Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/1048

14.2.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1048)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Mallorca”

PGI-ES-A0960-AM03

Datum van mededeling: 18.11.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Verlaging van de minimale totale zuurgraad

Beschrijving:

De minimale totale zuurgraad is voor alle categorieën beschermde wijnen verlaagd van 4,5 tot 3,5 g/l wijnsteenzuur.

Deze wijziging heeft gevolgen voor punt 2, a), van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

De belangrijkste reden voor deze wijziging is de klimaatverandering.

Uit een studie van de Universitat de les Illes Balears blijkt dat de temperatuur tijdens de rijpingsperiode van de druiven de afgelopen dertig jaar is gestegen, waardoor de totale zuurgraad van de most is gedaald.

Om te voldoen aan de minimumeisen die in het productdossier worden gesteld aan de zuurgraad, moet de zuurgraad worden gecorrigeerd door wijnsteenzuur toe te voegen. Deze techniek vergroot echter het risico op wijnsteenzuurinstabiliteit en organoleptische gebreken.

De verlaging van de totale zuurgraad tot 3,5 g/l wijnsteenzuur heeft daarentegen geen negatieve gevolgen voor de kwaliteit van de wijn.

2. Schrapping van het logo

Beschrijving:

Het logo wordt geschrapt. Daarom moet het productdossier als volgt worden gewijzigd:

1. Punt 8, d), inzake het facultatieve gebruik van het logo “vino de la tierra” op het etiket van de wijnen wordt geschrapt.

2. Bijlage I met de afbeelding en specificaties van het logo wordt geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Reden:

Het logo wordt geschrapt omdat het gebruik ervan facultatief is en uit twee studies van de Consejo Regulador onder exploitanten en consumenten is gebleken dat 50 % van de exploitanten het logo niet gebruikt en 46 % van de consumenten het niet kent. Het logo moet daarom uit het productdossier worden geschrapt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Mallorca"

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere wijnen met zuivere aroma's die kenmerkend zijn voor de druivenrassen waarvan zij worden gemaakt.

Bleekgeel tot goudkleurig. Aromatische wijnen waarin fruitige en/of bloemige aroma's overheersen, en die evenwichtig, vol en fris zijn.

* Voor wijnen met een suikergehalte ≤ 5 g/l (glucose + fructose) is het zwaveldioxidegehalte ≤ 200 mg/l en bij een suikergehalte van > 5 g/l is het zwaveldioxidegehalte ≤ 250 mg/l.

* Voor wijnen ouder dan één jaar bedraagt het maximale gehalte aan vluchtige zuren 14,33 meq/l en stijgt het met 1 meq/l voor elke graad alcohol boven 11 %.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere wijnen met zuivere aroma's die kenmerkend zijn voor de druivenrassen waarvan zij worden gemaakt.

De roséwijnen zijn lichtroze tot oranjeroze, glanzend en transparant en hebben overheersende primaire aroma's.

* Voor wijnen met een suikergehalte ≤ 5 g/l (glucose + fructose) is het zwaveldioxidegehalte ≤ 200 mg/l en bij een suikergehalte van > 5 g/l is het zwaveldioxidegehalte ≤ 250 mg/l.

* Voor wijnen ouder dan één jaar bedraagt het maximale gehalte aan vluchtige zuren 14,33 meq/l en stijgt het met 1 meq/l voor elke graad alcohol boven 11 %.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Heldere wijnen met zuivere aroma's die kenmerkend zijn voor de druivenrassen waarvan zij worden gemaakt.

De rode wijnen hebben een intense kleur, een krachtig aroma, zijn rijk aan tanninen en hebben een geur van rood fruit. Ze zijn rond en hebben een volle smaak.

* Voor wijnen met een suikergehalte ≤ 5 g/l (glucose + fructose) is het zwaveldioxidegehalte ≤ 150 mg/l en bij een suikergehalte van > 5 g/l is het zwaveldioxidegehalte ≤ 200 mg/l.

* Voor wijnen ouder dan één jaar bedraagt het maximale gehalte aan vluchtige zuren 14,33 meq/l en stijgt het met 1 meq/l voor elke graad alcohol boven 11 %.

* Voor de grenswaarden die niet worden vermeld, moet de geldende wetgeving in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Vinificatiebeperkingen

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 10 % bij de witte rassen en 10,5 % bij de rode rassen.

Bij de extractie van de most en het afscheiden van de droesem wordt een zodanige druk uitgeoefend dat maximaal 74 liter wijn per 100 kg druiven wordt verkregen.

2.

Teeltmethode

De beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt niet meer dan 5 500 wijnstokken/ha.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte rassen

11 000 kg druiven per hectare

2.

81,4 hl per hectare

3. Blauwe rassen

10 000 kg druiven per hectare

4.

74 hl per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productie-, bereidings- en bottelgebied omvat het hele eiland Mallorca, autonome regio Balearen, Spanje.

7. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

In de loop der jaren heeft de geografische omgeving haar stempel gedrukt op de chemische en organoleptische kenmerken van wijn met de beschermde geografische aanduiding "Mallorca", die daardoor een karakteristieke, gewaardeerde en gerenommeerde wijn is.

Wijn met de beschermde geografische aanduiding "Mallorca" geniet een goede naam vanwege het belang dat de wijnproductie en -verkoop van het eiland historisch gezien had en tot op de dag van vandaag heeft. De wijn heeft zijn kwaliteit en reputatie te danken aan zijn onderscheidende organoleptische kenmerken.

De schaarse neerslag in de zomer, de vele uren zonneschijn en de hoge temperaturen veroorzaken waterstress. Dat leidt tot een relatief lage druivenopbrengst met een groot wijnpotentieel. Met name het hoge polyfenolgehalte en het optimale alcoholgehalte zorgen voor een fruitig aroma dat kenmerkend is voor de rassen die worden gebruikt voor de wijn Mallorca.

De kenmerken van wijn met de beschermde geografische aanduiding "Mallorca" zijn ook verbonden met de menselijke factor: zowel de bereiding van de wijn als de teeltmethoden, waarbij snoei- en leitechnieken worden gebruikt die ervoor zorgen dat de opbrengsten op een passend niveau blijven. De druiven worden op het juiste moment geoogst om het vermelde alcoholgehalte en de andere chemische kenmerken te verkrijgen die bepalend zijn voor de onderscheidende organoleptische kenmerken van de wijn Mallorca.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle verpakkingen met de beschermde geografische aanduiding "Mallorca" op het etiket moeten een officieel controlenummer vermelden dat door de controle-instantie is afgegeven.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijn met de beschermde geografische aanduiding "Mallorca" mag alleen in de handel worden gebracht als deze op de plaats van oorsprong is gebotteld, dit om de kwaliteit van de beschermde geografische aanduiding te bewaren, de traceerbaarheid te garanderen en met het oog op de nodige controles.

Link naar het productdossier

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