



C/2025/1048

14.2.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1048)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Mallorca”

PGI-ES-A0960-AM03

Data comunicării: 18.11.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Reducerea valorii-limită a acidității totale.

Descriere:

Valoarea acidității totale minime pentru toate categoriile de vinuri protejate se reduce de la 4,5 la 3,5 g/l de acid tartric.

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din REGULAMENTUL (UE) 2024/1143 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI privind indicațiile geografice.

Motive:

Această modificare este mai ales o consecință a schimbărilor climatice.

Conform unui studiu realizat de Universitatea din Insulele Baleare, în ultimii 30 de ani s-a înregistrat o creștere a temperaturilor în perioada de coacere a strugurilor, ceea ce a dus la o scădere a acidității totale a musturilor.

Pentru a se putea respecta cerințele privind aciditatea minimă din caietul de sarcini, este necesar ca aciditatea să fie corectată prin adăugarea de acid tartric, dar această adăugare sporește riscul de instabilitate tartrică și de apariție a unor defecte organoleptice nedorite.

În schimb, scăderea acidității totale la 3,5 g/l de acid tartric nu are niciun impact negativ asupra calității vinului.

2. Eliminarea logoului.

Descriere:

Se elimină logoul. Acest lucru implică următoarele modificări ale caietului de sarcini:

1. eliminarea punctului 8 litera (d), care se referă la utilizarea opțională a logoului aferent mențiunii „vino de la tierra” pe etichetele vinurilor;
2. eliminarea anexei I, în care apar imaginea și specificațiile logoului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările menționate la articolul 24 alineatul (3) din REGULAMENTUL (UE) 2024/1143 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI privind indicațiile geografice.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Motive:

Motivul eliminării logoului este utilizarea opțională a acestuia. De asemenea, potrivit rezultatelor a două studii efectuate de Consiliul de reglementare cu privire la operatori și consumatori, s-a concluzionat că 50 % dintre operatori nu utilizează logoul, iar 46 % dintre consumatori nu îl cunosc. Prin urmare, este oportun să se elimine logoul din caietul de sarcini.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Mallorca

2. **Tipul de indicație geografică:**

IGP – Indicație geografică protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin alb*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri curate, cu arome nete, specifice soiurilor de struguri din care sunt obținute.

Culoare care variază de la galben-pal la auriu. Vinuri aromate, cu arome predominante fructate și/sau florale; echilibrate, ample și proaspete.

* Pentru vinurile cu un conținut de zaharuri ≤ 5 g/l (glucoză + fructoză), conținutul de dioxid de sulf este ≤ 200 mg/l; în cazul în care conținutul de zahăr este > 5 g/l, conținutul de sulf este ≤ 250 mg/l.

* Pentru vinurile învechite mai mult de un an, aciditatea volatilă maximă este de 14,33 mEq/l, crescând cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %.

* În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditate totală minimă: 3,5 în grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vin roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri curate, cu arome nete, specifice soiurilor de struguri din care sunt obținute.

Vinurile roze au o culoare care variază de la roz pal până la roz portocaliu, sunt strălucitoare și transparente, predominând aromele primare.

- * Pentru vinurile cu un conținut de zaharuri ≤ 5 g/l (glucoză + fructoză), conținutul de dioxid de sulf este ≤ 200 mg/l; în cazul în care conținutul de zahăr este > 5 g/l, conținutul de sulf este ≤ 250 mg/l.
- * Pentru vinurile învechite mai mult de un an, aciditatea volatilă maximă este de 14,33 mEq/l, crescând cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %.
- * În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

- Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —
- Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11
- Aciditate totală minimă: 3,5 în grame per litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,33
- Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. Vin roșu

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinuri curate, cu arome nete, specifice soiurilor de struguri din care sunt obținute.

Vinurile roșii au o culoare intensă, o aromă puternică și sunt bogate în taninuri; etapa aromatică se caracterizează prin prezența fructelor roșii. La degustare, sunt rotunde și corpulente.

- * Pentru vinurile cu un conținut de zaharuri ≤ 5 g/l (glucoză + fructoză), conținutul de dioxid de sulf este ≤ 150 mg/l; în cazul în care conținutul de zahăr este > 5 g/l, conținutul de sulf este ≤ 200 mg/l.
- * Pentru vinurile învechite mai mult de un an, aciditatea volatilă maximă este de 14,33 mEq/l, crescând cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică ce depășește 11 %.
- * În ceea ce privește valorile-limită nespecificate, trebuie respectată legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale

- Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —
- Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5
- Aciditate totală minimă: 3,5 în grame per litru, exprimată în acid tartric
- Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,33
- Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. Practici vitivinicole

5.1. Practici oenologice specifice

1.

Restricție relevantă referitoare la elaborarea vinului

Tăria alcoolică naturală minimă în volume este de 10 % pentru soiurile albe și de 10,5 % pentru cele roșii.

Se aplică o presiune adecvată pentru extragerea mustului și separarea de tescovină, astfel încât să nu se obțină mai mult de 74 de litri de vin la fiecare 100 kg de struguri.

2.

Practică de cultivare

Densitatea de plantare a plantațiilor viticole este de maximum 5 500 de butuci/ha.

5.2. *Randamente maxime*

1. Soiuri albe

11 000 de kilograme de struguri la hectar

2.

81,4 hectolitri la hectar

3. Soiuri roșii

10 000 de kilograme de struguri la hectar

4.

74 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție, elaborare și îmbuteliere se întinde pe întreaga insulă Mallorca, Comunitatea Autonomă a Insulelor Baleare, Spania.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

CABERNET SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

FOGONEU

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

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Caracteristicile chimice și organoleptice specifice ale vinului cu indicație geografică protejată Mallorca au fost conferite de-a lungul timpului de mediul geografic. Legătura cu arealul de producție a dat naștere unui vin remarcabil și apreciat, ceea ce i-a favorizat reputația.

Reputația vinului cu indicație geografică protejată Mallorca se datorează importanței pe care au avut-o de-a lungul istoriei și pe care o au încă producția și comercializarea vinului de pe insulă. Caracteristicile organoleptice distinctive ale vinului au permis recunoașterea calității sale și, prin urmare, i-au conferit reputația de care se bucură.

Precipitațiile scăzute din timpul verii, nivelul ridicat de însorire și temperaturile mari provoacă stres hidric, ceea ce duce la obținerea unei producții relativ scăzute de struguri, dar cu un potențial vinicol ridicat. De remarcat, în special, conținutul ridicat de polifenoli și tăria optimă, care dau naștere unei arome fructate specifice soiurilor din care este elaborat vinul de Mallorca.

Interacțiunea factorului uman cu caracteristicile vinului cu indicație geografică protejată Mallorca este evidentă atât în practicile de cultură, cât și în elaborarea vinului, prin tehnici de tăiere și de conducere a viței-de-vie menite să mențină niveluri adecvate ale producției. Strugurii sunt recoltați la momentul potrivit pentru a se obține tăria alcoolică specificată și celelalte caracteristici chimice, care determină caracteristicile organoleptice distinctive ale vinului de Mallorca.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Toate ambalajele pe a căror etichetă se utilizează indicația geografică protejată „Mallorca” trebuie să primească un număr oficial de control din partea organismului de control.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul de Mallorca poate fi introdus pe piață numai după ce a fost îmbuteliat în locul de origine, pentru a proteja calitatea indicației geografice protejate, a-i garanta trasabilitatea și a asigura controlul.

Link către caietul de sarcini

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