Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Binissalem“

PDO-ES-A1056-AM02 – 18. marec 2025

1. **Ime proizvoda**

„Binissalem“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in okolje,

generalni direktorat za živilsko industrijo,

poddirektorat za sheme kakovosti in ekološko kmetovanje

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. VKLJUČITEV SORTE ESCURSAC MED SORTE VINSKE TRTE

Opis

Za pridelavo rdečega vina je bila dodana sorta vinske trte escursac.

Spremenjeni sta točka 6 specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlogi

Sorta escursac je bila vključena kot sorta vinske trte, primerna za pridelavo vina z ZOP „Binissalem“, iz naslednjih razlogov:

— gre za lokalno sorto vinske trte, gojeno na tem območju vse od nastanka ZOP, ki je zato z njim povezana,

— ima dobre kmetijsko lastnosti in je dobro prilagojena lokalnim geografskim razmeram z gospodarno porabo vode,

— ima dobro vsebnost kislin in prispeva k sadnemu značaju vin z ZOP.

2. ZNIŽANJE NAJNIŽJE VSEBNOSTI SKUPNIH KISLIN

Opis

Za vse kategorije vina s to ZOP je najnižja vsebnost skupnih kislin znižana na 3,5 g/l vinske kisline.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Razlogi

Glavni razlog za to spremembo so podnebne spremembe. Po študiji Univerze na Balearskih otokih so se temperature v obdobju zorenja grozdja v zadnjih 30 letih zvišale, zaradi česar se je znižala vsebnost skupnih kislin v moštu.

Da bi bile izpolnjene zahteve glede najnižje vsebnosti kislin iz specifikacije proizvoda, je treba vsebnost kislin popraviti z dodajanjem vinske kisline, kar pa povečuje tveganje nestabilnosti na vinski kamen in neželenih organoleptičnih napak.

Nasprotno pa znižanje vsebnosti skupnih kislin na 3,5 g/l vinske kisline ne vpliva negativno na kakovost vina.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Binissalem

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

a. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *VINO – rdeča vina*

KRATEK OPIS

Vina z ≤ 12 g/l ostanka sladkorja imajo značilno srednje do srednje visoko intenzivno barvo z vonjem po zrelem rdečem jagodičju in rastlinskimi podtoni. Imajo topel, mesnat, dobro strukturiran, uravnotežen in obstojen okus.

Vina z > 12 g/l ostanka sladkorja imajo značilno srednjo do srednje visoko intenzivno barvo z vonjem po zelo zrelem rdečem jagodičju in rozinah. Imajo topel, sladek, dobro strukturiran in obstojen okus ter dobro ravnotežje med kislinami in sladkorji.

Vina, starana v sodih, razvijejo arome, značilne za staranje, s pridihom lesa in začimb.

* Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida je od 150 mg/l do 300 mg/l, odvisno od reducirajočih sladkorjev.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *VINO – vina rosé*

KRATEK OPIS

Vina z ≤ 12 g/l ostanka sladkorja so značilno sijoča in bistra, s primarnimi aromami rdečega jagodičja. Imajo uravnotežen in obstojen okus.

Vina z > 12 g/l ostanka sladkorja so bistra in sijoča z vonjem po zrelem rdečem jagodičju. Imajo topel, sladek, uravnotežen in obstojen okus.

Vina, starana v sodih, razvijejo arome, značilne za staranje, s pridihom lesa in začimb.

* Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida je od 180 mg/l do 300 mg/l, odvisno od reducirajočih sladkorjev.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *VINO – bela vina*

KRATEK OPIS

Vina z ≤ 12 g/l ostanka sladkorja so bistra in sijoča, z vonjem po belomesnatem sadju, kot sta hruška in jabolko, ter notami agrumov. Vina iz sort vinske trte moscatel so zelo aromatična in imajo značilne arome. Bela vina so na splošno sveža, intenzivna in uravnotežena.

Vina z > 12 g/l ostanka sladkorja so bistra in sijoča z vonjem po zrelem belomesnatem sadju. So sladka in medena z dobrim ravnotežjem med kislinami in sladkorji ter obstojnim okusom.

Vina iz sort vinske trte moscatel so zelo aromatična in imajo značilne arome. Vina, starana v sodih, razvijejo arome, značilne za staranje, s pridihom lesa in začimb.

* Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida je od 180 mg/l do 300 mg/l, odvisno od reducirajočih sladkorjev.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *PENEČE VINO*

KRATEK OPIS

Peneča bela vina so sijoča in bistra, z značilnimi sadnimi in rastlinskimi aromami. So sveža, živahna in intenzivna z obstojnim okusom ter zelo prefinjena.

