C/2025/3321

16.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Binissalem«

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Binissalem«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dirección General de Industria Alimentaria

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

6. **Klassificering som standardændring**

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. TILFØJELSE AF SORTEN ESCURSAC SOM DRUE TIL VINFREMSTILLING

Beskrivelse:

Druesorten Escursac er blevet tilføjet som rød drue til vinfremstilling.

Afsnit 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet ændres.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Begrundelse:

Tilføjelsen af sorten Escursac som en egnet sort til fremstilling af oprindelsesbetegnelsen »Binissalem« er baseret på følgende elementer:

— der er tale om en lokal sort, der fandtes i området for oprindelsesbetegnelsen, før den blev oprettet, og som derfor er knyttet til den

— sorten har gode dyrkningsegenskaber, idet den er godt tilpasset forholdene i det geografiske miljø og har en høj vandreguleringskapacitet

— denne sort har et godt syreindhold og bidrager til den frugtagtige karakter af de vine, der er omfattet af betegnelsen.

2. NEDSÆTTELSE AF MINIMUMSGRÆNSEN FOR TOTALT SYREINDHOLD

Beskrivelse:

Det minimale totale syreindhold er blevet sat ned til 3,5 g/l vinsyre for alle vinkategorier med denne beskyttede geografiske betegnelse.

Afsnit 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet ændres.

Begrundelse:

Hovedårsagen til denne ændring er klimaændringerne. Ifølge en undersøgelse foretaget af Universidad de las Illes Balears er temperaturerne i druernes modningsperiode steget i løbet af de sidste 30 år, hvilket har ført til et fald i mostens totale syreindhold.

For at kunne overholde de krav til det minimale syreindhold, der er fastsat i produktspecifikationen, skal syreindholdet korrigeres ved tilsætning af vinsyre. Denne teknik øger risikoen for ustabilitet med hensyn til vinsyre og uønskede organoleptiske fejl.

En nedsættelse af det totale syreindhold til 3,5 g/l vinsyre har derimod ingen negativ indvirkning på vinens kvalitet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Binissalem«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

a. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *VIN – rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Med et restsukkerindhold på ≤ 12 g/l er vinene kendetegnet ved en middel til høj farveintensitet og aromaer af modne røde frugter med undertoner af urter. I munden er de varme, fyldige, velstrukturerede og harmoniske med en vedvarende eftersmag.

Med et restsukkerindhold på > 12 g/l er de kendetegnet ved middel til høj farveintensitet med aromaer af meget modne røde frugter og rosiner. I munden er de varme, bløde og velstrukturerede med en vedvarende eftersmag og en god balance mellem syreindhold og sukker.

De vine, der bliver lagret på fade, får aromaer, der er kendetegnende for lagring, med noter af træ og krydrede aromaer.

* Maksimalt totalt svovlindhold fra 150 til 300, afhængigt af det reducerende sukker.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *VIN – rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Med et restsukkerindhold på ≤ 12 g/l er vinene lyse og klare med primære aromaer af røde frugter. I munden er de afbalancerede og vedvarende.

Med et restsukkerindhold på > 12 g/l er udseendet klart og tydeligt, og vinene har aromaer af modne røde frugter. I munden er de varme, søde, harmoniske og vedvarende.

De vine, der bliver lagret på fad, får aromaer, der er kendetegnende for lagring, med noter af træ og krydrede aromaer.

* Maksimalt totalt svovlindhold fra 180 til 300, afhængigt af det reducerende sukker.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *VIN – hvidvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Med et restsukkerindhold på ≤ 12 g/l er vinene klare og lyse med aromaer af hvide frugter såsom pærer og æbler og noter af citrusfrugter. Vine fremstillet af sorten Moscatel er meget aromatiske og har karakteristiske aromaer. Hvidvinene er generelt friske, intense og harmoniske.

Med et restsukkerindhold på > 12 g/l er farven klar og lys, og vinene har aromaer af modne hvide frugter. Sød, blød med en god balance mellem syre og sukker og en vedvarende eftersmag.

Vine fremstillet af sorten Moscatel er meget aromatiske og har karakteristiske aromaer. De vine, der lagres på fad, får aromaer, der er kendetegnende for lagring, med noter af træ og krydrede aromaer.

