Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3321

16.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3321)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Binissalem"

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Naam van het product**

"Binissalem"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Ministerie van Landbouw, Voeding en Milieu).

Dirección General de Industria Alimentaria (Directoraat-generaal voor de Voedingsindustrie).

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica (Subdirectoraat-generaal Kwaliteitsregelingen en Biologische landbouw).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. TOEVOEGING VAN HET DRUIVENRAS ESCURSAC ALS WIJNDRUIF.

Beschrijving:

Het druivenras escursac is toegevoegd als rode wijndruif.

Punt 6 van het productdossier en punt 7 van het enig document zijn gewijzigd.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Redenen:

De toevoeging van het druivenras escursac als geschikt ras voor de bereiding van de oorsprongsbenaming "Binissalem" wordt gemotiveerd aan de hand van de volgende elementen:

— Het gaat om een lokaal druivenras dat al in het gebied van de oorsprongsbenaming voorkwam voordat deze benaming werd geregistreerd, en dat daardoor met het gebied verbonden is.

— Het druivenras heeft een goed agronomisch gedrag, want het is goed aangepast aan de omstandigheden van de geografische omgeving en heeft een zeer efficiënte waterregeling.

— Dit ras heeft een goede zuurgraad en draagt bij tot het fruitige karakter van de wijnen met de benaming.

2. VERLAGING VAN DE MINIMALE TOTALE ZUURGRAAD.

Beschrijving:

De waarde van de minimale totale zuurgraad is voor alle categorieën beschermde wijnen verlaagd van 3,5 g/l wijnsteenzuur.

Punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document zijn gewijzigd.

Redenen:

De belangrijkste reden voor deze wijziging is de klimaatverandering. Uit een studie van de Universitat de les Illes Balears blijkt dat de temperatuur tijdens de rijpingsperiode van de druiven de afgelopen dertig jaar is gestegen, waardoor de totale zuurgraad van de most is gedaald.

Om te voldoen aan de minimumeisen die in het productdossier worden gesteld aan de zuurgraad, moet de zuurgraad worden gecorrigeerd door wijnsteenzuur toe te voegen. Deze techniek vergroot echter het risico op wijnsteenzuurinstabiliteit en organoleptische gebreken.

De verlaging van de totale zuurgraad tot 3,5 g/l wijnsteenzuur heeft daarentegen geen negatieve gevolgen voor de kwaliteit van de wijn.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

"Binissalem"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

a. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *WIJN — Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Met een restsuikergehalte van ≤ 12 g/l worden de wijnen gekenmerkt door een gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met aroma's van rijp rood fruit met plantaardige achtertonen. In de mond zijn zij gloedvol, vlezig, goed gestructureerd en evenwichtig, met een lange afdronk.

Met een restsuikergehalte van > 12 g/l worden zij gekenmerkt door een gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met aroma's van zeer rijpe rode vruchten en rozijnen. In de mond zijn zij gloedvol, zacht, goed gestructureerd, met een lange afdronk en een goed evenwicht tussen zuurgraad en suiker.

De wijnen die rijpen op het vat hebben aroma's die kenmerkend zijn voor opvoeding met houten tinten en kruidige aroma's.

* Maximaal totaal zwavelgehalte van 150 tot 300, afhankelijk van de reducerende suikers.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *WIJN — Roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Met een restsuikergehalte van ≤ 12 g/l zijn de wijnen helder en licht, met primaire aroma's van rood fruit. In de mond zijn zij evenwichtig met een lange afdronk.

Met een restsuikergehalte van > 12 g/l zijn de wijnen licht en helder, met aroma's van rijp rood fruit. In de mond zijn zij gloedvol, zacht en evenwichtig met een lange afdronk.

De wijnen die rijpen op het vat hebben aroma's die kenmerkend zijn voor opvoeding met houten tinten en kruidige aroma's.

* Maximaal totaal zwavelgehalte van 180 tot 300, afhankelijk van de reducerende suikers.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *WIJN — Witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Met een restsuikergehalte van ≤ 12 g/l zijn de wijnen licht en helder, met aroma's van wit fruit zoals peer en appel, en toetsen van citrusvruchten. Wijnen van moscateldruiven zijn zeer aromatisch en hebben kenmerkende aroma's. De witte wijnen zijn over het algemeen fris, intens en evenwichtig.

Met een restsuikergehalte van > 12 g/l is de kleur licht en helder, en de wijnen hebben aroma's van rijp wit fruit. Zoet, mollig, met een goed evenwicht tussen zuurgraad en suiker, en een lange afdronk.

Wijnen van moscateldruiven zijn zeer aromatisch en hebben kenmerkende aroma's. De wijnen die rijpen op het vat hebben aroma's die kenmerkend zijn voor opvoeding met houten tinten en kruidige aroma's.

* Maximaal totaal zwavelgehalte van 180 tot 300, afhankelijk van de reducerende suikers.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *MOUSSERENDE WIJN*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De witte mousserende wijnen zijn helder en licht en worden gekenmerkt door fruitige en plantaardige aroma's. Zij zijn fris, levendig, intens, zeer verfijnd en hebben een lange afdronk.

