C/2025/1048

2025.2.14.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1048)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Mallorca”

PGI-ES-A0960-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.11.18.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A teljes savtartalomra vonatkozó határérték csökkentése**

Leírás:

A borkősav esetében a minimális összes savtartalmat 4,5 gramm/literről 3,5 gramm/literre csökkentették az ezen oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott bor összes kategóriája tekintetében.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának a) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel nem jár a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikével sem.

Indokolás:

E módosítás fő oka az éghajlatváltozás.

A Baleár-szigeteki Egyetem tanulmánya szerint az elmúlt 30 évben emelkedett a hőmérséklet a szőlő érési időszakában, ami a mustok összes savtartalmának csökkenéséhez vezetett.

A termékleírásban meghatározott, minimális savtartalomra vonatkozó követelményeknek való megfelelés érdekében a savtartalmat borkősav hozzáadásával kell korrigálni, de ez növeli a borkő instabilitásának és a nemkívánatos érzékszervi hibáknak a kockázatát.

Ezzel szemben a borkősavban kifejezett teljes savtartalom 3,5 g/l-re csökkentése nincs negatív hatással a bor minőségére.

2. **A logó eltávolítása**

Leírás:

A logót eltávolították. Ez a termékleírás következő módosításait foglalja magában:

1. Törölték a 8. szakasz d) pontját, amely a „Vino de la Tierra” logónak a borok címkéin való opcionális használatára vonatkozik.

2. Törölték a logó képét és jellemzőit tartalmazó I. mellékletet.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel nem jár a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikével sem.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

A logót azért távolították el, mert használata nem kötelező, és mert a Szabályozó Testület által a gazdasági szereplők és a fogyasztók vonatkozásában készített két tanulmány eredményei szerint a gazdasági szereplők 50 %-a nem használja, a fogyasztók 46 %-a pedig nem ismeri a logót. Ezért helyénvaló törölni a termékleírásból.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Mallorca

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tiszta borok, a származási szőlőfajtákra jellemző erőteljes aromákkal.

Halványsárgától aranysárgáig terjedő szín. Aromás borok, túlnyomórészt gyümölcsös és/vagy virágos aromákkal; kiegyensúlyozott, telt és friss.

* A legfeljebb 5 g/l cukortartalmú (glükóz és fruktóz) borok esetében a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 200 mg/l; az 5 g/l feletti cukortartalom esetében a kén-dioxid-tartalom legalább 250 mg/l.

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok esetében a maximális illósavtartalom 14,33 milliekvivalens/liter, amely 11 térfogatszázalék felett alkoholtartalom-fokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Rozé bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tiszta borok, a származási szőlőfajtákra jellemző erőteljes aromákkal.

A rozé bor színe élénk, áttetsző és a halvány rózsaszíntől a narancssárgás rózsaszínig terjed, valamint túlnyomórészt elsődleges aromákkal rendelkezik.

* A legfeljebb 5 g/l cukortartalmú (glükóz és fruktóz) borok esetében a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 200 mg/l; az 5 g/l feletti cukortartalom esetében a kén-dioxid-tartalom legalább 250 mg/l.

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok esetében a maximális illósavtartalom 14,33 milliekvivalens/liter, amely 11 térfogatszázalék felett alkoholtartalom-fokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tiszta borok, a származási szőlőfajtákra jellemző erőteljes aromákkal.

A vörösborok színe intenzív, erőteljes aromával és gazdag tanninokkal; az aromás fázist a piros bogyós gyümölcsök aromáinak jelenléte jellemzi. A szájban kerek és testes érzetet kelt.

* A legfeljebb 5 g/l cukortartalmú (glükóz és fruktóz) borok esetében a kén-dioxid-tartalom legfeljebb 150 mg/l; az 5 g/l feletti cukortartalom esetében a kén-dioxid-tartalom legalább 200 mg/l.

* Az egy évnél hosszabb érlelésű borok esetében a maximális illósavtartalom 14,33 milliekvivalens/liter, amely 11 térfogatszázalék felett alkoholtartalom-fokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1.

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom a fehér fajták esetében 10 %, a vörös fajták esetében pedig 10,5 %.

A must kinyeréséhez, illetve a törkölytől való eltávolításához megfelelő nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kg szőlőből előállított bor mennyisége ne haladja meg a 74 litert.

2.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken az ültetvénysűrűség hektáronként legfeljebb 5 500 tőke.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlőfajták

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

81,4 hektoliter hektáronként

3. Vörös szőlőfajták

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

74 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az előállítási, feldolgozási és palackozási terület a Baleár-szigetek autonóm közösségben (Spanyolország) található Mallorca sziget egészére kiterjed.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az évek során a földrajzi környezet nyomot hagyott a „Mallorca” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor sajátos kémiai és érzékszervi jellemzőin. A termőterülettel való kapcsolat jellegzetes és nagyra becsült bort eredményezett, ami hozzájárult a bor hírnevéhez.

A „Mallorca” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor ismertsége annak köszönhető, hogy a sziget borának készítése és forgalmazása történelmileg nagy jelentőséggel bírt és bír mind a mai napig. A bor sajátos érzékszervi jellemzőinek köszönhetően a bor minősége elismertté vált, és ez a bor hírnevét is megalapozta.

Az alacsony nyári csapadékmennyiség, a sok napsütés és a magas hőmérséklet vízhiányhoz vezet, ami – ugyan magas borkészítési potenciál mellett – viszonylag alacsony szőlőhozamot eredményez. Különös figyelmet érdemel a magas polifenol-tartalom és az optimális alkoholtartalom, amelyek a Mallorca bor készítéséhez használt fajtákra jellemző gyümölcsös aromát eredményezik.

A termesztési gyakorlatokban és a borkészítésben – amelynek során a megfelelő hozamok fenntartása érdekében megfelelő metszési és szőlőművelési technikákat alkalmaznak – egyaránt nyilvánvaló az emberi tényező és a „Mallorca” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor jellemzői közötti kölcsönhatás. A szőlőt megfelelő időben szüretelik, hogy elérjék a meghatározott alkoholtartalmat és az egyéb kémiai jellemzőket, amelyeknek a mallorcai bor a sajátos érzékszervi jellemzőit köszönheti.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrző szerv által kiadott hatósági ellenőrző számot minden olyan csomagon fel kell tüntetni, amelynek címkéjén a „Mallorca” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szerepel.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés minőségének megőrzése, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a Mallorca bor csak akkor hozható forgalomba, ha a származási helyen palackozták.

A termékleíráshoz vezető link

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