C/2026/4121

27.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4121)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Binissalem«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Binissalem«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Binissalem« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

ÆNDRINGER AF DEN ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Den organoleptiske beskrivelse af vinene er blevet ændret, således at deres kendetegn kan forbindes med deskriptorer, der kan evalueres med brug af videnskabelige metoder.

Denne ændring berører punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

INDFØRELSE AF NYE SORTER

Beskrivelse

Følgende røde druesorter er blevet tilføjet: Giró Negre, Esperó de Gall og Fogoneu.

Denne ændring berører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF DE FAKULTATIVE MÆRKNINGSOPLYSNINGER

Beskrivelse

Kommunerne i det afgrænsede geografiske område er blevet tilføjet som mindre geografiske enheder sammen med visse krav til deres anvendelse på etiketter.

Benævnelsen »Vinyet« er blevet tilføjet sammen med reglerne for dens anvendelse. Disse vine har nærmere betegnet lavere grænseværdier for svovldioxid og fremstilles af druer med et lavere udbytte pr. hektar.

Punkt 2, 5 og 8 i produktspecifikationen og punkt 6, 7.2 og 11 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Binissalem«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Binissalem«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

4. Mousserende vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Vin – rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klar

Aroma

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på ≤ 12 g/l er vinene kendetegnet ved aromaer af frugter med eventuelle undertoner af urter, blomster eller mineraler.

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på > 12 g/l generally characterised by fruity aromas (ripe, raisined or candied fruit), there may be vegetal or floral notes.

Smag

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på ≤ 12 g/l er de velstrukturerede og harmoniske i munden med en vedvarende eftersmagsstruktur.

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på > 12 g/l har de i munden en god balance mellem syreindhold og sukker.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Afhængigt af de anvendte druesorter, lagringens virkninger og fremstillingsmetoden kan sekundære kendetegn dominere.

De vine, der bliver lagret på fade, får aromaer, der er kendetegnende for lagring, med noter af træ og krydrede aromaer.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11,5
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

Unge vine: 13,3 meq/l

Vine, der er lagret i 1 år eller mere: 15,3 meq/l

* Stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 12 %.

Maksimalt indhold af svovldioxid:

≤ 5 g/l reducerende sukker: 150 mg/l

> 5 til ≤ 45 g/l reducerende sukker: 180 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 150 mg/l)

> 45 g/l reducerende sukker: 300 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 250 mg/l)

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN — rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyse og klare

Aroma

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på ≤ 12 g/l er vinene kendetegnet ved aromaer af frugter med eventuelle undertoner af urter og blomster.

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på > 12 g/l er vinene kendetegnet ved aromaer af frugter (modne frugter) med eventuelle undertoner af blomster eller urter.

Smag

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på ≤ 12 g/l er de afbalancerede og vedvarende i munden.

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på > 12 g/l har de i munden en god balance mellem syreindhold og sukker.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Afhængigt af de anvendte druesorter, lagringens virkninger og fremstillingsmetoden kan sekundære kendetegn dominere.

De vine, der bliver lagret på fade, får aromaer, der er kendetegnende for lagring, med noter af træ og krydrede aromaer.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	11
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

Unge vine: 13,3 meq/l

Vine, der er lagret i 1 år eller mere: 15,3 meq/l

* stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 12 %.

Maksimalt indhold af svovldioxid:

≤ 5 g/l reducerende sukker: 180 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 150 mg/l)

> 5 til ≤ 45 g/l reducerende sukker: 240 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 200 mg/l)

> 45 g/l reducerende sukker: 300 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 250 mg/l)

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

VIN – hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Lyse og klare

Aroma

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på ≤ 12 g/l er vinene kendetegnet ved aromaer af frugter med eventuelle undertoner af urter eller blomster. Vine fremstillet af sorten Moscatel har karakteristiske aromaer.

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på > 12 g/l er de kendetegnet ved aromaer af frugter (modne frugter) med eventuelle undertoner af urter eller blomster. Vine fremstillet af sorten Moscatel har karakteristiske aromaer.

Smag

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på ≤ 12 g/l er vinene afbalancerede og intense.

Med et restsukkerindhold udtrykt som glukose på > 12 g/l har de i munden en god balance mellem syreindhold og sukker.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Afhængigt af de anvendte druesorter, lagringens virkninger og fremstillingsmetoden kan sekundære kendetegn i alle tilfælde dominere.

De vine, der bliver lagret på fade, får aromaer, der er kendetegnende for lagring, med noter af træ og krydrede aromaer.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

Unge vine: 13,3 meq/l

Vine, der er lagret i 1 år eller mere: 15,3 meq/l

* stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 12 %.

Maksimalt indhold af svovldioxid:

≤ 5 g/l reducerende sukker: 180 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 150 mg/l)

> 5 til ≤ 45 g/l reducerende sukker: 240 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 200 mg/l)

> 45 g/l reducerende sukker: 300 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 250 mg/l)

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

MOUSSERENDE VIN (hvid og rosé)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Klare og lyse.

Aroma

HVIDVIN: kendetegnet ved aromaer af frugter med eventuelle undertoner af urter, blomster eller bagværk.

ROSÉVIN: kendetegnet ved aromaer af frugter med eventuelle undertoner af urter eller blomster.

Smag

HVIDVIN: afbalancerede, intense og med stor finesse.

ROSÉVIN: afbalancerede, intense og vedvarende eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Afhængigt af de anvendte druesorter, lagringens virkninger og fremstillingsmetoden kan sekundære kendetegn i alle tilfælde dominere.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Maksimalt indhold af flygtige syrer:

Unge vine: 13,3 meq/l

Vine, der er lagret i 1 år eller mere: 15,3 meq/l

* stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent over 12 %.

