Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4121

27.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4121)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Binissalem»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Binissalem»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Binissalem» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Η οργανοληπτική περιγραφή των οίνων τροποποιείται ώστε τα χαρακτηριστικά τους να μπορούν να συνδεθούν με περιγραφείς που μπορούν να αξιολογηθούν με επιστημονικές μεθόδους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΝΕΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Περιγραφή

Προστίθενται οι ακόλουθες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου: Giró Negre, Esperó de Gall και Fogoneu.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Περιγραφή

Προστίθενται οι δήμοι της οριοθετημένης περιοχής ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες, παράλληλα με ορισμένες απαιτήσεις για τη χρήση τους σε ετικέτες.

Προστίθενται η ένδειξη επισήμανσης «Vinyet», καθώς και οι κανόνες χρήσης. Συγκεκριμένα, οι εν λόγω οίνοι έχουν χαμηλότερα όρια για τον θειώδη ανυδρίτη και παρασκευάζονται από σταφύλια με χαμηλότερη απόδοση ανά εκτάριο.

Τροποποιούνται τα σημεία 2, 5 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 6, 7.2 και 11 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Binissalem»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Binissalem»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαφανής

Άρωμα

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα. Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές, ανθώδεις ή ορυκτώδεις νότες.

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα (ώριμων, λιαστών ή ζαχαρωμένων φρούτων). Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές ή ανθώδεις νότες.

Γεύση

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: με δομή, ισορροπία και ορισμένη διάρκεια.

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται, την επίδραση της παλαίωσης και τη μέθοδο παραγωγής, μπορεί να κυριαρχούν δευτερεύοντα χαρακτηριστικά.

Οι οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια έχουν χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης με νότες ξύλου και αρώματα μπαχαρικών.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Νεαροί οίνοι: 13,3 meq/l

Οίνοι που παλαιώνονται για 1 έτος ή περισσότερο: 15,3 meq/l

* αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 12 %.

Μέγιστος θειώδης ανυδρίτης:

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα ≤ 5 g/l: 150 mg/l

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα > 5 έως ≤ 45 g/l: 180 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 150 mg/l)

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα > 45 g/l: 300 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 250 mg/l)

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Ερυθρωποί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Φωτεινή και διαυγής

Άρωμα

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα. Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές, ανθώδεις νότες.

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα (ώριμων φρούτων). Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές ή ανθώδεις νότες.

Γεύση

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: με ισορροπία και ορισμένη διάρκεια.

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται, την επίδραση της παλαίωσης και τη μέθοδο παραγωγής, μπορεί να κυριαρχούν δευτερεύοντα χαρακτηριστικά.

Οι οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια έχουν χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης με νότες ξύλου και αρώματα μπαχαρικών.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Νεαροί οίνοι: 13,3 meq/l

Οίνοι που παλαιώνονται για 1 έτος ή περισσότερο: 15,3 meq/l

* Αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 12 %.

Μέγιστος θειώδης ανυδρίτης:

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα ≤ 5 g/l: 180 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 150 mg/l)

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα > 5 έως ≤ 45 g/l: 240 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 200 mg/l)

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα > 45 g/l: 300 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 250 mg/l)

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΟΙΝΟΣ — Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Φωτεινή και διαυγής

Άρωμα

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα. Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές ή ανθώδεις νότες. Στους οίνους που παράγονται από την ποικιλία Moscatel επικρατούν αρώματα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα (ώριμων φρούτων). Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές ή ανθώδεις νότες. Στους οίνους που παράγονται από την ποικιλία Moscatel επικρατούν αρώματα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Γεύση

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: με ισορροπία και καλή ένταση.

Οίνοι με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που υπερβαίνει τα 12 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη: με καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Σε κάθε περίπτωση, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται, την επίδραση της παλαίωσης και τη μέθοδο παραγωγής, μπορεί να κυριαρχούν δευτερεύοντα χαρακτηριστικά.

Οι οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση σε βαρέλια έχουν χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης με νότες ξύλου και αρώματα μπαχαρικών.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Νεαροί οίνοι: 13,3 meq/l

Οίνοι που παλαιώνονται για 1 έτος ή περισσότερο: 15,3 meq/l

* Αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 12 %.

