Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3321

16.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/3321)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Binissalem»

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Binissalem»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος

Γενική Διεύθυνση Βιομηχανίας Τροφίμων

Υποδιεύθυνση για τα Συστήματα Ποιότητας και τη Βιολογική Γεωργία

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ESCURSAC ΩΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Περιγραφή

Προστίθεται η ποικιλία σταφυλιών Escursac για την παραγωγή ερυθρού οίνου.

Τροποποιούνται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολόγηση

Η ποικιλία Escursac προστίθεται ως ποικιλία σταφυλιών κατάλληλη για την παραγωγή οίνων της ΠΟΠ Binissalem για τους ακόλουθους λόγους:

— Πρόκειται για τοπική ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή από τότε που δημιουργήθηκε η ΠΟΠ και, ως εκ τούτου, συνδέεται με αυτήν.

— Όσον αφορά τη γεωργία, έχει καλές επιδόσεις και είναι καλά προσαρμοσμένη στις τοπικές γεωγραφικές συνθήκες με εξαιρετικά αποδοτική χρήση του νερού.

— Έχει καλή οξύτητα και συμβάλλει στον φρουτώδη χαρακτήρα των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ.

2. ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Περιγραφή

Η ελάχιστη ολική οξύτητα μειώνεται σε 3,5 g/l τρυγικού οξέος για όλες τις κατηγορίες οίνων με την εν λόγω ΠΓΕ.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση

Η κλιματική αλλαγή είναι η κύρια αιτία της εν λόγω τροποποίησης. Σύμφωνα με μελέτη του Πανεπιστημίου των Βαλεαρίδων Νήσων, τα τελευταία 30 χρόνια έχει σημειωθεί αύξηση των θερμοκρασιών κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών, με αποτέλεσμα τη μείωση της ολικής οξύτητας του γλεύκους.

Για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ελάχιστης οξύτητας που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, η οξύτητα πρέπει να διορθωθεί με την προσθήκη τρυγικού οξέος, αλλά αυτό αυξάνει τον κίνδυνο τρυγικής αστάθειας και ανεπιθύμητων οργανοληπτικών ελαττωμάτων.

Αντιθέτως, η μείωση της ολικής οξύτητας σε 3,5 g/l τρυγικού οξέος δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα του οίνου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Binissalem

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

a. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα ≤ 12 g/l έχουν χαρακτηριστική μέτρια έως μετρίως υψηλή χρωματική ένταση με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και φυτικές νότες στο φόντο. Στο στόμα, αφήνουν μια αίσθηση θερμότητας, είναι σαρκώδεις, καλά δομημένοι, ισορροπημένοι και έχουν μεγάλη διάρκεια.

Οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα ≤ 12 g/l έχουν χαρακτηριστική μέτρια έως μετρίως υψηλή χρωματική ένταση με αρώματα υπερώριμων κόκκινων φρούτων και σταφίδων. Στο στόμα, αφήνουν μια αίσθηση θερμότητας, είναι γλυκείς, καλά δομημένοι, μακράς διάρκειας και έχουν καλή ισορροπία οξύτητας και γλυκύτητας.

Οι οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια έχουν χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης με νότες ξύλου και αρώματα μπαχαρικών.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θείο 150 έως 300, ανάλογα με τα αναγωγικά σάκχαρα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *ΟΙΝΟΣ — Ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα ≤ 12 g/l είναι χαρακτηριστικά λαμπεροί και διαυγείς, με πρωτογενή αρώματα κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, είναι ισορροπημένοι και έχουν μεγάλη διάρκεια.

Οι οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα > 12 g/l έχουν διαυγή και λαμπερή όψη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Στο στόμα αφήνουν μια αίσθηση θερμότητας, είναι γλυκείς, ισορροπημένοι και έχουν μεγάλη διάρκεια.

Οι οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια έχουν χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης με νότες ξύλου και αρώματα μπαχαρικών.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θείο 180 έως 300, ανάλογα με τα αναγωγικά σάκχαρα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *ΟΙΝΟΣ — Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι με ≤ 12 g/l υπολειμματικών σακχάρων είναι διαυγείς και λαμπεροί, με αρώματα λευκών φρούτων, όπως είναι τα αχλάδια και τα μήλα, και νότες εσπεριδοειδών. Οι οίνοι που παράγονται από ποικιλίες σταφυλιών Moscatel είναι εξαιρετικά αρωματικοί με τα χαρακτηριστικά αρώματα τους. Γενικά, οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί, έντονοι και ισορροπημένοι.

Οι οίνοι με ≤ 12 g/l υπολειμματικών σακχάρων είναι διαυγείς και λαμπεροί, με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Είναι γλυκείς με γεύση μελιού, καλή ισορροπία οξύτητας και γλυκύτητας και μεγάλη διάρκεια.

Οι οίνοι που παράγονται από ποικιλίες σταφυλιών Moscatel είναι εξαιρετικά αρωματικοί με τα χαρακτηριστικά αρώματα τους. Οι οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια έχουν χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης με νότες ξύλου και αρώματα μπαχαρικών.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θείο 180 έως 300, ανάλογα με τα αναγωγικά σάκχαρα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις λευκοί οίνοι είναι λαμπεροί και διαυγείς, με χαρακτηριστικά φρουτώδη και φυτικά αρώματα. Είναι δροσεροί, ζωηροί, έντονοι, έχουν μεγάλη διάρκεια και εξαιρετική λεπτότητα.

Οι αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι είναι λαμπεροί και διαυγείς, με αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, έχουν μεγάλη διάρκεια και εξαιρετική λεπτότητα.

