C/2026/4121

27.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4121)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Binissalem“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Binissalem“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Binissalem, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение**

Заглавие

ПРОМЕНИ В ОРГАНОЛЕПТИЧНОТО ОПИСАНИЕ

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Органолептичното описание на вината се изменя така, че техните характеристики да могат да бъдат свързани с показатели, подлежащи на оценка чрез научни методи.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ВЪВЕЖДАНЕ НА НОВИ СОРТОВЕ

Описание

Добавят се червените сортове Giró Negre, Esperó de Gall и Fogoneu.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ В НЕЗАДЪЛЖИТЕЛНИТЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИ ЕТИКЕТИРАНЕТО

Описание

Общините от определения район се въвеждат като по-малки географски единици, като се определят изисквания за използването им при етикетирането.

Добавя се обозначението „Vinyet“ и се регламентират условията за неговото използване. По-специално се въвежда изискване вината с това обозначение да имат по-ниски гранични стойности на серен диоксид и да се произвеждат от грозде с по-ниски добиви от хектар.

Изменението се отнася до точки 2, 5 и 8 от продуктовата спецификация и до точки 6, 7.2 и 11 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Binissalem“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Binissalem“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

4. Пенливо вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри.

Аромат

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което не надвишава 12 g/l: в общия случай се характеризират с плодови аромати с възможно наличие на растителни, цветни или минерални нотки.

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което надвишава 12 g/l: в общия случай се характеризират с плодови аромати (зрели, стафидирани или захаросани плодове) с възможно наличие на растителни или цветни нотки.

Вкус

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което не надвишава 12 g/l: структура, баланс и умерена дълготрайност на вкуса.

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което надвишава 12 g/l: добър баланс между киселинност и сладост.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

В зависимост от сортовия състав, особеностите на реколтата и метода на производство е възможно да преобладават вторичните характеристики.

Вината, които са подложени на отлежаване в бъчви, трябва да имат специфични за отлежаването аромати с дъх на дървесина или пикантни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	3,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

Млади вина: 13,3 meq/l

Една година и повече: 15,3 meq/l

* Увеличава се с 1 meq/l за всеки процент алкохолно съдържание над 12 % об.

Максимално съдържание на серен диоксид:

≤ 5 g/l редуциращи захари: 150 mg/l

> 5 до ≤ 45 g/l редуциращи захари: 180 mg/l (150 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

> 45 g/l редуциращи захари: 300 mg/l (250 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък.

Аромат

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което не надвишава 12 g/l: в общия случай се характеризират с плодови аромати с възможно наличие на растителни или цветни нотки.

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което надвишава 12 g/l: в общия случай се характеризират с плодови аромати (зрели плодове) с възможно наличие на цветни или растителни нотки.

Вкус

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което не надвишава 12 g/l: баланс и умерена дълготрайност на вкуса.

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което надвишава 12 g/l: добър баланс между киселинност и сладост.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

В зависимост от сортовия състав, особеностите на реколтата и метода на производство е възможно да преобладават вторичните характеристики.

Вината, които са подложени на отлежаване в бъчви, трябва да имат специфични за отлежаването аромати с дъх на дървесина или пикантни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

Млади вина: 13,3 meq/l

Една година и повече: 15,3 meq/l

* Увеличава се с 1 meq/l за всеки процент алкохолно съдържание над 12 % об.

Максимално съдържание на серен диоксид:

≤ 5 g/l редуциращи захари: 180 mg/l (150 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

> 5 до ≤ 45 g/l редуциращи захари: 240 mg/l (200 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

> 45 g/l редуциращи захари: 300 mg/l (250 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ВИНО — бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри и с блясък.

Аромат

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което не надвишава 12 g/l: в общия случай се характеризират с плодови аромати с възможно наличие на растителни или цветни нотки. Вината Moscatel се характеризират с аромати, специфични за сорта.

