C/2025/3321

16.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3321)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Binissalem”

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Binissalem”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (maatalous-, elintarvike- ja ympäristöministeriö)

Dirección General de la Industria Alimentaria (elintarviketeollisuudesta vastaava osasto)

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica (laatuasioista ja luonnonmukaisesta viljelystä vastaava alaosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Kyseessä on vakiomuutos, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. ESCURSAC-RYPÄLEEN LISÄÄMINEN RYPÄLELAJIKKEEKSI

Kuvaus

Escursac-rypälelajike on lisätty punaviinin valmistukseen käytettäviin lajikkeisiin.

Tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa on muutettu.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Perustelut

Escursac on lisätty SAN-merkinnällä Binissalem varustettujen viinien valmistukseen soveltuviin rypälelajikkeisiin seuraavista syistä:

— Kyseessä on paikallinen lajike, jota on esiintynyt alueella SAN-merkinnän perustamisesta lähtien ja joka on siten yhteydessä siihen.

— Viljelyn näkökulmasta se on satoisa ja hyvin sopeutunut paikallisiin maantieteellisiin olosuhteisiin erittäin tehokkaan vedenkäytön ansiosta.

— Sen happopitoisuus on sopiva ja tukee SAN-merkinnällä varustettujen viinien hedelmäistä luonnetta.

2. VÄHIMMÄISHAPPOPITOISUUDEN ALENNUS

Kuvaus

Vähimmäishappopitoisuus on alennettu 3,5 grammaan viinihappoa litrassa kaikkien tällä SAN-merkinnällä varustettujen viiniluokkien osalta.

Tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa on muutettu.

Perustelut

Muutoksen tärkein syy on ilmastonmuutos. Baleaarien yliopiston tekemän tutkimuksen mukaan rypäleiden kypsymiskauden aikana vallitsevat lämpötilat ovat nousseet 30 viime vuoden aikana, mikä on johtanut rypäleen puristemehun kokonaishappopitoisuuden laskuun.

Tuote-eritelmässä vahvistettujen happopitoisuutta koskevien vähimmäisvaatimusten täyttämiseksi happopitoisuutta on korjattava lisäämällä viinihappoa, mutta tämä lisää viinin epästabiliteetin riskiä tartraattien osalta sekä viinin ei-toivottujen aistinvaraisten virheiden riskiä.

Kokonaishappopitoisuuden vähentäminen 3,5 grammaan viinihappoa litrassa ei puolestaan vaikuta kielteisesti viinin laatuun.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Binissalem

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

a. *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *VIINI – Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viineillä, joiden jäännössokeripitoisuus on ≤ 12 g/l, on tyypillisesti keskitason tai keskivoimakas väri-intensiteetti. Niissä on kypsien punaisten marjojen ja hedelmien aromeja sekä yrttisiä jälkivivahteita. Maku on lämmin, runsas, hyvärakenteinen, tasapainoinen ja pitkä.

Viineillä, joiden jäännössokeripitoisuus on > 12 g/l, on tyypillisesti keskitason tai keskivoimakas väri-intensiteetti. Niiden maussa on kypsien punaisten marjojen ja hedelmien sekä rusinoiden aromeja. Maku on lämmin, makea, hyvärakenteinen ja pitkä. Hapokkuus ja makeus ovat hyvässä tasapainossa.

Tynnyrissä vanhennettavilla viineillä on vanhentamiselle tyypillisiä aromeja, joissa on puun vivahteita ja mausteisuutta.

* Enimmäisrikkipitoisuus 150–300 pelkistävistä sokereista riippuen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11.5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0.8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *VIINI – Roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on ≤ 12 g/l, ovat tyypillisesti kirkkaita, ja niissä on pääasiallisesti punaisten marjojen ja hedelmien aromeja. Maku on tasapainoinen ja pitkä.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on > 12 g/l, ovat kirkkaita, ja niissä on kypsien punaisten marjojen ja hedelmien aromeja. Maku on lämmin, makea, tasapainoinen ja pitkä.

Tynnyrissä vanhennettavilla viineillä on vanhentamiselle tyypillisiä aromeja, joissa on puun vivahteita ja mausteisuutta.

* Enimmäisrikkipitoisuus 180–300 pelkistävistä sokereista riippuen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *VIINI – Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on ≤ 12 g/l, ovat kirkkaita, ja niissä on vaaleiden hedelmien, kuten päärynän ja omenan, aromeja sekä sitrushedelmien vivahteita. Moscatel-rypälelajikkeista valmistetut viinit ovat tyypillisesti erittäin aromaattisia. Valkoviinit ovat yleensä raikkaita, intensiivisiä ja tasapainoisia.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on > 12 g/l, ovat kirkkaita, ja niissä on kypsien vaaleiden marjojen ja hedelmien aromeja. Maku on makea, hunajainen ja pitkä. Tasapaino happamuuden ja makeuden välillä on hyvä.

Moscatel-rypälelajikkeista valmistetut viinit ovat tyypillisesti erittäin aromaattisia. Tynnyrissä vanhennettavilla viineillä on vanhentamiselle tyypillisiä aromeja, joissa on puun vivahteita ja mausteisuutta.

* Enimmäisrikkipitoisuus 180–300 pelkistävistä sokereista riippuen.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *KUOHUVIINI*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoiset kuohuviinit ovat kirkkaita, ja niiden aromit ovat tyypillisesti hedelmäisiä ja yrttisiä. Maku on raikas, eloisa, intensiivinen, pitkä ja erittäin hienostunut.

