C/2025/3321

16.6.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

SDĚLENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.3.2025

1. **Název produktu**

„Binissalem“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinářství a životního prostředí

Generální ředitelství pro potravinářský průmysl

Generální subdirektorát pro režimy jakosti a ekologické zemědělství

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna je standardní, protože se nejedná o žádnou ze změn popisovaných v čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. ZAŘAZENÍ ODRŮDY ESCURSAC MEZI MOŠTOVÉ ODRŮDY

Popis

Pro výrobu červeného vína byla přidána odrůda Escursac.

Změna se týká oddílu 6 specifikace a bodu 7 jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odůvodnění

Odrůda Escursac byla zařazena mezi odrůdy vhodné pro výrobu vín s CHOP Binissalem z následujících důvodů:

— Jedná se o místní odrůdu, která se v oblasti vyskytuje již od vzniku CHOP, a je s ní tedy spojena.

— Z hlediska zemědělství se dobře osvědčuje a je dobře přizpůsobena místním zeměpisným podmínkám při vysoce efektivním využití vody.

— Má dobrou kyselost a přispívá k ovocnému charakteru vín s CHOP.

2. SNÍŽENÍ MINIMÁLNÍ CELKOVÉ KYSELOSTI

Popis

U všech kategorií chráněných vín se snižuje minimální hodnota celkové kyselosti na 3,5 gramu kyseliny vinné na litr.

Změna se týká oddílu 2 specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění

Za touto změnou stojí především změna klimatu. Podle studie baleárské univerzity se za posledních 30 let zvýšily teploty v době zrání hroznů, což vedlo ke snížení celkové kyselosti moštů.

Aby vinaři mohli splnit požadavky na minimální kyselost stanovené ve specifikaci, musí do vín přidávat kyselinu vinnou, avšak tímto přikyselováním vzrůstá riziko nestability a nežádoucích organoleptických vad.

Snížení celkové kyselosti na 3,5 g/l (vyjádřeno obsahem kyseliny vinné) naopak negativní dopad na kvalitu vín nemá.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Binissalem

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

a. *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína, vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *VÍNO – červená vína*

STRUČNÝ POPIS

Vína se zbytkovým cukrem ≤ 12 g/l mají charakteristickou střední až vyšší střední intenzitu barvy s vůní zralého červeného ovoce a rostlinnými tóny. V ústech jsou teplá, plná, dobře strukturovaná, vyvážená a mají dlouhou dochuť.

Vína se zbytkovým cukrem > 12 g/l mají charakteristickou střední až vyšší střední intenzitu barvy s vůní velmi zralého červeného ovoce a rozinek. V ústech jsou teplá, sladká, dobře strukturovaná, mají dlouhou dochuť a dobře vyváženou kyselost a sladkost.

Vína, která zrají v sudech, mají typickou vůni po zrání s nádechem dřeva a kořeněné aroma.

* Maximální celkový obsah síry 150 až 300 v závislosti na redukujících cukrech.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *VÍNO – růžová vína*

STRUČNÝ POPIS

Vína se zbytkovým cukrem ≤ 12 g/l jsou charakteristicky jasná a čirá, s primární vůní červeného ovoce. Mají vyváženou, příjemnou, lehkou a dlouhou dochuť.

Vína se zbytkovým cukrem > 12 g/l jsou čirá a jasná, s vůní zralého červeného ovoce. Jejich chuť je teplá, sladká, vyvážená a mají dlouhou dochuť.

Vína, která zrají v sudech, mají typickou vůni po zrání s nádechem dřeva a kořeněné aroma.

* Maximální celkový obsah síry 180 až 300 v závislosti na redukujících cukrech.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *VÍNO – bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Vína se zbytkovým cukrem ≤ 12 g/l jsou čirá a jasná, s vůní bílého ovoce, jako jsou hrušky a jablka, a tóny citrusů. Vína vyrobená z odrůdy Moscatel jsou velmi aromatická a mají typické vůně. Bílá vína jsou obecně svěží, intenzivní a vyvážená.

Vína se zbytkovým cukrem > 12 g/l jsou čirá a jasná s vůní zralého bílého ovoce. Jsou sladká, medová, s dobrou rovnováhou kyselosti a sladkosti a mají dlouhou dochuť.

Vína vyrobená z odrůdy Moscatel jsou velmi aromatická a mají typické vůně. Vína, která zrají v sudech, mají typickou vůni po zrání s nádechem dřeva a kořeněné aroma.

* Maximální celkový obsah síry 180 až 300 v závislosti na redukujících cukrech.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ POPIS

Bílá šumivá vína jsou jasná a čirá, s charakteristickou ovocnou a rostlinnou vůní. Jsou svěží, živá, intenzivní, velmi jemná a mají dlouhou dochuť.