* Όταν δεν έχουν προσδιοριστεί όρια, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 10,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 0,8

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 180

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

a. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο χειρισμός των σταφυλιών, του γλεύκους και του οίνου, καθώς και ο έλεγχος της ζύμωσης και της ανάπτυξής τους, εκτελούνται κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζονται η μέγιστη ποιότητα και οι παραδοσιακοί χαρακτήρες των τύπων οίνου που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία. Οι χώροι που προβλέπονται για την ωρίμαση των οίνων διαθέτουν εγκαταστάσεις παλαίωσης που εγγυώνται την ποιότητα. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων βάσης που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων είναι ≥ 10 %.

Μέγιστη απόδοση: 0,72 hl οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Κατ' εξαίρεση, η ποσότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί σε 0,74 hl οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Ερυθρός οίνος: ποικιλίες σταφυλιών ≥ 30 % Manto Negro και ≤ 30 % Gorgollassa.

Λευκοί οίνοι: ≥ 50 % ποικιλίες Moll ή Moscatel.

Ερυθρωποί και αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι: ≤ 30 ποικιλία Gorgollassa.

Λευκοί αφρώδεις οίνοι: ≥ 50 % ποικιλία Moll και χωρίς την ποικιλία Moscatel.

2.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Για την εκχύλιση του γλεύκους ή του οίνου, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μηχανικά συστήματα, τα οποία δεν προξενούν ζημία στα στερεά μέρη των βότρεων ούτε τα μετατοπίζουν. Συγκεκριμένα, δεν επιτρέπεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας ή πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας. Για την παρασκευή οίνων της ΠΟΠ Binissalem δεν επιτρέπονται πρακτικές που περιλαμβάνουν προθέρμανση των σταφυλιών ή θέρμανση των γλευκών ή των οίνων παρουσία στεμφύλων, προκειμένου να προκληθεί η εκχύλιση του χρωστικού υλικού.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο μπορεί να αποφασίζει σχετικά με τον τύπο συσκευασίας και το σύστημα μεταφοράς των συγκομισθέντων σταφυλιών, προκειμένου να αποφεύγεται η υποβάθμιση της ποιότητας.

3.

Μέθοδος καλλιέργειας

Εφαρμόζονται πρακτικές για την επίτευξη της υψηλότερης ποιότητας και ιδιαιτερότητας των οίνων.

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 2 225 φυτά/εκτάριο, ανάλογα με τα εδάφη, τις ποικιλίες και τα συστήματα μόρφωσης. Χρησιμοποιούνται το κυπελλοειδές κλάδεμα ή η υποστήριξη με πασσάλους.

Η άρδευση μπορεί να εγκριθεί με συγκεκριμένες μεθόδους και συνθήκες, κατόπιν τεχνικών μελετών ή όταν αυτό δικαιολογείται από τις κλιματικές συνθήκες.

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10 % για τις λευκές ποικιλίες και 10,5 % για τις ερυθρές ποικιλίες.

b. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές και ερυθρές ποικιλίες

9 900 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

73,26 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ποικιλία σταφυλιών Parellada

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

81,40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Δήμοι της νήσου Μαγιόρκα: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia και Sencelles.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες και οι τοπικές ποικιλίες σταφυλιών είναι ζωτικής σημασίας για τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα. Έχουν καίρια σημασία για την πλήρη ωρίμαση με μεγαλύτερη συγκέντρωση σακχάρων και εντονότερη έκφραση των διεργασιών που συνδέονται με τη σύνθεση και τη συσσώρευση ενώσεων με καθοριστική επίδραση στην ποιότητα: σάκχαρα, οξέα, αρωματικές και φαινολικές ενώσεις. Με τον τρόπο αυτό καθίσταται δυνατή η παραγωγή οίνων που δίνουν την αίσθηση θερμότητας, με καλό αλκοολικό τίτλο.

Ερυθροί οίνοι: φρουτώδες, θερμότητα, δομή και διάρκεια.

Ερυθρωποί οίνοι: ιδιαίτερα αρωματικοί και μακράς διάρκειας.

Λευκοί οίνοι: φρεσκάδα και ένταση αρωμάτων και γεύσης.

Αφρώδεις λευκοί οίνοι: δροσεροί, κομψοί, ζωηροί και έντονοι.

Αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι: έντονα αρωματικοί, κομψοί και μακράς διάρκειας.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται σε οινοποιεία καταχωρισμένα στο Μητρώο Επιχειρήσεων Εμφιάλωσης, τα οποία βρίσκονται στην προστατευόμενη περιοχή, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα των οίνων, λαμβάνοντας υπόψη τα ακόλουθα:

— Οι συνθήκες εμφιάλωσης πρέπει να παρακολουθούνται αυστηρά.

— Η μεταφορά μη συσκευασμένου οίνου μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητά του.

— Οι καλύτερες συνθήκες για την εμφιάλωση παρακολουθούνται στην πηγή, όπου η πείρα όσον αφορά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος αποτελεί εγγύηση της ποιότητας και της γνησιότητας.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ονομασία της ΠΟΠ Binissalem πρέπει να αναγράφεται ευδιάκριτα στην ετικέτα.

Η συσκευασία πρέπει να φέρει αριθμημένες σφραγίδες, ετικέτες ή συμπληρωματικές ετικέτες που εκδίδονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, οι οποίες δεν μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν. Πρέπει να τοποθετούνται από το οινοποιείο και στους χώρους αυτού.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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