C/2025/3321

16.6.2025

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

(C/2025/3321)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Binissalem“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (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**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dirección General de la Industria Alimentaria

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

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

1. AUFNAHME DER SORTE ESCURSAC ALS KELTERTRAUBENSORTE

Beschreibung:

Die Sorte Escursac wird als rote Keltertraubensorte aufgenommen.

Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments werden geändert.

[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).

Begründung:

Die Sorte Escursac wird als für die Erzeugung von Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Binissalem“ geeignete Sorte aufgenommen, weil

— es sich um eine lokale Sorte handelt, die schon vor der Eintragung der Ursprungsbezeichnung in dem Gebiet vorkam und daher mit ihm verbunden ist,

— sie über ein gutes agronomisches Verhalten verfügt, gut an das geografische Gebiet angepasst ist und sehr wassereffizient ist,

— sie über eine gute Säure verfügt und zum fruchtigen Charakter der Weine der Ursprungsbezeichnung beiträgt.

2. SENKUNG DES MINDESTWERTS FÜR DEN GESAMTSÄUREGEHALT

Beschreibung:

Der Mindestgesamtsäurewert für alle Weinkategorien der g.g.A. wird auf 3,5 g/l Weinsäure gesenkt.

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments werden geändert.

Begründung:

Diese Änderung ist in erster Linie auf den Klimawandel zurückzuführen. Einer Studie der Universidad de las Illes Balears zufolge sind in den letzten 30 Jahren die Temperaturen, die während der Reifezeit der Trauben herrschen, gestiegen. Dies führt zu einer Verringerung des Gesamtsäuregehalts der Moste.

Um die Anforderungen der Produktspezifikation hinsichtlich der Mindestgesamtsäure erfüllen zu können, muss der Säuregehalt durch die Zugabe von Weinsäure korrigiert werden. Durch diese Zugabe erhöht sich das Risiko, dass der Wein instabil wird und organoleptische Fehler aufweist.

Die Senkung des Gesamtsäuregehalts auf 3,5 g/l Weinsäure hat hingegen keine negativen Auswirkungen auf die Qualität des Weins.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Binissalem

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen:**

1. Wein

4. Schaumwein

a. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *WEIN – Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Bei einem Restzuckergehalt von ≤ 12 g/l zeichnen sie sich durch eine mittlere bis mittelhohe Farbintensität mit Aromen reifer roter Früchte mit sekundären Gemüsearomen aus. Im Mund sind sie warm, fleischig, gut strukturiert, ausgewogen und sie haben einen langen Abgang.

Bei einem Restzuckergehalt von > 12 g/l zeichnen sie sich durch eine mittlere bis mittelhohe Farbintensität mit Aromen roter sehr reifer Früchte und Rosinenaroma aus. Im Mund sind sie warm, süß, gut strukturiert, sie haben einen langen Abgang und ein gutes Säure-Süße-Verhältnis.

Weine, die in Fässern reifen, weisen Reifungsaromen mit Anklängen von Holz sowie würzige Aromen auf.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 bis 300, je nach Gehalt an reduzierenden Zuckern.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *WEIN – Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Bei einem Restzuckergehalt von ≤ 12 g/l zeichnen sich die Weine dadurch aus, dass sie brillant und klar sind, und Primäraromen roter Früchte aufweisen. Im Mund sind sie ausgewogen und persistent.

Bei einem Restzuckergehalt von > 12 g/l sind die Weine klar und brillant und weisen Aromen reifer roter Früchte auf. Im Mund sind sie warm, süß, ausgewogen und persistent.

Weine, die in Fässern reifen, weisen Reifungsaromen mit Anklängen von Holz sowie würzige Aromen auf.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid 180 bis 300, je nach Gehalt an reduzierenden Zuckern.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *WEIN – Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Bei einem Restzuckergehalt von ≤ 12 g/l sind die Weine klar, brillant und weisen Aromen weißer Früchte wie Birnen oder Äpfel sowie Zitrusnoten auf. Weine der Moscatel-Sorten sind sehr aromatisch und weisen eigene Aromen auf. Die Weißweine sind im Allgemeinen frisch, intensiv und ausgewogen.

Bei einem Restzuckergehalt von > 12 g/l sind sie klar und brillant und weisen Aromen reifer weißer Früchte auf. Sie sind süß, lieblich, weisen ein gutes Säure-Süße-Verhältnis auf und haben einen langen Abgang.

Weine der Moscatel-Sorten sind sehr aromatisch und weisen eigene Aromen auf. Weine, die in Fässern reifen, weisen Reifungsaromen mit Anklängen von Holz sowie würzige Aromen auf.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid 180 bis 300, je nach Gehalt an reduzierenden Zuckern.

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *SCHAUMWEIN*

KURZBESCHREIBUNG

Die weißen Schaumweine sind brillant und klar und zeichnen sich durch Aromen von Früchten und Pflanzen aus. Es handelt sich um frische, lebendige, intensive und sehr feine Weine mit einem langen Abgang.

