C/2025/3321

16.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Binissalem”

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.3.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Binissalem”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, hrane i okoliša

Glavna uprava za prehrambenu industriju

Opća poduprava za kvalitetu i ekološku poljoprivredu

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. DODAVANJE SORTE ESCURSAC KAO SORTE VINOVE LOZE

Opis:

Sorta Escursac dodaje se kao sorta crnog grožđa.

Mijenjaju se odjeljak 6. specifikacije i odjeljak 7. jedinstvenog dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlog:

Razlozi za uvrštenje sorte Escursac kao sorte prikladne za proizvodnju vina s oznakom izvornosti „Binissalem" sljedeći su:

— riječ je o lokalnoj sorti koja je na području ZOI-ja bila prisutna i prije nego što je vino zaštićeno te je stoga s njim povezana,

— dobro poljoprivredno ponašanje, tj. dobra prilagodba uvjetima zemljopisnog okruženja i visoka učinkovitost potrošnje vode,

— dobre je kiselosti i pridonosi voćnom karakteru vina sa ZOI-jem.

2. SMANJENJE NAJMANJE UKUPNE KISELOSTI

Opis:

Najmanja vrijednost ukupne kiselosti za sve zaštićene kategorije vina smanjuje se na 3,5 g/l vinske kiseline.

Mijenjaju se odjeljak 2. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

Razlog:

Glavni su razlog za izmjenu klimatske promjene. Prema studiji Sveučilišta Illes Balears u posljednjih 30 godina povećale su se temperature zabilježene tijekom razdoblja dozrijevanja grožđa, što je dovelo do smanjenja ukupne kiselosti mošta.

Kako bi se ispunili zahtjevi u pogledu najmanje kiselosti utvrđeni u specifikaciji proizvoda, kiselost se mora ispraviti dodavanjem vinske kiseline, ali time se povećava rizik od nestabilnosti na tartarate i neželjenih organoleptičkih nedostataka.

S druge strane, smanjenje ukupne kiselosti na 3,5 g/l vinske kiseline ne utječe negativno na kvalitetu vina.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(I)**

Binissalem

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

a. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *VINO – crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina s udjelom neprevrelog šećera ≤ 12 g/l karakteriziraju srednji do srednje visok intenzitet boje i arome koje podsjećaju na zrelo crveno voće, uz temeljne biljne note. Na nepcu su topla, mesnata, dobre strukture, uravnotežena te imaju dugotrajan okus.

Vina s udjelom neprevrelog šećera > 12 g/l karakteriziraju srednji do srednje visok intenzitet boje i arome koje podsjećaju na vrlo zrelo crveno voće i grožđice. Na nepcu su topla, slatka, dobre strukture te imaju dugotrajan okus i dobru ravnotežu kiselog i slatkog.

Vina koja dozrijevaju u bačvama imaju arome svojstvene procesu starenja, s nijansama drva i pikantnim aromama.

(*) Najveći ukupni sadržaj sumpora od 150 do 300, ovisno o reducirajućim šećerima.

(*) Granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *VINO – ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina s udjelom neprevrelog šećera ≤ 12 g/l svijetla su i čista, s primarnim aromama koje podsjećaju na crveno voće. Vina su uravnotežena i postojana na nepcu.

Vina s udjelom neprevrelog šećera > 12 g/l čista su i svijetla, s aromama koje podsjećaju na zrelo crveno voće. Na nepcu su topla, slatka, uravnotežena i postojana.

Vina koja dozrijevaju u bačvama imaju arome svojstvene procesu starenja, s nijansama drva i pikantnim aromama.

(*) Najveći ukupni sadržaj sumpora od 180 do 300, ovisno o reducirajućim šećerima.

(*) Granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *VINO – bijela vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina s udjelom neprevrelog šećera ≤ 12 g/l čista su, svijetla, s aromama bijelog voća kao što su kruške i jabuke te nijansama agruma. Sorte Moscatel vrlo su aromatične i imaju karakteristične arome. Bijela vina općenito su svježa, intenzivna i uravnotežena.

Vina s udjelom neprevrelog šećera > 12 g/l čista su i svijetla, s aromama zrelog bijelog voća. Slatka su, meka, s dobrom ravnotežom kiselog i slatkog te su postojana.

Vina od sorata Moscatel vrlo su aromatična i imaju karakteristične arome. Vina koja dozrijevaju u bačvama imaju arome svojstvene procesu starenja, s nijansama drva i pikantnim aromama.

(*) Najveći ukupni sadržaj sumpora od 180 do 300, ovisno o reducirajućim šećerima.

