



C/2025/1048

14.2.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1048)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Mallorca»

PGI-ES-A0960-AM03

Fecha de comunicación: 18.11.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Disminución del límite de la acidez total.

Descripción:

Se disminuye el valor mínimo de acidez total para todas las categorías de vinos amparados, pasando de 4,5 a 3,5 g/l de ácido tartárico.

Se modifica el punto 2, apartado a) del pliego de condiciones y el punto 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

El motivo de esta modificación se debe fundamentalmente al cambio climático.

Según un estudio de la Universidad de las Illes Balears, en los últimos 30 años ha habido un aumento de las temperaturas durante el periodo de maduración de la uva, provocando una disminución de la acidez total de los mostos.

Para poder cumplir los requisitos de acidez mínima del Pliego de condiciones es necesario corregir la acidez con la adición de ácido tartárico, pero esta agregación aumenta el riesgo de inestabilidad tartárica y de defectos organolépticos no deseados.

En cambio, la disminución de la acidez total a 3,5 g/l de ácido tartárico no tiene repercusiones negativas sobre la calidad del vino.

2. Eliminación del logotipo.

Descripción:

Se elimina el logotipo. Lo que implica los siguientes cambios del pliego de condiciones:

1. Eliminar el apartado 8.d), donde se hace referencia al uso facultativo del logotipo del vino de la tierra en el etiquetado de los vinos.
2. Eliminar el anexo I, donde aparece la imagen y las especificaciones del logotipo.

Esta modificación no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

El motivo de la eliminación del logotipo viene dado por el uso facultativo del mismo y que, de acuerdo con los resultados de dos estudios realizados por parte del Consejo Regulador a los operadores y a los consumidores, se concluye que el 50 % de los operadores no usan el logotipo, mientras que el 46 % de los consumidores no lo conocen. Por lo tanto, resulta adecuado eliminar el logotipo del Pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Mallorca

2. **Tipo de indicación geográfica:**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Color amarillo pálido a dorado. Vinos aromáticos, con predominio de aromas frutales y/o florales; equilibrados, amplios y frescos.

* Para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l (glucosa + fructosa) el contenido de anhídrido sulfuroso será ≤ 200 mg/l; si el contenido en azúcares es > 5 g/l, el de sulfuroso será ≤ 250 mg/l.

* Para los vinos con envejecimiento superior a un año la acidez volátil máxima será de 14,33 mEq/l, incrementándose en 1 meq/L por cada grado alcohólico que supere 11 %.

* Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vino rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Los vinos rosados son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios.

- * Para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l (glucosa + fructosa) el contenido de anhídrido sulfuroso será ≤ 200 mg/l; si el contenido en azúcares es > 5 g/l, el de sulfuroso será ≤ 250 mg/l.
- * Para los vinos con envejecimiento superior a un año la acidez volátil máxima será de 14,33 mEq/l, incrementándose en 1 meq/L por cada grado alcohólico que supere 11 %.
- * Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos limpios con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Los vinos tintos son de capa elevada, con aroma potente y ricos en taninos; la fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. En boca son redondos y con cuerpo.

- * Para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l (glucosa + fructosa) el contenido de anhídrido sulfuroso será ≤ 150 mg/l; si el contenido en azúcares es > 5 g/l, el de sulfuroso será ≤ 200 mg/l.
- * Para los vinos con envejecimiento superior a un año la acidez volátil máxima será de 14,33 mEq/l, incrementándose en 1 meq/L por cada grado alcohólico que supere 11 %.
- * Para los límites no señalados se seguirá la legislación vigente.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Restricción pertinente en la vinificación

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima es de 10 % para las variedades blancas y 10,5 % para las tintas.

Se aplican presiones adecuadas para la extracción del mosto y separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

2.

Práctica de cultivo

La densidad de plantación de los viñedos es como máximo de 5.500 cepas/ha

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

2.

81,4 hectolitros por hectárea

3. Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

74 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

El área de producción, elaboración y embotellado se extiende a toda la isla de Mallorca, Comunidad Autónoma de les Illes Balears, España.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. Descripción del (de los) vínculo(s)

Las características químicas y organolépticas específicas del vino con indicación geográfica protegida Mallorca han sido imprimidas por el medio geográfico a lo largo de los años. El vínculo con la zona de producción ha dado lugar a un vino diferenciado y apreciado, lo que ha favorecido su reputación.

El vino con indicación geográfica protegida Mallorca goza de reputación como resultado de la importancia que ha tenido la producción y comercialización de vino de la isla a lo largo de la historia, que ha perdurado hasta la actualidad. Las características organolépticas diferenciadas del vino han permitido el reconocimiento de su calidad y por tanto le han aportado la reputación de la que goza.

La baja pluviometría del verano, la elevada insolación y las altas temperaturas provocan estrés hídrico, lo que da lugar a producciones de uva relativamente bajas, pero con un elevado potencial vínico. En concreto, destaca el elevado contenido en polifenoles y la graduación óptima, que dan lugar a un aroma frutado propio de las variedades con las que se elabora el vino de Mallorca.

La interacción del factor humano con las características del vino con indicación geográfica protegida Mallorca se pone de manifiesto tanto en las prácticas culturales como en la elaboración del vino aplicando técnicas de poda y conducción idóneas para mantener las producciones adecuadas. Se realiza la vendimia en el momento adecuado para obtener el grado alcohólico definido y las demás características químicas, que son las que determinan las características organolépticas diferenciales del vino de Mallorca.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la indicación geográfica protegida «Mallorca» irán provistos con un número oficial de control atribuido por el organismo de control.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El vino de Mallorca únicamente puede comercializarse embotellado en origen, con el objetivo de salvaguardar la calidad de la indicación geográfica protegida, garantizar la trazabilidad y asegurar el control.

Enlace al pliego de condiciones

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