C/2025/3321

16.6.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Binissalem"

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.03.2025

1. **Nazwa produktu**

„Binissalem"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ produkty rolne (nietrwałe)

☒ wina

☐ napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Środowiska

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego

Poddyrekcja Generalna ds. Oznaczeń Jakości i Rolnictwa Ekologicznego

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. DODANIE ODMIANY ESCURSAC JAKO WINNEJ ODMIANY WINOROŚLI.

Opis:

Odmianę winogron czerwonych Escursac dodano jako winną odmianę winorośli.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji i pkt 7 jednolitego dokumentu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie:

Dodania odmiany Escursac jako winnej odmiany winorośli do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia „Binissalem" uzasadnione jest następującymi względami:

— Jest to odmiana lokalna występująca na obszarze, której dotyczy ChNP od czasu jej utworzenia, a zatem jest z nią powiązana.

— Odmiana ta jest wydajna pod względem agronomicznym z odpowiednim dostosowaniem do warunków środowiska geograficznego i wysoką efektywnością wodną.

— Odmiana charakteryzuje się dobrą kwasowością i przyczynia się do owocowego charakteru win objętych ChNP.

2. ZMNIEJSZENIE MINIMALNEGO CAŁKOWITEGO POZIOMU KWASOWOŚCI.

Opis:

Minimalna kwasowość ogólna dla wszystkich kategorii win została obniżona do 3,5 g/l kwasu winowego.

Zmieniono pkt 2 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Przyczyną tej zmiany jest głównie zmiana klimatu. Według badania przeprowadzonego przez Uniwersytet Balearów w ciągu ostatnich 30 lat w okresie dojrzewania winogron stwierdzono wzrost temperatury, co doprowadziło do spadku kwasowości ogólnej moszczu.

Aby spełnić minimalne wymogi dotyczące kwasowości określone w specyfikacji produktu, konieczne byłoby skorygowanie kwasowości poprzez dodanie kwasu winowego, ale zwiększyłoby to ryzyko niestabilności winianowej i niepożądanych wad organoleptycznych.

Spadek kwasowości ogólnej do 3,5 g/l kwasu winowego nie ma jednak negatywnego wpływu na jakość wina.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Binissalem

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

a. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09.

4. **Opis wina lub win**

1. *WINO – wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Przy zawartości cukru resztkowego ≤ 12 g/l charakteryzują się one średnio- lub średnio wysoką intensywnością barwy z aromatami dojrzałych czerwonych owoców z posmakiem roślinnym. Smak ciepły, pełny, dobrze ustrukturyzowany, zrównoważony i długotrwały.

Przy zawartości cukru resztkowego >12 g/l charakteryzują się one średnio- lub średnio wysoką intensywnością barwy z aromatami bardzo dojrzałych czerwonych owoców i rodzynek. Smak ciepły, słodki, dobrze ustrukturyzowany, długotrwały, zrównoważony kwasowo-słodki.

Wina dojrzewające w beczkach mają aromaty charakterystyczne dla leżakowania z nutami drewna i korzennymi aromatami.

* Maksymalna całkowita zawartość siarki 150–300 w zależności od cukrów redukujących.

* Wartości graniczne, których nie wskazano, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *WINO – wina różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Przy zawartości cukru resztkowego ≤ 12 g/l, jasne i czyste, z pierwotnymi aromatami czerwonych owoców. Smak zrównoważony i trwały.

Przy zawartości cukru resztkowego > 12 g/l, jasne i czyste, z aromatami dojrzałych czerwonych owoców. Smak ciepły, słodki, zrównoważony i trwały.

Wina dojrzewające w beczkach mają aromaty charakterystyczne dla leżakowania z nutami drewna i korzennymi aromatami.

* Maksymalna całkowita zawartość siarki 180–300 w zależności od cukrów redukujących.

* Wartości graniczne, których nie wskazano, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *WINO – wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Przy zawartości cukru resztkowego ≤ 12 g/l, czyste, jasne, z aromatami białych owoców, takich jak gruszki i jabłka, oraz nutami cytrusowymi. Wina Moscatel są bardzo aromatyczne. Ogólnie rzecz biorąc, wina białe są świeże, intensywne i zrównoważone.

Przy zawartości cukru resztkowego > 12 g/l, czyste i jasne, z aromatami dojrzałych białych owoców. Smak słodki, miodowy, o dobrej równowadze kwasowo-słodkiej i trwały.

Wina Moscatel są bardzo aromatyczne. Wina dojrzewające w beczkach mają aromaty charakterystyczne dla leżakowania z nutami drewna i korzennymi aromatami.

* Maksymalna całkowita zawartość siarki 180–300 w zależności od cukrów redukujących.

