C/2025/1048

14.2.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1048)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Dátum oznámenia: 18. 11. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zníženie limitu celkovej kyslosti**

Opis:

Minimálna celková kyslosť sa znížila zo 4,5 g/l na 3,5 g/l kyseliny vínnej pre všetky kategórie vín s týmto CHZO.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Hlavným dôvodom tejto zmeny je zmena klímy.

Podľa štúdie, ktorú uskutočnila Baleárska univerzita, sa za posledných 30 rokov zvýšili teploty v období dozrievania hrozna, čo viedlo k zníženiu celkovej kyslosti muštov.

Na účely splnenia požiadaviek na minimálnu kyslosť stanovených v špecifikácii výrobku sa kyslosť musí upraviť pridaním kyseliny vínnej, čím sa však zvyšuje riziko nestability vínneho kameňa a nežiaducich organoleptických nedostatkov.

Naopak, zníženie celkovej kyslosti na 3,5 g/l kyseliny vínnej nemá žiadny negatívny vplyv na kvalitu vína.

2. **Vypustenie loga**

Opis:

Vypustilo sa logo. S vypustením loga súvisia tieto zmeny v špecifikácii výrobku:

1. Vypustil sa oddiel 8 písm. d), ktorý sa týka nepovinného používania loga „Vino de la Tierra“ na etiketách vín.

2. Vypustila sa príloha I, ktorá obsahuje obrázok a špecifikácie loga.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, keďže nepredstavuje žiadnu zo zmien stanovených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odôvodnenie:

Logo sa vypustilo, pretože jeho používanie nie je povinné a pretože z výsledkov dvoch štúdií vypracovaných regulačnou radou, ktoré boli zamerané na prevádzkovateľov a spotrebiteľov, vyplýva, že 50 % prevádzkovateľov logo nepoužíva a 46 % spotrebiteľov ho nepozná. Preto je vhodné ho zo špecifikácie výrobku vypustiť.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

Mallorca

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

- 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT
- 2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Číre vína s výraznou arómou typickou pre muštové odrody, z ktorých pochádzajú.

Svetložltá až zlatá farba. Aromatické vína s prevažne ovocnou a/alebo kvetinovou arómou; vyvážené, plné a svieže.

* Pokiaľ ide o vína s obsahom cukru ≤ 5 g/l (glukóza + fruktóza), obsah oxidu siričitého je ≤ 200 mg/l, ak je obsah cukru > 5 g/l, obsah oxidu siričitého je ≤ 250 mg/l.

* Pokiaľ ide o vína, ktoré dozrievajú dlhšie ako jeden rok, maximálny obsah prchavých kyselín je 14,33 mEq/l, pričom sa zvyšuje o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu presahujúci 11 %.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –
- Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5
- Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Ružové víno*

STRUČNÝ OPIS

Číre vína s výraznou arómou typickou pre muštové odrody, z ktorých pochádzajú.

Ružové vína majú bledoružovú až oranžovoružovú farbu, sú svetlé a číre, s prevažne primárnymi arómami.

* Pokiaľ ide o vína s obsahom cukru ≤ 5 g/l (glukóza + fruktóza), obsah oxidu siričitého je ≤ 200 mg/l, ak je obsah cukru > 5 g/l, obsah oxidu siričitého je ≤ 250 mg/l.

* Pokiaľ ide o vína, ktoré dozrievajú dlhšie ako jeden rok, maximálny obsah prchavých kyselín je 14,33 mEq/l, pričom sa zvyšuje o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu presahujúci 11 %.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –
- Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11
- Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Číre vína s výraznou arómou typickou pre muštové odrody, z ktorých pochádzajú.

Červené vína majú intenzívnu farbu s výraznou arómou a bohatými trieslovinami, aromatická fáza sa vyznačuje prítomnosťou červeného ovocia. V ústach sú dobre zaoblené a telnaté.

* Pokiaľ ide o vína s obsahom cukru ≤ 5 g/l (glukóza + fruktóza), obsah oxidu siričitého je ≤ 150 mg/l, ak je obsah cukru > 5 g/l, obsah oxidu siričitého je ≤ 200 mg/l.

* Pokiaľ ide o vína, ktoré dozrievajú dlhšie ako jeden rok, maximálny obsah prchavých kyselín je 14,33 mEq/l, pričom sa zvyšuje o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu presahujúci 11 %.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy.

Všeobecné analytické vlastnosti

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –
- Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5
- Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10 obj. % pri bielych odrodách a 10,5 obj. % pri modrých odrodách.

Na získanie muštu sa vyvíja primeraný tlak, aby došlo k oddeleniu dužiny od matolín a zároveň sa zabezpečilo, aby výnos z každých 100 kg hrozna bol maximálne 74 litrov vína.

2.

Pestovateľský postup

Hustota výsadby vinohradov je maximálne 5 500 krov na hektár.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. **Biele odrody**

11 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

81,4 hektolitrov na hektár

3. **Modré odrody**

10 000 kilogramov hrozna na hektár

4.

74 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby, spracovania a plnenia do fliaš sa rozprestiera na celom ostrove Mallorca v Autonómnom spoločenstve Baleárskych ostrovov v Španielsku.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Geografické prostredie sa v priebehu rokov podpísalo na špecifických chemických a organoleptických vlastnostiach vína s CHZO Mallorca. Zo súvislosti s výrobnou oblasťou vzniklo osobité a cenené víno, čo prispelo k jeho dobrej povesti.

Víno s CHZO Mallorca je známe vďaka významu, ktorý výroba a predaj vína na ostrove mali v minulosti a majú dodnes. Charakteristické organoleptické vlastnosti vína viedli k uznaniu jeho kvality a tým aj k jeho dobrej povesti.

Nízky úhrn letných zrážok, vysoká intenzita slnečného svitu a vysoké teploty spôsobujú vodný stres, čo vedie k relatívne nízkym výnosom hrozna, ktoré však má vysoký vinársky potenciál. Osobitnú pozornosť si zaslúži vysoký obsah polyfenolov a optimálny obsah alkoholu, ktoré vytvárajú ovocnú arómu špecifickú pre odrody používané na výrobu vína Mallorca.

Vzájomné pôsobenie medzi ľudským faktorom a vlastnosťami vína s CHZO Mallorca je zrejmé pri pestovateľských postupoch, ako aj pri výrobe vína, pričom na udržanie primeraných výnosov sa používajú vhodné techniky rezu a vedenia viniča. Hrozno sa zberá v správnom čase, aby sa dosiahol stanovený obsah alkoholu a ďalšie chemické vlastnosti, ktoré dodávajú vínu Mallorca jeho charakteristické organoleptické vlastnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Všetky obaly označené chráneným zemepisným označením „Mallorca“ musia mať úradné kontrolné číslo vydané kontrolným orgánom.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Víno Mallorca sa môže uvádzať na trh len, ak bolo naplnené do fliaš v mieste pôvodu, aby sa zachovala kvalita daného výrobku s chráneným zemepisným označením, zaručila vysledovateľnosť a zabezpečila kontrola.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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