C/2025/3321

16.6.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Binissalem"

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Isem il-prodott**

Binissalem

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, l-Ikel u l-Ambjent

Id-Direttorat Ġenerali għall-Industrija tal-Ikel

Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Iskemi ta' Kwalità u l-Biedja Organika

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Din hija emenda standard peress li ma tikkostitwixxi l-ebda waħda mill-bidliet previsti fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. INKLUŻJONI TA' ESCURSAC BĦALA VARJETÀ TA' GĦENEB TAL-INBID

Deskrizzjoni

Il-varjetà tal-għeneb Escursac ġiet miżjuda għall-produzzjoni tal-inbid aħmar.

Il-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 7 tad-dokument uniku ġew emendati.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Raġunijiet

L-Escursac ġiet inkluża bħala varjetà tal-għeneb adattata għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-DOP Binissalem għarraġunijiet li ġejjin:

— Hija varjetà lokali li ilha teżisti fiż-żona sa minn meta nħolqot id-DOP, u għalhekk hija marbuta magħha.

— F'termini agrikoli, din għandha prestazzjoni tajba u hija adattata sew għall-kundizzjonijiet ġeografiċi lokali b'użu effiċjenti ħafna tal-ilma.

— Għandha aċidità tajba u tikkontribwixxi għall-karattru ta' frott tal-inbejjed bid-DOP.

2. TNAQQIS FIL-LIVELL MINIMU TAL-AĊIDITÀ TOTALI

Deskrizzjoni

L-aċidità totali minima tnaqqset għal 3,5 g/l ta' aċidu tartariku għall-kategoriji kollha ta' nbejjed b'din id-DOP.

Il-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku ġew emendati.

Raġunijiet

It-tibdil fil-klima huwa r-raġuni prinċipali għal din l-emenda. Skont studju li sar mill-Università tal-Gżejjer Baleariċi, fl-aħħar 30 sena kien hemm żieda fit-temperaturi matul il-perjodu tas-sajran tal-għeneb, li kkawża tnaqqis fl-aċidità totali tal-most tal-għeneb.

Sabiex jiġu sodisfatti r-rekwiżiti tal-aċidità minima stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, jeħtieġ li l-aċidità tiġi kkoreġuta biż-żieda tal-aċidu tartariku, iżda dan iżid ir-riskju ta' instabbiltà tartarika u ta' difetti organolettiċi mhux mixtieqa.

B'kuntrast ma' dan, it-tnaqqis tal-aċidità totali għal 3,5 g/l ta' aċidu tartariku ma għandu l-ebda effett negattiv fuq il-kwalità tal-inbid.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Binissalem

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

a. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *INBID – inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed b'zokkor residwu ta' ≤ 12 g/l huma kkaratterizzati minn intensità tal-kulur medja sa medja għolja b'aromi ta' frott aħmar misjur u jħallu togħma veġetali. Fil-ħalq huma sħan, robusti, strutturati tajjeb, bilanċjati u b'togħma li ddum.

L-inbejjed b'zokkor residwu ta' > 12 g/l huma kkaratterizzati minn intensità tal-kulur medja sa medja għolja b'aromi ta' frott aħmar misjur ħafna u żbib. Fil-ħalq huma sħan, ħelwin, strutturati tajjeb, b'togħma li ddum u għandhom bilanċ tajjeb ta' aċidità u ħlewwa.

L-inbejjed li jgħaddu minn tqaddim fil-btieti għandhom aromi tipiċi tat-tqaddim bi ħjiel ta' njam u aromi ta' ħwawar.

* Kontenut totali massimu ta' kubrit ta' 150 sa 300, skont iz-zokkor riduċenti.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *INBID – Inbejjed rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bi ≤ 12 g/l ta' zokkor residwu karatteristikament għandhom kulur jgħajjat u ċar, b'aromi ewlenin ta' frott aħmar. Fil-ħalq, dawn huma bbilanċjati u b'togħma li ddum.

L-inbejjed b'zokkor residwu ta' > 12 g/l huma ċari u b'kulur jgħajjat b'aromi ta' frott aħmar misjur. Fil-ħalq, huma sħan, ħelwin, bilanċjati u b'togħma li ddum.

L-inbejjed li jgħaddu minn tqaddim fil-btieti għandhom aromi tipiċi tat-tqaddim bi ħjiel ta' njam u aromi ta' ħwawar.

* Kontenut totali massimu ta' kubrit ta' 180 sa 300, skont iz-zokkor riduċenti.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *INBID – Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bi ≤ 12 g/l ta' zokkor residwu huma ċari u b'kulur jgħajjat, b'aromi ta' frott abjad bħal lanġas u tuffieħ, u noti taċ-ċitru. L-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tal-għeneb Moscatel huma aromatiċi ħafna bl-aromi tipiċi tagħhom. B'mod ġenerali, l-inbejjed bojod huma friski, intensi u bilanċjati.

L-inbejjed b'zokkor residwu ta' > 12 g/l huma ċari, b'kulur jgħajjat u b'aromi ta' frott abjad misjur. Huma ħelwin u bl-għasel b'bilanċ tajjeb ta' aċidità u ħlewwa, u b'togħma li ddum.

L-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tal-għeneb Moscatel huma aromatiċi ħafna bl-aromi tipiċi tagħhom. L-inbejjed li jgħaddu minn tqaddim fil-btieti għandhom aromi tipiċi tat-tqaddim bi ħjiel ta' njam u aromi ta' ħwawar.

* Kontenut totali massimu ta' kubrit ta' 180 sa 300, skont iz-zokkor riduċenti.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *INBID SPUMANTI*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod spumanti huma ċari, għandhom kulur jgħajjat u aromi karatteristiċi tal-frott u tal-ħxejjex. Huma friski, vivaċi, intensi, b'togħma li ddum u b'finezza kbira.