(*) Granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *PJENUŠAVO VINO*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela pjenušava vina svijetla su i čista, a odlikuju se voćnim i biljnim aromama. Svježa su, živahna, intenzivna, vrlo profinjena i postojana.

Ružičasta pjenušava vina svijetla su i čista, s aromama koje podsjećaju na crveno voće, svježa su, vrlo profinjena i postojana.

(*) Granične vrijednosti koje nisu navedene moraju biti u skladu s važećim zakonodavstvom Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 0,8

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 180

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Prerada grožđa, mošta i vina, kontrola fermentacije i postupka kako bi se postigla najbolja kvaliteta i tradicionalna svojstva zaštićenih vrsta vina. Kvalitetu vina jamči mjesto uzgoja i metode dozrijevanja. Ukupna volumna alkoholna jakost osnovnih vina za proizvodnju pjenušavih vina iznosi ≥ 10 %.

Najveći prinos 0,72 hl vina na 100 kg grožđa.

Iznimno se može povećati do 0,74 hl vina na 100 kg grožđa.

Crno: ≥ 30 % sorte Manto negro i ≤ 30 % sorte Gorgollassa.

Bijelo: ≥ 50 % sorte Moll ili sorata Moscatel.

Ružičasto i ružičasto pjenušavo: ≤ 30 sorte Gorgollassa.

Bijelo pjenušavo: ≥ 50 % sorte Moll i bez sorata Moscatel.

2.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Za dobivanje mošta ili vina mogu se upotrebljavati samo mehanički sustavi koji ne oštećuju ni krivo prerađuju čvrste dijelove grozda. Posebno je zabranjena upotreba centrifugalnih muljača velike brzine i kontinuiranih preša. U proizvodnji vina obuhvaćenih ZOI-jem Binissalem zabranjeni su postupci koji uključuju prethodno zagrijavanje grožđa ili zagrijavanje mošta ili vina zajedno s kominom radi poticanja ekstrakcije tvari koje vinu daju boju.

Regulatorni odbor može odrediti vrstu pakiranja i sustav prijevoza ubranog grožđa kako se ne bi narušila njegova kvaliteta.

3.

Postupak uzgoja

Prakse za postizanje najbolje kvalitete i specifičnosti vina

Najmanja gustoća sadnje 2 225 trsova po hektaru, ovisno o zemljištu, sortama i sustavima uzgoja. Račvasti sustav uzgoja ili uzgoj u sustavu stupova.

Navodnjavanje se može odobriti ako se utvrde detaljna pravila i uvjeti i ako to opravdavaju tehničke studije ili klimatski uvjeti.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 10 % za bijele sorte i 10,5 % za crne sorte.

b. *Najveći prinosi*

1. Bijele i crne sorte

9 900 kilograma grožđa po hektaru

2.

73,26 hektolitara po hektaru

3. Sorta Parellada

11 000 kilograma grožđa po hektaru

4.

81,40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Općine otoka Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia y Sencelles.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Klimatski i pedološki uvjeti i lokalne sorte presudni su za svojstva i kvalitetu jer pogoduju potpunom dozrijevanju, većoj koncentraciji šećera i većoj izraženosti postupaka povezanih sa sintezom i akumulacijom spojeva koji određuju kvalitetu (šećer, kiseline, aromatski spojevi i fenolni spojevi), što omogućuje proizvodnju toplih vina dobre alkoholne jakosti.

Crna vina: voćnost, toplina, strukturiranost i postojanost;

ružičasta vina: aromatičnost i postojanost;

bijela vina: svježina i intenzitet mirisa i okusa;

bijela pjenušava vina: svježina, profinjenost, živahnost i intenzitet;

ružičasta pjenušava vina: aromatičnost, profinjenost i postojanost.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Pakiranje se mora provoditi u vinarijama upisanima u Registar punionica koje se nalaze na zaštićenom području kako bi se zajamčila kvaliteta vina, uzimajući u obzir sljedeće:

— punjenje u boce mora se provoditi u strogo kontroliranim uvjetima

— prijevoz vina u rinfuzi može negativno utjecati na njegovu kvalitetu

— na samom se izvoru provjeravaju optimalni uvjeti punjenja u boce te se računa s iskustvom s posebnim svojstvima proizvoda kako bi se zajamčila njegova kvaliteta i autentičnost.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Naziv ZOI-ja Binissalem mora biti istaknut na etiketi.

Na pakiranju se moraju nalaziti zaštitni pečat i numerirane etikete ili sekundarne etikete koje izdaje Regulatorni odbor i koje se ne mogu ponovno upotrijebiti, a mora ih pričvrstiti sama vinarija u svojim prostorima.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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