Peneča vina rosé so sijoča in bistra z vonjem po svežem rdečem jagodičju in obstojnim okusom ter zelo prefinjena.

* Za omejitve, ki niso določene, se upošteva veljavna zakonodaja EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 0,8

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 180

5. **Enološki postopki**

a. *Posebni enološki postopki*

1.

Posebni enološki postopek

Z ravnanjem z grozdjem, moštom in vinom ter spremljanjem vrenja in razvoja se zagotovijo najvišja kakovost in tradicionalne lastnosti vrst vina z zaščiteno označbo porekla. Prostori, v katerih poteka zorenje, so opremljena za staranje vina, s čimer se zagotavlja kakovost. Volumenski delež skupnega alkohola v osnovnem vinu za pridelavo penečega vina je ≥ 10 %.

Največji donos: 0,72 hl vina na 100 kg grozdja,

ki se lahko izjemoma poveča na 0,74 hl vina na 100 kg grozdja.

Rdeče vino: ≥ 30 % sorte manto negro in ≤ 30 % sorte gorgollassa.

Belo vino: ≥ 50 % sorte moll ali moscatel.

Vino rosé in peneče vino rosé: ≤ 30 % sorte gorgollassa.

Peneče belo vino: ≥ 50 % sorte moll in brez sort moscatel.

2.

Pomembna omejitev pri pridelavi vina

Za ekstrakcijo mošta ali vina se lahko uporabljajo samo mehanski sistemi, ki ne poškodujejo ali trgajo trdnih delov grozdov. Zlasti je prepovedana uporaba visokohitrostnih centrifugalnih drobilnikov ali kontinuiranih stiskalnic. Prakse predgrevanja grozdja ali segrevanja mošta ali vina s tropom za ekstrakcijo barvila niso dovoljene za pridelavo vina z ZOP „Binissalem“.

Regulativni svet lahko določi vrsto pakiranja in sistem prevoza potrganega grozdja, da se prepreči poslabšanje kakovosti.

3.

Pridelovalna praksa

Vzpostavljene so prakse za doseganje najvišje kakovosti in posebnosti vin.

Najmanjša gostota zasaditve je 2 225 trsov na hektar, odvisno od tal, sort vinske trte in gojitvene oblike. Uporabljajo se kotlaste ali špalirne gojitvene oblike.

Namakanje se pod določenimi pogoji lahko odobri, kadar ga upravičujejo tehnične študije ali podnebne razmere.

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 10 % pri belih in 10,5 % pri rdečih sortah vinske trte.

b. *Največji donosi*

1. Bele in rdeče sorte vinske trte

9 900 kilogramov grozdja na hektar

2.

73,26 hektolitra na hektar

3. Sorta vinske trte parellada

11 000 kilogramov grozdja na hektar

4.

81,40 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Občine otoka Majorka: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia in Sencelles.

7. **Sorte vinske trte**

CABERNET SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

ESCURSAC

GIRÓ ROS

GORGOLLASSA

MACABEO – VIURA

MANTO NEGRO

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

SHIRAZ

TEMPRANILLO

8. **Opis povezave**

Podnebne in talne razmere ter lokalne sorte vinske trte so bistvene za lastnosti in kakovost. So ključne, da grozdje popolnoma dozori ter da je v njem večja koncentracija sladkorjev in se bolj izražajo procesi, povezani s sintezo in kopičenjem spojin, ki odločilno vplivajo na kakovost: sladkorjev, kislin, aromatskih in fenolnih spojin. To omogoča pridelavo vina s toplimi notami in dobrim deležem alkohola.

Rdeča vina: sadna, topla, strukturirana in z obstojnim okusom.

Vina rosé: zelo aromatična in z obstojnim okusom.

Bela vina: sveža z intenzivnima vonjem in okusom.

Peneča bela vina: sveža, elegantna, živahna in intenzivna.

Peneča vina rosé: zelo aromatična in elegantna z obstojnim okusom.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Polnjenje mora potekati v vinskih kleteh, vpisanih v register polnilnic na zaščitenem območju, da se zagotovi kakovost vin, pri čemer je treba upoštevati naslednje:

— pogoji stekleničenja se strogo nadzorujejo,

— prevoz neustekleničenega vina lahko negativno vpliva na njegovo kakovost,

— optimalni pogoji stekleničenja se nadzorujejo na proizvodnem območju, kjer izkušnje s posebnimi lastnostmi proizvoda zagotavljajo kakovost in pristnost.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime ZOP „Binissalem“ se vidno označi.

Embalaža se opremi z oštevilčenimi oznakami, nalepkami ali hrbtnimi nalepkami, ki jih izda regulativni svet in jih ni mogoče ponovno uporabiti. Namesti jih vinska klet na svoji lokaciji.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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