C/2025/1048

14.2.2025.

# Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1048)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**“Mallorca”**

**PGI-ES-A0960-AM03**

**Paziņojuma datums: 18.11.2024.**

## APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Kopējā skābuma ierobežojuma samazināšana**

Apraksts

Visu kategoriju vīniem, kas apzīmēti ar šo AĢIN, minimālais kopējais skābums ir samazināts no 4,5 vīnskābes gramiem līdz 3,5 vīnskābes gramiem uz litru.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2.a. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šā grozījuma galvenais iemesls ir klimata pārmaiņas.

Saskaņā ar Baleāru salu Universitātes veikto pētījumu pēdējo 30 gadu laikā ir paaugstinājusies temperatūra vīnogu nogatavošanās laikā, kā rezultātā ir samazinājies misas kopējais skābums.

Lai ievērotu produkta specifikācijā noteiktās minimālā skābuma prasības, skābums ir jākoriģē, pievienojot vīnskābi, bet tas palielina vīnskābes nestabilitātes un nevēlamu organoleptisko defektu risku.

Savukārt kopējā skābuma samazināšanai līdz 3,5 g vīnskābes uz litru nav negatīvas ietekmes uz vīna kvalitāti.

2. **Logotipa noņemšana**

Apraksts

Logotips ir noņemts. Tas ietver šādas izmaiņas produkta specifikācijā:

1. Ir svītrots 8. iedaļas d) punkts, kas attiecas uz logotipa “Vino de la Tierra” fakultatīvu izmantošanu uz vīna etiķetēm.

2. Ir svītrots I pielikums, kurā ietverts logotipa attēls un specifikācijas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Logotips ir svītrots, jo tā izmantošana nav obligāta un rezultāti, kas iegūti divos Regulatīvās padomes pētījumos par operatoriem un patērētājiem, liecina, ka 50 % operatoru neizmanto logotipu un 46 % patērētāju to nezina. Tāpēc ir lietderīgi to svītrot no produkta specifikācijas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Mallorca

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Dzidri vīni ar spēcīgiem aromātiem, kas raksturīgi izcelsmes vīnogu šķirnēm.

Gaiši dzeltenā līdz zeltainā krāsā. Aromātiski vīni, kuros dominē augļaini un/vai ziedaini aromāti; līdzsvaroti, pilnīgi un svaigi.

* Vīnos ar cukuru (glikoze + fruktoze) saturu ≤ 5 g/l sēra dioksīda saturs ir ≤ 200 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, sēra dioksīda saturam jābūt ≤ 250 mg/l.

* Vīnos, kas izturēti ilgāk par 1 gadu, maksimālais gaistošais skābums ir 14,33 mekv./l, palielinoties par 1 mekv./l uz katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu, kas pārsniedz 11 %.

* Ja ierobežojumi nav norādīti, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Dzidri vīni ar spēcīgiem aromātiem, kas raksturīgi izcelsmes vīnogu šķirnēm.

Sārtvīni ir gaiši sārtā līdz oranži sārtā krāsā, tie ir spilgti un caurspīdīgi, pārsvarā ar primārajiem aromātiem.

* Vīnos ar cukuru (glikoze + fruktoze) saturu ≤ 5 g/l sēra dioksīda saturs ir ≤ 200 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, sēra dioksīda saturam jābūt ≤ 250 mg/l.

* Vīnos, kas izturēti ilgāk par 1 gadu, maksimālais gaistošais skābums ir 14,33 mekv./l, palielinoties par 1 mekv./l uz katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu, kas pārsniedz 11 %.

* Ja ierobežojumi nav norādīti, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Dzidri vīni ar spēcīgiem aromātiem, kas raksturīgi izcelsmes vīnogu šķirnēm.

Sarkanvīniem ir intensīva krāsa un spēcīgs aromāts, tie satur daudz tanīnu; aromātisko fāzi raksturo sarkano ogu klātbūtne. Tiem ir noapaļota un pilnmiesīga garša.

* Vīnos ar cukuru (glikoze + fruktoze) saturu ≤ 5 g/l sēra dioksīda saturs ir ≤ 150 mg/l; ja cukuru saturs ir ≥ 5 g/l, sēra dioksīda saturam jābūt ≤ 200 mg/l.

* Vīnos, kas izturēti ilgāk par 1 gadu, maksimālais gaistošais skābums ir 14,33 mekv./l, palielinoties par 1 mekv./l uz katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu, kas pārsniedz 11 %.

* Ja ierobežojumi nav norādīti, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija baltvīnos ir 10 %, bet sarkanvīnos – 10,5 %.

Izspiežot misu un atdalot to no izspaidām, ir jāizmanto atbilstošs spiediens, kas nodrošina, lai no katriem 100 kg vīnogu iegūtu ne vairāk kā 74 litrus vīna.

2.

Audzēšanas metode

Vīndārzu stādījumu biezība nepārsniedz 5 500 vīnkoku uz hektāru.

5.2. *Maksimālā raža un maksimālais vīna iznākums*

1. Balto vīnogu šķirnes

11 000 kilogrami vīnogu no hektāra

2.

81,4 hektolitri no hektāra

3. Sarkano vīnogu šķirnes

10 000 kilogrami vīnogu no hektāra

4.

74 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ražošanas, pārstrādes un iepildīšanas pudelēs apgabals aptver visu Maljorkas salu, kas atrodas Baleāru salu autonomajā apgabalā Spānijā.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Ar AĢIN "Mallorca" apzīmētā vīna ķīmiskās un organoleptiskās īpašības gadu gaitā ir ietekmējusi tā ģeogrāfiskā vide. Saikne ar ražošanas apgabalu ir palīdzējusi radīt savdabīgu un iecienītu vīnu, un ir veicinājusi tā reputāciju.

Ar AĢIN "Mallorca" apzīmētais vīns ir slavens, jo salas vīna ražošanai un tirdzniecībai vēsturiski ir bijusi liela nozīme, kas saglabājusies līdz pat mūsdienām. Vīna savdabīgās organoleptiskās īpašības ir veicinājušas tā kvalitātes atzīšanu un līdz ar to arī tā reputāciju.

Mazs nokrišņu daudzums vasarā, liels saules gaismas daudzums un augsta temperatūra rada ūdens trūkumu augsnē, kā rezultātā vīnogu raža ir salīdzinoši neliela, bet ar augstu vīndarības potenciālu. Īpaši jāatzīmē augstais polifenolu saturs un optimālais spirta saturs, kas vīnam piešķir augļainu aromātu, kurš ir raksturīgs šķirnēm, ko izmanto vīna "Mallorca" ražošanā.

Cilvēkfaktora un ar AĢIN "Mallorca" apzīmētā vīna īpašību mijiedarbība ir acīmredzama gan audzēšanas praksē, gan vīna ražošanā – lai saglabātu atbilstošu ražu, tiek izmantoti piemēroti vīnkoku apgriešanas un audzēšanas paņēmieni. Vīnogas novāc īstajā laikā, lai iegūtu norādīto spirta koncentrāciju un citas ķīmiskās īpašības, kas "Mallorca" vīnam piešķir tam raksturīgās organoleptiskās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Uz visiem iepakojumiem, kas marķēti ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mallorca", jābūt oficiālam kontroles numuram, ko piešķīrusi kontroles struktūra.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

"Mallorca" vīnus drīkst laist tirgū tikai tad, ja tie pudelēs iepildīti vīna izcelsmes vietā, lai nodrošinātu ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā vīna kvalitāti, garantētu izsekojamību un kontroli.

**Saite uz produkta specifikāciju**

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