C/2025/1048

14.2.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1048)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Mallorca”

PGI-ES-A0960-AM03

Datum obavijesti: 18.11.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Smanjenje granične vrijednosti ukupne kiselosti**

Opis:

Najmanja ukupna kiselost smanjena je s 4,5 g/l na 3,5 g/l vinske kiseline za sve kategorije vina s predmetnim ZOZP-om.

Izmjena se odnosi na točku 2 podtočku (a) specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlozi:

Glavni razlog za izmjenu su klimatske promjene.

Prema studiji Sveučilišta Balearskih otoka, temperature tijekom razdoblja dozrijevanja grožđa su se u posljednjih 30 godina povećale, što je dovelo do smanjenja ukupne kiselosti mošta.

Kako bi se ispunili zahtjevi u pogledu najmanje kiselosti utvrđeni u specifikaciji proizvoda, kiselost se mora ispraviti dodavanjem vinske kiseline, ali time se povećava rizik od nestabilnosti na tartarate i neželjenih organoleptičkih nedostataka.

S druge strane, smanjenje ukupne kiselosti na 3,5 g vinske kiseline po litri nema negativan učinak na kvalitetu vina.

2. **Uklanjanje logotipa**

Opis:

Logotip je uklonjen. To uključuje sljedeće izmjene specifikacije proizvoda:

1. Briše se odjeljak 8. točka (d) koja se odnosi na neobaveznu upotrebu logotipa „Vino de la Tierra” na etiketama vina.

2. Briše se Prilog I., koji sadržava sliku i specifikacije logotipa.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlozi:

Logotip je uklonjen jer njegova upotreba nije obvezna i zato što rezultati dviju studija koje je proveo Regulatorni odbor pokazuju da 50 % gospodarskih subjekata ne upotrebljava logotip, a 46 % potrošača s njim nije upoznato. Stoga je primjereno ukloniti ga iz specifikacije proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Mallorca

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze:**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bistra vina s intenzivnim aromama tipičnima za sorte grožđa od kojih je proizvedeno.

Blijedožute do zlatne boje. Aromatična vina s pretežno voćnim i/ili cvjetnim aromama; uravnoteženog, punog i svježeg okusa.

*Za vina sa sadržajem šećera ≤ 5 g/l (glukoza + fruktoza) sadržaj sumporova dioksida mora biti ≤ 200 mg/l; ako sadržaj šećera iznosi > 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida mora biti ≤ 250 mg/l.

*Za vina koja dozrijevaju dulje od jedne godine najveći sadržaj hlapljivih kiselina iznosi 14,33 mEq/l, a povećava se za 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %.

*Akoograničenja nisu utvrđena, moraju se poštovati propisi koji su na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Ružičasto vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bistra vina s intenzivnim aromama tipičnima za sorte grožđa od kojih je proizvedeno.

Ružičasta vina su blijedoružičaste do narančastoružičaste boje, svijetla i prozirna, s pretežno primarnim aromama.

*Za vina sa sadržajem šećera ≤ 5 g/l (glukoza + fruktoza) sadržaj sumporova dioksida mora biti ≤ 200 mg/l; ako sadržaj šećera iznosi > 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida mora biti ≤ 250 mg/l.

*Za vina koja dozrijevaju dulje od jedne godine najveći sadržaj hlapljivih kiselina iznosi 14,33 mEq/l, a povećava se za 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %.

*Akoograničenja nisu utvrđena, moraju se poštovati propisi koji su na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bistra vina s intenzivnim aromama tipičnima za sorte grožđa od kojih je proizvedeno.

Crna vina intenzivne su boje sa snažnom aromom i bogata su taninima; miris karakteriziraju arome crvenog voća. Imaju dobro zaokružen i pun okus.

*Za vina sa sadržajem šećera ≤ 5 g/l (glukoza + fruktoza) sadržaj sumporova dioksida mora biti ≤ 150 mg/l; ako sadržaj šećera iznosi > 5 g/l, sadržaj sumporova dioksida mora biti ≤ 200 mg/l.

*Za vina koja dozrijevaju dulje od jedne godine najveći sadržaj hlapljivih kiselina iznosi 14,33 mEq/l, a povećava se za 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 %.

*Akoograničenja nisu utvrđena, moraju se poštovati propisi koji su na snazi.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Relevantno ograničenje pri proizvodnji vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost kod bijelih vina iznosi 10 %, a kod crnih 10,5 %.

Za ekstrakciju mošta i odvajanje od komine primjenjuje se odgovarajući pritisak, tako da prinos ne bude veći od 74 litara vina na 100 kg grožđa.

2.

Postupak uzgoja:

Gustoća sadnje u vinogradima ograničena je na najviše 5 500 trsova po hektaru.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Bijele sorte vinove loze

11 000 kilograma grožđa po hektaru

2.

81,4 hektolitara po hektaru

3. Sorte crnoga grožđa

10 000 kilograma grožđa po hektaru

4.

74 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje, prerade i punjenja u boce obuhvaća cijeli otok Mallorcu u Autonomnoj zajednici Balearski otoci u Španjolskoj.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Zemljopisno okruženje utjecalo je na specifična kemijska i organoleptička svojstva vina sa ZOZP-om Mallorca. Povezanost s područjem proizvodnje rezultirala je prepoznatljivim i cijenjenim vinom, a to je doprinijelo njegovu ugledu.

Vino sa ZOZP-om Mallorca poznato je zbog važnosti koju su proizvodnja i prodaja vina imale za otok u prošlosti i još uvijek imaju do danas. Zahvaljujući prepoznatljivim organoleptičkim svojstvima kvaliteta tog vina je priznata i to je rezultiralo ugledom koji uživa.

Malo ljetnih padalina, jaka sunčeva svjetlost i visoke temperature uzrokuju stres za biljke zbog nestašice vode, što dovodi do relativno niskih prinosa grožđa, ali rezultiraju velikim potencijalom za proizvodnju vina. Posebno se ističu visok sadržaj polifenola i optimalna alkoholna jakost, što vinu daje voćnu aromu specifičnu za sorte grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina Mallorca.

Utjecaj ljudskog čimbenika na svojstva vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla Mallorca manifestira se kako u postupcima uzgoja tako i u proizvodnji vina i to u određenim tehnikama rezidbe i uzgoja vinove loze koje se primjenjuju kako bi se održali odgovarajući prinosi. Berba grožđa odvija se u pravo vrijeme kako bi se dobila određena alkoholna jakost i druga kemijska svojstva koja vinu Mallorca daju prepoznatljiva organoleptička svojstva.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sva pakiranja označena zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Mallorca” moraju imati službeni kontrolni broj koji je izdalo kontrolno tijelo.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Kako bi se zaštitila kvaliteta zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, zajamčila sljedivost i osigurala kontrola, vino Mallorca može se staviti na tržište samo ako se puni u boce na mjestu podrijetla.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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