C/2025/3321

16.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3321)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 – 18. 3. 2025

1. **Názov výrobku**

„Binissalem“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinárstva a životného prostredia

Generálne riaditeľstvo pre potravinársky priemysel

Oddelenie generálneho riaditeľstva pre osobitnú kvalitu a ekologické poľnohospodárstvo

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. ZARADENIE MUŠTOVEJ ODRODY ESCURSAC

Opis

Doplnila sa muštová odroda Escursac na výrobu červeného vína.

Zmenil sa bod 6 špecifikácie výrobku a bod 7 jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Odôvodnenie

Odroda Escursac bola zaradená medzi muštové odrody vhodné na výrobu vín s CHOP Binissalem z týchto dôvodov:

— ide o miestnu odrodu, ktorá sa v danej oblasti vyskytuje už od vzniku CHOP, a je s ňou preto spojená,

— z poľnohospodárskeho hľadiska dosahuje dobré výsledky a je dobre prispôsobená miestnym zemepisným podmienkam, pričom veľmi efektívne využíva vodu,

— vyznačuje sa dobrou kyslosťou a prispieva k ovocnému charakteru vín s CHOP.

2. ZNÍŽENIE ÚROVNE MINIMÁLNEJ CELKOVEJ KYSLOSTI

Opis

Minimálna celková kyslosť sa znížila na 3,5 g/l kyseliny vínnej pri všetkých kategóriách vín s týmto CHOP.

Zmenil sa bod 2 špecifikácie výrobku a bod 4 jednotného dokumentu.

Odôvodnenie

Hlavným dôvodom tejto zmeny je zmena klímy. Podľa štúdie, ktorú uskutočnila Baleárska univerzita, sa za posledných 30 rokov zaznamenalo zvýšenie teplôt v období dozrievania hrozna, čo viedlo k zníženiu celkovej kyslosti muštov.

Na účely splnenia požiadaviek na minimálnu kyslosť stanovených v špecifikácii výrobku sa kyslosť musí upraviť pridaním kyseliny vínnej, čím sa však zvyšuje riziko nestability vínneho kameňa a nežiaducich organoleptických nedostatkov.

Naopak, zníženie celkovej kyslosti na 3,5 g/l kyseliny vínnej nemá žiadny negatívny vplyv na kvalitu vína.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Binissalem

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

a) *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *VÍNO – červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína s obsahom zvyškového cukru ≤ 12 g/l majú charakteristickú strednú až stredne vysokú intenzitu farby a arómy zrelého červeného ovocia s rastlinnými tónmi na pozadí. V ústach sú hrejivé, mäsité, dobre štruktúrované, vyvážené a dlhé.

Vína s obsahom zvyškového cukru > 12 g/l majú charakteristickú strednú až stredne vysokú intenzitu farby a arómy veľmi zrelého červeného ovocia a hrozienok. V ústach sú hrejivé, sladké, dobre štruktúrované, dlhé a majú dobre vyváženú kyslosť a sladkosť.

Vína, ktoré vyzrievajú v barikových sudoch, majú typické arómy spojené s vyzrievaním s náznakmi dreva a korenistými arómami.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého 150 až 300 v závislosti od redukujúcich cukrov.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *VÍNO – ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína s obsahom zvyškového cukru ≤ 12 g/l sú charakteristicky svetlé a číre a majú primárne arómy červeného ovocia. V ústach sú vyvážené a dlhé.

Vína s obsahom zvyškového cukru > 12 g/l majú číry a svetlý vzhľad a arómy zrelého červeného ovocia. V ústach sú hrejivé, sladké, vyvážené a dlhé.

Vína, ktoré vyzrievajú v barikových sudoch, majú typické arómy spojené s vyzrievaním s náznakmi dreva a korenistými arómami.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého 180 až 300 v závislosti od redukujúcich cukrov.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *VÍNO – biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína s obsahom zvyškového cukru ≤ 12 g/l sú číre a svetlé a majú arómy bieleho ovocia, napríklad hrušky a jablka, s citrusovými tónmi. Vína vyrobené z odrody Moscatel sú veľmi aromatické a majú svoje typické arómy. Biele vína sú vo všeobecnosti svieže, intenzívne a vyvážené.

Vína s obsahom zvyškového cukru > 12 g/l sú číre a svetlé a majú arómy zrelého bieleho ovocia. Sú sladké, medové, s dobre vyváženou kyslosťou a sladkosťou a dlhou koncovkou.

Vína vyrobené z odrody Moscatel sú veľmi aromatické a majú svoje typické arómy. Vína, ktoré vyzrievajú v barikových sudoch, majú typické arómy spojené s vyzrievaním s náznakmi dreva a korenistými arómami.