Die Roséschaumweine sind brillant und klar, weisen Aromen roter Früchte auf, sind frisch, sehr fein und haben einen langen Abgang,

* Nicht angegebene Höchstwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften der Union entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 0,8

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 180

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben, der Most und der Wein werden so gehandhabt und der Gärungsprozess und das Verfahren dahin gehend kontrolliert, dass Weine höchster Qualität und mit den traditionellen Merkmalen der geschützten Weinsorten erzeugt werden. Um Qualität zu gewährleisten, verfügen die Betriebe, in denen der Ausbau stattfindet, über die notwendigen Vorrichtungen zur Reifung der Weine. Der maximale Gesamtalkoholgehalt der Basisweine für die Erzeugung von Schaumweinen beträgt ≥ 10 % vol.

Höchstertrag: 0,72 hl Wein pro 100 kg Trauben.

Dieser Wert kann ausnahmsweise auf bis zu 0,74 hl Wein pro 100 kg Trauben angehoben werden. Rotwein: ≥ 30 % Manto Negro und ≤ 30 % Gorgollassa. Weißwein: ≥ 50 % Moll oder Moscatel-Sorten. Roséwein oder Roséschaumwein: ≤ 30 % Gorgollassa. Weißer Schaumwein: ≥ 50 % Moll und keine Moscatel-Sorten.

2.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Für die Extraktion von Most oder Wein dürfen nur mechanische Systeme zum Einsatz kommen, bei denen die festen Bestandteile der Traube nicht verletzt oder abgerissen werden. Insbesondere ist der Einsatz von Hochgeschwindigkeitszentrifugen und sogenannten kontinuierlichen Pressen verboten. Bei der Erzeugung von Weinen der g.U. Binissalem dürfen keine Verfahren zum Vorwärmen der Trauben oder Erwärmen der Moste oder Weine in Gegenwart des Tresters angewandt werden, um die Gewinnung von Farbstoffen zu erzwingen.

Damit die Qualität nicht beeinträchtigt wird, kann der Regulierungsausschuss die Art von Behältnis und das System für den Transport der gelesenen Trauben festlegen.

3.

Anbauverfahren

Verfahren für die Erzeugung von Weinen bester Qualität und mit besonderen Eigenschaften

Die Pflanzdichte muss mindestens 2 225 Rebstöcke pro Hektar betragen, je nach Flächen, Sorten und Erziehungssystem. Erziehung und Schnitt nach der Gobelet- oder Spaliermethode.

Die Bewässerung kann unter Angabe der Verfahren und Bedingungen genehmigt werden, sofern dies durch technische Untersuchungen und die klimatischen Bedingungen gerechtfertigt ist.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt muss bei weißen Sorten bei 10 % und bei roten Sorten bei 10,5 % liegen.

b. *Höchsterträge*

1. Weiße und rote Sorten

9 900 kg Trauben pro Hektar

2.

73,26 Hektoliter pro Hektar

3. Sorte Parellada

11 000 kg Trauben pro Hektar

4.

81,40 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemeindegebiete der Insel Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia und Sencelles.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die klimatischen Bedingungen und Bodenbedingungen sowie die lokalen Sorten sind entscheidend für die Eigenschaften und für die Qualität des Weins, da sie eine vollständige Reifung begünstigen, und damit einen höheren Zuckergehalt und eine stärkere Ausprägung der Prozesse im Zusammenhang mit der Synthese und Akkumulation von qualitätsbestimmenden Verbindungen (Zucker, Säuren, aromatische Verbindungen und Phenolverbindungen) herbeiführen, die die Erzeugung warmer Weine mit gutem Alkoholgehalt ermöglichen.

Rotweine: fruchtig, warm, strukturiert und mit langem Abgang; Roséweine: sehr aromatisch und mit langem Abgang; Weißweine: frisch und intensiver Geruch und Geschmack; weiße Schaumweine: frisch, fein, lebendig und intensiv; Roséschaumweine: sehr aromatisch, fein und mit langem Abgang.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Um die Qualität der Weine sicherzustellen, findet die Abfüllung in Betrieben in dem Gebiet der g.U. statt, die im Register der Abfüllbetriebe eingetragen sind. Dabei ist Folgendes zu berücksichtigen:

— Die Bedingungen bei der Abfüllung müssen rigoros überwacht werden.

— Der Transport von nicht abgefülltem Wein kann seine Qualität beeinträchtigen.

— Die optimalen Bedingungen für die Abfüllung werden am Erzeugungsort kontrolliert, wo die Erfahrung bezüglich der besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses dessen Qualität und Authentizität garantiert.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der g.U. „Binissalem“ muss deutlich sichtbar auf dem Etikett erscheinen.

Die Behältnisse müssen mit nicht wiederverwendbaren nummerierten Siegeln, Etiketten oder Kontrolletiketten des Regulierungsausschusses, die von der Kellerei aufgebracht werden, versehen sein.

Link zur Produktspezifikation

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