C/2025/3321

16.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3321)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Binissalem”

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.03.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Binissalem”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas un vides ministrija

Pārtikas rūpniecības ģenerāldirektorāts

Kvalitātes shēmu un bioloģiskās lauksaimniecības apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šis ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

1. VĪNA VĪNOGU ŠĶIRNES “ESCURSAC” IEKĻAUŠANA

Apraksts

Pievienota vīnogu šķirne “Escursac”, kas izmantojama sarkanvīna gatavošanā.

Grozīts produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 7. punkts.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojums

Šķirne "Escursac" kā vīnogu šķirne, kas piemērota ar ACVN "Binissalem" apzīmēto vīnu gatavošanai, ir iekļauta šādu iemeslu dēļ:

— tā ir vietēja šķirne, kas apgabalā audzēta kopš ACVN iedibināšanas un tāpēc ir ar to saistīta,

— lauksaimnieciskā ziņā tā nodrošina labus rezultātus, ir labi pielāgota vietējiem ģeogrāfiskajiem apstākļiem un ļoti efektīvi izmanto ūdeni,

— šīs šķirnes vīnogām ir labs skābums, un tas veicina ar ACVN apzīmēto vīnu augļainumu.

2. MINIMĀLĀ KOPĒJĀ SKĀBUMA LĪMEŅA PAZEMINĀŠANA

Apraksts

Visu kategoriju vīniem, kas apzīmēti ar šo ACVN, minimālais kopējais skābums ir samazināts līdz 3,5 gramiem vīnskābes uz litru.

Grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Pamatojums

Šā grozījuma galvenais iemesls ir klimata pārmaiņas. Saskaņā ar Baleāru salu Universitātes veikto pētījumu pēdējos 30 gados vīnogu nogatavošanās laikā ir paaugstinājusies temperatūra, tāpēc ir samazinājies misas kopējais skābums.

Lai izpildītu produkta specifikācijā noteiktās minimālās prasības attiecībā uz skābumu, tas ir jākoriģē, pievienojot vīnskābi, taču tādējādi palielinās vīnskābās nestabilitātes un nevēlamu organoleptisko defektu risks.

Savukārt, kopējo skābumu samazinot līdz 3,5 gramiem vīnskābes uz litru, vīna kvalitāte netiek negatīvi ietekmēta.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Binissalem

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

a. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 — Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *VĪNS: sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Vīniem, kuru atlikumcukuru saturs ir ≤ 12 g/l, raksturīga vidēja līdz vidēji augsta krāsas intensitāte un gatavu sarkano augļu aromāts ar augu notīm fonā. To garša ir silta, sulīga, labi strukturēta, līdzsvarota un noturīga.

Vīniem, kuru atlikumcukuru saturs ir > 12 g/l, raksturīga vidēja līdz vidēji augsta krāsas intensitāte un ļoti gatavu sarkano augļu un žuvušu vīnogu aromāts. To garša ir silta, salda, labi strukturēta, noturīga un labi līdzsvarota skābuma un salduma ziņā.

Mucā izturētiem vīniem piemīt izturēšanai tipisks aromāts ar koksnes un garšvielu niansēm.

* Maksimālais kopējais sēra saturs ir 150 līdz 300 mg/l atkarībā no reducējošo cukuru satura.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *VĪNS: sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs ir ≤ 12 g/l, parasti ir spilgti un dzidri, ar sarkano augļu primāro aromātu. To garša ir līdzsvarota un noturīga.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs ir > 12 g/l, ir dzidri un spilgti, ar gatavu sarkano augļu aromātu. To garša ir silta, salda, līdzsvarota un noturīga.

Mucā izturētiem vīniem piemīt izturēšanai tipisks aromāts ar koksnes un garšvielu niansēm.

* Maksimālais kopējais sēra saturs ir 180 līdz 300 mg/l atkarībā no reducējošo cukuru satura.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *VĪNS: baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs ir ≤ 12 g/l, ir dzidri un spilgti, ar balto augļu, piemēram, bumbieru un ābolu, aromātu un citrusaugļu notīm. No "Moscatel" šķirņu vīnogām gatavotie vīni ir ļoti aromātiski, ar šķirnēm tipisku aromātu. Kopumā baltvīni ir svaigi, intensīvi un līdzsvaroti.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs ir > 12 g/l, ir dzidri un spilgti, ar gatavu balto augļu aromātu. Tie ir saldi un medaini, labi līdzsvaroti skābuma un salduma ziņā un noturīgi.

No “Moscatel” šķirņu vīnogām gatavotie vīni ir ļoti aromātiski, ar šķirnēm tipisku aromātu. Mucā izturētiem vīniem piemīt izturēšanai tipisks aromāts ar koksnes un garšvielu niansēm.

* Maksimālais kopējais sēra saturs ir 180 līdz 300 mg/l atkarībā no reducējošo cukuru satura.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *DZIRKSTOŠAIS VĪNS*

ĪSS APRAKSTS

Dzirkstošie baltvīni ir spilgti un dzidri, ar raksturīgu augļu un augu aromātu. Tie ir svaigi, dzīvīgi, intensīvi, noturīgi un ļoti izsmalcināti.

Dzirkstošie sārtvīni ir spilgti un dzidri, tiem piemīt svaigu sarkano augļu aromāts, tie ir noturīgi un ļoti izsmalcināti.

