Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3321

2025 6 16

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3321)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.3.2025

1. **Produkto pavadinimas**

„Binissalem“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, maisto ir aplinkos ministerija

Maisto pramonės generalinis direktoratas

Kokybės sistemų ir ekologinio žemės ūkio generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. VYNINIŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS „ESCURSAC“ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Įtraukta raudonajam vynui gaminti skirta vynuogių veislė „Escursac“.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 7 punktas.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pagrindimas

Vynuogių veislė „Escursac“ pripažinta tinkama SKVN „Binissalem“ žymimiems vynams gaminti dėl šių priežasčių:

— tai vietinė veislė, kuri šioje vietovėje auginama nuo pat SKVN sukūrimo, taigi yra su ja susijusi,

— žemės ūkio atžvilgiu ši veislė yra labai derlinga, gerai prisitaikiusi prie vietos geografinių sąlygų ir tausiai naudojanti vandenį,

— ji pasižymi geru rūgštingumu ir padeda atskleisti SKVN žymimų vynų vaisiškumą.

2. MAŽIAUSIO BENDROJO RŪGŠTINGUMO LYGIO SUMAŽINIMAS

Aprašymas

Visų kategorijų vynų su šia SKVN mažiausias bendrasis rūgštingumas sumažintas iki 3,5 g/l vyno rūgšties.

Atitinkamai iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Pagrindimas

Pagrindinė šio pakeitimo priežastis – klimato kaita. Balearų salų universiteto atlikto tyrimo duomenimis, per pastaruosius 30 metų pakilo vynuogių nokimo metu vyraujanti temperatūra, todėl sumažėjo misos bendrasis rūgštingumas.

Kad vynai atitiktų produkto specifikacijoje nustatytus būtiniausius rūgštingumo reikalavimus, rūgštingumo parametrą reikėtų pakoreguoti padidinant vyno rūgšties kiekį, tačiau dėl to padidėtų vyno nestabilumo ir nepageidaujamų juslinių defektų rizika.

Vis dėlto sumažinus bendrąjį rūgštingumą iki 3,5 g/l vyno rūgšties, vyno kokybei tai neturės jokio neigiamo poveikio.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Binissalem

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

a. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *VYNAS – raudonieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai, kuriuose liekamojo cukraus kiekis neviršija 12 g/l, būna nuo vidutinio iki daugiau nei vidutinio ryškumo spalvos. Jiems būdingi prinokusių raudonųjų vaisių aromatai, kuriuos papildo žalėsių pokvapiai. Ragaujant vynai šilti, sodrūs, tinkamos struktūros, subalansuoti ir ilgai išliekančio poskonio.

Vynai, kuriuose liekamojo cukraus kiekis viršija 12 g/l, būna nuo vidutinio iki daugiau nei vidutinio ryškumo spalvos. Jiems būdingi labai prinokusių raudonųjų vaisių ir razinų aromatai. Ragaujant vynai šilti, saldūs, tinkamos struktūros, ilgai išliekančio poskonio, pasižymintys puikia rūgštingumo ir saldumo derme.

Statinėse brandinti vynai išsiskiria brandinimo metu susidarančiais aromatais – medienos ir prieskonių pokvapiais.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis – nuo 150 iki 300, priklausomai nuo redukuojančiųjų cukrų kiekio.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *VYNAS – rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai, kuriuose liekamojo cukraus kiekis neviršija 12 g/l, būna žvilgūs ir skaidrūs, pasižymi pirminiais raudonųjų vaisių aromatais. Skonis subalansuotas ir ilgai išliekantis.

Vynai, kuriuose liekamojo cukraus kiekis viršija 12 g/l, būna skaidrūs ir žvilgūs, pasižymintys prinokusių raudonųjų vaisių aromatais. Skonis – šiltas, saldus, subalansuotas, juntamas ilgai išliekantis poskonis.

Statinėse brandinti vynai išsiskiria brandinimo metu susidarančiais aromatais – medienos ir prieskonių pokvapiais.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis – nuo 180 iki 300, priklausomai nuo redukuojančiųjų cukrų kiekio.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. *VYNAS – baltieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vynai, kuriuose liekamojo cukraus kiekis neviršija 12 g/l, būna skaidrūs ir žvilgūs, pasižymi vaisių, kaip antai kriaušių ir obuolių, aromatais, taip pat juntami citrusinių vaisių pokvapiai. Iš veislės „Moscatel“ vynuogių pagaminti vynai yra labai aromatingi, turintys tipišką šios veislės vynuogių kvapą. Apskritai baltieji vynai yra gaivūs, ryškūs ir subalansuoti.

Vynai, kuriuose liekamojo cukraus kiekis viršija 12 g/l, būna skaidrūs ir žvilgūs, pasižymintys prinokusių baltųjų vaisių aromatais. Jie būna saldūs ir tarsi pagardinti medumi, pasižymi puikia rūgštingumo ir saldumo pusiausvyra bei ilgai išliekančiu poskoniu.

Iš veislės „Moscatel“ vynuogių pagaminti vynai yra labai aromatingi, turintys tipišką šios veislės vynuogių kvapą. Statinėse brandinti vynai išsiskiria brandinimo metu susidarančiais aromatais – medienos ir prieskonių pokvapiais.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis – nuo 180 iki 300, priklausomai nuo redukuojančiųjų cukrų kiekio.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. *PUTOJANTIS VYNAS*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Putojantys baltieji vynai būna žvilgūs ir skaidrūs, pasižymintys tipišku vaisių ir žalėsių aromatu. Jų skonis gaivus, gausus burbuliukų, intensyvus, ilgai išliekantis ir puikiai išbaigtas.

