C/2025/3321

16.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3321)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Binissalem”

PDO-ES-A1056-AM02 – 18 mars 2025

1. **Produktens namn**

”Binissalem”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedel och miljö

Generaldirektoratet för livsmedelsindustrin

Avdelningen för kvalitetssystem och ekologiskt jordbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. INKLUDERING AV ESCURSAC SOM EN DRUVSORT

Beskrivning

Druvsorten escursac har lagts till för framställningen av rött vin.

Punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering

Escursac har inkluderats som en druvsort som lämpar sig för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Binissalem av följande skäl:

— Den är en lokal druvsort som har funnits i området ända sedan den skyddade ursprungsbeteckningen inrättades och är därför kopplad till den.

— Den uppvisar goda jordbruksresultat och är väl anpassad till de lokala geografiska förhållandena och har en mycket effektiv vattenanvändning.

— Den har en god syrahalt och bidrar till den fruktiga karaktären hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen.

2. MINSKNING AV DEN LÄGSTA TOTALA SYRAHALTEN

Beskrivning

Den lägsta totala syrahalten har sänkts till 3,5 g vinsyra/l för alla kategorier av vin med denna skyddade ursprungsbeteckning.

Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Motivering

Huvudorsaken till denna ändring är klimatförändringarna. Enligt en studie som utförts av *Universitat de les Illes Balears* har temperaturen under druvornas mognadsperiod ökat under de senaste 30 åren, vilket har lett till att mustens totala syrahalt har minskat.

För att uppfylla produktspecifikationens krav på lägsta syrahalt måste syrahalten korrigeras genom tillsats av vinsyra. Detta ökar emellertid risken för vinsten och oönskade organoleptiska defekter.

Att minska den totala syrahalten till 3,5 g vinsyra/liter har däremot ingen negativ inverkan på vinets kvalitet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Binissalem

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

a. *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *VIN – röda viner*

KORT BESKRIVNING

Viner med en restsockerhalt på ≤ 12 g/l har en karakteristisk färgintensitet från medel till medelhög och aromer av mogna röda bär och vegetabiliska undertoner. Smaken är varm, fyllig, välstrukturerade, balanserade och långvarig.

Viner med en restsockerhalt på > 12 g/l har en karakteristisk färgintensitet från medel till medelhög och aromer av mycket mogna röda bär och russin. Smaken är varm, söt, välstrukturerad och långvarig och har en bra balans mellan syra och sötma.

Viner som lagras på fat har aromer som är typiska för lagring med inslag av trä och kryddiga aromer.

* En högsta total svavelhalt på 150–300, beroende på halten av reducerande socker.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *VIN – Roséviner*

KORT BESKRIVNING

Viner med en restsockerhalt på ≤ 12 g/l är karakteristiskt ljusa och klara och har primära aromer av röda bär. De har en balanserad och långvarig smak.

Viner med en restsockerhalt på > 12 g/l är klara och ljusa till utseendet med aromer av mogna röda bär. Smaken är varm, söt, balanserad och långvarig.

Viner som lagras på fat har aromer som är typiska för lagring med inslag av trä och kryddiga aromer.

* En högsta total svavelhalt på 180–300, beroende på halten av reducerande socker.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *VIN – Vita viner*

KORT BESKRIVNING

Viner med en restsockerhalt på ≤ 12 g/l är klara och ljusa, med aromer av vita frukter såsom päron och äpple samt toner av citrusfrukter. Viner som framställs av druvsorten moscatel är mycket aromatiska med sina typiska aromer. De vita vinerna är i allmänhet friska, intensiva och balanserade.

Viner med en restsockerhalt på > 12 g/l är klara och ljusa med aromer av mogna vita frukter. De är söta och honungslena och har en god balans mellan syra och sötma, och är långvariga.

Viner som framställs av druvsorten moscatel är mycket aromatiska med sina typiska aromer. Viner som lagras på fat har aromer som är typiska för lagring med inslag av trä och kryddiga aromer.

* En högsta total svavelhalt på 180–300, beroende på halten av reducerande socker.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *MOUSSERANDE VIN*

KORT BESKRIVNING

De mousserande vita vinerna är ljusa och klara, med karakteristiska fruktiga och vegetabiliska aromer. De är friska, livliga, intensiva och långvariga och har stor finess.

De mousserande rosévinerna är ljusa och klara, med aromer av friska röda bär, och är långvariga och har stor finess.

