C/2026/2070

10.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2070)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Mallorca»

Numéro de référence UE: PGI-ES-A0960-AM04 — 15.1.2026

1. **Dénomination du produit**

Mallorca

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation). Subdirección General de Control de la Calidad y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés par la modification approuvée du cahier des charges de l'AOP «Mallorca» constituent une modification standard du cahier des charges. En effet, cette modification ne peut être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle ne remplit aucune des conditions énoncées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, à savoir: inclure un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; risquer d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

CHANGEMENTS DANS LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La description de la couleur des vins rouges est modifiée, l'intensité de leur robe pouvant varier de faible à élevée en fonction du cépage et de la méthode d'élaboration.

Le point 2b du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

AJOUT DE NOUVEAUX CÉPAGES

Description

Les cépages rouges suivants sont ajoutés: Escursac, Esperó de Gall et Giró Negre, en tant que variétés à raisins de cuve.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Mallorca»

Numéro de référence UE: PGI-ES-A0960-AM04 — 15.1.2026

1. **Dénomination du produit**

Mallorca

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vins

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins limpides, de couleur jaune pâle à doré.

Nez

Vins aromatiques, aux arômes francs typiques des variétés de raisin dont ils sont issus, avec une prédominance des arômes fruités et/ou floraux.

Bouche

Vins équilibrés, amples et frais.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	3,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile (g/l d'acide acétique): pour les vins vieillis pendant plus d'un an: 0,86 g/l (14,33 meq/l), augmentée de 0,06 g (1 meq) pour chaque degré d'alcool au-delà de 11,0 degrés.

Anhydride sulfureux total (mg/l):

vins ≤ 5 (g/l de glucose et de fructose) ≤ 200

vins > 5 (g/l de glucose et de fructose) ≤ 250

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins limpides de couleur rose pâle à rose orange, brillants et transparents.

Nez

Vins aux arômes francs typiques des variétés de raisin dont ils sont issus, avec une prédominance des arômes primaires.

Bouche

Vins équilibrés.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11

Acidité totale minimale:	3,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile (g/l d'acide acétique): pour les vins vieillis pendant plus d'un an: 0,86 g/l (14,33 meq/l), augmentée de 0,06 g (1 meq) pour chaque degré d'alcool au-delà de 11,0 degrés.

Anhydride sulfureux total (mg/l):

vins ≤ 5 (g/l de glucose et de fructose) ≤ 200

vins > 5 (g/l de glucose et de fructose) ≤ 250

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins limpides, présentant une robe d'une intensité pouvant varier de faible à élevée en fonction du cépage et de la méthode d'élaboration.

Nez

Vins aux arômes francs typiques des variétés de raisin dont ils sont issus, puissants, caractérisés par la présence de fruits rouges.

Bouche

En bouche, ils sont ronds et ont du corps. Vins riches en tanins.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11,5
Acidité totale minimale:	3,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Acidité volatile (g/l d'acide acétique): pour les vins vieillis pendant plus d'un an: 0,86 g/l (14,33 meq/l), augmentée de 0,06 g (1 meq) pour chaque degré d'alcool au-delà de 11,0 degrés.

Anhydride sulfureux total (mg/l):

vins ≤ 5 (g/l de glucose et de fructose) ≤ 150

vins > 5 (g/l de glucose et de fructose) ≤ 200

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

La densité de plantation des vignobles n'excède pas 5 500 ceps/ha.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 % pour les cépages blancs et de 10,5 % pour les cépages rouges. Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du moût et la séparation des marcs, de manière que le rendement ne dépasse pas 74 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin récolté.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	11 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	81,4
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépages rouges

Rendement maximal

Rendement maximal:	74
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Toute l'île de Majorque, située dans la Communauté autonome des îles Baléares.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ la réputation

☐ la qualité définie

☐ d'autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vins

Résumé du lien

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques spécifiques du vin bénéficiant de l'indication géographique protégée «Mallorca» lui ont été conférées au fil du temps par l'environnement géographique. Le lien avec la zone de production a donné naissance à un vin remarquable et apprécié, favorisant ainsi sa réputation.

Le vin bénéficiant de l'indication géographique protégée «Mallorca» jouit d'une renommée héritée de l'importance que la production et la commercialisation du vin de l'île ont revêtue tout au long de l'histoire et revêtent encore. Les caractéristiques organoleptiques distinctives de ce vin lui ont valu d'être reconnu pour sa qualité et lui ont conféré la réputation dont il jouit désormais.

La faible pluviométrie estivale, l'ensoleillement important et les températures élevées provoquent un stress hydrique, d'où une production de raisin relativement faible mais à fort potentiel vinicole. On peut noter en particulier la teneur élevée en polyphénols et le titre alcoométrique optimal, qui donnent un arôme fruité propre aux cépages à partir desquels est élaboré le vin «Mallorca».

L'interaction entre le facteur humain et les caractéristiques du vin bénéficiant de l'indication géographique protégée «Mallorca» se manifeste tant dans les pratiques culturales que dans l'élaboration du vin, au travers de techniques de taille et de conduite appropriées au maintien des productions adaptées. La vendange est effectuée au moment propice à l'obtention du titre alcoométrique défini et des autres caractéristiques chimiques qui déterminent les propriétés organoleptiques distinctives du vin «Mallorca».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Tous les emballages présentant l'indication géographique protégée «Mallorca» sur l'étiquette comporteront un numéro de contrôle officiel attribué par l'organisme de contrôle.

Description de l'exigence/de la dérogation

MISE EN BOUTEILLE DANS L'AIRE DÉLIMITÉE

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le vin «Mallorca» ne peut être commercialisé qu'après une mise en bouteille sur le lieu d'origine afin de préserver la qualité de l'indication géographique protégée, de garantir la traçabilité et d'assurer le contrôle.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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