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което надвишава 12 g/l: в общия случай се характеризират с плодови аромати (зрели плодове) с възможно наличие на растителни или цветни нотки. Вината Moscatel се характеризират с аромати, специфични за сорта.

Вкус

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което не надвишава 12 g/l: баланс и добър интензитет.

Вина със съдържание на остатъчна захар, изразено като глюкоза, което надвишава 12 g/l: добър баланс между киселинност и сладост.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

В зависимост от сортовия състав, особеностите на реколтата и метода на производство е възможно да преобладават вторичните характеристики при всички посочени типове.

Вината, които са подложени на отлежаване в бъчви, трябва да имат специфични за отлежаването аромати с дъх на дървесина или пикантни нотки.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	3,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

Млади вина: 13,3 meq/l

Една година и повече: 15,3 meq/l

* Увеличава се с 1 meq/l за всеки процент алкохолно съдържание над 12 % об.

Максимално съдържание на серен диоксид:

≤ 5 g/l редуциращи захари: 180 mg/l (150 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

> 5 до ≤ 45 g/l редуциращи захари: 240 mg/l (200 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

> 45 g/l редуциращи захари: 300 mg/l (250 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

ПЕНЛИВО ВИНО — бяло и розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Бистри, с блясък.

Аромат

БЕЛИ ВИНА: в общия случай се характеризират с плодови аромати с възможно наличие на растителни или цветни нотки или нотки на сладкиши.

ВИНА РОЗЕ: в общия случай се характеризират с плодови аромати с възможно наличие на растителни или цветни нотки.

Вкус

БЕЛИ ВИНА: баланс, финес, добър интензитет.

ВИНА РОЗЕ: баланс, финес и умерена дълготрайност на вкуса.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

В зависимост от сортовия състав, особеностите на реколтата и метода на производство е възможно да преобладават вторичните характеристики при всички посочени типове.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	3,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Максимално съдържание на летливи киселини:

Млади вина: 13,3 meq/l

Една година и повече: 15,3 meq/l

* Увеличава се с 1 meq/l за всеки процент алкохолно съдържание над 12 % об.

Максимално съдържание на серен диоксид: 180 mg/l (150 mg/l, за да бъде позволено използването на обозначението „Vinyet“)

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Обработка на гроздето, мъстта и виното, ферментация и контрол на процесите, за да се постигнат отлично качество и традиционните характеристики на типовете вино, обхванати от наименованието за произход. Помещения за отлежаване със съоръжения за стареене на виното, които гарантират качеството.

Общо алкохолно съдържание в обемни проценти на ферментационните смеси за производство на пенливи вина: ≥ 10 % об.

Максимален рандеман: 0,72 hl вино от 100 kg грозде. Чрез дерогация той може да бъде увеличен на 0,74 hl вино от 100 kg грозде.

Червено вино: ≥ 30 % Manto negro и ≤ 30 % Gorgollassa. Бяло вино: ≥ 50 % Moll или мискетови сортове (Moscatel). Розе и пенливо розе: ≤ 30 % Gorgollassa. Бяло пенливо вино: ≥ 50 % Moll и без мискетови сортове (Moscatel).

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

За извличане на мъстта или виното могат да се използват само механични способи, които не повреждат и не отстраняват твърдите части на чепките. По-специално се забранява използването на високоскоростни центробежни мелници за раздробяване и преси с непрекъснато действие. При производството на вина със ЗНП Binissalem не могат да се използват практики за предварително нагряване на гроздето или за загряване на мъстта или вината заедно с джибрите с оглед извличане на багрилни вещества. С цел съхраняване на качеството видът на опаковките и методът за транспортиране на събраното грозде могат да бъдат определени от регулаторния съвет.

