C/2025/1048

14.2.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1048)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Mallorca»

PGI-ES-A0960-AM03

Date de la communication: 18.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Abaissement du seuil de l'acidité totale.**

Description:

La valeur minimale de l'acidité totale est abaissée pour toutes les catégories de vins protégés, passant de 4,5 à 3,5 g/l d'acide tartrique.

Le point 2, a), du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

Justification:

Cette modification est essentiellement motivée par le changement climatique.

Selon une étude de l'Universidad de las Illes Balears, au cours des 30 dernières années, on a observé une augmentation des températures enregistrées pendant la période de maturation des raisins, laquelle a entraîné une diminution de l'acidité totale des moûts.

Pour pouvoir satisfaire aux exigences en matière d'acidité minimale formulées dans le cahier des charges, il est nécessaire de corriger l'acidité par l'ajout d'acide tartrique. Or, cette technique accroît les risques d'instabilité tartrique et de défauts organoleptiques indésirables.

En revanche, l'abaissement de l'acidité totale à 3,5 g/l d'acide tartrique n'a pas d'incidence négative sur la qualité du vin.

2. **Suppression du logo.**

Description:

Le logo est supprimé. Cette décision rend nécessaires les modifications suivantes du cahier des charges:

1. Supprimer le point 8, d), qui fait référence à l'utilisation facultative du logo du «vino de la tierra» [vin de terroir] sur l'étiquette des vins.

2. Supprimer l'annexe I, où figurent l'image et les spécifications du logo.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'entraîne aucun des changements visés à l'article 24, point 3, du règlement (UE) nº 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil concernant les indications géographiques.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Justification:

La raison de la suppression du logo est liée au caractère facultatif de l'utilisation de ce dernier et au fait que, d'après les résultats de deux études réalisées par le conseil régulateur auprès des opérateurs et des consommateurs, 50 % des opérateurs n'utiliseraient pas le logo et 46 % des consommateurs ne le connaîtraient pas. Il y a donc lieu de supprimer le logo du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Mallorca

2. **Type d'indication géographique:**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vins

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins limpides aux arômes francs typiques des variétés de raisin dont ils sont issus.

Couleur jaune pâle à doré. Vins aromatiques, avec une prédominance des arômes fruités et/ou floraux; équilibrés, amples et frais.

* Pour les vins dont la teneur en sucres est ≤ 5 g/l (glucose + fructose), la teneur en anhydride sulfureux est ≤ 200 mg/l; si la teneur en sucres est > 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux est ≤ 250 mg/l.

* Pour les vins de plus d'un an d'âge, l'acidité volatile maximale est de 14,33 meq/l et augmente de 1 meq/l pour chaque degré de titre alcoométrique supérieur à 11 %.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5.

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33.

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vins rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins limpides aux arômes francs typiques des variétés de raisin dont ils sont issus.

Les vins rosés sont de couleur rose pâle à rose orange, brillants et transparents, avec une prédominance des arômes primaires.

* Pour les vins dont la teneur en sucres est ≤ 5 g/l (glucose + fructose), la teneur en anhydride sulfureux est ≤ 200 mg/l; si la teneur en sucres est > 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux est ≤ 250 mg/l.

* Pour les vins de plus d'un an d'âge, l'acidité volatile maximale est de 14,33 meq/l et augmente de 1 meq/l pour chaque degré de titre alcoométrique supérieur à 11 %.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11.

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33.

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins limpides aux arômes francs typiques des variétés de raisin dont ils sont issus.

Les vins rouges présentent une robe intense, un arôme puissant et une richesse tannique; leur nez se caractérise par la présence de fruits rouges. En bouche, ils sont ronds et ont du corps.

* Pour les vins dont la teneur en sucres est ≤ 5 g/l (glucose + fructose), la teneur en anhydride sulfureux est ≤ 150 mg/l; si la teneur en sucres est > 5 g/l, la teneur en anhydride sulfureux est ≤ 200 mg/l.

* Pour les vins de plus d'un an d'âge, l'acidité volatile maximale est de 14,33 meq/l et augmente de 1 meq/l pour chaque degré de titre alcoométrique supérieur à 11 %.

* Pour ce qui est des valeurs limites non indiquées, la législation en vigueur devra être respectée.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5.

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33.

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Restrictions applicables à la vinification

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 % pour les cépages blancs et de 10,5 % pour les cépages rouges.

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du moût et la séparation des marcs, de manière que le rendement ne dépasse pas 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin récolté.

2.

Pratique culturale

La densité de plantation des vignobles n'excède pas 5 500 ceps/ha

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs

11 000 kg de raisins à l'hectare

2.

81,4 hl à l'hectare

3. Cépages rouges

10 000 kg de raisins à l'hectare

4.

74 hl à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire de production, d'élaboration et de mise en bouteille s'étend à toute l'île de Majorque, Communauté autonome des îles Baléares, Espagne.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques spécifiques du vin bénéficiant de l'indication géographique protégée Mallorca lui ont été conférées au fil du temps par l'environnement géographique. Le lien avec la zone de production a donné naissance à un vin remarquable et apprécié, favorisant ainsi sa réputation.

Le vin bénéficiant de l'indication géographique protégée Mallorca jouit d'une renommée héritée de l'importance que la production et la commercialisation du vin de l'île ont revêtue tout au long de l'histoire et revêtent encore. Les caractéristiques organoleptiques distinctives de ce vin lui ont valu d'être reconnu pour sa qualité et lui ont conféré la réputation dont il jouit désormais.

La faible pluviométrie estivale, l'ensoleillement important et les températures élevées provoquent un stress hydrique, d'où une production de raisin relativement faible mais à fort potentiel vinicole. On peut noter en particulier la teneur élevée en polyphénols et le titre alcoométrique optimal, qui donnent un arôme fruité propre aux cépages à partir desquels est élaboré le vin Mallorca.

L'interaction entre le facteur humain et les caractéristiques du vin bénéficiant de l'indication géographique protégée Mallorca se manifeste tant dans les pratiques culturales que dans l'élaboration du vin, au travers de techniques de taille et de conduite appropriées au maintien des productions adaptées. La vendange est effectuée au moment propice à l'obtention du titre alcoométrique défini et des autres caractéristiques chimiques qui déterminent les propriétés organoleptiques distinctives du vin Mallorca.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Tous les emballages présentant l'indication géographique protégée «Mallorca» sur l'étiquette comporteront un numéro de contrôle officiel attribué par l'organisme de contrôle.

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le vin «Mallorca» ne peut être commercialisé qu'après une mise en bouteille sur le lieu d'origine afin de préserver la qualité de l'indication géographique protégée, de garantir la traçabilité et d'assurer le contrôle.

Lien vers le cahier des charges

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