De mousserende roséwijnen zijn helder en licht, met aroma's van rood fruit, en fris, zeer verfijnd en met een lange afdronk.

* De grenswaarden die niet zijn aangegeven, moeten in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 0,8

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 180

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

1.

Essentieel oenologisch procedé

Druiven, most en wijn worden behandeld en de gisting en het proces worden gecontroleerd, teneinde de kwaliteit en traditionele kenmerken van de beschermde wijnsoorten te verkrijgen. De ruimten waar de opvoeding plaatsvindt, zijn voorzien van middelen voor de rijping van de wijnen waarmee de kwaliteit wordt gewaarborgd. Het totale alcoholgehalte van de basiswijnen voor de bereiding van mousserende wijnen bedraagt ≥ 10 % vol.

Maximumopbrengst: 0,72 hl wijn voor 100 kg druiven.

Dit kan, bij wijze van uitzondering, worden verhoogd tot 0,74 hl wijn per 100 kg druiven.

Rode wijn: ≥ 30 % manto negro en ≤ 30 % gorgollassa.

Witte wijn: ≥ 50 % moll of moscatelrassen.

Roséwijn en mousserende roséwijn: ≤ 30 gorgollassa.

Mousserende witte wijn: ≥ 50 % moll en zonder moscatelrassen.

2.

Wijnbereidingsbeperking

Voor de extractie van de most of wijn mogen enkel mechanische systemen worden gebruikt die de vaste delen van de tros niet beschadigen of verplaatsen. In het bijzonder is het gebruik van ultrasnelle perscentrifuges verboden, evenals het gebruik van zogenaamde "continupersen". Voor de productie van wijnen met de BOB "Binissalem" mogen geen praktijken worden gebruikt waarbij voorverwarming van de druiven of verwarming van de most of wijn in aanwezigheid van de moer plaatsvindt met de bedoeling om de extractie van de kleurstoffen te forceren.

De Consejo Regulador kan de soort verpakking en het systeem voor het vervoer van de geoogste druiven bepalen om te voorkomen dat de kwaliteit wordt aangetast.

3.

Teeltwijze

Praktijken ter verbetering van de kwaliteit en het specifieke karakter van de wijnen.

Minimale beplantingsdichtheid: 2 225 voet/ha, afhankelijk van de bodem, de wijndruivenrassen en de leisystemen. Gobeletsnoei of geleiding langs traliewerk.

Irrigatie kan worden toegestaan door de voorwaarden te specificeren, indien technisch onderzoek of klimatologische omstandigheden dit rechtvaardigen.

Het minimale natuurlijke alcoholgehalte moet ten minste 10 % bedragen bij de witte rassen en 10,5 % bij de rode rassen.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Witte en rode wijndruivenrassen

9 900 kilogram druiven per hectare

2.

73,26 hectoliter per hectare

3. Wijndruivenras parellada

11 000 kilogram druiven per hectare

4.

81,40 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Gemeenten van het eiland Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia en Sencelles.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

De klimatologische omstandigheden, de omstandigheden van het terroir en de lokale wijndruivenrassen zijn bepalend voor de kenmerken en de kwaliteit van de wijn. Zij zorgen voor een volledige rijping met een grotere concentratie van suikers, een betere expressie van de processen die verband houden met de synthese en accumulatie van voor de kwaliteit bepalende verbindingen (suikers, zuren, aromatische en fenolische verbindingen), waardoor gloedvolle wijnen met een goed alcoholgehalte kunnen worden geproduceerd.

Rode wijnen: fruitig, gloedvol, gestructureerd en met een lange afdronk; roséwijnen: zeer aromatisch met een lange afdronk; witte wijnen: fris met een intense geur en smaak; mousserende witte wijn: fris, verfijnd, levendig en intens; mousserende roséwijn: zeer aromatisch, elegant en met een lange afdronk.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soorten aanvullende voorwaarden:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Om de kwaliteit te waarborgen, vindt de verpakking plaats in wijnmakerijen in het beschermde gebied die zijn ingeschreven in het register van bottelarijen, rekening houdend met het feit dat:

— de omstandigheden van het bottelen streng moeten worden gecontroleerd;

— vervoer van wijn in bulk een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van de wijn;

— bij de bron worden de optimale omstandigheden voor het bottelen gecontroleerd en beschikt men over ervaring met de specifieke kenmerken van het product om de kwaliteit en de authenticiteit ervan te waarborgen.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soorten aanvullende voorwaarden:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de BOB “Binissalem” staat duidelijk leesbaar op het etiket.

De verpakkingen moeten voorzien zijn van genummerde zegels, etiketten of rugetiketten die door de Consejo Regulador zijn afgegeven en die niet kunnen worden hergebruikt, omdat zij door en in de wijnmakerij moeten worden aangebracht.

Link naar het productdossier

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