Maksimalt indhold af svovldioxid: 180 mg/l (for at kunne anvende benævnelsen »Vinyet«: 150 mg/l)

☑ Alle analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen eller vinene, samt relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type af ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Håndtering af druer, most og vin, kontrol af gæringen og processen til opnåelse af de beskyttede vintypers traditionelle kvalitet og egenskaber. Lokaler til lagring med udstyr til lagring af vine, der garanterer kvaliteten.

Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i basisvinene til fremstilling af mousserende vin er ≥ 10 %.

Maksimalt udbytte: 0,72 hl vin pr. 100 kg druer. Undtagelsesvis er det muligt at øge udbyttet op til 0,74 hl vin pr. 100 kg druer.

Rødvin: ≥ 30 % Manto Negro og ≤ 30 % Gorgollassa. Hvidvin: ≥ 50 % Moll eller Moscatel-sorter. Rosévin og mousserende rosévin: ≤ 30 % Gorgollassa. Mousserende hvidvin: ≥ 50 % Moll og uden Moscatel-sorter.

Vinfremstillingsmetode

—

Type af ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

Der må kun anvendes mekaniske systemer, som ikke beskadiger eller forskubber de faste dele af klasen, til ekstraktion af most eller vin. Det er navnlig forbudt at bruge højhastighedscentrifugalknusere og at anvende såkaldte »kontinuerlige« presser. Ved fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Binissalem« er det forbudt at anvende metoder, der består i forvarmning af druerne eller opvarmning af most eller vin under tilstedeværelse af presserester, for at fremtvinge udvindingen af farvestoffet. Consejo Regulador (kontrolorganet) kan fastsætte, hvilken type emballage og hvilket transportsystem der skal anvendes til de høstede druer for ikke at forringe kvaliteten.

Vinfremstillingsmetode

DYRKNINGSMETODER

Type af ønologisk fremgangsmåde

Relevant restriktion for vinfremstillingen

Beskrivelse

Metoder, der har til formål at forbedre vinenes kvalitet og særlige kendetegn Den minimale beplantningstæthed er 2 225 vinstokke/ha, afhængigt af jordbund, sorter og beskæringssystemer. Beskæring og opbinding i gobeletform eller på trådespalier. Kunstvanding kan tillades ved at specificere vilkårene og betingelserne, hvis de tekniske undersøgelser eller de klimatiske forhold berettiger det. Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen er 10 % for hvide sorter og 10,5 % for røde sorter.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Sorten Parellada

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	10 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Sorten Parellada

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	72
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Sorten Parellada for anvendelse af benævnelsen »Vinyet«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	7 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Sorten Parellada for anvendelse af benævnelsen »Vinyet«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	54
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	64,80
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre sorter for anvendelse af benævnelsen »Vinyet«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	6 750
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre sorter for anvendelse af benævnelsen »Vinyet«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte	48,60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene er fremstillet af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Følgende kommuner: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles og Santa Eugenia på Mallorca.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukt

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

De klimatiske forhold, forholdene på vindyrkningsjorderne og de lokale druesorter er afgørende for vinens egenskaber og kvalitet, da de fremmer en fuldstændig modning, større sukkerkoncentration, bedre synteseprocesser og akkumulering af kvalitetsbestemmende forbindelser (sukker, syrer, aromatiske forbindelser og phenolforbindelser), hvilket gør det muligt at fremstille frugtagtige, velstrukturerede rødvine med vedvarende eftersmagsstruktur, yderst aromatiske rosévine med vedvarende eftersmagsstruktur og hvidvine med friskhed og intens duft og smag.

Kategori af vinavlsprodukt

4. Mousserende vin

Sammenfatning af tilknytningen

De klimatiske forhold, forholdene på vindyrkningsjorderne og de lokale druesorter er afgørende for vinens egenskaber og kvalitet, da de fremmer en fuldstændig modning, større sukkerkoncentration, bedre synteseprocesser og akkumulering af kvalitetsbestemmende forbindelser (sukker, syrer, aromatiske forbindelser og phenolforbindelser), hvilket gør det muligt at fremstille mousserende hvidvine med friskhed, finesse, livlighed og intensitet og mousserende rosévine med aromatisk intensitet, finesse og vedvarende eftersmagsstruktur.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens betegnelse

FORBUD MOD EMBALLERING UDEN FOR DET AFGRÆNSEDE OMRÅDE

Retsgrundlag

I national lovgivning

Type af yderligere krav/fravigelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/fravigelsen

Emballeringen foretages i kældre, der er opført i Embotelladoras register, og som ligger i det geografiske område for den beskyttede betegnelse, for at sikre vinenes kvalitet, idet der tages hensyn til følgende:

— Aftapningen kræver nøje overvågning af de gældende betingelser.

— Transport af uaftappet vin kan have en negativ indvirkning på vinens kvalitet.

— De optimale aftapningsbetingelser kontrolleres fra starten, og fremgangsmåden er baseret på erfaringer med produktets særlige egenskaber for at sikre dets kvalitet og ægthed.

Kravets/fravigelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag

I national lovgivning

Type af yderligere krav/fravigelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/fravigelsen

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Binissalem« skal stå på en fremtrædende plads på etiketten. Emballagen skal være forsynet med nummererede segl, etiketter eller kontroletiketter udstedt af Consejo Regulador, som ikke muliggør genbrug, fordi de er anbragt af og i kælderen.

Navnene på kommunerne i det afgrænsede område kan anvendes som mindre geografiske enheder, forudsat at de opfylder visse krav.

Benævnelsen »Vinyet« kan anvendes på visse betingelser.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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