Putojantys rožiniai vynai būna žvilgūs ir skaidrūs, pasižymintys šviežių raudonųjų vaisių aromatu, ilgai išliekančiu ir puikiai išbaigtu skoniu.

* Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi galiojančių ES teisės aktų nuostatų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 0,8

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 180

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

Siekiant užtikrinti aukščiausią kokybę ir tradicines saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo vyno rūšių savybes, atliekami vynuogių paruošimo, misos ir vyno gamybos darbai, stebimas fermentacijos ir brandinimo procesas. Vynai brandinami specialiai tam įrengtose patalpose vynų kokybei garantuoti. Bazinių vynų, iš kurių gaminami putojantys vynai, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne mažesnė kaip 10 %.

Didžiausia išeiga – 0,72 hl vyno iš 100 kg vynuogių.

Išimtiniu atveju išeiga gali būti padidinama iki 0,74 hl vyno iš 100 kg vynuogių.

Raudonasis vynas gaminamas iš šių vynuogių veislių: ne mažiau kaip 30 % „Manto Negro“ ir ne daugiau kaip 30 % „Gorgollassa“.

Baltasis vynas gaminamas iš šių vynuogių veislių: ne mažiau kaip 50 % „Moll“ arba „Moscatel“.

Rožinis ir putojantis rožinis vynas gaminamas iš šių vynuogių veislių: ne daugiau kaip 30 % „Gorgollassa“.

Putojantis baltasis vynas gaminamas iš šių vynuogių veislių: ne mažiau kaip 50 % „Moll“ (nenaudojant „Moscatel“).

2.

Atitinkamas su vynų gamyba susijęs apribojimas

Vyno ar misos gavybai gali būti naudojamos tik mechaninės sistemos, kurios nepažeidžia ar neišstumia kietų vynuogių kekės dalių. Konkrečiai, draudžiama naudoti didelės apsukos centrifuginius presus ir nenutrūkstamo spaudimo presus. Gaminant vynus su SKVN „Binissalem“ draudžiama šildyti vynuoges arba kaitinti misą ar vynus su išspaudomis, kad būtų pagreitintas dažančios medžiagos ekstrahavimas.

Reguliavimo taryba, siekdama išvengti kokybės suprastėjimo, gali nuspręsti, kokios rūšies tara turi būti naudojama ir kokia sistema turi būti taikoma nuskintoms vynuogėms gabenti.

3.

Auginimo praktika

Siekiant užtikrinti aukščiausią vynų kokybę ir ypatumus, taikoma atitinkama praktika.

Priklausomai nuo dirvožemio, vynuogių veislių ir vynmedžių formavimo sistemos, viename hektare sodinami mažiausiai 2 225 augalai. Vynmedžiai genimi taurės forma arba formuojami naudojant treliažus.

Drėkinti vynmedžius, taikant nustatytus metodus ir laikantis nustatytų sąlygų, gali būti leidžiama, jei toks poreikis patvirtinamas techniniais tyrimais arba jei to reikalauja klimato sąlygos.

Baltųjų vynuogių veislių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 %, o raudonųjų vynuogių veislių vynų – 10,5 %.

b. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Baltųjų ir raudonųjų vynuogių veislės

9 900 kilogramų vynuogių iš hektaro

2.

73,26 hektolitro iš hektaro

3. Vynuogių veislė „Parellada“

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4.

81,40 hektolitro iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Maljorkos salos savivaldybės: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia, Sencelles.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Klimato sąlygos, dirvožemio ypatybės ir vietinės vynuogių veislės yra labai svarbūs šių vynų savybes ir kokybę lemiantys veiksniai. Jie padeda vaisiams visiškai prinokti, padidina cukrų koncentraciją vynuogėse ir skatina vykti procesus, kurie yra susiję su didelę įtaką kokybei turinčių junginių (cukrų, rūgščių, aromatinių ir fenolinių junginių) sinteze ir kaupimusi. Tai leidžia užtikrinti, kad pagaminti vynai būtų šilti ir pasižymėtų didele alkoholio koncentracija.

Raudonieji vynai pasižymi vaisiškumu, šiluma, struktūra ir ilgai išliekančiu poskoniu.

Rožiniams vynams būdingi stiprūs aromatai ir ilgai išliekantis skonis.

Baltieji vynai pasižymi gaivumu, aromatingumu ir intensyviu skoniu.

Putojantys baltieji vynai būna gaivūs, subtilūs, intensyvaus aromato, juose gausu burbuliukų.

Putojantiems rožiniams vynams būdingi stiprūs aromatai, subtilumas ir ilgai išliekantis skonis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Siekiant užtikrinti vynų kokybę, išpilstymas gali būti vykdomas tik saugomoje vietovėje įsikūrusiose vyninėse, įregistruotose į Išpilstymo įmonių registrą, ir laikantis šių reikalavimų:

— išpilstymo į butelius sąlygos turi būti griežtai stebimos;

— gabenant neišpilstytą vyną gali būti pakenkta jo kokybei;

— geriausios išpilstymo į butelius sąlygos užtikrinamos gamybos vietoje, kur kokybė ir autentiškumas garantuojami produkto savybes puikiai išmanančių ir patirties turinčių vyndarių.

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

SKVN „Binissalem“ pavadinimas etiketėje turi būti nurodytas gerai matomoje vietoje.

Vynų buteliai turi turėti Reguliavimo tarybos išduotas numeruotas plombas, etiketes arba antrines etiketes, kurių negalima naudoti pakartotinai. Taip vynų buteliai vyninės ženklinami dar vietoje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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