

Baleaarien yliopiston tekemän tutkimuksen mukaan rypäleiden kypsymiskauden aikana vallitsevat lämpötilat ovat nousseet 30 viime vuoden aikana, mikä on johtanut rypäleen puristemehun kokonaishappopitoisuuden laskuun.

Tuote-eritelmässä vahvistettujen happopitoisuutta koskevien vähimmäisvaatimusten täyttämiseksi happopitoisuutta on korjattava lisäämällä viinihappoa, mutta tämä lisää viinin epästabiliteetin riskiä tartraattien osalta sekä viinin ei-toivottujen aistinvaraisten virheiden riskiä.

Kokonaishappopitoisuuden vähentäminen 3,5 grammaan viinihappoa litrassa ei puolestaan vaikuta kielteisesti viinin laatuun.

2. **Tunnuksen poistaminen**

Kuvaus:

Tunnus on poistettu. Tästä syystä tuote-eritelmään tehdään seuraavat muutokset:

1. Poistetaan 8 kohdan d alakohta, jossa viitataan ”Vino de la Tierra” -tunnuksen valinnaiseen käyttöön viinien etiketeissä.

2. Liite I, joka sisältää tunnuksen kuvan ja eritelmät, on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetystä muutoksesta.

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

Perustelut:

Tunnus on poistettu, koska sen käyttö on valinnaista ja koska sääntelyneuvoston toteuttamien toimijoita ja kuluttajia koskevien kahden tutkimuksen tulokset osoittavat, että 50 prosenttia toimijoista ei käytä tunnusta ja 46 prosenttia kuluttajista ei tunne sitä. Sen vuoksi se on aiheellista poistaa tuote-eritelmästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Mallorca

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kirkkaita, ja niiden aromit ovat valmistukseen käytetyille lajikkeille tyypillisiä.

Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Viinit ovat aromaattisia, ja niissä on pääasiassa hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja; ne ovat tasapainoisia, täyteläisiä ja raikkaita.

* Viinien, joiden sokeripitoisuus ≤ 5 g/l (glukoosi + fruktoosi), rikkidioksidipitoisuus on ≤ 200 mg/l; jos sokeripitoisuus on > 5 g/l, rikkidioksidipitoisuus on ≤ 250 mg/l.

* Yli vuoden ajan kypsytettyjen viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on 14,33 mEq/l, ja pitoisuus nousee 1 mEq/l kutakin tilavuusprosenttia kohti, joka ylittää 11 %.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Roseeviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kirkkaita, ja niiden aromit ovat valmistukseen käytetyille lajikkeille tyypillisiä.

Roseeviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisesta oranssinvaaleanpunaiseen, ne ovat kirkkaita ja läpinäkyviä, ja niissä on pääasiassa primääriaromeja.

*Viinien, joiden sokeripitoisuus ≤ 5 g/l (glukoosi + fruktoosi), rikkidioksidipitoisuus on ≤ 200 mg/l; jos sokeripitoisuus on > 5 g/l, rikkidioksidipitoisuus on ≤ 250 mg/l.

*Yli vuoden ajan kypsytettyjen viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on 14,33 mEq/l, ja pitoisuus nousee 1 mEq/l kutakin tilavuusprosenttia kohti, joka ylittää 11 %.

*Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kirkkaita, ja niiden aromit ovat valmistukseen käytetyille lajikkeille tyypillisiä.

Punaviinien väri on voimakas, ja niissä on voimakas aromi ja täyteläisiä tanniineja; aromeille ovat tunnusomaisia punaiset hedelmät. Viinien maku on pyöristynyt ja täyteläinen.

* Viinien, joiden sokeripitoisuus ≤ 5 g/l (glukoosi + fruktoosi), rikkidioksidipitoisuus on ≤ 150 mg/l; jos sokeripitoisuus on > 5 g/l, rikkidioksidipitoisuus on ≤ 200 mg/l.

* Yli vuoden ajan kypsytettyjen viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuus on 14,33 mEq/l, ja pitoisuus nousee 1 mEq/l kutakin tilavuusprosenttia kohti, joka ylittää 11 %.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia valkoisissa lajikkeissa ja 10,5 tilavuusprosenttia punaisissa lajikkeissa.

Rypälemehun uuttamiseen ja sen erottamiseen puristejäämästä on käytettävä asianmukaista painetta niin, että tuotos on enintään 74 litraa viiniä 100:aa kilogrammaa korjattua satoa kohti.

2.

Viljelykäytäntö

Istutustiheys viinitarhoissa saa olla enintään 5 500 köynnöstä hehtaarilla.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Valkoiset rypälelajikkeet

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2.

81,4 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Punaiset rypälelajikkeet

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4.

74 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotanto-, valmistus- ja pullotusalue kattaa Espanjan Baleaarien itsehallintoalueeseen kuuluvan Mallorcan saaren kokonaisuudessaan.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen ympäristö on vuosien mittaan jättänyt jälkensä suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Mallorca” varustettujen viinien erityisiin kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Viinien omaleimaisuus ja arvostus perustuu niiden yhteyteen tuotantoalueeseen, ja tämä on osaltaan lisännyt niiden mainetta.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Mallorca” varustettujen viinien tunnettuus perustuu saaren viinien tuotannon ja kaupan pitämisen historialliseen merkitykseen, joka on jatkunut tähän päivään asti. Viinien erityiset aistinvaraiset ominaisuudet ovat viinien tunnustetun laadun perusta, ja ne ovat luoneet sen nykyisen maineen.

Runsas auringonpaiste, korkeat lämpötilat ja kesän vähäinen sademäärä aiheuttavat vesistressiä, minkä seurauksena rypälesadot ovat suhteellisen pieniä mutta rypäleiden viininvalmistuspotentiaali on suuri. Korkea polyfenolipitoisuus ja optimaalinen alkoholipitoisuus ovat erityisen merkittäviä tekijöitä, sillä ne saavat aikaan Mallorca-viinin valmistukseen käytetyille lajikkeille ominaisen hedelmäisen aromin.

Inhimillisten tekijöiden ja suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Mallorca” varustettujen viinien ominaisuuksien välinen vuorovaikutus näkyy sekä viljelykäytännöissä että viinin valmistuksessa. Riittävien satojen ylläpitämiseksi käytetään sopivia viiniköynnösten leikkuu- ja sidontatekniikoita. Rypäleet korjataan oikeaan aikaan, jotta saadaan eritelmässä määritetty alkoholipitoisuus ja muut kemialliset ominaisuudet, jotka antavat Mallorca-viineille niiden erityiset aistinvaraiset ominaisuudet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Mallorca” varustetuissa pakkauksissa on oltava valvontaelimen antama virallinen tarkastusnumero.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Mallorca-viiniä voidaan saattaa markkinoille ainoastaan, jos se pullotettu tuotantoalueella. Näin voidaan taata suojatun maantieteellisen merkinnän laatu sekä varmistaa jäljitettävyys ja valvonta.

Linkki tuote-eritelmään

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