C/2025/3321

2025.6.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3321)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Binissalem”

PDO-ES-A1056-AM02 – 2025.3.18.

1. **A termék elnevezése**

„Binissalem”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Minisztérium

Élelmiszerügyi Főigazgatóság

A minőségbiztosítási rendszerekért és az ökológiai gazdálkodásért felelős aligazgatóság

6. **Standard módosításnak minősülés**

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. AZ ESCURSAC MINT BORSZŐLŐFAJTA FELVÉTELE

Leírás

A vörösborok készítéséhez felhasznált borszőlőfajták közé felvették az Escursac fajtát.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 6. pontja és az egységes dokumentum 7. pontja.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Indokolás

Az Escursac szőlőfajtát a Binissalem oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésére alkalmas fajtaként a következő okok miatt vették fel:

— Olyan helyi fajtáról van szó, amely az OEM létrehozása óta létezik a területen, és ezért kapcsolódik hozzá.

— Mezőgazdasági szempontból jól teljesít, és jól alkalmazkodik a helyi földrajzi feltételekhez, rendkívül hatékony vízfelhasználás mellett.

— Savassága jó, és hozzájárul az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok gyümölcsös jellegéhez.

2. A MINIMÁLIS ÖSSZES SAVTARTALOM CSÖKKENTÉSE

Leírás

A borkősavban kifejezett minimális összes savtartalmat 3,5 gramm/literre csökkentették az ezen oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott bor összes kategóriája tekintetében.

Ennek megfelelően módosult a termékleírás 2. pontja és az egységes dokumentum 4. pontja.

Indokolás

E módosítás fő oka az éghajlatváltozás. A Baleár-szigeteki Egyetem tanulmánya szerint az elmúlt 30 évben emelkedett a hőmérséklet a szőlő érési időszakában, ami a mustok összes savtartalmának csökkenéséhez vezetett.

A termékleírásban meghatározott, minimális savtartalomra vonatkozó követelményeknek való megfelelés érdekében a savtartalmat borkősav hozzáadásával kell korrigálni, de ez növeli a borkő instabilitásának és a nemkívánatos érzékszervi hibáknak a kockázatát.

Ezzel szemben a borkősavban kifejezett teljes savtartalom 3,5 g/l-re csökkentése nincs negatív hatással a bor minőségére.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Binissalem

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

a. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *BOR – Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok jellegzetes közepestől közepes-magasig terjedő színintenzitással rendelkeznek, érett piros gyümölcsökre emlékeztető aromákkal és növényi jegyekkel. A szájban meleg, húsos, jól strukturált, kiegyensúlyozott és hosszú lecsengésű bor érzetét keltik.

A több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok jellegzetes közepestől közepes-magasig terjedő színintenzitással rendelkeznek, nagyon érett piros gyümölcsökre és mazsolára emlékeztető aromákkal. A szájban meleg, édes, jól strukturált, hosszan tartó ízű bor érzetét keltik, amelyekben kiegyensúlyozott a savasság és az édesség.

A hordóban érlelt borok az érlelésre jellemző aromákkal rendelkeznek, fára emlékeztető jegyekkel és fűszeres aromákkal.

* Maximális összes kén-dioxid-tartalom 150–300 mg/l, a redukálócukroktól függően.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos uniós szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *BOR – Rozé borok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok jellegzetesen élénkek és tiszták, a piros gyümölcsökre emlékeztető elsődleges aromákkal. Ízleléskor kiegyensúlyozottak és hosszú lecsengésűek.

A több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok megjelenésre tiszták és fényesek, érett piros gyümölcsökre emlékeztető aromákkal. Ízükben egyszerre van jelen a melegség, az édesség, az egyensúly és a hosszú lecsengés.

A hordóban érlelt borok az érlelésre jellemző aromákkal rendelkeznek, fára emlékeztető jegyekkel és fűszeres aromákkal.

* Maximális összes kén-dioxid-tartalom 180–300 mg/l, a redukálócukroktól függően.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos uniós szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *BOR – Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok tiszták és élénkek, fehér húsú gyümölcsökre, például körtére és almára emlékeztető aromákkal, valamint citrusos jegyekkel. A Moscatel szőlőfajtákból készült borok jellegzetesek és rendkívül aromásak. A fehérborok általában frissek, intenzívek és kiegyensúlyozottak.

A több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok tiszták és fényesek, érett fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető aromákkal. Édes, mézes ízű borok, hosszú lecsengéssel, amelyekben jó egyensúlyban van a savtartalom és az édesség.

A Moscatel szőlőfajtákból készült borok jellegzetesek és rendkívül aromásak. A hordóban érlelt borok az érlelésre jellemző aromákkal rendelkeznek, fára emlékeztető jegyekkel és fűszeres aromákkal.

