C/2025/1048

14.2.2025

Pubblikazzjoni ta' avviż ta' approvazzjoni ta' emenda standard fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' denominazzjoni fis-settur tad-dwieli u tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1048)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 [1].

NOTIFIKA TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Mallorca"

PGI-ES-A0960-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 18.11.2024

DESKRIZZJONI U RAĠUNIJIET GĦALL-EMENDA APPROVATA

1. **Tnaqqis tal-limitu tal-aċidità totali.**

Deskrizzjoni:

Il-valur minimu tal-aċidità totali għall-kategoriji kollha ta' nbejjed protetti jitnaqqas, minn 4.5 sa 3.5 g/l ta' aċidu tartariku.

Il-punt 2(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku huma emendati.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda bidla kkontemplata fl-Artikolu 24.3 tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

Ġustifikazzjoni:

Ir-raġuni għal din l-emenda hija prinċipalment minħabba t-tibdil fil-klima.

Skont studju mill-Università tal-Gżejjer Baleariċi, fl-aħħar 30 sena kien hemm żieda fit-temperaturi matul il-perjodu tal-maturazzjoni tal-għeneb, li kkawża tnaqqis fl-aċidità totali tal-most tal-għeneb.

Sabiex jiġu sodisfatti r-rekwiżiti tal-aċidità minima tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, jeħtieġ li l-aċidità tiġi kkoreġuta biż-żieda tal-aċidu tartariku, iżda din l-aggregazzjoni żżid ir-riskju ta' instabbiltà tartarika u difetti organolettiċi mhux mixtieqa.

Min-naħa l-oħra, it-tnaqqis tal-aċidità totali għal 3,5 g/l ta' aċidu tartariku ma għandux impatt negattiv fuq il-kwalità tal-inbid.

2. **Tneħħija tal-logo.**

Deskrizzjoni:

Il-logo jitneħħa. Dan jimplika l-bidliet li ġejjin fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

1. It-taqsima 8.d), fejn issir referenza għall-użu fakultattiv tal-logo tal-inbid tal-art fuq it-tikkettar tal-inbejjed hija mħassra.

2. L-Anness I, fejn jidhru l-immaġni u l-Ispeċifikazzjonijiet tal-logo huwa mħassar.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

Hija emenda standard minħabba li ma tinvolvi l-ebda bidla kkontemplata fl-Artikolu 24.3 tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

[1] ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Ġustifikazzjoni:

Ir-raġuni għall-eliminazzjoni tal-logo hija mogħtija mill-użu fakultattiv tiegħu u li, skont ir-riżultati ta' żewġ studji mwettqa mill-Kunsill Regolatorju dwar l-operaturi u l-konsumaturi, huwa konkluż li 50 % tal-operaturi ma jużawx il-logo, filwaqt li 46 % tal-konsumaturi ma jafux bih. Għalhekk huwa xieraq li l-logo jitneħħa mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Mallorca

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

IĠP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodott tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid ta' għeneb frisk, inkluż inbejjed; imqawwija most tal-għeneb, għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbid abjad*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed nodfa b'aromi ġenwini li jidentifikaw il-varjetajiet ta' għeneb tal-oriġini.

Kulur isfar ċar għal dehbi. Inbejjed aromatiċi, bi predominanza ta' aromi tal-frott u/jew tal-fjuri; ibbilanċjati, spazjużi u friski.

* Fil-każ tal-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ≤ 5 g/l (glukożju + fruttożju) il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit għandu jkun ta' ≤ 200 mg/l; jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, il-kontenut ta' kubrit ikun ≤ 250 mg/l.

* Fil-każ tal-inbejjed ta' maturazzjoni ta' aktar minn sena, l-aċidità volatili massima se tkun ta' 14,33 mEq/l, li tiżdied b'1 meq/L għal kull qawwa alkoħolika li taqbeż il-11 %.

* Fil-każ tal-limiti mhux indikati, se tiġi segwita l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbid rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed nodfa b'aromi ġenwini li jidentifikaw il-varjetajiet ta' għeneb tal-oriġini.

L-inbejjed rożè huma ta' kulur roża ċar għal roża fl-oranġjo, qawwija u trasparenti, bi predominanza ta' aromi primarji.

* Fil-każ tal-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ≤ 5 g/l (glukożju + fruttożju) il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit għandu jkun ta' ≤ 200 mg/l; jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, il-kontenut ta' kubrit ikun ≤ 250 mg/l.

* Fil-każ tal-inbejjed ta' maturazzjoni ta' aktar minn sena, l-aċidità volatili massima se tkun ta' 14,33 mEq/l, li tiżdied b'1 meq/L għal kull qawwa alkoħolika li taqbeż il-11 %.

