



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/2070)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Mallorca“

Referenční číslo EU: PGI-ES-A0960-AM04 – 15. 1. 2026

1. Název produktu

„Mallorca“

2. Druh zeměpisného označení

- CHOP
 CHZO
 ZO

3. Odvětví

- Zemědělské produkty
 Vína
 Lihoviny

4. Země, ke které zeměpisná oblast patří

Španělsko

5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. Důvod pro standardní změnu

Příslušný orgán se domnívá, že všechny úpravy prováděné v rámci této změny specifikace pro CHZO Mallorca představují standardní změnu. Nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)

Název

ZMĚNY ORGANOLEPTICKÉHO POPISU

(¹) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Barva červených vín se nově popisuje jako světlá až tmavá v závislosti na odrůdě a příslušném produktu.

V této souvislosti se mění bod 2b specifikace a bod 6 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu

*Název***ZAČLENĚNÍ NOVÝCH ODRŮD***Popis*

Mezi moštové odrůdy se doplňují modré kultivary Escursac, Esperó de Gall a Giró Negre.

Mění se bod 6 specifikace a bod 8 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno**„Mallorca“****Referenční číslo EU: PGI-ES-A0960-AM04 – 15. 1. 2026****1. Název (názyvy)**

„Mallorca“

2. Druh zeměpisného označení CHOP CHZO ZO**3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013

1. Víno

6. Popis vína (vín)*Výrobek z révy vinné*

Bílé víno

*Organoleptické vlastnosti**Vzhled*

Čirost, bledě žlutá až zlatavá barva

Vůně

Aromatičnost, čistá aromata charakteristická pro použité moštové odrůdy, převaha ovocných a/nebo květinových aromat

Chuť

Vyváženost, šírka a svěžest

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsah těkavých kyselin (v gramech kyseliny octové na litr): u vín zrajících déle než jeden rok: 0,86 g/l (14,33 meq/l), přičemž tato hodnota se zvyšuje o 0,06 g (1 meq) za každý stupeň alkoholu nad 11,0 % obj.

Celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l):

≤ 200 u vín s obsahem glukózy a fruktózy ≤ 5 g/l,

≤ 250 u vín s obsahem glukózy a fruktózy > 5 g/l

Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čiřost, bledě růžová až oranžově růžová barva, jiskrnost a průzračnost

Vůně

Čistá aromata charakteristická pro použité moštové odrůdy, převaha primárních aromat

Chuť

Vyváženost

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11

Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsah těkavých kyselin (v gramech kyseliny octové na litr): u vín zrajících déle než jeden rok: 0,86 g/l (14,33 meq/l), přičemž tato hodnota se zvyšuje o 0,06 g (1 meq) za každý stupeň alkoholu nad 11,0 % obj.

Celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l):

≤ 200 u vín s obsahem glukózy a fruktózy ≤ 5 g/l,

≤ 250 u vín s obsahem glukózy a fruktózy > 5 g/l

Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirot, světlá až tmavá barva v závislosti na odrůdě a příslušném produktu.

Vůně

Čistá aromata charakteristická pro použité moštové odrůdy, síla, tóny červeného ovoce

Chuť

Kulatost, tělo Vysoký obsah tříslovin.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Obsah těkavých kyselin (v gramech kyseliny octové na litr): u vín zrajících déle než jeden rok: 0,86 g/l (14,33 meq/l), přičemž tato hodnota se zvyšuje o 0,06 g (1 meq) za každý stupeň alkoholu nad 11,0 % obj.

Celkový obsah oxidu siřičitého (mg/l):

≤ 150 u vín s obsahem glukózy a fruktózy ≤ 5 g/l,

≤ 200 u vín s obsahem glukózy a fruktózy > 5 g/l

Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. Enologické postupy

7.1 Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Hustota výsadby na vinicích činí nejvýše 5 500 keřů na hektar.

Minimální přirozený obsah alkoholu činí 10 % objemových u bílých odrůd a 10,5 % objemových u modrých odrůd. Při extrakci moštu a při jeho oddělování od matolin se používá přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 74 litrů vína na 100 kilogramů hroznů.

7.2 Maximální výnosy

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	11 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	81,4
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	10 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy

Maximální výnos

Maximální výnos:	74
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

- CABERNET SAUVIGNON
- CALLET
- CHARDONNAY
- ESCURSAC
- ESPERÓ DE GALL
- FOGONEU
- GIRÓ NEGRE
- GIRÓ ROS
- GORGOLASSA
- 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

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Celý ostrov Mallorca v autonomní oblasti Baleárské ostrovy.

10. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

- Dobrá pověst
- Daná jakost
- Jiné vlastnosti

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Zeměpisné prostředí vínu s chráněným zeměpisným označením Mallorca roky vtiskávalo jeho specifické chemické a organoleptické vlastnosti. Souvislost s oblastí produkce je základem odlišného a ceněného vína, které je svým charakterem vyhlášeno.

Víno s chráněným zeměpisným označením Mallorca se těší věhlasu coby produkt, ve kterém se zrcadlí význam místní vinařské výroby a vinařského obchodu napříč minulostí i dnes. Na odlišných organoleptických vlastnostech vína stojí jeho uznávaná kvalita a pověst.

Protože na ostrově v létě málo prší a vinice jsou vystaveny intenzivnímu slunečnímu svitu a vysokým teplotám, réva trpí nedostatkem vody a poměrně málo plodí, ale sklizené hrozny mají velký vinařský potenciál. Vynikají zejména vysokým obsahem polyfenolů a optimální cukernatostí. Výsledkem je pak ovocné aroma specifické pro odrůdy, z nichž se mallorské víno vyrábí.

Na vlastnostech vína s chráněným zeměpisným označením Mallorca se podílí též lidský faktor, a to ve fázi produkce hroznů i ve fázi výroby vína. Ideální způsoby řezu a vedení révy zajišťují odpovídající produkci. Sklizeň probíhá ve vhodnou chvíli, aby se dosahovalo stanoveného obsahu alkoholu a dalších chemických vlastností, které u mallorského vína určují jeho osobité organoleptické vlastnosti.

11. Další použitelné požadavky

Název požadavku nebo výjimky

PRAVIDLA PRO OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na všech obalech, které se opatřují chráněným zeměpisným označením „Mallorca“, musí být také oficiální kontrolní číslo vydané kontrolním subjektem.

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ VE VYMEZENÉ OBLASTI

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Na trh lze uvádět jen víno stočené do lahví v místě původu, aby zůstala zachována jakost chráněného zeměpisného označení Mallorca a aby byla zaručena vysledovatelnost a kontrola.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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