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého 180 až 300 v závislosti od redukujúcich cukrov.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *ŠUMIVÉ VÍNO*

STRUČNÝ OPIS

Šumivé biele vína sú svetlé a číre a majú charakteristické ovocné a rastlinné arómy. Sú svieže, živé, intenzívne, dlhé a veľmi jemné.

Šumivé ružové vína sú svetlé a číre, majú arómy čerstvého červeného ovocia, sú dlhé a veľmi jemné.

* V prípade nešpecifikovaných limitov sa musia dodržiavať platné právne predpisy EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 0,8

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

S hroznom, muštom a vínom sa nakladá a kvasenie a vývoj sa monitorujú tak, aby sa dosiahla maximálna kvalita a tradičné vlastnosti štýlov vín s chráneným označením. Priestory, v ktorých prebieha vyzrievanie, majú vybavenie na vyzrievanie vín zaručujúce kvalitu. Celkový obsah alkoholu v základných vínach používaných na výrobu šumivých vín je ≥ 10 obj. %.

Maximálny výnos: 0,72 hl vína na 100 kg hrozna.

Výnimočne možno túto hodnotu zvýšiť na 0,74 hl vína na 100 kg hrozna.

Červené víno: ≥ 30 % odrody viniča Manto Negro a ≤ 30 % odrody viniča Gorgollassa

Biele víno: ≥ 50 % odrody Moll alebo odrody Moscatel.

Ružové a šumivé ružové víno: ≤ 30 Gorgollassa.

Šumivé biele víno: ≥ 50 % odrody Moll a bez odrody Moscatel.

2.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Pri získavaní muštu alebo vína možno používať len mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú strapec, ani z neho neuvoľňujú pevné častice. Konkrétne nie je povolené používať vysokorýchlostné odstredivky ani kontinuálne lisy. Pri výrobe vín s CHOP Binissalem nie sú povolené postupy, ktoré zahŕňajú predhrievanie hrozna, prípadne ohrev muštu alebo vín za prítomnosti hroznových výliskov s cieľom vyvolať extrakciu farbív.

Regulačná rada môže rozhodnúť o type obalu a systéme prepravy zozbieraného hrozna, aby sa zabránilo zhoršeniu kvality.

3.

Metóda pestovania

Zavedené postupy sú zamerané na dosiahnutie najvyššej kvality a špecifickosti vín.

Minimálna hustota výsadby je 2 225 krov/ha v závislosti od pôdy, odrôd a systémov vedenia viniča. Používa sa vedenie Gobelet alebo vinohradnícky špalier.

Je možné povoliť zavlažovanie vymedzenými metódami a za určených podmienok, a to na základe technických štúdií alebo ak je to odôvodnené klimatickými podmienkami.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10 obj. % pri bielych odrodách a 10,5 obj. % pri modrých odrodách.

b) *Maximálne výnosy*

1. Biele a modré odrody

9 900 kilogramov hrozna na hektár

2.

73,26 hektolitrov na hektár

3. Odroda Parellada

11 000 kilogramov hrozna na hektár

4.

81,40 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Obce na ostrove Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia a Sencelles.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Z hľadiska vlastností a kvality majú rozhodujúcu úlohu klimatické a pôdne podmienky a miestne muštové odrody. Významne prispievajú k úplnému dozrievaniu s vyššou koncentráciou cukrov a intenzívnejším prejavom procesov spojených so syntézou a s akumuláciou zlúčenín, ktoré majú rozhodujúci vplyv na kvalitu: cukrov, kyselín, aromatických a fenolických zlúčenín. To umožňuje vyrábať vína, ktoré sú na pocit hrejivé a majú dobrý obsah alkoholu.

Červené vína: ovocnosť, hrejivosť, štruktúra a dĺžka.

Ružové vína: výrazná aromatickosť a dĺžka.

Biele vína: sviežosť a intenzita vône a chuti.

Šumivé biele vína: sviežosť, elegantnosť, živosť a intenzita.

Šumivé ružové vína: výrazná aromatickosť, elegantnosť a dĺžka.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

V záujme zaručenia kvality vín sa balenie musí uskutočňovať vo vinárskych podnikoch zapísaných v registri fľašovateľských podnikov, ktoré sa nachádzajú v chránenej oblasti, pričom treba prihliadať na tieto skutočnosti:

— podmienky pri fľašovaní sa musia prísne monitorovať,

— preprava nebaleného vína môže nepriaznivo ovplyvniť jeho kvalitu,

— optimálne podmienky na fľašovanie sa monitorujú priamo pri zdroji, kde sú skúsenosti so špecifickými vlastnosťami výrobku zárukou kvality a pravosti.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Názov CHOP Binissalem musí byť zreteľne uvedený na etikete.

Obaly musia byť označené očíslovanými pečaťami, etiketami alebo zadnými etiketami, ktoré vydala regulačná rada a ktoré nemožno opätovne použiť. Musia sa na obal pripevniť vo vinárskom podniku.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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