Μέγιστος θειώδης ανυδρίτης:

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα ≤ 5 g/l: 180 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 150 mg/l)

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα > 5 έως ≤ 45 g/l: 240 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 200 mg/l)

για περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα > 45 g/l: 300 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 250 mg/l)

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ (λευκός και ερυθρωπός)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Διαυγής και φωτεινή.

Άρωμα

ΛΕΥΚΟΙ: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα. Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές, ανθώδεις νότες ή νότες γλυκισμάτων.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ: χαρακτηρίζονται γενικά από φρουτώδη αρώματα. Μπορεί να παρουσιάζουν φυτικές ή ανθώδεις νότες.

Γεύση

ΛΕΥΚΟΙ: με ισορροπία, λεπτότητα και καλή ένταση.

ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ: με ισορροπία, λεπτότητα και ορισμένη διάρκεια.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Σε κάθε περίπτωση, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται, την επίδραση της παλαίωσης και τη μέθοδο παραγωγής, μπορεί να κυριαρχούν δευτερεύοντα χαρακτηριστικά.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστη πτητική οξύτητα:

Νεαροί οίνοι: 13,3 meq/l

Οίνοι που παλαιώνονται για 1 έτος ή περισσότερο: 15,3 meq/l

* αυξάνεται κατά 1 meq/l για κάθε αλκοολικό τίτλο που υπερβαίνει το 12 %.

Μέγιστος θειώδης ανυδρίτης: 180 mg/l (για να φέρουν την ένδειξη «Vinyet»: 150 mg/l)

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Ο χειρισμός των σταφυλιών, του γλεύκους και του οίνου, καθώς και ο έλεγχος της ζύμωσης και της ανάπτυξής τους, εκτελούνται κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζονται η μέγιστη ποιότητα και οι παραδοσιακοί χαρακτήρες των τύπων οίνου που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία. Οι χώροι που προβλέπονται για την ωρίμαση των οίνων διαθέτουν εγκαταστάσεις παλαίωσης που εγγυώνται την ποιότητα.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων βάσης που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων είναι ≥ 10 %.

Μέγιστη απόδοση: 0,72 hl οίνου ανά 100 kg σταφυλιών. Κατ' εξαίρεση, η ποσότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί σε 0,74 hl οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Ερυθρός οίνος: ποικιλίες σταφυλιών ≥ 30 % Manto Negro και ≤ 30 % Gorgollassa. Λευκοί οίνοι: ≥ 50 % ποικιλίες Moll ή Moscatel. Ερυθρωποί και αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι: ≤ 30 % ποικιλία Gorgollassa. Λευκοί αφρώδεις οίνοι: ≥ 50 % ποικιλία Moll και χωρίς την ποικιλία Moscatel.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Για την εκχύλιση του γλεύκους ή του οίνου, μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μηχανικά συστήματα, τα οποία δεν προξενούν ζημία στα στερεά μέρη των βότρεων ούτε τα μετατοπίζουν. Συγκεκριμένα, δεν επιτρέπεται η χρήση φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας ή πιεστηρίων συνεχούς λειτουργίας. Για την παρασκευή οίνων της ΠΟΠ Binissalem δεν επιτρέπονται πρακτικές που περιλαμβάνουν προθέρμανση των σταφυλιών ή θέρμανση των γλευκών ή των οίνων παρουσία στεμφύλων, προκειμένου να προκληθεί η εκχύλιση του χρωστικού υλικού. Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο μπορεί να αποφασίζει σχετικά με τον τύπο συσκευασίας και το σύστημα μεταφοράς των συγκομισθέντων σταφυλιών, προκειμένου να αποφεύγεται η υποβάθμιση της ποιότητας.