* När gränsvärden inte har angetts ska gällande EU-lagstiftning följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 0,8

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 180

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

Druvorna, musten och vinet hanteras, och jäsningen och processen övervakas, för att vinstilarna med den skyddade beteckningen ska få högsta möjliga kvalitet och sina traditionella egenskaper. De lokaler där lagring sker har anläggningar för lagring av viner som garanterar kvaliteten. Den totala alkoholhalten i volymprocent för de basviner som används för att framställa mousserande viner är ≥ 10 %.

Högsta avkastning: 0,72 hektoliter vin per 100 kg druvor.

Denna kan undantagsvis ökas till 0,74 hektoliter vin per 100 kg druvor.

Rött vin: ≥ 30 % manto negro och ≤ 30 % gorgollassa.

Vit vin: ≥ 50 % moll eller moscatel.

Rosévin och mousserande rosévin: ≤ 30 gorgollassa.

Mousserande vitt vin: ≥ 50 % moll, och utan moscatel.

2.

Relevanta restriktioner för vinframställning

När musten eller vinet utvinns får endast mekaniska system, som inte skadar eller bryter av druvklasarnas fasta delar, användas. Det är i synnerhet inte tillåtet att använda snabbcentrifugalkrossar eller kontinuerliga pressar. Det är inte tillåtet att förvärma druvorna eller värma upp musten eller vinerna tillsammans med druvresterna för att tvinga fram extraktion av färgmaterialet vid framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Binissalem.

Kontrollorganet kan besluta om typen av förpackning och systemet för transport av skördade druvor för att förhindra att kvaliteten försämras.

3.

Odlingsmetod

Det finns metoder för att ge vinerna högsta möjliga kvalitet och ge dem en så specifik karaktär som möjligt.

Den lägsta planteringstätheten är 2 225 plantor per hektar, beroende på jordmån, druvsort och beskärning- och uppbindningssystem. Plantorna ska beskäras enligt gobeletmetoden eller bindas upp.

Bevattning kan tillåtas med specificerade metoder och under särskilda villkor, efter att det har gjorts tekniska studier eller om det är motiverat på grund av klimatförhållandena.

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 10 volymprocent för gröna druvsorter och 10,5 volymprocent för blå druvsorter.

b. *Högsta avkastning*

1. Vita och blå druvsorter

9 900 kilogram druvor per hektar

2.

73,26 hektoliter per hektar

3. Druvsorten parellada

11 000 kilogram druvor per hektar

4.

81,40 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Kommunerna på ön Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia och Sencelles.

7. **Druvsort(er)**

Cabernet sauvignon

Callet

Chardonnay

Escursac

Giró ros

Gorgollassa

Macabeo – viura

Manto negro

Merlot

Moll – prensal

Monastrell

Muscat d'alexandrie

Moscatel de grano menudo

Parellada

Syrah

Tempranillo

8. **Beskrivning av samband**

Klimat- och jordmånsförhållandena och de lokala druvsorterna är avgörande för egenskaperna och kvaliteten. De bidrar till en fullständig mognad med en större sockerkoncentration, ett större uttryck för processer som är förknippade med syntes och ackumulering av föreningar som har en avgörande inverkan på kvaliteten: sockerarter, syror, aromatiska föreningar och fenolföreningar. Detta gör det möjligt att producera viner som känns varma och har en god alkoholhalt.

Röda viner: fruktighet, värme, struktur och långvarighet.

Roséviner: kraftigt aromatiska och långvariga.

Vita viner: friskhet samt aromatisk intensitet och smakintensitet.

Mousserande vita viner: friska, eleganta, livliga och intensiva.

Mousserande roséviner: kraftigt aromatiska, eleganta och långvariga.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Förpackningen ska äga rum vid vinanläggningar som finns med i registret över buteljeringsföretag i det skyddade området för att garantera vinernas kvalitet, med beaktande av följande:

— Buteljeringsförhållandena måste övervakas noggrant.

— Vinets kvalitet kan försämras om det transporteras oförpackat.

— Att buteljering sker på bästa möjliga villkor ska övervakas vid källan, där erfarenheten av produktens särskilda egenskaper är en garanti för kvalitet och äkthet.

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen Binissalem måste vara väl synligt på etiketten.

Förpackningen ska vara försedd med numrerade förseglingar, etiketter eller kontrolletiketter som utfärdats av kontrollorganet och som inte kan användas igen. De ska anbringas av och vid vinanläggningen.

Länk till produktspecifikationen

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