C/2025/3321

16.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3321)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.3.2025

1. **Toote nimetus**

„Binissalem“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☒ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toiduainete ja keskkonnaministeerium

Toiduainetööstuse peadirektoraat

Väljapaistva kvaliteedi ja mahepõllumajanduse osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. SORDI „ESCURSAC“ LISAMINE VEINIVIINAMARJASORTIDE HULKA

Kirjeldus

Sort „Escursac“ on lisatud punase veiniviinamarjasordina.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Põhjendus

Sort „Escursac“ lisati päritolunimetusega veinide „Binissalem“ valmistamiseks sobiva sordina järgmistel põhjustel:

— tegemist on kohaliku sordiga, mida kasvatati päritolunimetuse piirkonnas juba enne selle nimetuse loomist ja mis on seetõttu sellega seotud;

— põllumajandusliku tootmise seisukohast hea sort, mis on geograafilise keskkonna tingimustega hästi kohanenud ja väga tõhusa veekasutusega;

— hea happesusega sort, mis lisab päritolunimetusega veinidele puuviljasust.

2. ÜLDHAPPESUSE ALAMPIIRI LANGETAMINE

Kirjeldus

Üldhappesuse alampiiri langetatakse kõigi kaitstud veinikategooriate puhul 3,5 grammile liitri kohta viinhappes väljendatuna.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Põhjendus

Muudatuse peamine põhjus on kliimamuutus. Baleaari saarte ülikooli uuringu kohaselt on temperatuur viinamarjade küpsemise ajal viimase kolmekümne aastaga tõusnud, mille tõttu on vähenenud virde üldhappesus.

Selleks et täita üldhappesuse alampiiri käsitlevaid tootespetsifikaadi nõudeid, tuleb happesuse korrigeerimiseks lisada viinhapet, kuid see suurendab ohtu, et viinhape muutub ebastabiilseks ja et tekivad ebasoovitavad organoleptilised defektid.

Seevastu üldhappesuse langetamine 3,5 grammini liitri kohta viinhappes väljendatuna ei mõjuta veini kvaliteeti negatiivselt.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Binissalem

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

a. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *VEIN – punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Veinidel jääksuhkrusisaldusega ≤ 12 g/l on keskmise või sellest suurema intensiivsusega värvus ning küpsete punaste puuviljade/marjade aroom, milles on tunda taimenüansse. Suus on veinid soojad, täidlased, hea struktuuriga, tasakaalustatud ja kauakestva järelmaitsega.

Veinidel jääksuhkrusisaldusega >12 g/l on keskmise või sellest suurema intensiivsusega värvus ning väga küpsete punaste puuviljade/marjade ja rosina aroom. Suus on veinid soojad, magusad, hea struktuuriga, pika järelmaitsega, hea hapu ja magusa tasakaaluga.

Vaatides laagerdunud veinidel on laagerdamisele omane aroom, milles on tunda puidunüansid ja vürtsikad aroomid.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 150–300 olenevalt redutseerivate suhkrute sisaldusest.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *VEIN – roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Veinid, mille jääksuhkrusisaldus on ≤ 12 g/l, on kirkad ja puhtad, punaste puuviljade/marjade esmase aroomiga. Maitselt on need tasakaalustatud ja püsivad.

Veinid, mille jääksuhkrusisaldus on > 12 g/l, on puhtad ja kirkad, küpsete punaste puuviljade/marjade aroomiga. Maitselt on need soojad, magusad, tasakaalustatud ja püsivad.

Vaatides laagerdunud veinidel on laagerdamisele omane aroom, milles on tunda puidunüansid ja vürtsikad aroomid.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 180–300 olenevalt redutseerivate suhkrute sisaldusest.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *VEIN – valged veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Veinid, mille jääksuhkrusisaldus on ≤ 12 g/l, on puhtad ja kirkad, neil on valgete puuviljade, näiteks pirnide ja õunte aroom, milles on tunda tsitruseliste nüansse. „Moscateli“ sortidest valmistatud veinid on väga aromaatsed ja sordile omase aroomiga. Üldiselt on valged veinid värsked, intensiivsed ja tasakaalustatud.

Veinid, mille jääksuhkrusisaldus on > 12 g/l, on puhtad ja kirkad ning küpsete valgete puuviljade aroomiga. Need on magusad, mesised, hea hapu ja magusa tasakaaluga ning püsiva järelmaitsega.

„Moscateli“ sortidest valmistatud veinid on väga aromaatsed ja sordile omase aroomiga. Vaatides laagerdunud veinidel on laagerdamisele omane aroom, milles on tunda puidunüansid ja vürtsikad aroomid.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 180–300 olenevalt redutseerivate suhkrute sisaldusest.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *VAHUVEIN*

LÜHIKIRJELDUS

Valged vahuveinid on kirkad ja puhtad ning neile on iseloomulikud puuvilja- ja taimearoomid. Need veinid on värsked, särtsakad, intensiivsed, väga hõrgud ja kauakestva järelmaitsega.

