C/2025/1048

14.2.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1048)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Mallorca"

PGI-ES-A0960-AM03

Data przekazania informacji: 18.11.2024.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Obniżenie limitu kwasowości ogólnej**

Opis:

Minimalna kwasowość ogólna dla wszystkich kategorii win została obniżona z 4,5 do 3,5 g/l kwasu winowego.

Zmieniono pkt 2 lit. a specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Przyczyną tej zmiany jest głównie zmiana klimatu.

Według badania przeprowadzonego przez Uniwersytet Balearów w ciągu ostatnich 30 lat w okresie dojrzewania winogron nastąpił wzrost temperatury, co doprowadziło do spadku kwasowości ogólnej moszczu.

Aby spełnić minimalne wymogi dotyczące kwasowości określone w specyfikacji produktu, konieczne jest skorygowanie kwasowości poprzez dodanie kwasu winowego, ale dodanie to zwiększa ryzyko niestabilności winianowej i niepożądanych wad organoleptycznych.

Spadek kwasowości ogólnej do 3,5 g/l kwasu winowego nie ma jednak negatywnego wpływu na jakość wina.

2. **Usunięcie logo.**

Opis:

Usunięto logo. Oznacza to następujące zmiany w specyfikacji produktu:

1. Skreślono sekcję 8 lit. d), która odnosi się do fakultatywnego stosowania logo wina regionalnego na etykietach wina.

2. Uchyla się załącznik I, w którym znajdują się rysunek i specyfikacje logo.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Zgodnie z wynikami dwóch badań przeprowadzonych przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do operatorów i konsumentów 50 % operatorów nie używa tego logo, a 46 % konsumentów nie zna go. Należy zatem usunąć logo ze specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Mallorca

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09:

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Czyste wina o wyraźnych aromatach wskazujących na odmiany winorośli, z których pochodzą.

Barwa od bladożółtej do złotej. Wina aromatyczne o dominujących aromatach owoców lub kwiatów; zrównoważone, pełne i świeże.

* Dla win o zawartości cukru ≤ 5 g/l (glukoza + fruktoza) zawartość dwutlenku siarki wynosi ≤ 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru wynosi > 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki wynosi ≤ 250 mg/l.

* W przypadku win dojrzewających dłużej niż jeden rok maksymalna kwasowość lotna wynosi 14,33 mEq/l i zwiększa się o 1 meq/l dla każdej zawartości alkoholu przekraczającej 11 %.

*W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wino różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Czyste wina o wyraźnych aromatach wskazujących na odmiany winorośli, z których pochodzą.

Wina różowe mają barwę od bladoróżowej do pomarańczoworóżowej, jasną i przejrzystą, z przewagą pierwotnych aromatów.

* Dla win o zawartości cukru ≤ 5 g/l (glukoza + fruktoza) zawartość dwutlenku siarki wynosi ≤ 200 mg/l; jeżeli zawartość cukru wynosi > 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki wynosi ≤ 250 mg/l.

* W przypadku win dojrzewających dłużej niż jeden rok maksymalna kwasowość lotna wynosi 14,33 mEq/l i zwiększa się o 1 meq/l dla każdej zawartości alkoholu przekraczającej 11 %.

*W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wino czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Czyste wina o wyraźnych aromatach wskazujących na odmiany winorośli, z których pochodzą.

Wina czerwone mają intensywną barwę, silny aromat i są bogate w taniny; ich aromat charakteryzuje się obecnością czerwonych owoców. W ustach są wyważone i pełne.

* Dla win o zawartości cukru ≤ 5 g/l (glukoza + fruktoza) zawartość dwutlenku siarki wynosi ≤ 150 mg/l; jeżeli zawartość cukru wynosi > 5 g/l, zawartość dwutlenku siarki wynosi ≤ 200 mg/l.

* W przypadku win dojrzewających dłużej niż jeden rok maksymalna kwasowość lotna wynosi 14,33 mEq/l i zwiększa się o 1 meq/l dla każdej zawartości alkoholu przekraczającej 11 %.

*W przypadku gdy nie wskazano limitów, należy przestrzegać obowiązujących przepisów.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10 % w przypadku odmian białych i 10,5 % w przypadku odmian czerwonych.

Do ekstrakcji moszczu i oddzielenia go od wytłoków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 74 litrów wina na każde 100 kg zbioru.

2.

Praktyka upraw

Gęstość obsady w winnicach wynosi maksymalnie 5 500 winorośli/ha.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Białe odmiany winorośli

11 000 kilogramów winogron z hektara

2.

81,4 hektolitra z hektara

3. Czerwone odmiany winorośli

10 000 kilogramów winogron z hektara

4.

74 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji, przetwarzania i butelkowania obejmuje całą wyspę Majorka we wspólnocie autonomicznej Balearów w Hiszpanii.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Szczególne właściwości chemiczne i organoleptyczne wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym Mallorca kształtowały się na przestrzeni lat pod wpływem środowiska geograficznego. Związek z obszarem produkcji doprowadził do powstania odrębnego i cenionego wina, co sprzyjało jego renomie.

Wino objęte ChOG Mallorca cieszy się uznaniem ze względu na znaczenie produkcji i wprowadzania do obrotu wina na wyspie na przestrzeni wieków aż po dziś dzień. Szczególne właściwości organoleptyczne wina umożliwiły uznanie jego jakości i w związku z tym nadają mu renomę.

W okresie letnim niskie opady deszczu, duże nasłonecznienie i wysokie temperatury powodują deficyt wody, co skutkuje stosunkowo niskimi plonami winogron, ale za to dużym potencjałem w odniesieniu do wina. W szczególności powoduje to wysoki poziom polifenoli i optymalną zawartość alkoholu, dzięki czemu uzyskuje się aromat owocowy charakterystyczny dla odmian, z których produkuje się wino objęte ChOG Mallorca.

Interakcja czynnika ludzkiego z cechami wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym Mallorca jest oczywista zarówno w praktykach związanych z uprawą, jak i w produkcji wina z zastosowaniem technik przycinania i prowadzenia winorośli odpowiednich do utrzymania odpowiedniej produkcji. Zbiór winogron odbywa się w odpowiednim czasie, aby uzyskać określoną zawartość alkoholu i inne właściwości chemiczne, które determinują charakterystyczne właściwości organoleptyczne wina Mallorca.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie opakowania, na których etykiecie widnieje chronione oznaczenie geograficzne „Mallorca", muszą być opatrzone urzędowym numerem kontrolnym wydanym przez organ kontrolny.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wino objęte ChOG Mallorca może być wprowadzane do obrotu wyłącznie jako wino butelkowane w miejscu pochodzenia w celu ochrony jakości chronionego oznaczenia geograficznego, zapewnienia identyfikowalności i kontroli.

Link do specyfikacji produktu

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