* Maximális összes kén-dioxid-tartalom 180–300 mg/l, a redukálócukroktól függően.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos uniós szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *PEZSGŐ*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehér pezsgők fényesek és áttetszőek, jellegzetes gyümölcsös és növényi aromákkal. Friss, élénk, intenzív, hosszú lecsengésű, fineszes pezsgők.

A rozé pezsgők fényesek és áttetszőek, friss piros gyümölcsökre emlékeztető aromákkal, hosszú lecsengéssel rendelkező, fineszes pezsgők.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos uniós szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 0,8

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

5. **Borkészítési eljárások**

a. *Konkrét borászati eljárások*

1.

Konkrét borászati eljárás

A szőlőt, a mustot és a bort úgy kezelik, valamint az erjesztést és a fejlődést olyan módon ellenőrzik, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borkategóriák maximális minőségét és hagyományos jellemzőit érjék el. Az érlelőhelyiségek a borok érlelésére alkalmas, a minőséget garantáló berendezésekkel rendelkeznek. A pezsgők készítéséhez felhasznált alapborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legalább 10 térfogatszázalék.

Maximális hozam: 0,72 hl bor/100 kg szőlő.

Ez kivételes esetben 0,74 hl bor/100 kg szőlő hozamra növelhető.

Vörösborok: ≥ 30 % Manto Negro és ≤ 30 % Gorgollassa szőlőfajták.

Fehérborok: ≥ 50 % Moll vagy Moscatel fajták.

Rozé borok és rozé pezsgők: ≤ 30 Gorgollassa fajta.

Fehér pezsgő: ≥ 50 % Moll, Moscatel fajták nélkül.

2.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A must vagy bor kinyerésére csak olyan mechanikai rendszereket lehet használni, amelyek nem károsítják vagy mozdítják el a szőlőfürtök szilárd részeit. Különösen nem megengedett nagy sebességű centrifugális zúzógépek vagy folyamatos prések használata. A Binissalem oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez nem engedélyezett a szőlő előmelegítése, illetve a mustok vagy borok törköly jelenlétében történő hevítése a színezőanyag kivonásának érdekében.

A Szabályozó Testület a minőségromlás megelőzése érdekében dönthet a csomagolás típusáról és a leszüretelt szőlő szállítási rendszeréről.

3.

Művelési gyakorlat

A borok legmagasabb minőségének és sajátosságainak elérését célzó gyakorlatok vannak érvényben.

A minimális ültetési sűrűség a talajtól, a fajtáktól és a művelési rendszerektől függően 2 225 növény/hektár. Bakművelést vagy lugasművelést alkalmaznak.

Az öntözés megengedett meghatározott módszerek és feltételek mellett, műszaki vizsgálatokat követően, vagy ha azt az éghajlati viszonyok indokolják.

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom a fehér fajták esetében 10 %, a vörös fajták esetében pedig 10,5 %.

b. *Maximális hozamok*

1. Fehér és vörös fajták

9 900 kilogramm szőlő hektáronként

2.

73,26 hektoliter hektáronként

3. Parellada szőlőfajta

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

4.

81,40 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Mallorca szigetének alábbi települései: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia és Sencelles.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az éghajlati és talajviszonyok, valamint a helyi szőlőfajták kulcsfontosságúak a jellemzők és a minőség szempontjából. Fontos szerepet játszanak a teljes érésben, ami nagyobb cukorkoncentrációt és a minőség szempontjából meghatározó vegyületek, azaz cukrok, savak, aromás és fenolos vegyületek szintézisével és felhalmozódásával összefüggő folyamatok nagyobb mértékű kifejeződését eredményezi. Ez lehetővé teszi a melegség érzetét keltő, jó alkoholtartalmú borok készítését.

Vörösborok: gyümölcsösség, melegség, struktúra és hosszú lecsengés;

Rozé borok: erősen aromás és hosszú lecsengésű;

Fehérborok: frissesség, aromás jelleg és ízintenzitás;

Fehér pezsgők: friss, elegáns, élénk és intenzív;

Rozé pezsgők: erősen aromás, elegáns és hosszú lecsengésű.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A borok minőségének garantálása érdekében a csomagolást az oltalom alatt álló területen található palackozóüzemek nyilvántartásába bejegyzett pincészetekben kell végezni, szem előtt tartva a következőket:

— a palackozási körülményeket szigorúan ellenőrizni kell;

— a csomagolatlan bor szállítása negatív hatással lehet annak minőségére;

— a palackozás legjobb feltételeit a forrásnál kell ellenőrizni, ahol a termék sajátos jellemzőivel kapcsolatos tapasztalat a minőség és az eredetiség garanciája.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A Binissalem OEM elnevezést jól láthatóan fel kell tüntetni a címkén.

A csomagoláson fel kell tüntetni a Szabályozó Testület által kiadott számozott zárjegyeket, címkéket vagy ellenőrző címkéket, amelyek nem használhatók újra. Ezeket a borászat helyezi el palackokon.

A termékleíráshoz vezető link

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