* Ja robežvērtības nav norādītas, jāievēro spēkā esošie ES tiesību akti.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 0,8

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

5. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Īpašā vīndarības metode

Darbības ar vīnogām, misu un vīnu veic un rūgšanu un attīstību uzrauga tā, lai nodrošinātu ar aizsargāto nosaukumu apzīmētā vīna paveidu vislabāko kvalitāti un tradicionālās īpašības. Nogatavināšanas telpās ir vīnu izturēšanai paredzētas iekārtas, kas garantē kvalitāti. Dzirkstošo vīnu gatavošanā izmantoto bāzes vīnu kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir ≥ 10 %.

Maksimālais ražas iznākums: 0,72 hl vīna no 100 kg vīnogu.

Izņēmuma kārtā to var palielināt līdz 0,74 hl vīna no 100 kg vīnogu.

Sarkanvīns: ≥ 30 % šķirnes “Manto Negro” vīnogu un ≤ 30 % šķirnes “Gorgollassa” vīnogu.

Baltvīns: ≥ 50 % “Moll” vai “Moscatel” vīnogu.

Sārtvīns un dzirkstošais sārtvīns: ≤ 30 “Gorgollassa” vīnogu.

Dzirkstošais baltvīns: ≥ 50 % “Moll” vīnogu un bez “Moscatel” šķirņu vīnogām.

2.

Attiecīgais vīndarīšanas ierobežojums

Misas vai vīna ekstrakcijā drīkst lietot tikai mehāniskas sistēmas, kuras nebojā vai nesaspiež vīnogu ķekaru cietās daļas. Konkrēti, nav atļauts izmantot ātrgaitas centrifugālās darbības spiedes vai nepārtrauktas darbības preses. Ar ACVN "Binissalem" apzīmēto vīnu gatavošanā nav atļauts izmantot metodes, kas ietver vīnogu iepriekšēju karsēšanu vai misas vai vīnu karsēšanu kopā ar čagām, lai pastiprinātu krāsvielu ekstrakciju.

Lai nepieļautu kvalitātes pasliktināšanos, regulatīvā padome var pieņemt lēmumu par iepakojuma veidiem un novākto vīnogu transportēšanas sistēmu.

3.

Audzēšanas metode

Ir ieviestas metodes, kas nodrošina visaugstāko vīna kvalitāti un tā specifiskumu.

Stādījumu minimālā biezība ir 2 225 vīnkoki/ha, un tā ir atkarīga no augsnēm, šķirnēm un vīnkoku vainaga veidošanas sistēmām. Vīnkoku vainagu veido kausa formā vai tos audzē uz špalerām.

Uz tehnisku pētījumu pamata vai klimatisko apstākļu dēļ prasot izmantot konkrētas metodes un ar zināmiem nosacījumiem var atļaut apūdeņošanu.

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija baltogu šķirnēm ir 10 %, bet sarkanogu šķirnēm 10,5 %.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltogu un sarkanogu šķirnes

9 900 kilogramu vīnogu no hektāra

2.

73,26 hektolitri no hektāra

3. Vīnogu šķirne "Parellada"

11 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4.

81,40 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šādu Maļorkas [*Mallorca*] salas pašvaldību teritorija: *Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia* un *Sencelles*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"CABERNET SAUVIGNON"

"CALLET"

"CHARDONNAY"

"ESCURSAC"

"GIRÓ RO"

"GORGOLLASSA"

"MACABEO" – "VIURA"

"MANTO NEGRO"

"MERLOT"

"MOLL" – "PRENSAL"

"MONASTRELL"

“MOSCATEL DE ALEJANDRÍA”

“MOSCATEL DE GRANO MENUDO”

“PARELLADA”

“SYRAH”

“TEMPRANILLO”

8. **Saiknes apraksts**

Klimatiskajiem un augsnes apstākļiem, kā arī vietējām vīnogu šķirnēm ir izšķiroša nozīme īpašību un kvalitātes nodrošināšanā – tie ļauj vīnogām pilnvērtīgi nogatavoties un uzkrāt cukurus, kā arī pastiprina to procesu norisi, kas saistīti ar kvalitātei nozīmīgu savienojumu, proti, cukuru, skābju, aromātisko un fenola savienojumu, sintēzi un uzkrāšanos. Tas nodrošina, ka var gatavot vīnus, kuri šķiet silti un kuriem ir laba spirta koncentrācija.

Sarkanvīni – augļaini, silti, strukturēti un noturīgi.

Sārtvīni – ļoti aromātiski un noturīgi.

Baltvīni – svaigi, ar intensīvu aromātu un garšu.

Dzirkstošie baltvīni – svaigi, eleganti, dzīvīgi un intensīvi.

Dzirkstošie sārtvīni – ļoti aromātiski, eleganti un noturīgi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

lai garantētu vīnu kvalitāti, iepakošanai jānotiek vīna darītavās, kas reģistrētas Pudeļu pildīšanas uzņēmumu reģistrā un atrodas aizsargātajā apgabalā, un jāņem vērā tas, ka:

— pudeļu pildīšanas apstākļi ir stingri jāuzrauga,

— nefasēta vīna pārvadāšana var negatīvi ietekmēt tā kvalitāti,

— labākie pudeļu pildīšanas apstākļi tiek nodrošināti izcelsmes vietā, kur uzkrātā pieredze attiecībā uz produkta specifiskajām īpašībām ir kvalitātes un autentiskuma garantija.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

marķējumā jābūt skaidri redzamam ACVN “Binissalem”.

Uz iepakojuma jābūt numurētām plombām, etiķetēm vai papildetiķetēm, ko izdevusi regulatīvā padome un ko nevar izmantot atkārtoti. Tās jāpiestiprina vīna darītavā.

Saite uz produkta specifikāciju

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