C/2025/1048

14.2.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1048)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Mallorca”

PGI-ES-A0960-AM03

Datum för meddelandet: 18.11.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Sänkning av den lägsta totala syrahalten**

Beskrivning:

Den lägsta totala syrahalten har sänkts från 4,5 g vinsyra/l till 3,5 g vinsyra/l för alla kategorier av vin med denna skyddade geografiska beteckning.

Denna ändring gäller punkt 2 a i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Huvudorsaken till denna ändring är klimatförändringarna.

Enligt en studie som utförts av Universitat de les Illes Balears har temperaturen under druvornas mognadsperiod ökat under de senaste 30 åren, vilket har lett till att mustens totala syrahalt har minskat.

För att uppfylla produktspecifikationens krav på lägsta syrahalt måste syrahalten korrigeras genom tillsats av vinsyra. Detta ökar emellertid risken för vinsten och oönskade organoleptiska defekter.

Att minska den totala syrahalten till 3,5 g vinsyra/liter har däremot ingen negativ inverkan på vinets kvalitet.

2. **Borttagande av logotypen**

Beskrivning:

Logotypen har tagits bort. Detta innebär följande ändringar av produktspecifikationen:

1. Avsnitt 8 d, som handlar om valfri användning av ”Vino de la Tierra”-logotypen på vinetiketterna, har strukits.

2. Bilaga I, som innehåller en bild på och specifikationer för logotypen, har strukits.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom den inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering:

Logotypen har tagits bort eftersom det är frivilligt att använda den och eftersom resultaten av två studier som kontrollorganet genomfört bland aktörer och konsumenter visar att 50 % av aktörerna inte använder logotypen och att 46 % av konsumenterna inte känner till den. Det är därför lämpligt att ta bort den från produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Mallorca

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är klara och har framträdande aromer som är typiska för de druvsorter som används.

Färgen är ljusgul till gyllengul. Vinerna är aromatiska med övervägande fruktiga och/eller blommiga aromer, balanserade, fyllliga och friska.

* Svaveldioxidhalten för viner med en sockerhalt på ≤ 5 g/l (glukos + fruktos) är ≤ 200 mg/l. Om sockerhalten är > 5 g/l ska svaveldioxidhalten vara ≤ 250 mg/l.

* För viner som lagras i mer än ett års tid är den högsta halten av flyktiga syror 14,33 mekv/l, plus 1 mekv/l för varje procentenhet alkoholhalt över 11 %.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Rosévin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är klara och har framträdande aromer som är typiska för de druvsorter som används.

Rosévinerna är blekrosa till orangerosa, ljusa och genomskinliga, med övervägande primära aromer.

* Svaveldioxidhalten för viner med en sockerhalt på ≤ 5 g/l (glukos + fruktos) är ≤ 200 mg/l. Om sockerhalten är > 5 g/l ska svaveldioxidhalten vara ≤ 250 mg/l.

* För viner som lagras i mer än ett års tid är den högsta halten av flyktiga syror 14,33 mekv/l, plus 1 mekv/l för varje procentenhet alkoholhalt över 11 %.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är klara och har framträdande aromer som är typiska för de druvsorter som används.

De röda vinerna har intensiv färg, kraftfull arom och mustiga tanniner. Den aromatiska fasen kännetecknas av röda bär. Smaken är rund och fyllig.

* Svaveldioxidhalten för viner med en sockerhalt på ≤ 5 g/l (glukos + fruktos) är ≤ 150 mg/l. Om sockerhalten är > 5 g/l ska svaveldioxidhalten vara ≤ 200 mg/l.

* För viner som lagras i mer än ett års tid är den högsta halten av flyktiga syror 14,33 mekv/l, plus 1 mekv/l för varje procentenhet alkoholhalt över 11 %.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Relevanta restriktioner för vinframställning

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 10 volymprocent för gröna druvsorter och 10,5 volymprocent för blå druvsorter.

Lämpligt tryck tillämpas för att utvinna musten och åtskilja den från druvresterna, på så sätt att högst 74 liter vin erhålls av varje 100 kg druvor.

2.

Odlingsmetod

Planteringstätheten i vinodlingarna är begränsad till högst 5 500 vinstockar per hektar.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter

11 000 kg druvor per hektar

2.

81,4 hektoliter per hektar

3. Blå druvsorter

10 000 kg druvor per hektar

4.

74 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området för produktion, beredning och tappning omfattar hela ön Mallorca i den autonoma regionen Balearerna i Spanien.

7. **Druvsort(er)**

Cabernet sauvignon

Callet

Chardonnay

Fogoneu

Giró ros

Gorgollassa

Macabeo – viura

Malvasía aromática

Manto negro

Merlot

Moll – prensal

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Moscatel de grano menudo

Parellada

Pinot noir

Riesling

Sauvignon blanc

Syrah

Tempranillo

Viognier

8. **Beskrivning av samband**

Den geografiska miljön har under årens lopp satt sin prägel på de särskilda kemiska och organoleptiska egenskaperna hos viner med den skyddade geografiska beteckningen Mallorca. Sambandet med produktionsområdet har gett upphov till ett särpräglat och uppskattat vin och bidragit till vinets goda anseende.

Vin med den skyddade geografiska beteckningen Mallorca är välkänt på grund av den stora betydelsen av produktion och saluföring av vin från ön genom historien och än i dag. Vinets karakteristiska organoleptiska egenskaper har lett till att dess kvalitet erkänts och gett det ett gott anseende.

Somrar med låg nederbörd, många soltimmar och höga temperaturer orsakar vattenstress, vilket leder till att avkastningen visserligen är relativt låg, men att druvorna har hög potential för vinframställning. Särskilt utmärkande är den höga polyfenolhalten och den optimala alkoholhalten, som ger upphov till en fruktig arom som är specifik för de druvsorter som används för att framställa vin med beteckningen Mallorca.

Samspelet mellan den mänskliga faktorn och egenskaperna hos viner med den skyddade geografiska beteckningen Mallorca märks tydligt i såväl odlingsmetoder som vinframställning. Lämpliga metoder för beskärning och uppbindning används för att hålla avkastningen på rätt nivå. Druvorna skördas vid rätt tidpunkt för att erhålla den angivna alkoholhalten och övriga kemiska egenskaper som ger vin från Mallorca dess karakteristiska organoleptiska egenskaper.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Alla förpackningar som är märkta med den skyddade geografiska beteckningen ”Mallorca” måste vara försedda med ett officiellt kontrollnummer som utfärdats av kontrollorganet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För att skydda den skyddade geografiska beteckningens kvalitet, garantera spårbarheten och säkerställa kontroll får vin med beteckningen Mallorca bara släppas ut på marknaden om det har tappats på ursprungsorten.

Länk till produktspecifikationen

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