C/2026/4121

27.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4121)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Binissalem“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1056-AM03 – 27. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Binissalem“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy), Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Binissalem představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZMĚNY V ORGANOLEPTICKÉM POPISU

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Organoleptický popis vín se mění tak, aby byly vlastnosti vín vázány na deskriptory hodnotitelné vědeckými metodami.

Změna se týká bodu 2 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZAŘAZENÍ NOVÝCH ODRŮD

Popis

Doplňují se tyto modré odrůdy: Giró Negre, Esperó de Gall a Fogoneu.

Změna se týká bodu 6 specifikace a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY V NEPOVINNÝCH ÚDAJÍCH NA ETIKETÁCH

Popis

Zavádí se možnost uvádět na etiketách obce vymezené oblasti jakožto menší zeměpisné jednotky, jakož i určité požadavky na jejich používání.

Zavádí se výraz „Vinyet“ a upravují se podmínky jeho používání. Konkrétněji, vína označená tímto výrazem mají nižší limit pro oxid siřičitý a získávají se z hroznů, které byly sklizeny na vinicích s nižšími hektarovými výnosy.

Změna se týká bodů 2, 5 a 8 specifikace a bodů 6, 7.2 a 11 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Binissalem“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1056-AM03 – 27. 4. 2026

1. **Název (názvy)**

„Binissalem“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

4. Šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

VÍNO – červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost

Vůně

Vína s obsahem zbytkového cukru ≤ 12 g/l (glukóza): obecně se vyznačují ovocnými aromaty, mohou se objevit rostlinné nebo květinové nebo nerostné tóny.

Vína s obsahem zbytkového cukru > 12 g/l (glukóza): obecně se vyznačují ovocnými aromaty (zralé, sušené nebo kandované ovoce), mohou se objevit rostlinné nebo květinové tóny.

Chuť

Vína s obsahem zbytkového cukru ≤ 12 g/l (glukóza): struktura, vyváženost a určitá perzistence.

Vína s obsahem zbytkového cukru > 12 g/l (glukóza): příjemná vyváženost co do kyselosti a sladkosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína, která vyzrávají v dubových sudech, mají aromata příznačná pro zrání, s nádechem dřeva nebo koření.

V závislosti na odrůdové skladbě, vlivech ročníku nebo metodě zpracování mohou ve vínech převládat sekundární vlastnosti.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

mladá vína: 13,3 meq/l

jednoletá nebo starší vína: 15,3 meq/l

* Hodnota se navyšuje o 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad 12 % obj.

Maximální obsah oxidu siřičitého:

≤ 5 g/l redukujících cukrů: 150 mg/l

> 5 až ≤ 45 g/l redukujících cukrů: 180 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 150 mg/l)

> 45 g/l redukujících cukrů: 300 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jiskrnost a čirost

Vůně

Vína s obsahem zbytkového cukru ≤ 12 g/l (glukóza): obecně se vyznačují ovocnými aromaty, mohou se objevit rostlinné nebo květinové tóny.

Vína s obsahem zbytkového cukru > 12 g/l (glukóza): obecně se vyznačují ovocnými aromaty (zralé ovoce), mohou se objevit květinové nebo rostlinné tóny.

Chuť

Vína s obsahem zbytkového cukru ≤ 12 g/l (glukóza): vyváženost a určitá perzistence.

Vína s obsahem zbytkového cukru > 12 g/l (glukóza): příjemná vyváženost co do kyselosti a sladkosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Vína, která vyzrávají v dubových sudech, mají aromata příznačná pro zrání, s nádechem dřeva nebo koření.

V závislosti na odrůdové skladbě, vlivech ročníku nebo metodě zpracování mohou ve vínech převládat sekundární vlastnosti.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

mladá vína: 13,3 meq/l

jednoletá nebo starší vína: 15,3 meq/l

* Hodnota se navyšuje o 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad 12 % obj.

