Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1048)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Mallorca»

PGI-ES-A0960-AM03

Data da comunicação: 18.11.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Redução do limite de acidez total**

Descrição:

A acidez total mínima é reduzida de 4,5 g/l para 3,5 g/l de ácido tartárico para todas as categorias de vinhos com esta IGP.

A alteração diz respeito ao ponto 2.a do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, respeitante às indicações geográficas.

Motivos:

O motivo principal desta alteração reside nas alterações climáticas.

Segundo um estudo realizado pela Universidade das Ilhas Baleares, nos últimos 30 anos, as temperaturas aumentaram durante o período de maturação das uvas, o que levou à diminuição da acidez total dos mostos.

Para cumprir os requisitos de acidez mínima estabelecidos no caderno de especificações, a acidez tem de ser corrigida com a adição de ácido tartárico, o que aumenta o risco de instabilidade tartárica e de defeitos organoléticos indesejáveis.

Em contrapartida, a redução da acidez total para 3,5 g/l de ácido tartárico não tem efeitos negativos na qualidade do vinho.

2. **Supressão do logótipo**

Descrição:

Suprime-se o logótipo, com as consequentes alterações seguintes no caderno de especificações:

1. É suprimido o ponto 8.d relativo à utilização facultativa do logótipo «Vino de la Tierra» nos rótulos dos vinhos.

2. É suprimido o anexo I, que inclui a imagem e as especificações do logótipo.

Esta alteração não afeta o documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, respeitante às indicações geográficas.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivos:

O logótipo é suprimido por a sua utilização ser facultativa e por os resultados de dois estudos sobre os operadores e os consumidores realizados pelo Consejo Regulador indicarem que 50 % dos operadores não utilizam o logótipo e 46 % dos consumidores não estão familiarizados com o mesmo. Por conseguinte, é adequado suprimir o logótipo do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Mallorca

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – indicação geográfica protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

DESCRIÇÃO CONCISA

Vinhos límpidos, com aromas francos típicos das castas de origem.

Na cor, amarelo-palha a dourado. Vinhos aromáticos, com aromas predominantemente frutados e/ou florais; equilibrados, encorpados e frescos.

* Nos vinhos com teor de açúcares ≤ 5 g/l (glucose + frutose), o teor de dióxido de enxofre é ≤ 200 mg/l; se o teor de açúcares for > 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre é ≤ 250 mg/l.

* Nos vinhos com mais de um ano de estágio, a acidez volátil máxima é 14,33 meq/l, aumentando 1 meq/l por cada grau alcoólico superior a 11 %.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *Vinho rosado*

DESCRIÇÃO CONCISA

Vinhos límpidos, com aromas francos típicos das castas de origem.

Os vinhos rosados são de cor rosa-pálido a rosa-alaranjado, brilhantes e transparentes, com predomínio de aromas primários.

* Nos vinhos com teor de açúcares ≤ 5 g/l (glucose + frutose), o teor de dióxido de enxofre é ≤ 200 mg/l; se o teor de açúcares for > 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre é ≤ 250 mg/l.

* Nos vinhos com mais de um ano de estágio, a acidez volátil máxima é 14,33 meq/l, aumentando 1 meq/l por cada grau alcoólico superior a 11 %.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *Vinho tinto*

DESCRIÇÃO CONCISA

Vinhos límpidos, com aromas francos típicos das castas de origem.

Os vinhos tintos apresentam uma cor intensa, com aroma potente e taninos ricos; a fase aromática caracteriza-se pela presença de frutos vermelhos. Na boca, são redondos e encorpados.

* Nos vinhos com teor de açúcares ≤ 5 g/l (glucose + frutose), o teor de dióxido de enxofre é ≤ 150 mg/l; se o teor de açúcares for > 5 g/l, o teor de dióxido de enxofre é ≤ 200 mg/l.

* Nos vinhos com mais de um ano de estágio, a acidez volátil máxima é 14,33 meq/l, aumentando 1 meq/l por cada grau alcoólico superior a 11 %.

* Quando não são especificados limites, os vinhos cumprem o disposto na legislação em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Restrições à vinificação

O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10 % para as castas brancas e de 10,5 % para as castas tintas.

Aplicam-se as pressões adequadas para a extração do mosto e a sua separação do bagaço, de forma a que o rendimento não seja superior a 74 litros de vinho por cada 100 kg de colheita.

2.

Prática de cultivo

A densidade de plantação das vinhas é, no máximo, de 5 500 cepas por hectare.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas

11 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

81,4 hectolitros por hectare

3. Castas tintas

10 000 quilogramas de uvas por hectare

4.

74 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção, elaboração e engarrafamento abrange toda a ilha de Maiorca, situada na Comunidade Autónoma das Ilhas Baleares, Espanha.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

CABERNET-SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

FOGONEU

GIRÓ-ROS

GORGOLLASSA

MACABEO – VIURA

MALVASIA-AROMÁTICA

MANTO-NEGRO

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL-DE-ALEXANDRIA

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

PARELLADA

PINOT-NOIR

RIESLING

SAUVIGNON-BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Ao longo dos anos, o meio geográfico deixou a sua marca nas características químicas e organoléticas específicas do vinho da IGP «Mallorca». A relação com a área de produção deu origem a um vinho característico e reconhecido, o que contribuiu para a sua reputação.

O vinho da IGP «Mallorca» é famoso devido à importância que a produção e a comercialização do vinho da ilha historicamente tiveram, e continuam a ter. As características organoléticas distintivas do vinho levaram ao reconhecimento da sua qualidade e à reputação de que goza.

As baixas precipitações estivais, os elevados níveis de irradiação solar e as temperaturas elevadas provocam *stress* hídrico, resultando em rendimentos de uvas relativamente baixos, mas com um elevado potencial de vinificação. Destacam-se o elevado teor de polifenóis e o título alcoométrico ideal, que dão origem a um aroma frutado específico das castas utilizadas na elaboração do vinho «Mallorca».

A interação entre o fator humano e as características do vinho da IGP «Mallorca» é evidente tanto nas práticas de cultivo como na vinificação, sendo aplicadas técnicas adequadas de poda e de condução da vinha para manter rendimentos adequado. As uvas são colhidas na altura certa para obter o título alcoométrico especificado e as restantes características químicas que conferem ao vinho «Mallorca» as suas características organoléticas distintivas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Todas as embalagens rotuladas com a indicação geográfica protegida «Mallorca» devem exibir um número de controlo oficial emitido pelo organismo de controlo.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O vinho «Mallorca» só pode ser colocado no mercado engarrafado na área de origem, sendo o objetivo salvaguardar a qualidade da indicação geográfica protegida e assegurar a rastreabilidade e o controlo.

Hiperligação para o caderno de especificações

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