Roosad vahuveinid on kirkad ja puhtad. Neil on punaste puuviljade/marjade aroom, veinid on värsked, väga hõrgud ja kauakestva järelmaitsega.

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 0,8

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 180

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Veinivalmistuse eritava

Viinamarju, viinamarjavirret ja veini käideldakse ning kääritamist ja protsessi kontrollitakse selliselt, et saavutada kaitstud veinitüüpide kõrgeim kvaliteet ja traditsioonilised omadused. Veinide laagerdamiskohtades on seadmed, mis tagavad veini kvaliteedi. Vahuveinide valmistamiseks kasutatavate baasveinide üldalkoholisisaldus on ≥ 10 mahuprotsenti.

Maksimaalne saagis: 0,72 hektoliitrit veini 100 kg viinamarjade kohta.

Erandina võib seda kogust suurendada 0,74 hektoliitri veinini 100 kg viinamarjade kohta.

Punane vein: ≥ 30 % „Manto negro“ ja ≤ 30 % „Gorgollassa“.

Valge vein: ≥ 50 % „Moll“ või „Moscateli“ sordid.

Roosa vein ja roosa vahuvein: ≤ 30 „Gorgollassa“.

Valge vahuvein: ≥ 50 % „Moll“ ilma „Moscateli“ sortideta.

2.

Veinivalmistamise kohta kehtestatud piirangud

Virde ja veini ekstraheerimiseks on lubatud kasutada vaid selliseid mehaanilisi abivahendeid, mis ei kahjusta ega rebi katki marjakobara tahkeid osi. Eelkõige on keelatud kasutada kiirtsentrifugaalpurusteid ja pidevpresse. Kaitstud päritolunimetusega veinide „Binissalem“ tootmisel ei ole lubatud viinamarjade eelsoojendamine ega virde või veini soojendamine koos pressimisjääkidega, et kutsuda esile värvaine eraldumist.

Reguleeriv asutus võib kindlaks määrata pakendi liigi ja koristatud viinamarjade vedamise süsteemi, et hoida ära viinamarjade kvaliteedi halvenemine.

3.

Viljelustava

On kehtestatud tavad veinide parima kvaliteedi ja eripära saavutamiseks.

Minimaalne istutustihedus on 2 225 viinapuud hektari kohta, sõltuvalt mullast, viinamarjasortidest ja viinapuude kujundamise süsteemist. Kasutatakse lehtrikujuliseks pügamist või toestamist.

Võib lubada niisutamist, näidates ära konkreetsed meetodid ja tingimused ning võttes aluseks tehnilised uuringud või seda õigustavad ilmastikutingimused.

Minimaalne loomulik alkoholisisaldus peab valgete sortide puhul olema 10 mahuprotsenti ja punaste sortide puhul 10,5 mahuprotsenti.

b. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged ja punased sordid

9 900 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

73,26 hektoliitrit hektari kohta

3. Sort „Parellada“

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

81,40 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Mallorca saare omavalitsusüksused: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia ja Sencelles.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Kliima- ja mullatingimused ning kohalikud sordid on omaduste ja kvaliteedi seisukohast otsustava tähtsusega. Need soodustavad viinamarjade täielikku küpsemist, mis suurendab suhkrute kontsentratsiooni ja käivitab rohkem protsesse, mis on seotud selliste kvaliteeti määravate ühendite (suhkrud, happed, aromaatsed ühendid ja fenoolid) sünteesi ja ladestumisega, mis võimaldavad toota hea alkoholisisaldusega soojasid veine.

Punased veinid: puuviljased, soojad, struktuursed ja püsiva järelmaitsega;

roosad veinid: aromaatsed ja püsiva järelmaitsega;

valged veinid: värsked, intensiivse lõhna ja maitsega;

valged vahuveinid: värsked, hõrgud, särtsakad ja intensiivsed;

roosad vahuveinid: aromaatsed, hõrgud ja püsiva järelmaitsega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veinide kvaliteedi tagamiseks peab pakendamine toimuma kaitstud piirkonnas asuvates ja villimisettevõtete registrisse kantud veinitehastes, võttes arvesse järgmist:

— villimistingimusi tuleb rangelt kontrollida;

— pakendamata veini vedu võib kahjustada veini kvaliteeti;

— optimaalseid villimistingimusi kontrollitakse päritolukohas, kus toote eriomadustega seotud kogemused tagavad toote kvaliteedi ja ehtsuse.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetus „Binissalem“ peab olema etiketil nähtaval kohal.

Pakendil peavad olema nummerdatud pitserid ja reguleeriva asutuse väljastatud etiketid või lisaetiketid, mida ei ole võimalik uuesti kasutada ning mille kinnitab veinitootja oma tehases.

Link tootespetsifikaadile

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