Maximální obsah oxidu siřičitého:

≤ 5 g/l redukujících cukrů: 180 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 150 mg/l)

> 5 až ≤ 45 g/l redukujících cukrů: 240 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 200 mg/l)

> 45 g/l redukujících cukrů: 300 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

VÍNO – bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jiskrnost a čirost

Vůně

Vína s obsahem zbytkového cukru ≤ 12 g/l (glukóza): obecně se vyznačují ovocnými aromaty, mohou se objevit rostlinné nebo květinové tóny. Vína Moscatel se vyznačují aromaty charakteristickými pro muškátovou odrůdu.

Vína s obsahem zbytkového cukru > 12 g/l (glukóza): obecně se vyznačují ovocnými aromaty (zralé ovoce), mohou se objevit rostlinné nebo květinové tóny. Vína Moscatel se vyznačují aromaty charakteristickými pro muškátovou odrůdu.

Chuť

Vína s obsahem zbytkového cukru ≤ 12 g/l (glukóza): vyváženost a příjemná intenzita chuti.

Vína s obsahem zbytkového cukru > 12 g/l (glukóza): příjemná vyváženost co do kyselosti a sladkosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Ve všech případech mohou ve vínech převládat sekundární vlastnosti, v závislosti na odrůdové skladbě, vlivech ročníku nebo metodě zpracování.

Vína, která vyzrávají v dubových sudech, mají aromata příznačná pro zrání, s nádechem dřeva nebo koření.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

mladá vína: 13,3 meq/l

jednoletá nebo starší vína: 15,3 meq/l

* Hodnota se navyšuje o 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad 12 % obj.

Maximální obsah oxidu siřičitého:

≤ 5 g/l redukujících cukrů: 180 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 150 mg/l)

> 5 až ≤ 45 g/l redukujících cukrů: 240 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 200 mg/l)

> 45 g/l redukujících cukrů: 300 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

ŠUMIVÉ VÍNO (bílé a růžové)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Čirost a jiskrnost

Vůně

BÍLÁ VÍNA: obecně se vyznačují ovocnými aromaty, mohou se objevit rostlinné nebo květinové nebo cukrářské tóny.

RŮŽOVÁ VÍNA: obecně se vyznačují ovocnými aromaty, mohou se objevit rostlinné nebo květinové tóny.

Chuť

BÍLÁ VÍNA: vyváženost, jemnost a příjemná intenzita chuti.

RŮŽOVÁ VÍNA: vyváženost, jemnost a určitá perzistence.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Ve všech případech mohou ve vínech převládat sekundární vlastnosti, v závislosti na odrůdové skladbě, vlivech ročníku nebo metodě zpracování.

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Maximální obsah těkavých kyselin:

mladá vína: 13,3 meq/l

jednoletá nebo starší vína: 15,3 meq/l

* Hodnota se navyšuje o 1 meq/l za každý stupeň alkoholu nad 12 % obj.

Maximální obsah oxidu siřičitého: 180 mg/l (u vín s označením „Vinyet“: 150 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Zacházení s hrozny, moštem a vínem a řízení fermentace a školení zaměřené na dosažení maximální kvality a tradičních vlastností jednotlivých druhů chráněných vín. Prostory pro vyzrávání vín s příslušným vybavením zaručujícím kvalitu.

Základní vína používaná k výrobě šumivých vín mají celkový obsah alkoholu ≥ 10 % obj.

Maximální výnos: 0,72 hl vína na 100 kg hroznů. Výjimečně může být zvýšen až na 0,74 hl vína na 100 kg hroznů.

Červené víno: ≥ 30 % Manto Negro a ≤ 30 % Gorgollassa. Bílé víno: ≥ 50 % Moll nebo odrůdy muškátové skupiny (Moscatel). Růžové víno a růžové šumivé víno: ≤ 30 % Gorgollassa. Bílé šumivé víno: ≥ 50 % Moll a bez odrůd muškátové skupiny (Moscatel)

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

K extrakci moštu nebo vína se smějí používat pouze mechanické systémy, které nepoškodí nebo nerozdrtí pevné části hroznu. Zejména se nesmí používat vysokorychlostní odstředivé drtiče a kontinuální lisy. Při výrobě vín s CHOP Binissalem se nesmějí používat postupy spočívající v předehřívání hroznů nebo ohřívání moštů či vín za přítomnosti matolin tak, aby se zesílila extrakce barviva. Regulační rada může rozhodnout o druhu nádob a systému pro přepravu sklizených hroznů, aby se předešlo jejich znehodnocení.

