Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2070

10.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2070)

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Mallorca“

EU-Nr.: PGI-ES-A0960-AM04 — 15.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Mallorca“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde ist der Auffassung, dass diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. Mallorca eine Standardänderung darstellt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1134 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt und daher nicht als Unionsänderung zu betrachten ist, d. h.: sie hat keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, zur Folge; sie birgt nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht; sie hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN BESCHREIBUNG

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Beschreibung der Farbe der Rotweine wird dahin gehend geändert, dass die Farbtiefe je nach Rebsorte und entsprechenden Erzeugungsverfahren von gering bis ausgeprägt variiert.

Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

AUFNAHME NEUER KELTERTRAUBENSORTEN

Beschreibung

Die roten Rebsorten Escursac, Esperó de Gall und Giró Negre werden als Keltertraubensorten aufgenommen.

Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments werden geändert.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Mallorca“

EU-Nr.: PGI-ES-A0960-AM04 — 15.1.2026

1. **Name(n)**

„Mallorca“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rein, blassgelb bis goldgelb.

Geruch

Aromatisch, ausgeprägt, mit für die verwendeten Traubensorten charakteristischen Aromen, wobei fruchtige und/oder blumige Aromen dominieren.

Geschmack

Ausgewogen, körperreich und frisch.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Gehalt an flüchtiger Säure (g/l Essigsäure) bei Weinen, die länger als ein Jahr reifen: 0,86 g/l (14,33 mEq/l) zuzüglich 0,06 Gramm (1 mEq) pro Volumenprozent Alkohol über 11,0 % vol.

Gesamtgehalt an Schwefeldioxid im Wein (mg/l):

bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 (g/l Glukose und Fruktose) ≤ 200

bei Weinen mit einem Zuckergehalt von > 5 (g/l Glukose und Fruktose) ≤ 250

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rein, blassrosa bis orange-rosa, leuchtend und klar.

Geruch

Mit für die verwendeten Traubensorten ausgeprägten Aromen, wobei die Primäraromen dominieren.

Geschmack

dazu ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11

Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Gehalt an flüchtiger Säure (g/l Essigsäure) bei Weinen, die länger als ein Jahr reifen: 0,86 g/l (14,33 mEq/l) zuzüglich 0,06 Gramm (1 mEq) pro Volumenprozent Alkohol über 11,0 % vol.

Gesamtgehalt an Schwefeldioxid im Wein (mg/l):

bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 (g/l Glukose und Fruktose) ≤ 200

bei Weinen mit einem Zuckergehalt von > 5 (g/l Glukose und Fruktose) ≤ 250

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rein, mit einer geringen bis ausgeprägten Farbtiefe je nach Rebsorte und entsprechendem Erzeugungsverfahren.

Geruch

Mit für die verwendeten Traubensorten ausgeprägten Aromen, kräftig; der Geruch zeichnet sich durch Aromen roter Früchte aus.

Geschmack

Im Geschmack sind die Weine rund und körperreich. Sie weisen einen hohen Tanningehalt auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Gehalt an flüchtiger Säure (g/l Essigsäure) bei Weinen, die länger als ein Jahr reifen: 0,86 g/l (14,33 mEq/l) zuzüglich 0,06 Gramm (1 mEq) pro Volumenprozent Alkohol über 11,0 % vol.

Gesamtgehalt an Schwefeldioxid im Wein (mg/l):

bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 (g/l Glukose und Fruktose) ≤ 150

bei Weinen mit einem Zuckergehalt von > 5 (g/l Glukose und Fruktose) ≤ 200

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

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

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.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Sorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	11 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Weiße Sorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	81,4
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Sorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	10 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

Rote Sorten

Höchstertrag

Höchstertrag:	74
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— CABERNET SAUVIGNON

— CALLET

— CHARDONNAY

— ESCURSAC

— ESPERÓ DE GALL

— FOGONEU

— GIRÓ NEGRE

— 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

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die gesamte Insel Mallorca der Autonomen Gemeinschaft der Balearen.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☐ bestimmte Qualität

☐ andere Eigenschaften

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

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.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

KENNZEICHNUNGSBESTIMMUNGEN

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

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

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

ABFÜLLUNG IM ABGEGRENZTEN GEBIET

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

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.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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