* Wartości graniczne, których nie wskazano, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *WINO MUSUJĄCE*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe wina musujące są jasne i czyste oraz charakteryzują się aromatami owocowymi i roślinnymi. Są świeże, żywe, intensywne, bardzo delikatne i długotrwałe.

Różowe wina musujące są jasne i czyste, z aromatami czerwonych owoców, świeże, bardzo delikatne i długotrwałe.

* Wartości graniczne, których nie wskazano, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 0,8

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 180

5. **Praktyki enologiczne**

a. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Obchodzenie się z winogronami, moszczem i winem, fermentacja i kontrola procesu przeprowadzane są w celu uzyskania najwyższej jakości i tradycyjnych cech chronionych rodzajów wina. Urządzenia do leżakowania za pomocą środków leżakowania win, które gwarantują jakość. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych do produkcji win musujących ≥ 10 % obj.

Maksymalna wydajność: 0,72 hl wina na 100 kg winogron.

W drodze odstępstwa może ona zostać zwiększona do 0,74 hl wina na 100 kg winogron. Czerwone: ≥30 % manto negro y ≤ 30 % Gorgollassa. Wina białe: ≥ 50 % Moll lub odmiany Moscatel. Różowe i Espumoso Rosado: ≤ 30 Gorgollassa. Białe musujące: ≥ 50 % Moll i bez odmian Moscatel.

2.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Ekstrakcja moszczu lub wina może odbywać się wyłącznie mechanicznie, co pozwala uniknąć uszkodzenia lub przemieszczenia winogron. W szczególności zabrania się stosowania wysokoprężnych zgniatarek odśrodkowych i pras znanych jako „continuas". W produkcji win objętych ChNP Binissalem nie można stosować żadnych praktyk w celu wstępnego podgrzewania winogron ani podgrzewania moszczu lub win w obecności wytłoków w celu wymuszenia ekstrakcji substancji barwiących.

Rada Regulacyjna może określić rodzaj opakowania i system transportu zebranych winogron, tak aby jakość winogron nie uległa pogorszeniu.

3.

Praktyka uprawy

Praktyki mające na celu osiągnięcie najlepszej jakości i cech win.

Minimalna gęstość nasadzeń: 2 225 krzewów/ha, w zależności od gruntów, odmian i systemów prowadzenia. Systemy prowadzenia winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze szpalerowej.

Nawadnianie może być dozwolone poprzez ustanowienie szczegółowych zasad i warunków wraz z uzasadniającymi je badaniami technicznymi lub warunkami klimatycznymi.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 10 % w przypadku odmian białych i 10,5 % w przypadku odmian czerwonych.

b. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany białe i czerwone

9 900 kilogramów winogron z hektara

2.

73,26 hektolitra z hektara

3. Odmiana Parellada

11 000 kilogramów winogron z hektara

4.

81,40 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminy wyspy Majorka: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia i Sencelles.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

Warunki klimatyczne i glebowe oraz lokalne odmiany mają decydujące znaczenie dla właściwości i jakości, sprzyjając pełnemu dojrzewaniu, większej zawartości cukrów, większej ekspresji procesów związanych z syntezą i akumulacją związków określających jakość (cukrów, kwasów, związków aromatycznych i związków fenolowych), co umożliwia produkcję ciepłych win o dobrej zawartości alkoholu.

Wina czerwone: owocowe, ciepłe, o dobrej strukturze i trwałości; różowe, bardzo aromatyczne i trwałe;

Wina białe: świeże, bardzo aromatyczne i o intensywnym smaku; białe wina musujące, świeże, delikatne, żywe i intensywne;

Różowe wina musujące: aromatyczne, subtelne i trwałe.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Butelkowanie musi odbywać się w wytwórniach wina zarejestrowanych w rejestrze, znajdujących się na obszarze chronionym, w celu zagwarantowania jakości win, z uwzględnieniem następujących warunków:

— butelkowanie wymaga ścisłej kontroli warunków;

— transport wina luzem może mieć niekorzystny wpływ na jego jakość;

— optymalne warunki butelkowania sprawdza się w miejscu jego butelkowania, gdzie dysponuje się doświadczeniem w zakresie szczególnych cech produktu, aby zagwarantować jego jakość i autentyczność.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwa ChNP „Binissalem” musi być umieszczona w widocznym miejscu na etykiecie.

Opakowanie musi być opatrzone pieczęciami jakościowymi, etykietami lub numerowanymi etykietami dodatkowymi Rady Regulacyjnej, które muszą być umieszczone przez wytwórnię wina w sposób zapobiegający ich ponownemu użyciu.

Link do specyfikacji produktu

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