Šumivá růžová vína jsou jasná a čistá, s vůní čerstvého červeného ovoce, mají dlouhou dochuť a jsou velmi vytříbená.

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 0,8

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

Při zpracování hroznů, moštu a vína a při kontrole kvašení a zrání se dbá na to, aby se dosáhlo maximální kvality a tradičních znaků vinařských stylů s chráněným označením. Prostory, v nichž probíhá zrání, jsou vybaveny zařízeními pro zrání vína, která zaručují kvalitu. Celkový obsah alkoholu základních vín používaných k výrobě šumivých vín je ≥ 10 % objemových.

Maximální výnos: 0,72 hl vína na 100 kg hroznů.

Výjimečně lze tuto hodnotu zvýšit na 0,74 hl vína na 100 kg hroznů.

Červené víno: ≥ 30 % odrůdy Manto Negro a ≤ 30 % odrůdy Gorgollassa.

Bílé víno: ≥ 50 % odrůdy Moll nebo Moscatel.

Růžové a růžové šumivé víno: ≤ 30 odrůdy Gorgollassa.

Bílé šumivé víno: ≥ 50 % odrůdy Moll a bez odrůd Moscatel.

2.

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

K extrakci moštu nebo vína se smějí používat pouze mechanické systémy, které nepoškozují nebo neodstraňují pevné části hroznu. Konkrétně není povoleno používat vysokorychlostní odstředivé drtiče nebo kontinuální lisy. Postupy, které zahrnují předehřívání hroznů nebo zahřívání moštů či vín v přítomnosti matolin za účelem nucené extrakce barviva, nejsou pro výrobu vín s CHOP Binissalem povoleny.

Regulační výbor může rozhodnout o druhu balení a systému přepravy sklizených hroznů, aby se zabránilo zhoršení jejich kvality.

3.

Pěstební postup

Postupy jsou zavedeny tak, aby bylo dosaženo nejvyšší kvality a specifičnosti vín.

Minimální hustota výsadby je 2 225 rostlin/ha v závislosti na půdě, odrůdách a systému vedení révy. Používá se vedení bez opěrné konstrukce nebo vedení s vyvazováním.

Zavlažování může být povoleno za stanovených metod a podmínek, na základě technických studií nebo v případech odůvodněných klimatickými podmínkami.

Minimální přirozený obsah alkoholu činí 10 % objemových u bílých odrůd a 10,5 % objemových u modrých odrůd.

b. *Maximální výnosy*

1. Bílé a červené odrůdy

9 900 kilogramů hroznů na hektar

2.

73,26 hektolitru na hektar

3. Odrůda vinné révy Parellada

11 000 kilogramů hroznů na hektar

4.

81,40 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obce ostrova Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia a Sencelles.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Pro vlastnosti a kvalitu jsou rozhodující klimatické a půdní podmínky a místní odrůdy vinné révy. Ty jsou zásadní pro plné dozrávání s vyšší koncentrací cukrů a větší expresi procesů spojených se syntézou a akumulací sloučenin s rozhodujícím vlivem na kvalitu: tedy cukrů, kyselin a aromatických a fenolových sloučenin. To umožňuje vyrábět vína, která jsou teplá a mají dobrý obsah alkoholu.

Červená vína: s ovocnými tóny, hřejivá, s dobrou strukturou a dlouhou dochutí,

Růžová vína: silně aromatická a s dlouhou dochutí,

Bílá vína: svěží s intenzivní vůní a chutí,

Šumivá bílá vína: svěží, elegantní, živá a intenzivní,

Šumivá růžová vína: silně aromatická, elegantní a s dlouhou dochutí.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Balení musí probíhat ve vinařstvích zapsaných v rejstříku stáčíren, která se nacházejí v chráněné oblasti, aby byla zaručena jakost vín, přičemž je třeba mít na paměti následující skutečnosti:

— Podmínky stáčení musí být přísně kontrolovány,

— Přeprava nebaleného vína může mít negativní vliv na jeho kvalitu,

— Nejlepší podmínky pro stáčení jsou sledovány přímo u zdroje, kde jsou zkušenosti se specifickými vlastnostmi produktu zárukou kvality a pravosti.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Název CHOP Binissalem musí být na etiketě uveden na viditelném místě.

Obaly musí být opatřeny číslovanými plombami, štítky nebo sekundárními štítky vydanými regulačním výborem, které nelze znovu použít. Musí být připevněny vinařstvím a na místě.

Odkaz na specifikaci produktu

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