Винопроизводствена практика

АГРОТЕХНИЧЕСКИ ПРАКТИКИ

Вид енологична практика

Приложимо ограничение при производството на вината

Описание

Практики за постигане на най-добро качество и специфичност на вината. Минимална гъстота на засаждане — 2 225 растения/хектар в зависимост от парцела, сорта и формировката. Отглеждане и формировка — чашовидна или с подпорна конструкция. Напояването може да бъде разрешено чрез определяне на подробни правила и изисквания въз основа на технически проучвания или климатични условия, които обосновават необходимостта от напояване. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти трябва да бъде 10 % за белите сортове и 10,5 % за червените сортове.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Сорт Parellada

Максимален добив:

Максимален добив	10 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Сорт Parellada

Максимален добив:

Максимален добив	72
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Използване на обозначението „Vinyet“ в зависимост от наличието на сорта Parellada

Максимален добив:

Максимален добив	7 500
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Използване на обозначението „Vinyet“ в зависимост от наличието на сорта Parellada

Максимален добив:

Максимален добив	54
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Други сортове

Максимален добив:

Максимален добив	9 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Други сортове

Максимален добив:

Максимален добив	64,80
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Използване на обозначението „Vinyet“ в зависимост от наличието на други сортове

Максимален добив:

Максимален добив	6 750
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Използване на обозначението „Vinyet“ в зависимост от наличието на други сортове

Максимален добив:

Максимален добив	48,60
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— CABERNET SAUVIGNON

— CALLET

— CHARDONNAY

— ESCURSAC

— ESPERÓ DE GALL

— FOGONEU

— GIRÓ NEGRE

— GIRÓ ROS

— GORGOLLASSA

— MACABEO - VIURA

— MANTO NEGRO

— MERLOT

— MOLL - PRENSAL

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARELLADA

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Кратко определение на определения географски район**

Определеният географски район обхваща общините Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles и Santa Eugenia на остров Майорка.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

От решаващо значение за характеристиките и качеството са почвено-климатичните условия и местните сортове — те благоприятстват пълното узряване на гроздето с по-висока концентрация на захари и по-силното проявление на процесите, свързани със синтезирането и натрупването на съединения, които са определящи за качеството (захари, киселини, ароматни и фенолни съединения), като тези фактори обуславят производството на червени вина с плодов аромат, структура и дълготраен послевкус; вина розе — с наситени аромати и дълготраен послевкус; и бели вина — със свежест, наситеност на ароматите и на вкуса.

Категория на лозаро-винарския продукт

4. Пенливо вино

Обобщено описание на връзката

От решаващо значение за характеристиките и качеството са почвено-климатичните условия и местните сортове — те благоприятстват пълното узряване на гроздето с по-висока концентрация на захари и по-силното проявление на процесите, свързани със синтезирането и натрупването на съединения, които са определящи за качеството (захари, киселини, ароматни и фенолни съединения), като тези фактори обуславят производството на пенливи бели вина със свежест, финес, динамичност и интензитет; и пенливи вина розе — с наситени аромати, финес и дълготраен послевкус.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ЗАБРАНА ЗА ОПАКОВАНЕ ИЗВЪН ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЙОН

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

С цел да се гарантира качеството на вината опаковането трябва да се извършва във винарските изби, вписани в регистъра на бутилиращите предприятия в определения район, като се имат предвид следните особености:

— бутилирането трябва да се извършва при стриктен контрол на приложимите изисквания;

— транспортирането на виното в небутилирано състояние може да се отрази неблагоприятно на неговото качество;

— необходимо е да се извършва контрол на оптималните условия на бутилиране при източника и да се осигури персонал, познаващ специфичните характеристики на продукта, за да се гарантира неговото качество и автентичност.

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Наименованието на ЗНП Binissalem трябва да фигурира на видно място върху етикета. Върху опаковките трябва да бъдат поставени печати и номерирани етикети или контраетикети, издадени от регулаторния съвет, които не позволяват повторно използване; те се поставят от винарската изба в нейните помещения.

Наименованията на общините от определения район могат да се използват като по-малки географски единици при спазване на определени изисквания.

Обозначението „Vinyet“ може да се използва при определени условия.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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