C/2026/4121

27.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4121)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Binissalem”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Binissalem”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö), Dirección General de Alimentación (elintarvikeasioiden pääosasto), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Binissalem” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista, eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUSTA KOSKEVAT MUUTOKSET

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Viinien aistinvaraista kuvausta on muutettu siten, että niiden ominaisuudet voidaan yhdistää tieteellisillä menetelmillä arvioitavissa oleviin kuvaajiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUSIEN LAJIKKEIDEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Seuraavat punaiset rypälelajikkeet on lisätty tuote-eritelmään: Giró Negre, Esperó de Gall ja Fogoneu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

VALINNAISIA MERKINTÖJÄ KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus

Rajatun maantieteellisen alueen kunnat on lisätty pienemmiksi maantieteellisiksi yksiköiksi, ja niiden käytölle merkinnöissä on asetettu tiettyjä edellytyksiä.

Merkintä ”Vinyet” sekä sen käyttöä koskevat säännöt on lisätty. Näihin viineihin sovelletaan muita matalampia rikkidioksidipitoisuuden raja-arvoja, ja ne valmistetaan rypäleistä, joiden hehtaarikohtainen tuotos on tavallista pienempi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2, 5 ja 8 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 6, 7.2 ja 11 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Binissalem”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Binissalem

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

VIINI – Punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkas

Tuoksu

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on enintään 12 g/l glukoosina ilmaistuna: hedelmäisiä aromeja, toisinaan kasvimaisia, kukkaisia tai mineraalisia vivahteita.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 12 g/l glukoosina ilmaistuna: hedelmäisiä aromeja (kypsät, kuivatut tai kandeeratut hedelmät), toisinaan kasvimaisia tai kukkaisia vivahteita.

Maku

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on enintään 12 g/l glukoosina ilmaistuna: ryhdikäs, tasapainoinen ja hieman viipyilevä.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 12 g/l glukoosina ilmaistuna: tasapainoisen makea ja hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Käytetyistä rypälelajikkeista, vanhentamisen vaikutuksista ja valmistusmenetelmästä riippuen sekundääriset ominaisuudet voivat olla hallitsevia.

Tynnyrissä vanhennettavilla viineillä on vanhentamiselle tyypillisiä aromeja, joissa on puun vivahteita ja mausteisuutta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11,5
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuus:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään:

nuoret viinit: 13,3 meq/l

vähintään vuoden ajan vanhennetut viinit: 15,3 meq/l

* Enimmäispitoisuus kasvaa 1 meq/l kutakin 12 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuden ylittävää tilavuusprosenttiyksikköä kohti.

Rikkidioksidipitoisuus enintään:

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita enintään 5 g/l: 150 mg/l

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita yli 5 g/l ja enintään 45 g/l: 180 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 150 mg/l)

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita yli 45 g/l: 300 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – Roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kuulas ja kirkas

Tuoksu

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on enintään 12 g/l glukoosina ilmaistuna: hedelmäisiä aromeja, toisinaan kasvimaisia ja kukkaisia vivahteita.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 12 g/l glukoosina ilmaistuna: hedelmäisiä aromeja (kypsät hedelmät), toisinaan kukkaisia tai kasvimaisia vivahteita.

Maku

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on enintään 12 g/l glukoosina ilmaistuna: tasapainoinen ja hieman viipyilevä.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 12 g/l glukoosina ilmaistuna: tasapainoisen makea ja hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Käytetyistä rypälelajikkeista, vanhentamisen vaikutuksista ja valmistusmenetelmästä riippuen sekundääriset ominaisuudet voivat olla hallitsevia.

Tynnyrissä vanhennettavilla viineillä on vanhentamiselle tyypillisiä aromeja, joissa on puun vivahteita ja mausteisuutta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	11
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuus:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään:

nuoret viinit: 13,3 meq/l

vähintään vuoden ajan vanhennetut viinit: 15,3 meq/l

* Enimmäispitoisuus kasvaa 1 meq/l kutakin 12 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuden ylittävää tilavuusprosenttiyksikköä kohti.

Rikkidioksidipitoisuus enintään:

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita enintään 5 g/l: 180 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 150 mg/l)

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita yli 5 g/l ja enintään 45 g/l: 240 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 200 mg/l)

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita yli 45 g/l: 300 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

VIINI – Valkoviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kuulas ja kirkas

Tuoksu

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on enintään 12 g/l glukoosina ilmaistuna: hedelmäisiä aromeja, toisinaan kasvimaisia tai kukkaisia vivahteita. Moscatel-rypäleistä valmistetuissa viineissä on lajikkeelle tyypillisiä aromeja.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 12 g/l glukoosina ilmaistuna: hedelmäisiä aromeja (kypsät hedelmät), toisinaan kasvimaisia tai kukkaisia vivahteita. Moscatel-rypäleistä valmistetuissa viineissä on lajikkeelle tyypillisiä aromeja.

Maku

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on enintään 12 g/l glukoosina ilmaistuna: tasapainoinen ja intensiivinen.

Viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on yli 12 g/l glukoosina ilmaistuna: tasapainoisen makea ja hapokas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Käytetyistä rypälelajikkeista, vanhentamisen vaikutuksista ja valmistusmenetelmästä riippuen sekundääriset ominaisuudet voivat kaikissa tapauksissa olla hallitsevia.

Tynnyrissä vanhennettavilla viineillä on vanhentamiselle tyypillisiä aromeja, joissa on puun vivahteita ja mausteisuutta.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuus:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään:

nuoret viinit: 13,3 meq/l

vähintään vuoden ajan vanhennetut viinit: 15,3 meq/l

* Enimmäispitoisuus kasvaa 1 meq/l kutakin 12 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuden ylittävää tilavuusprosenttiyksikköä kohti.

