C/2025/3321

16.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3321)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Binissalem“

2. **Вид на географското означение:**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, храните и околната среда (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente)

Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост“ (Dirección General de la Industria Alimentaria)

Генерална поддирекция „Отличително качество и биологично земеделие“ (Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. ВКЛЮЧВАНЕ НА СОРТА ESCURSAC КАТО ВИНЕН СОРТ ГРОЗДЕ

Описание:

Добавя се сортът Escursac като винен сорт червено грозде.

Изменението се отнася до раздел 6 от продуктовата спецификация и до раздел 7 от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Основание:

Сортът Escursac се включва като подходящ за производството на вина с наименованието за произход „Binissalem“ поради следните причини:

— той е местен сорт, който присъства в района на наименованието за произход още преди неговото определяне и следователно е свързан с него;

— характеризира се с добро агрономическо поведение, успешно адаптиране към условията на географската среда и висока ефективност при усвояването на водните ресурси;

— отличава се с добра киселинност и допринася за плодовия характер на вината, обхванати от наименованието за произход.

2. НАМАЛЯВАНЕ НА МИНИМАЛНАТА ГРАНИЦА НА ОБЩАТА КИСЕЛИННОСТ

Описание:

Минималната стойност на общата киселинност за всички категории вина, обхванати от наименованието за произход, се намалява на 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина.

Изменението се отнася до раздел 2 от продуктовата спецификация и до раздел 4 от единния документ.

Основание:

Изменението е обусловено най-вече от промените в климата. Проучване, проведено от Университета на Балеарските острови, показва, че през последните 30 години периодът на зреене на гроздето съвпада с увеличаване на температурите, което е довело до намаляване на общата киселинност на мъстта.

За да бъдат изпълнени минималните изисквания за киселинност съгласно спецификацията, е необходимо киселинността да се коригира чрез добавяне на винена киселина, с което обаче се увеличава рискът от тартаратна нестабилност и поява на нежелани органолептични дефекти.

От друга страна, намаляването на общата киселинност до 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина, не оказва отрицателно въздействие върху качеството на виното.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Binissalem

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

a. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *ВИНО — червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Когато съдържанието на остатъчна захар е ≤ 12 g/l, вината се характеризират със среден до средно висок интензитет на цвета и аромати на зрели червени плодове с растителни нотки. При дегустация те носят усещане за топлина в устата; вината са плътни, добре структурирани, балансирани и с дълготраен послевкус.

Когато съдържанието на остатъчна захар е > 12 g/l, вината се характеризират със среден до средно висок интензитет на цвета и аромати на зрели червени плодове и стафиди. При дегустация те носят усещане за топлина в устата; вината са сладки, добре структурирани, с дълготраен послевкус и добър баланс между киселинност и сладост.

Вината, които са подложени на стареене в бъчви, трябва да имат специфични за отлежаването аромати с нюанси на дървесина и пикантни нотки.

* Максимално съдържание на общ серен диоксид: от 150 до 300 [mg/l] в зависимост от съдържанието на редуциращи захари.

* Непосочените гранични стойности трябва да са съобразени с действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *ВИНО — вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Когато съдържанието на остатъчна захар е ≤ 12 g/l, вината са бистри и с блясък, с първични аромати на червени плодове. При дегустация те са балансирани и с дълготраен послевкус.

Когато съдържанието на остатъчна захар е > 12 g/l, вината са бистри и блясък, с аромати на зрели червени плодове. При дегустация те носят усещане за топлина в устата; винata са сладки, балансирани и с дълготраен послевкус.

Вината, които са подложени на стареене в бъчви, трябва да имат специфични за отлежаването аромати с нюанси на дървесина и пикантни нотки.

* Максимално съдържание на общ серен диоксид: от 180 до 300 [mg/l] в зависимост от съдържанието на редуциращи захари.

* Непосочените гранични стойности трябва да са съобразени с действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *ВИНО — бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Когато съдържанието на остатъчна захар е ≤ 12 g/l, вината са бистри и блясък, с аромати на бели плодове (круши и ябълки) и цитрусови нотки. Мискетовите сортове (Moscatel) се характеризират с висока и специфична ароматност. Като цяло белите вина са свежи, наситени и балансирани.

Когато съдържанието на остатъчна захар е > 12 g/l, вината са бистри и блясък, с аромати на зрели бели плодове. Те са сладки, меки, с добър баланс между киселинност и сладост и с дълготраен послевкус.

Вината, получени от мискетови сортове (Moscatel), се характеризират с висока и специфична ароматност. Тези, които са подложени на стареене в бъчви, трябва да имат специфични за отлежаването аромати с нюанси на дървесина и пикантни нотки.

