C/2025/1048

2025 2 14

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1048)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Pranešimo data: 2024 11 18

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Bendrojo rūgštingumo ribinės vertės sumažinimas**

Aprašymas

Visų kategorijų vynų su šia SGN mažiausias bendrasis rūgštingumas sumažintas nuo 4,5 g/l iki 3,5 g/l vyno rūgšties.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punkto a papunktis ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pagrindinė šio pakeitimo priežastis – klimato kaita.

Balearų salų universiteto atlikto tyrimo duomenimis, per pastaruosius 30 metų pakilo vynuogių nokimo metu vyraujanti temperatūra, todėl sumažėjo misos bendrasis rūgštingumas.

Kad vynai atitiktų produkto specifikacijoje nustatytus būtiniausius rūgštingumo reikalavimus, rūgštingumo parametrą reikėtų pakoreguoti padidinant vyno rūgšties kiekį, tačiau dėl to padidėtų vyno nestabilumo ir nepageidaujamų juslinių defektų rizika.

Vis dėlto sumažinus bendrąjį rūgštingumą iki 3,5 g/l vyno rūgšties, vyno kokybei tai neturės jokio neigiamo poveikio.

2. **Logotipo išbraukimas**

Aprašymas

Išbrauktas logotipas. Atitinkamai išbraukti ir šie produkto specifikacijos elementai:

1. 8 skirsnio d punktas, kuriame kalbama apie neprivalomą „Vino de la Tierra“ logotipo naudojimą ant vyno etikečių.

2. I priedas, kuriame pateikiamas logotipo paveikslėlis ir jo specifikacijos.

Šis pakeitimas bendrajam dokumentui netaikomas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Logotipas buvo pašalintas, nes jį naudoti nėra privaloma, be to, remiantis dviejų Reguliavimo valdybos atliktų ekonominės veiklos vykdytojų ir vartotojų tyrimų rezultatais, 50 % ekonominės veiklos vykdytojų logotipo nenaudoja, o 46 % vartotojų jo nežino. Todėl jį tikslinga išbraukti iš produkto specifikacijos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Mallorca

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai – be priemaišų, pasižymi kilmės vietos vynuogių veislėms būdingais stipriais aromatais.

Nuo gelsvos iki auksinės spalvos. Aromatingi, daugiausia juntami vaisiški ir (arba) gėlių aromatai. Subalansuoto, sodraus ir gaivaus skonio.

* Vynų, kuriuose cukraus kiekis ≤ 5 g/l (gliukozė + fruktozė), sieros dioksido kiekis turi būti ≤ 200 mg/l; jeigu cukraus kiekis > 5 g/l, sieros dioksido kiekis turi būti ≤ 250 mg/l.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis turi būti 14,33 mEq/l ir didėti po 1 mEq/l kiekvienam alkoholio koncentracijos laipsniui, kai alkoholio koncentracija viršija 11 %.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

2. *Rožinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai – be priemaišų, pasižymi kilmės vietos vynuogių veislėms būdingais stipriais aromatais.

Rožiniai vynai būna nuo blyškiai rožinės iki rožinės su oranžiniu atspalviu spalvos, šviesūs ir skaidrūs, daugiausia juntami pirminiai aromatai.

* Vynų, kuriuose cukraus kiekis ≤ 5 g/l (gliukozė + fruktozė), sieros dioksido kiekis turi būti ≤ 200 mg/l; jeigu cukraus kiekis > 5 g/l, sieros dioksido kiekis turi būti ≤ 250 mg/l.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis turi būti 14,33 mEq/l ir didėti po 1 mEq/l kiekvienam alkoholio koncentracijos laipsniui, kai alkoholio koncentracija viršija 11 %.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

3. *Raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai – be priemaišų, pasižymi kilmės vietos vynuogių veislėms būdingais stipriais aromatais.

Raudonieji vynai būna ryškios spalvos, stipraus aromato ir prisotinti taninų. Aromatinei fazei būdingi raudonųjų vaisių kvapai. Jų skonis puikiai išbaigtas ir sodrus.

* Vynų, kuriuose cukraus kiekis ≤ 5 g/l (gliukozė + fruktozė), sieros dioksido kiekis turi būti ≤ 150 mg/l; jeigu cukraus kiekis > 5 g/l, sieros dioksido kiekis turi būti ≤ 200 mg/l.

* Ilgiau nei vienus metus brandintų vynų didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis turi būti 14,33 mEq/l ir didėti po 1 mEq/l kiekvienam alkoholio koncentracijos laipsniui, kai alkoholio koncentracija viršija 11 %.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,33

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Baltųjų vynuogių veislių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 %, o raudonųjų vynuogių veislių vynų – 10,5 %.

Taikant tinkamą spaudimą misa ekstrahuojama ir atskiriama nuo išspaudų taip, kad iš 100 kg vynuogių būtų gaunama ne daugiau kaip 74 litrai vyno.

2.

Auginimo praktika

Viename vynuogynų hektare sodinama ne daugiau kaip 5 500 vynmedžių.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Baltųjų vynuogių veislės

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2.

81,4 hektolitrai iš hektaro.

3. Raudonųjų vynuogių veislės

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4.

74 hektolitrai iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Gamybos, perdirbimo ir išpilstymo į butelius vietovė apima visą Maljorkos salą, esančią Balearų salų autonominėje srityje, Ispanijoje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Per daugelį metų geografinė aplinka nulėmė specifines chemines ir juslines SGN „Mallorca“ žymimo vyno savybes. Dėl ryšio su gamybos vietove šis vynas tapo išskirtiniu ir vertinamu vynu, be to, šis ryšys padėjo pelnyti jo gerą vardą.

SGN „Mallorca“ žymimas vynas garsėja todėl, kad nuo seno saloje vykdoma vyno gamyba ir prekyba juo buvo labai svarbios sritys, aktualumo nepraradusios ir iki šių dienų. Vyno kokybė pripažinta dėl jo išskirtinių juslinių savybių, lėmusių ir gerą jo vardą.

Nedidelis kritulių kiekis vasarą, daug saulės šviesos ir aukšta temperatūra lemia vandens stygių, todėl gaunamas santykinai mažas vynuogių derlius, tačiau vyno gamybos potencialas išlieka didelis. Verta paminėti didelį polifenolių kiekį ir optimalią alkoholio koncentraciją, dėl kurių vynas įgauna vaisišką aromatą, būdingą vynui „Mallorca“ gaminti auginamoms vynuogių veislėms.

Žmogiškojo veiksnio ir SGN „Mallorca“ žymimo vyno savybių sąveika akivaizdi tiek kalbant apie auginimo praktiką, tiek apie vyno gamybą, nes, siekiant užtikrinti tinkamą derlių, taikomi tinkamai parinkti vynmedžių genėjimo ir priežiūros metodai. Kad būtų galima išgauti nustatytą alkoholio koncentraciją ir kitas chemines savybes, dėl kurių vynas „Mallorca“ įgauna išskirtines juslines savybes, vynuogės skinamos tinkamu laiku.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Visos pakuotės, paženklintos saugoma geografine nuoroda „Mallorca“, turi būti pažymėtos oficialiu kontrolės įstaigos suteiktu kontrolės numeriu.

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Siekiant užtikrinti saugomos geografinės nuorodos kokybę, atsekamumą ir kontrolę, vynas „Mallorca“ gali būti tiekiamas rinkai tik tuo atveju, jei jis išpilstytas į butelius kilmės vietoje.

Produkto specifikacijos nuoroda

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