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Popis

Postupy zaměřené na dosažení nejvyšší kvality a specifičnosti vín. Hustota výsadby činí nejméně 2 225 keřů na hektar, v závislosti na pozemku, odrůdách a způsobu vedení. Réva se pěstuje ve tvaru gobelet nebo na opěrné konstrukci. Lze povolit závlahu, v závislosti na jejím způsobu a podmínkách a s ohledem na odborné studie nebo klimatické poměry. Minimální přirozený obsah alkoholu činí 10 % obj. u bílých odrůd a 10,5 % obj. u modrých odrůd.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Odrůda Parellada

Maximální výnos:

Maximální výnos	10 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Odrůda Parellada

Maximální výnos:

Maximální výnos	72
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Odrůda Parellada pro vína s označením „Vinyet“

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 500
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Odrůda Parellada pro vína s označením „Vinyet“

Maximální výnos:

Maximální výnos	54
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	9 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	64,80
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní odrůdy pro vína s označením „Vinyet“

Maximální výnos:

Maximální výnos	6 750
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní odrůdy pro vína s označením „Vinyet“

Maximální výnos:

Maximální výnos	48,60
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Obce: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles a Santa Eugenia na ostrově Mallorca

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Podnebné a půdní podmínky a místní odrůdy jsou rozhodující pro vlastnosti a kvalitu vín – napomáhají plnému vyzrávání hroznů a přispívají k vyšší koncentraci cukrů a k silnějšímu vyjádření procesů spojených se vznikem a hromaděním sloučenin, jež předurčují kvalitu produktu (cukry, kyseliny, aromatické a fenolické sloučeniny). Mohou tak vznikat červená vína s ovocným charakterem, strukturou a perzistencí, růžová vína s bohatstvím aromat a perzistencí a bílá vína se svěžím nádechem a intenzivní vůní a chutí.

Druh výrobku z révy vinné

4. Šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Podnebné a půdní podmínky a místní odrůdy jsou rozhodující pro vlastnosti a kvalitu šumivých vín – napomáhají plnému vyzrávání hroznů a přispívají k vyšší koncentraci cukrů a k silnějšímu vyjádření procesů spojených se vznikem a hromaděním sloučenin, jež předurčují kvalitu produktu (cukry, kyseliny, aromatické a fenolické sloučeniny). Mohou tak vznikat bílá šumivá vína, jež vynikají svěžestí, jemností, živostí a intenzitou, a růžová šumivá vína, která jsou bohatá na aromata, jemná a perzistentní.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

ZÁKAZ BALENÍ MIMO VYMEZENOU OBLAST

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Balení probíhá ve vinařstvích, která jsou zapsána v rejstříku stáčíren a nacházejí se ve vymezené oblasti, aby byla zaručena kvalita vín, jelikož:

— při stáčení do lahví musí být přísně kontrolovány podmínky,

— přeprava nebaleného vína může mít negativní vliv na jeho kvalitu,

— v místě původu se dohlíží na optimální podmínky stáčení a jsou zde zkušenosti se specifickými vlastnostmi produktu, což je důležité pro zaručení jeho kvality a autentičnosti.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách musí být viditelně uveden název CHOP Binissalem. Balení musí být opatřeno pečetěmi a číslovanými etiketami vydanými regulační radou, které na výrobky umísťují vinařství ve svých vlastních prostorách tak, aby je nebylo možné znovu použít.

Jsou-li splněny určité požadavky, mohou být na etiketách uvedeny názvy obcí ve vymezené oblasti jakožto menší zeměpisné jednotky.

Za určitých podmínek může být použit výraz „Vinyet“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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