C/2025/1048

14.2.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1048)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Mallorca»

PGI-ES-A0960-AM03

Data della comunicazione: 18.11.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Abbassamento del valore minimo di acidità totale**

Descrizione

Il valore minimo di acidità totale per tutte le categorie dei vini protetti è ridotto da 4,5 a 3,5 g/l di acido tartarico.

La modifica interessa il punto 2, lettera a), del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Questa modifica è dovuta principalmente ai cambiamenti climatici.

Secondo uno studio dell'Università delle Isole Baleari, negli ultimi 30 anni si è registrato un aumento delle temperature durante il periodo di maturazione delle uve, con una conseguente diminuzione dell'acidità totale dei mosti.

Al fine di rispettare i requisiti di acidità minima del disciplinare di produzione è necessario correggere l'acidità con l'aggiunta di acido tartarico, il che tuttavia aumenta il rischio di instabilità tartarica e di difetti organolettici indesiderati.

La riduzione dell'acidità totale a 3,5 g/l di acido tartarico non incide invece negativamente sulla qualità del vino.

2. **Soppressione del logo**

Descrizione

Il logo è soppresso. Il disciplinare è quindi modificato come segue:

1. è soppresso il punto 8, lettera d), in cui si fa riferimento all'uso facoltativo in etichetta del logo del «vino de la tierra» (vino tipico della regione);

2. è soppresso l'allegato I, in cui figurano l'immagine e le specifiche del logo.

La modifica non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

Il riferimento al logo è eliminato dal momento che esso viene utilizzato facoltativamente e poiché i risultati di due studi svolti dal Consejo Regulador presso operatori e consumatori hanno dimostrato che il 50 % degli operatori non lo utilizza e il 46 % dei consumatori non lo conosce. Si ritiene quindi opportuno eliminarlo dal disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Mallorca

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi, con aromi franchi caratteristici delle varietà delle uve con cui sono prodotti.

Colore giallo, dal pallido al dorato. Vini aromatici con prevalenti aromi fruttati o floreali; equilibrati, ampi e freschi.

* Per i vini con un tenore di zuccheri ≤ 5 g/l (glucosio + fruttosio), il tenore di anidride solforosa è ≤ 200 mg/l; se il tenore di zuccheri è > 5 g/l, quello di anidride solforosa è ≤ 250 mg/l.

* Per i vini invecchiati per più di un anno, l'acidità volatile massima è di 14,33 meq/l, con un aumento di 1 meq/l per ogni grado alcolico superiore all'11 %.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vino rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi, con aromi franchi caratteristici delle varietà delle uve con cui sono prodotti.

I vini rosati sono di color rosa, dal pallido all'aranciato, brillanti e trasparenti, con predominanza di aromi primari.

* Per i vini con un tenore di zuccheri ≤ 5 g/l (glucosio + fruttosio), il tenore di anidride solforosa è ≤ 200 mg/l; se il tenore di zuccheri è > 5 g/l, quello di anidride solforosa è ≤ 250 mg/l.

* Per i vini invecchiati per più di un anno, l'acidità volatile massima è di 14,33 meq/l, con un aumento di 1 meq/l per ogni grado alcolico superiore all'11 %.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini limpidi, con aromi franchi caratteristici delle varietà delle uve con cui sono prodotti.

I vini rossi hanno una veste di alta intensità e un forte aroma e sono ricchi di tannini; l'odore è caratterizzato da aromi di frutti rossi. Al palato sono rotondi e corposi.

* Per i vini con un tenore di zuccheri ≤ 5 g/l (glucosio + fruttosio), il tenore di anidride solforosa è ≤ 150 mg/l; se il tenore di zuccheri è > 5 g/l, quello di anidride solforosa è ≤ 200 mg/l.

* Per i vini invecchiati per più di un anno, l'acidità volatile massima è di 14,33 meq/l, con un aumento di 1 meq/l per ogni grado alcolico superiore all'11 %.

* Per i limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Limitazione riguardante la vinificazione

Il titolo alcolometrico naturale minimo è di 10 % vol per le varietà bianche e di 10,5 % vol per quelle rosse.

Per ottenere l'estrazione del mosto e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che la resa non sia superiore a 74 litri di vino ogni 100 chilogrammi di uve vendemmiate.

2.

Pratica colturale

La densità d'impianto dei vigneti è al massimo di 5 500 ceppi/ha.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

2.

81,4 ettolitri per ettaro

3. Varietà rosse

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

4.

74 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione, elaborazione e imbottigliamento corrisponde all'intera isola spagnola di Maiorca, nella Comunità autonoma delle Isole Baleari.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Le caratteristiche chimiche e organolettiche specifiche del vino a indicazione geografica protetta «Mallorca» sono state plasmate dall'ambiente geografico nel corso degli anni. Grazie al legame con la zona di produzione è stato possibile produrre un vino peculiare e apprezzato, due caratteristiche che ne hanno favorito la reputazione.

La reputazione del vino a indicazione geografica protetta «Mallorca» deriva dall'importanza che la produzione e la commercializzazione del vino dell'isola hanno mantenuto nel corso dei secoli fino ai giorni nostri. Tale notorietà si deve inoltre alle caratteristiche organolettiche distintive di questo vino, che hanno consentito di riconoscerne la qualità.

Lo stress idrico dovuto alle scarse precipitazioni estive, all'elevato grado di soleggiamento e alle alte temperature fa sì che la produzione di uve sia relativamente bassa, ma con un elevato potenziale qualitativo. L'alto contenuto di polifenoli e il titolo alcolometrico ottimale, in particolare, conferiscono alle varietà da cui è ottenuto il vino «Mallorca» il loro tipico aroma fruttato.

Il legame tra il fattore umano e le caratteristiche del vino a indicazione geografica protetta «Mallorca» è evidente sia nelle pratiche colturali che nelle fasi di elaborazione, che prevedono tecniche di potatura e allevamento idonee a mantenere una produzione adeguata. Le uve sono raccolte al momento opportuno per ottenere il titolo alcolometrico stabilito e gli altri parametri chimici da cui derivano le caratteristiche organolettiche specifiche del vino «Mallorca».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Su tutti gli imballaggi recanti l'etichetta dell'indicazione geografica protetta «Mallorca» deve figurare un numero ufficiale di controllo rilasciato dall'organismo di controllo.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Il vino «Mallorca» può essere commercializzato solo imbottigliato all'origine, al fine di salvaguardare la qualità dell'indicazione geografica protetta, garantire la tracciabilità e assicurare il controllo.

Link al disciplinare del prodotto

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