* Maksimalt totalt svovlindhold fra 180 til 300, afhængigt af det reducerende sukker.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *MOUSSERENDE VIN*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende hvidvine er lyse og klare og kendetegnet ved aromaer af frugt og planter. De er friske, livlige, intense, har stor finesse og en vedvarende eftersmag.

De mousserende rosévine er lyse og klare med aromaer af røde frugter, friske, med stor finesse og en vedvarende eftersmag.

* De grænseværdier, der ikke angives, skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 0,8

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 180

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Håndtering af druer, most og vin, kontrol af gæringen og processen til opnåelse af de beskyttede vintypers traditionelle kvalitet og egenskaber. Lokaler til lagring med udstyr til lagring af vine, der garanterer kvaliteten. Det totale alkoholindhold i basisvinene til fremstilling af mousserende vin er ≥ 10 % vol.

Maksimalt udbytte: 0,72 hl vin pr. 100 kg druer.

Undtagelsesvis er det muligt at øge udbyttet op til 0,74 hl vin pr. 100 kg druer.

Rødvin: ≥ 30 % Manto Negro og ≤ 30 % Gorgollassa.

Hvidvin: ≥ 50 % Moll eller Moscatel-sorter.

Rosévin og mousserende rosévin: ≤ 30 % Gorgollassa.

Mousserende hvidvin: ≥ 50 % Moll og uden Moscatel-sorter.

2.

Restriktioner for fremstilling af vinene

Der må kun anvendes mekaniske systemer, som ikke beskadiger eller forskubber de faste dele af klasen, til ekstraktion af most eller vin. Det er navnlig forbudt at bruge højhastighedscentrifugalknusere og at anvende såkaldte »kontinuerlige« presser. Ved fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Binissalem« er det forbudt at anvende metoder, der består i forvarmning af druerne eller opvarmning af most eller vin under tilstedeværelse af presserester, for at fremtvinge udvindingen af farvestoffet.

Consejo Regulador (kontrolorganet) kan fastsætte, hvilken type emballage og hvilket transportsystem der skal anvendes til de høstede druer for ikke at forringe kvaliteten.

3.

Dyrkningspraksis

Metoder, der har til formål at forbedre vinenes kvalitet og særlige kendetegn

Beplantningstæthed: 2 225 vinstokke/ha, afhængigt af jordbund, sorter og beskæringssystemer. Beskæring og opbinding i gobeletform eller på trådespalier.

Kunstvanding kan tillades ved at specificere vilkårene og betingelserne, hvis de tekniske undersøgelser eller de klimatiske forhold berettiger det.

Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen er 10 % for hvide sorter og 10,5 % for røde sorter.

b. *Maksimale udbytter*

1. Hvide og røde sorter

9 900 kg druer pr. hektar

2.

73,26 hektoliter pr. hektar

3. Sorten Parellada

11 000 kg druer pr. hektar

4.

81,40 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Kommuner på Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia og Sencelles.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

De klimatiske forhold, forholdene på vindyrkningsjorderne og de lokale druesorter er afgørende for vinens egenskaber og kvalitet, da de fremmer en fuldstændig modning, større sukkerkoncentration, bedre synteseprocesser og akkumulering af kvalitetsbestemmende forbindelser (sukker, syrer, aromatiske forbindelser og phenolforbindelser), hvilket gør det muligt at fremstille varme vine med et godt alkoholindhold.

Rødvine: frugtagtige, varme, strukturerede og vedvarende.

Rosévine: aromatiske og vedvarende.

Hvidvine: frisk og intens duft og smag.

Mousserende hvidvine: friskhed, finesse, livlighed og intensitet.

Mousserende rosévine: aromatiske, finesse og vedvarende.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Emballeringen foretages i kældre, der er opført i Embotelladoras register, og som ligger i det geografiske område for den beskyttede betegnelse, for at sikre vinenes kvalitet, idet der tages hensyn til følgende:

— aftapningen kræver nøje overvågning af de gældende betingelser

— transport af uaftappet vin kan have en negativ indvirkning på vinens kvalitet

— de optimale aftapningsbetingelser kontrolleres fra starten, og fremgangsmåden er baseret på erfaringer med produktets særlige egenskaber for at sikre dets kvalitet og ægthed.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Binissalem« skal stå på en fremtrædende plads på etiketten.

Emballagen skal være forsynet med nummererede segl, etiketter eller kontroletiketter udstedt af Consejo Regulador, som ikke muliggør genbrug, fordi de er anbragt af og i kælderen.

Link til produktspecifikationen

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