L-inbejjed rożè spumanti huma ċari, għandhom kulur jgħajjat, b'aromi ta' frott aħmar frisk, b'togħma li ddum u b'finezza kbira.

* Meta l-limiti ma jkunux ġew speċifikati, irid ikun hemm konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 0,8

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 180

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1.

Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb, il-most u l-inbid huma mmaniġġati, u l-fermentazzjoni u l-iżvilupp huma mmonitorjati, biex jipproduċu l-kwalità massima u l-karattri tradizzjonali tal-istili tal-inbid bid-denominazzjoni protetta. Il-postijiet fejn isseħħ il-maturazzjoni għandhom faċilitajiet għat-tqaddim tal-inbejjed li jiggarantixxu l-kwalità. #Il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed bażi użati għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti hija ta' ≥ 10 %.

Rendiment massimu: 0,72 hl ta' nbid għal kull 100 kg għeneb.

Dan jista', eċċezzjonalment, jiżdied għal 0,74 hl ta' nbid għal kull 100 kg għeneb.

Inbid aħmar: ≥ 30 % tal-varjetà tal-għeneb Manto Negro u ≤ 30 % tal-varjetà tal-għeneb Gorgollassa.

Abjad: ≥ 50 % tal-varjetajiet Moll jew Moscatel.

Rożè u rożè spumanti: ≤ 30 Gorgollassa.

Abjad spumanti: ≥ 50 % tal-varjetà Moll u mingħajr il-varjetà Moscatel.

2.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Għall-estrazzjoni tal-most jew tal-inbid, jistgħu jintużaw biss sistemi mekkaniċi li ma jagħmlux ħsara jew li ma jissostitwux il-partijiet solidi tal-għenieqed tal-għeneb. Speċifikament, ma huwiex permess li jintużaw imtieħen ċentrifugali b'veloċità għolja jew preses kontinwi. Il-prattiċi li jinvolvu t-tisħin minn qabel tal-għeneb jew it-tisħin tal-most jew tal-inbejjed fil-preżenza tal-karfa tal-għeneb sabiex tiġi sfurzata l-estrazzjoni tal-materjal koloranti ma humiex permessi għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-DOP Binissalem.

Il-Bord Regolatorju jista' jiddeċiedi dwar it-tip ta' imballaġġ u s-sistema għat-trasportazzjoni tal-għeneb maħsud sabiex jiġi evitat id-deterjorament tal-kwalità.

3.

Metodu ta' kultivazzjoni

Hemm prattiki fis-seħħ sabiex jinkisbu l-ogħla kwalità u speċifiċità tal-inbejjed.

Id-densità tat-tħawwil massima hija ta' 2 225 pjanta/ha, skont il-ħamrija, il-varjetajiet u s-sistemi tat-tħarriġ. Jintużaw it-tħarriġ bil-metodu Gobelet jew ma' kannizzata.

L-irrigazzjoni tista' tkun awtorizzata b'metodi u kundizzjonijiet speċifikati, wara studji tekniċi jew meta dan ikun iġġustifikat mill-kundizzjonijiet klimatiċi.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija ta' 10 % għall-varjetajiet bojod u 10,5 % għall-varjetajiet ħomor.

b. *Rendimenti massimi*

1. Varjetajiet bojod u ħomor

9 900 kilogramma għeneb għal kull ettaru

2.

73,26 ettolitru għal kull ettaru

3. Varjetà tal-għeneb Parellada

11 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

4.

81,40 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Muniċipalitajiet tal-gżira ta' Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia u Sencelles.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Il-klima u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u l-varjetajiet ta' għeneb lokali huma kruċjali għall-karatteristiċi u l-kwalità. Dawn huma strumentali għas-sajran sħiħ b'konċentrazzjoni akbar ta' zokkrijiet, u espressjoni akbar tal-proċessi assoċjati mas-sinteżi u l-akkumulazzjoni ta' komposti b'effett deċiżiv fuq il-kwalità: zokkor, aċidi, komposti aromatiċi u fenoliċi. Dan jippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed li jinħassu sħan, b'qawwa alkoħolika tajba.

Inbejjed ħomor: b'togħma ta' frott, sħan, struttura u togħma li ddum;

Inbejjed rożè: aromatiċi ħafna u b'togħma li ddum;

Inbejjed bojod: freskezza u intensità aromatika u fit-togħma;

Inbejjed bojod spumanti: friski, eleganti, vivaċità u intensità;

Inbejjed rożè spumanti: aromatiċi ħafna, eleganti u b'togħma li ddum.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni

L-imballaġġ irid isir f'fabbriki tal-inbid irreġistrati fir-Reġistru tal-Impriżi tal-Ibbottiljar li jinsabu fiż-żona protetta sabiex tiġi ggarantita l-kwalità tal-inbejjed, filwaqt li jitqies dan li ġej:

— Il-kundizzjonijiet tal-ibbottiljar iridu jkunu mmonitorjati strettament;

— It-trasport ta' nbid mhux imballat jista' jkollu effett negattiv fuq il-kwalità tiegħu;

— L-aħjar kundizzjonijiet għall-ibbottiljar huma mmonitorjati fis-sors, fejn l-esperjenza fir-rigward tal-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott hija l-garanzija tal-kwalità u l-awtentiċità.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni

L-isem tad-DOP Binissalem irid jidher b'mod prominenti fuq it-tikketta.

L-imballaġġ irid ikollu siġilli nnumerati, tikketti jew tikketti sekondarji maħruġa mill-Bord Regolatorju, li ma jistgħux jerġgħu jintużaw. Dawn iridu jitwaħħlu fil-fabbrika tal-inbid u minnha stess.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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