Οινοποιητική πρακτική

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Περιγραφή

Εφαρμόζονται πρακτικές για την επίτευξη της υψηλότερης ποιότητας και ιδιαιτερότητας των οίνων. Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 2 225 φυτά/εκτάριο, ανάλογα με τα εδάφη, τις ποικιλίες και τα συστήματα μόρφωσης. Χρησιμοποιούνται το κυπελλοειδές κλάδεμα ή η υποστήριξη με πασσάλους. Η άρδευση μπορεί να εγκριθεί με συγκεκριμένες μεθόδους και συνθήκες, κατόπιν τεχνικών μελετών ή όταν αυτό δικαιολογείται από τις κλιματικές συνθήκες. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10 % για τις λευκές ποικιλίες και 10,5 % για τις ερυθρές ποικιλίες.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ποικιλία σταφυλιών Parellada

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ποικιλία σταφυλιών Parellada

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	72
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ποικιλία Parellada για τη χρήση της ένδειξης «Vinyet»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	7 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ποικιλία Parellada για τη χρήση της ένδειξης «Vinyet»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	54
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λοιπές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	9 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λοιπές ποικιλίες

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	64,80
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λοιπές ποικιλίες για τη χρήση της ένδειξης «Vinyet»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	6 750
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λοιπές ποικιλίες για τη χρήση της ένδειξης «Vinyet»

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση	48,60
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Οι ακόλουθοι δήμοι: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles και Santa Eugenia στη Mallorca.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες και οι τοπικές ποικιλίες σταφυλιών είναι ζωτικής σημασίας για τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα. Έχουν καίρια σημασία για την πλήρη ωρίμαση με μεγαλύτερη συγκέντρωση σακχάρων και εντονότερη έκφραση των διεργασιών που συνδέονται με τη σύνθεση και τη συσσώρευση ενώσεων με καθοριστική επίδραση στην ποιότητα: σάκχαρα, οξέα, αρωματικές και φαινολικές ενώσεις. Με τον τρόπο αυτόν καθίσταται δυνατό να παραχθούν ερυθροί οίνοι με φρουτώδη χαρακτηριστικά, δομή και διάρκεια, ερυθρωποί οίνοι ιδιαίτερα αρωματικοί και μακράς διάρκειας. και λευκοί οίνοι με φρεσκάδα και ένταση αρωμάτων και γεύσης.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

4. Αφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες και οι τοπικές ποικιλίες σταφυλιών είναι ζωτικής σημασίας για τα χαρακτηριστικά και την ποιότητα. Έχουν καίρια σημασία για την πλήρη ωρίμαση με μεγαλύτερη συγκέντρωση σακχάρων και εντονότερη έκφραση των διεργασιών που συνδέονται με τη σύνθεση και τη συσσώρευση ενώσεων με καθοριστική επίδραση στην ποιότητα: σάκχαρα, οξέα, αρωματικές και φαινολικές ενώσεις. Με τον τρόπο αυτόν καθίσταται δυνατό να παραχθούν αφρώδεις λευκοί οίνοι με φρεσκάδα, λεπτότητα, ζωηρότητα και ένταση και ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι με αρωματική ένταση, λεπτότητα και διάρκεια.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται σε οινοποιεία καταχωρισμένα στο Μητρώο Επιχειρήσεων Εμφιάλωσης, τα οποία βρίσκονται στην προστατευόμενη περιοχή, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα των οίνων, λαμβανομένων υπόψη ότι:

— Οι συνθήκες εμφιάλωσης πρέπει να παρακολουθούνται αυστηρά.

— Η μεταφορά μη συσκευασμένου οίνου μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητά του.

— Οι καλύτερες συνθήκες για την εμφιάλωση παρακολουθούνται στην πηγή, όπου η πείρα όσον αφορά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος αποτελεί εγγύηση της ποιότητας και της γνησιότητας.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η ονομασία της ΠΟΠ Binissalem πρέπει να αναγράφεται ευδιάκριτα στην ετικέτα. Η συσκευασία πρέπει να φέρει αριθμημένες σφραγίδες, ετικέτες ή συμπληρωματικές ετικέτες που εκδίδονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, οι οποίες δεν μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν. Πρέπει να τοποθετούνται από το οινοποιείο και στους χώρους αυτού.

Οι ονομασίες των δήμων της οριοθετημένης περιοχής μπορούν να χρησιμοποιούνται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες, υπό την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται με ορισμένες απαιτήσεις.

Η ένδειξη «Vinyet» μπορεί να χρησιμοποιείται υπό ορισμένες προϋποθέσεις.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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