* Fil-każ tal-limiti mhux indikati, se tiġi segwita l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed nodfa b'aromi ġenwini li jidentifikaw il-varjetajiet ta' għeneb tal-oriġini.

L-inbejjed ħomor huma kumplessi, b'aroma qawwija u b'kontenut għoli ta' tannini; il-fażi aromatika hija kkaratterizzata mill-preżenza ta' frott aħmar. Fuq il-palat huma bit-togħma u b'korpożità.

* Fil-każ tal-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ≤ 5 g/l (glukożju + fruttożju) il-kontenut ta' diossidu tal-kubrit għandu jkun ta' ≤ 150 mg/l; jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, il-kontenut ta' kubrit ikun ≤ 200 mg/l.

* Fil-każ tal-inbejjed ta' maturazzjoni ta' aktar minn sena, l-aċidità volatili massima se tkun ta' 14,33 mEq/l, li tiżdied b'1 meq/L għal kull qawwa alkoħolika li taqbeż il-11 %.

* Fil-każ tal-limiti mhux indikati, se tiġi segwita l-leġiżlazzjoni attwali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Restrizzjoni rilevanti fil-produzzjoni tal-inbid

Il-qawwa alkoħolika minima skont il-volum hija ta' 10 % għal varjetajiet bojod u 10,5 % għal varjetajiet ħomor.

Jiġu applikati pressjonijiet xierqa għall-estrazzjoni tal-most tal-għeneb u s-separazzjoni tal-karfa tal-għeneb, sabiex ir-rendiment ma jkunx akbar minn 74 litru ta' nbid għal kull 100 kg ta' ħsad.

2.

Prattika ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-tħawwil tad-dwieli hija bħala massimu ta' 5 500 dielja/ettaru

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet bojod

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

81,4 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetajiet ħomor

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4.

74 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika ddefinita**

Iż-żona tal-produzzjoni, il-produzzjoni tal-inbid u l-ibbottiljar testendi għall-gżira kollha ta' Mallorca, il-Komunità Awtonoma tal-Gżejjer Baleariċi, Spanja.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi speċifiċi tal-inbid b'indikazzjoni ġeografika protetta Mallorca ġew stampati mill-ambjent ġeografiku matul is-snin. Ir-rabta maż-żona ta' produzzjoni rriżultat f'inbid differenzjat u apprezzat, li ffavorixxa r-reputazzjoni tiegħu.

L-inbid b'indikazzjoni ġeografika protetta Mallorca igawdi reputazzjoni bħala riżultat tal-importanza tal-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-inbid tal-għira matul l-istorja, li għadu jeżisti sal-lum-il ġurnata. Il-karatteristiċi organolettiċi differenzjati tal-inbid ippermettew ir-rikonoxximent tal-kwalità tiegħu u għalhekk tawh ir-reputazzjoni li jgawdi minnha.

L-ammont baxx ta' xita fis-sajf, ix-xemx qawwija u t-temperaturi għoljin jikkawżaw stress idriku, li jirriżulta fi produzzjonijiet relattivament baxxi tal-għeneb, iżda b'potenzjal għoli ta' nbid. B'mod speċifiku, jispikka l-kontenut għoli ta' polifenoli u l-qawwa alkoħolika ottimali, li jagħtu lok għal aroma ta' frott tipika tal-varjetajiet li bihom isir l-inbid ta' Mallorca.

L-interazzjoni tal-fattur uman mal-karatteristiċi tal-inbid b'indikazzjoni ġeografika protetta Mallorca hija evidenti kemm fil-prattiki kulturali kif ukoll fil-produzzjoni tal-inbid, bl-applikazzjoni ta' tekniki ta' żbir u kundizzjonament adattati għaż-żamma tal-produzzjonijiet xierqa. Il-ħsad isir fil-waqt opportun biex tinkiseb il-qawwa alkoħolika ddefinita u l-karatteristiċi kimiċi l-oħra, li huma dawk li jiddeterminaw il-karatteristiċi organolettiċi differenzjali tal-inbid ta' Mallorca.

9. **Kundizzjonijiet komplementari essenzjali (-imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-tgeżwir kollu li fuqu tintuża l-indikazzjoni ġeografika protetta "Mallorca" għandu jiġi pprovdut b'numru ta' kontroll uffiċjali assenjat mill-korp ta' kontroll.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni komplementari:

Imgeżwer fiż-żona ġeografika ddefinita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbid ta' Mallorca jista' jitqiegħed fis-suq biss ibbottiljat malli joriġina, bil-għan li tiġi salvagwardjata l-kwalità tal-indikazzjoni ġeografika protetta, tiġi garantita t-traċċabbiltà u jiġi żgurat il-kontroll.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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