Roseekuohuviinit ovat kirkkaita. Niissä on raikkaiden punaisten marjojen ja hedelmien aromeja, ja maku on pitkä ja erittäin hienostunut.

* Niiden raja-arvojen, joita ei ole täsmennetty, on oltava voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 0,8

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 180

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypäleitä, rypäleen puristemehua ja viiniä käsitellään ja käymistä ja kehitystä seurataan siten, että viinistä tulee mahdollisimman laadukas ja sillä on suojatulla nimityksellä varustettujen viinityyppien perinteiset ominaisuudet. Kypsytystilat on varusteltu siten, että ne takaavat vanhennettavien viinien korkean laadun. Kuohuviinien valmistuksen pohjana käytettävien viinien kokonaisalkoholipitoisuus on ≥ 10 tilavuusprosenttia.

Enimmäistuotos: 0,72 hehtolitraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

Tätä voidaan poikkeuksellisesti korottaa 0,74 hehtolitraan viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

Punaviini: ≥ 30 % Manto Negro ja ≤ 30 % Gorgollassa-rypälelajikkeita.

Valkoviinit: ≥ 50 % Moll- tai Moscatel-lajikkeita.

Roseeviinit ja roseekuohuviinit: ≤ 30 % Gorgollassa-lajiketta.

Valkoiset kuohuviinit: ≥ 50 % Moll-lajiketta eikä lainkaan Moscatel-lajikkeita.

2.

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Rypälemehun ja viinin uuttamiseen on käytettävä vain mekaanisia järjestelmiä, jotka eivät vahingoita tai riko rypäleterttujen kiinteitä osia. Suuritehoisten keskipakopuristimien ja jatkuvatoimisten puristimien käyttö on nimenomaisesti kielletty. SAN-merkinnällä ”Binissalem” varustettujen viinien valmistuksessa ei sallita menetelmiä, joissa viinirypäleitä esikuumennetaan tai rypälemehua tai viiniä kuumennetaan puristejäämän kanssa väriaineen uuttamisen edistämiseksi.

Sääntelyneuvosto voi tehdä pakkaustyyppiä ja korjattujen rypäleiden kuljetusjärjestelmiä koskevia päätöksiä viinin laadun säilyttämiseksi.

3.

Viljelymenetelmä

Viljelyssä käytetään menetelmiä, joilla saavutetaan viinien korkein mahdollinen laatu ja erityisyys.

Istutustiheys on vähintään 2 225 kasvia hehtaaria kohden maaperästä, lajikkeista ja kasvatustavoista riippuen. Kasvatusmenetelmänä käytetään goblet-kasvatusta tai sidontaa.

Kastelu voidaan hyväksyä tietyin menetelmin ja edellytyksin teknisten tutkimusten jälkeen tai jos se on perusteltua ilmasto-olosuhteiden vuoksi.

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia valkoisissa lajikkeissa ja 10,5 tilavuusprosenttia punaisissa lajikkeissa.

b. *Enimmäistuotos*

1. Valkoiset ja punaiset lajikkeet

9 900 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2.

73,26 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Parellada-rypälelajike

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4.

81,40 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Mallorcan saaren kunnat: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia ja Sencelles.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Ilmasto- ja maaperäolosuhteet sekä paikalliset rypälelajikkeet ovat ratkaisevan tärkeitä viinin ominaispiirteiden ja laadun kannalta. Niillä on keskeinen merkitys täyden kypsymisen saavuttamisessa, jolloin sokeripitoisuus on suurempi. Lisäksi ne edistävät laatuun ratkaisevasti vaikuttavien yhdisteiden, eli sokerien, happojen, aromaattisten yhdisteiden ja fenoliyhdisteiden, synteesiin ja kerääntymiseen liittyviä prosesseja. Nämä tekijät mahdollistavat lämmittävien, alkoholipitoisuudeltaan sopivien viinien valmistamisen.

Punaviinit: hedelmäisyys, lämpö, rakenne ja pituus;

Roseeviinit: erittäin aromaattinen ja pitkä;

Valkoviinit: tuoreus sekä aromien ja makujen voimakkuus;

Valkoiset kuohuviinit: raikas, elegantti, eloisuutta ja intensiteettiä;

Roseekuohuviinit: erittäin aromaattinen, elegantti ja pitkä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Pakkaamisen on viinien laadun takaamiseksi tapahduttava suojatulla alueella sijaitsevissa, pullotusyritysten rekisteriin merkityissä viininvalmistamoissa niin, että seuraavat seikat otetaan huomioon:

— Pullotusolosuhteita on valvottava tarkasti.

— Pakkaamattoman viinin kuljettaminen voi vaikuttaa kielteisesti viinin laatuun.

— Ihanteellisia pullotusolosuhteita seurataan viinin valmistusalueella, jossa tuotteen erityispiirteisiin liittyvä kokemus takaa laadun ja aitouden.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Binissalem” on oltava selvästi merkitty etikettiin.

Pakkauksessa on oltava sääntelyneuvoston antamat numeroidut sinetit, etiketit tai tarkastusmerkinnät, joita ei voida käyttää uudelleen. Viininvalmistamon on kiinnitettävä ne pakkauksiin viininvalmistamon tiloissa.

Linkki tuote-eritelmään

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