C/2025/1048

14.2.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1048)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Datum obvestila: 18.11.2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Znižanje mejne vrednosti vsebnosti skupnih kislin

Opis

Za vse kategorije vina s to ZGO je najnižja vsebnost skupnih kislin znižana s 4,5 g/l na 3,5 g/l vinske kisline.

Ta sprememba vpliva na točko 2(a) specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlogi

Glavni razlog za to spremembo so podnebne spremembe.

Glede na študijo, ki jo je izvedla Univerza na Balearskih otokih, so se temperature v obdobju zorenja grozdja v zadnjih 30 letih zvišale, zaradi česar se je znižala vsebnost skupnih kislin v moštu.

Da bi bile izpolnjene zahteve glede najnižje vsebnosti kislin iz specifikacije proizvoda, je treba vsebnost kislin popraviti z dodajanjem vinske kisline, kar pa povečuje tveganje nestabilnosti na vinski kamen in neželenih organoleptičnih napak.

Nasprotno pa znižanje vsebnosti skupnih kislin na 3,5 g/l vinske kisline ne vpliva negativno na kakovost vina.

2. Črtanje logotipa

Opis

Logotip je črtan. To vključuje naslednji spremembi specifikacije proizvoda:

1. črtanje oddelka 8(d), ki se nanaša na neobvezno uporabo logotipa „vino de la tierra“ (deželno vino) na vinskih etiketah;

2. črtanje Priloge I, ki vsebuje sliko in specifikacije logotipa.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi

Logotip je črtan, ker je njegova uporaba neobvezna in ker rezultati dveh študij, ki ju je regulativni svet opravil pri gospodarskih subjektih in potrošnikih, kažejo, da 50 % subjektov logotipa ne uporablja, 46 % potrošnikov pa ga ne pozna. Zato je primerno, da se črta iz specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Mallorca

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, tudi ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Belo vino*

KRATEK OPIS

Bistro vino z odkritimi aromami, značilnimi za sorte vinske trte s poreklom.

Je bledo rumene do zlate barve. Aromatično vino s pretežno sadnimi in/ali cvetličnimi aromami, ki je uravnoteženo, sveže in polnega telesa.

* Pri vinu z vsebnostjo sladkorja ≤ 5 g/l (glukoze in fruktoze) je vsebnost žveplovega dioksida ≤ 200 mg/l; če je vsebnost sladkorja > 5 g/l, je vsebnost žveplovega dioksida ≤ 250 mg/l.

* Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 14,33 meq/l, kar se poveča za 1 meq/l za vsako odstotno točko alkohola nad 11 vol. %.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino rosé*

KRATEK OPIS

Bistro vino z odkritimi aromami, značilnimi za sorte vinske trte s poreklom.

Vina rosé so bledo rožnate do oranžno rožnate barve ter sijoča in prozorna, s prevladujočimi primarnimi aromami.

* Pri vinu z vsebnostjo sladkorja ≤ 5 g/l (glukoze in fruktoze) je vsebnost žveplovega dioksida ≤ 200 mg/l; če je vsebnost sladkorja > 5 g/l, je vsebnost žveplovega dioksida ≤ 250 mg/l.

* Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 14,33 meq/l, kar se poveča za 1 meq/l za vsako odstotno točko alkohola nad 11 vol. %.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Bistro vino z odkritimi aromami, značilnimi za sorte vinske trte s poreklom.

Rdeče vino ima intenzivno barvo z močno aromo in bogatimi tanini; za aromo so značilne zaznave po rdečem jagodičju. V ustih je dobro zaokroženo in polnega telesa.

* Pri vinu z vsebnostjo sladkorja ≤ 5 g/l (glukoze in fruktoze) je vsebnost žveplovega dioksida ≤ 150 mg/l; če je vsebnost sladkorja > 5 g/l, je vsebnost žveplovega dioksida ≤ 200 mg/l.

* Pri vinih, starejših od enega leta, je najvišja vsebnost hlapnih kislin 14,33 meq/l, kar se poveča za 1 meq/l za vsako odstotno točko alkohola nad 11 vol. %.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1.

Ustrezna omejitev pri enoloških postopkih

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 10 % pri belih in 10,5 % pri rdečih sortah vinske trte.

Za stiskanje drozge in ločevanje mošta od tropa je treba uporabiti ustrezni pritisk, tako da donos ne presega 74 litrov vina na 100 kg potrganega grozdja.

2.

Pridelovalna praksa

Največja gostota zasaditve vinske trte je 5 500 trsov na hektar.

5.2 *Največji donosi*

1. Bele sorte vinske trte

11 000 kilogramov grozdja na hektar

2.

81,4 hektolitra na hektar

3. Rdeče sorte vinske trte

10 000 kilogramov grozdja na hektar

4.

74 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje, predelave in stekleničenja zajema celotni otok Majorka v Avtonomni skupnosti Balearski otoki v Španiji.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Geografsko okolje je z leti zaznamovalo posebne kemične in organoleptične lastnosti vina z ZGO „Mallorca“. Povezava z območjem proizvodnje je omogočila, da je nastalo značilno in cenjeno vino, kar je prispevalo k njegovemu slovesu.

Vino z ZGO „Mallorca“ je priznano zaradi pomena, ki sta ga proizvodnja in trženje otoškega vina imeli v preteklosti in ga imata še danes. Zaradi posebnih organoleptičnih lastnosti vina je bila priznana njegova kakovost, ki mu je prineslo sloves, ki ga uživa.

Posledica majhne količine poletnih padavin, velike osončenosti in visokih temperatur je vodni stres, zaradi česar je pridelek grozdja razmeroma majhen, vendar ima velik potencial za pridelavo vina. Pomembna sta zlasti visoka vsebnost polifenolov in optimalni delež alkohola, ki dajeta sadno aromo, značilno za sorte vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina „Mallorca“.

Medsebojni vpliv človeškega dejavnika in lastnosti vina z ZGO „Mallorca“ je očiten tako pri pridelovalnih praksah kot pri pridelavi vina, pri čemer se za ohranjanje ustreznih donosov uporabljajo ustrezne tehnike obrezovanja in gojitve vinske trte. Grozdje se trga ob pravem času, da se pridobijo navedeni delež alkohola in druge kemične lastnosti, ki vinu „Mallorca“ dajejo posebne organoleptične lastnosti.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vsa pakiranja, označena z zaščiteno geografsko označbo „Mallorca“, morajo imeti uradno kontrolno številko, ki jo izda nadzorni organ.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vino „Mallorca“ se lahko na trg daje, le če je polnjeno na območju porekla, da se ohranja kakovost zaščitene geografske označbe ter zagotavljata sledljivost in nadzor.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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