C/2025/1048

14.2.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1048)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Mallorca“

PGI-ES-A0960-AM03

Datum der Mitteilung: 18.11.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Senkung des Grenzwerts für den Gesamtsäuregehalt

Beschreibung:

Der Mindestwert für den Gesamtsäuregehalt für alle Weinkategorien der g. g. A. wird von 4,5 auf 3,5 g/l Weinsäure gesenkt.

Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderung ist in erster Linie auf den Klimawandel zurückzuführen.

Einer Studie der Universidad de las Illes Balears zufolge sind in den letzten 30 Jahren die Temperaturen, die während der Reifezeit der Trauben herrschen, gestiegen. Dies führt zu einer Verringerung des Gesamtsäuregehalts der Moste.

Um die Anforderungen der Produktspezifikation hinsichtlich der Mindestgesamtsäure erfüllen zu können, muss der Säuregehalt durch die Zugabe von Weinsäure korrigiert werden. Durch diese Zugabe erhöht sich das Risiko, dass der Wein instabil wird und organoleptische Fehler aufweist.

Die Senkung des Gesamtsäuregehalts auf 3,5 g/l Weinsäure hat hingegen keine negativen Auswirkungen auf die Qualität des Weins.

2. Streichung des Logos

Beschreibung:

Das Logo wird gestrichen. Dies führt zu folgenden Änderungen der Produktspezifikation:

1. Nummer 8 Buchstabe d zur fakultativen Verwendung des Logos für Wein aus dem abgegrenzten Gebiet auf dem Etikett der Weine wird gestrichen.

2. Anhang I, in dem das Logo abgebildet und die Beschreibung des Logos enthalten ist, wird gestrichen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Das Logo wird gestrichen, da seine Verwendung fakultativ ist und da aus zwei Befragungen des Regulierungsausschusses unter Wirtschaftsteilnehmern und Verbrauchern hervorging, dass 50 % der Wirtschaftsteilnehmer das Logo nicht verwenden und 46 % der Verbraucher das Logo nicht kennen. Daher scheint es angemessen, das Logo aus der Produktspezifikation zu streichen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Mallorca

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Klare Weine mit ausgeprägten, für die verwendeten Traubensorten charakteristischen Aromen.

Die Weine haben eine blassgelbe bis goldgelbe Farbe. Sie sind aromatisch – fruchtige und/oder blumige Aromen dominieren – ausgewogen, körperreich und frisch.

* Bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 g/l (Glukose + Fruktose) beträgt der Schwefeldioxidgehalt ≤ 200 mg/l; bei Weinen mit einem Zuckergehalt von > 5 g/l beträgt der Schwefeldioxidgehalt ≤ 250 mg/l.

* Bei Weinen, die länger als ein Jahr reifen beträgt der Gehalt an flüchtiger Säure 14,33 mEq/l und steigt um 1 mEq/l pro Prozent Alkohol über 11 %.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Klare Weine mit ausgeprägten, für die verwendeten Traubensorten charakteristischen Aromen.

Die Roséweine haben eine blassrosa bis orange-rosa Farbe. Sie sind leuchtend und klar, Primäraromen dominieren.

* Bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 g/l (Glukose + Fruktose) beträgt der Schwefeldioxidgehalt ≤ 200 mg/l; bei Weinen mit einem Zuckergehalt von > 5 g/l beträgt der Schwefeldioxidgehalt ≤ 250 mg/l.

* Bei Weinen, die länger als ein Jahr reifen beträgt der Gehalt an flüchtiger Säure 14,33 mEq/l und steigt um 1 mEq/l pro Prozent Alkohol über 11 %.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

3. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Klare Weine mit ausgeprägten, für die verwendeten Traubensorten charakteristischen Aromen.

Die Rotweine sind von ausgeprägter Farbtiefe mit kräftigen Aromen und einem hohen Tanningehalt; der Geruch zeichnet sich durch Aromen roter Früchte aus. Im Geschmack sind die Weine rund und körperreich.

* Bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 g/l (Glukose + Fruktose) beträgt der Schwefeldioxidgehalt ≤ 150 mg/l; bei Weinen mit einem Zuckergehalt von > 5 g/l beträgt der Schwefeldioxidgehalt ≤ 200 mg/l.

* Bei Weinen, die länger als ein Jahr reifen beträgt der Gehalt an flüchtiger Säure 14,33 mEq/l und steigt um 1 mEq/l pro Prozent Alkohol über 11 %.

* Alle nicht aufgeführten Analyseparameter entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mEq/l): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische Weinbereitungsverfahren*

1.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt bei Weißweinsorten 10 % vol und bei Rotweinsorten 10,5 % vol.

Der Druck bei der Mostgewinnung und der Trennung vom Trester wird so angepasst, dass der Ertrag 74 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt.

2.

Anbauverfahren

Die Pflanzdichte auf den Rebflächen beträgt höchstens 5 500 Rebstöcke je Hektar.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten

11 000 kg Trauben je Hektar

2.

81,4 Hektoliter je Hektar

3. Rote Rebsorten

10 000 kg Trauben je Hektar

4.

74 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Gebiet, in dem die Erzeugung, Herstellung und Abfüllung stattfinden, erstreckt sich über die gesamte Insel Mallorca der spanischen Autonomen Gemeinschaft der Balearischen Inseln.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die spezifischen chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Weins mit der geschützten geografischen Angabe „Mallorca“ haben sich im Laufe der Jahre aufgrund der Umgebungsbedingungen herausgebildet. Der Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet führt dazu, dass der Charakter des Weins einzigartig ist und geschätzt wird, was zu seinem Ansehen beigetragen hat.

Der Wein mit der geschützten geografischen Angabe „Mallorca“ genießt aufgrund der Bedeutung, die die Insel für die Weinerzeugung und -vermarktung hatte, bis heute einen guten Ruf. Die besonderen organoleptischen Eigenschaften des Weins haben zu seiner anerkannten Qualität geführt und ihm sein hohes Ansehen eingebracht.

Die geringen Niederschlagsmengen im Sommer, die starke Sonneneinstrahlung und die hohen Temperaturen führen zu Wasserstress, was relativ niedrige Traubenerträgen zur Folge hat, die jedoch ein hohes Weinbereitungspotenzial haben. Besonders hervorzuheben sind der hohe Polyphenolgehalt und die optimale Stärke, die zu einem fruchtigen Aroma führen, das für die Rebsorten, aus denen der mallorquinische Wein gewonnen wird, typisch ist.

Die Wechselwirkung zwischen dem menschlichen Faktor und den Merkmalen des Weins mit der geschützten geografischen Angabe „Mallorca“ manifestiert sich sowohl in den Anbauverfahren als auch bei der Weinerzeugung, und zwar durch die Anwendung von Schnitttechniken und Reberziehungsverfahren, die für die Aufrechterhaltung einer angemessenen Erzeugung geeignet sind. Um den festgelegten Alkoholgehalt und andere chemische Eigenschaften zu erhalten, die die besonderen Eigenschaften des Weins aus Mallorca ausmachen, findet die Weinlese zu einem geeigneten Zeitpunkt statt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle Behältnisse, die mit dem Namen der geschützten geografischen Angabe „Mallorca“ versehen sind, müssen eine offizielle von der Kontrollstelle vergebene Kontrollnummer tragen.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Wein mit der g. g. A. „Mallorca“ darf nur nach Abfüllung im Ursprungsgebiet in Verkehr gebracht werden, um die Qualität der geschützten geografischen Angabe zu sichern sowie die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle zu gewährleisten.

Link zur Produktspezifikation

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