* Максимално съдържание на общ серен диоксид: от 180 до 300 [mg/l] в зависимост от съдържанието на редуциращи захари.

* Непосочените гранични стойности трябва да са съобразени с действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *ПЕНЛИВИ ВИНА*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите пенливи вина са бистри и с блясък; те се характеризират с аромати на плодове и растителност. Вината са свежи, динамични, наситени, много фини и с дълготраен послевкус.

Пенливите вина розе са бистри и с блясък, с аромати на червени плодове, свежи, много фини и с дълготраен послевкус.

* Непосочените гранични стойности трябва да са съобразени с действащото законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 0,8

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 180

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

Обработка на гроздето, мъстта и виното, ферментация и контрол на процесите, за да се постигнат отлично качество и традиционните характеристики на типовете вино, обхванати от наименованието за произход. Помещения за отлежаване със съоръжения за стареене на виното, които гарантират качеството. Общо алкохолно съдържание в обемни проценти на ферментационните смеси за производство на пенливи вина: ≥ 10 % об.

Максимален рандеман: 0,72 hl вино на 100 kg грозде.

Чрез дерогация той може да бъде увеличен на 0,74 hl вино на 100 kg грозде.

Червено вино: ≥ 30 % Manto negro и ≤ 30 % Gorgollassa.

Бяло вино: ≥ 50 % Moll или мискетови сортове (Moscatel).

Розе и пенливо розе: ≤ 30 Gorgollassa.

Бяло пенливо вино: ≥ 50 % Moll и без мискетови сортове (Moscatel).

2.

Приложимо ограничение при производството на вината

За извличане на мъстта или виното могат да се използват само механични способи, които не повреждат и не отстраняват твърдите части на чепките. По-специално се забранява използването на високоскоростни центробежни мелници за раздробяване и преси с непрекъснато действие. При производството на вина със ЗНП „Binissalem“ не могат да се използват практики за предварително нагряване на гроздето или за загряване на мъстта или вината заедно с джибрите с цел извличане на багрилни вещества.

С цел съхраняване на качеството видът на опаковките и методът за транспортиране на събраното грозде могат да бъдат определени от регулаторния съвет.

3.

Практика на отглеждане

Практики за постигане на най-добро качество и специфичност на вината.

Минимална гъстота на засаждане — 2 225 растения/хектар в зависимост от парцела, сорта и формировката. Отглеждане и формировка — чашовидна или „Гюйо“.

Напояването може да бъде разрешено чрез определяне на подробни правила и изисквания въз основа на технически проучвания или климатични условия, които обосновават необходимостта от напояване.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде 10 % за белите сортове и 10,5 % за червените сортове.

b. *Максимални добиви*

1. Бели и червени сортове

9 900 килограма грозде от хектар

2.

73,26 хектолитра от хектар

3. Сорт Parellada

11 000 килограма грозде от хектар

4.

81,40 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Общини на остров Майорка: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia и Sencelles.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

ESCURSAC

GIRÓ ROS

GORGOLLASSA

MACABEO - VIURA

MANTO NEGRO

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Описание на връзката или връзките**

От решаващо значение за характеристиките и качеството са почвено-климатичните условия и местните сортове — те благоприятстват пълното узряване на гроздето с по-висока концентрация на захари и по-силното проявление на процесите, свързани със синтезирането и натрупването на съединения, които са определящи за качеството (захари, киселини, ароматни и фенолни съединения), като тези фактори обуславят производството на плътни вина с добро алкохолно съдържание. Червени вина

плодов аромат, усещане за топлина, структура и дълготраен послевкус; вина розе

наситени аромати и дълготраен послевкус; бели вина

свежест, наситеност на ароматите и на вкуса; бели пенливи вина

свежест, финес, динамичност и интензитет; пенливи вина розе

наситени аромати, финес и дълготраен послевкус.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

С цел да се гарантира качеството на вината опаковането трябва да се извършва във винарските изби, вписани в регистъра на бутилиращите предприятия в определения район, като се имат предвид следните особености:

— бутилирането трябва да се извършва при стриктен контрол на приложимите изисквания;

— транспортирането на виното в небутилирано състояние може да се отрази неблагоприятно на неговото качество;

— необходимо е да се извършва контрол на оптималните условия на бутилиране при източника и да се осигури персонал, познаващ специфичните характеристики на продукта, за да се гарантират неговото качество и автентичност.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието на ЗНП „Binissalem“ трябва да фигурира на видно място върху етикета.

Върху опаковките трябва да бъдат поставени печати и номерирани етикети или контраетикети, издадени от регулаторния съвет, които не позволяват повторно използване; те се поставят от винарската изба в нейните помещения.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/binissalem-46238/