Rikkidioksidipitoisuus enintään:

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita enintään 5 g/l: 180 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 150 mg/l)

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita yli 5 g/l ja enintään 45 g/l: 240 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 200 mg/l)

viinit, joissa on pelkistäviä sokereita yli 45 g/l: 300 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

KUOHUVIINI – Valkoiset kuohuviinit ja roseekuohuviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kuulas ja kirkas

Tuoksu

VALKOINEN KUOHUVIINI: hedelmäisiä aromeja, toisinaan kasvimaisia, kukkaisia tai leivonnaisten vivahteita.

ROSEEKUOHUVIINI: hedelmäisiä aromeja, toisinaan kasvimaisia tai kukkaisia vivahteita.

Maku

VALKOINEN KUOHUVIINI: tasapainoinen, hienostunut ja intensiivinen.

ROSEEKUOHUVIINI: tasapainoinen, hienostunut ja hieman viipyilevä.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Käytetyistä rypälelajikkeista, vanhentamisen vaikutuksista ja valmistusmenetelmästä riippuen sekundääriset ominaisuudet voivat kaikissa tapauksissa olla hallitsevia.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuus:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään:

nuoret viinit: 13,3 meq/l

vähintään vuoden ajan vanhennetut viinit: 15,3 meq/l

* Enimmäispitoisuus kasvaa 1 meq/l kutakin 12 tilavuusprosentin alkoholipitoisuuden ylittävää tilavuusprosenttiyksikköä kohti.

Rikkidioksidipitoisuus enintään: 180 mg/l (jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”: 150 mg/l)

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Rypäleitä, rypäleen puristemehua ja viiniä käsitellään ja käymistä ja kehitystä seurataan siten, että viinistä tulee mahdollisimman laadukas ja sillä on suojatulla nimityksellä varustettujen viinityyppien perinteiset ominaisuudet. Kypsytystilat on varusteltu siten, että ne takaavat vanhennettavien viinien korkean laadun.

Kuohuviinien valmistuksen pohjana käytettävien viinien kokonaisalkoholipitoisuus on ≥ 10 tilavuusprosenttia.

Enimmäistuotos: 0,72 hehtolitraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä. Tätä voidaan poikkeuksellisesti korottaa 0,74 hehtolitraan viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä.

Punaviini: ≥ 30 % Manto Negro -lajiketta ja ≤ 30 % Gorgollassa-lajiketta. Valkoviinit: ≥ 50 % Moll- tai Moscatel-lajikkeita. Roseeviinit ja roseekuohuviinit: ≤ 30 % Gorgollassa-lajiketta. Valkoiset kuohuviinit: ≥ 50 % Moll-lajiketta eikä lainkaan Moscatel-lajikkeita.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Rypälemehun ja viinin uuttamiseen on käytettävä vain mekaanisia järjestelmiä, jotka eivät vahingoita tai riko rypäleterttujen kiinteitä osia. Suuritehoisten keskipakopuristimien ja jatkuvatoimisten puristimien käyttö on nimenomaisesti kielletty. SAN-merkinnällä ”Binissalem” varustettujen viinien valmistuksessa ei sallita menetelmiä, joissa viinirypäleitä esikuumennetaan tai rypälemehua tai viiniä kuumennetaan puristejäämän kanssa väriaineen uuttamisen edistämiseksi. Sääntelyneuvosto voi tehdä pakkaustyyppiä ja korjattujen rypäleiden kuljetusjärjestelmiä koskevia päätöksiä viinin laadun säilyttämiseksi.

Viininvalmistusmenetelmä

VILJELYKÄYTÄNNÖT

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viininvalmistusmenetelmää koskeva rajoitus

Kuvaus

Viljelyssä käytetään menetelmiä, joilla saavutetaan viinien korkein mahdollinen laatu ja erityisyys. Istutustiheys on vähintään 2 225 kasvia hehtaaria kohden maaperästä, lajikkeista ja kasvatustavoista riippuen. Kasvatusmenetelmänä käytetään goblet-kasvatusta tai sidontaa. Kastelu voidaan hyväksyä tietyin menetelmin ja edellytyksin teknisten tutkimusten jälkeen tai jos se on perusteltua ilmasto-olosuhteiden vuoksi. Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia valkoisissa lajikkeissa ja 10,5 tilavuusprosenttia punaisissa lajikkeissa.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Parellada-rypälelajike

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Parellada-rypälelajike

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	72
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Parellada-lajike, jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	7 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Parellada-lajike, jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	54
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Muut lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	9 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Muut lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	64,80
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Muut lajikkeet, jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	6 750
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Muut lajikkeet, jos halutaan käyttää merkintää ”Vinyet”

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	48,60
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Seuraavat Mallorcan saarella sijaitsevat kunnat: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles ja Santa Eugenia.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Ilmasto- ja maaperäolosuhteet sekä paikalliset rypälelajikkeet ovat ratkaisevan tärkeitä viinin ominaispiirteiden ja laadun kannalta. Niillä on keskeinen merkitys rypäleiden täyden kypsyyden saavuttamisessa, jolloin sokeripitoisuus on suurempi. Lisäksi ne edistävät laatuun ratkaisevasti vaikuttavien yhdisteiden, kuten sokerien, happojen, aromaattisten yhdisteiden ja fenoliyhdisteiden, synteesiin ja kertymiseen liittyviä prosesseja. Näin voidaan tuottaa hedelmäisiä, ryhdikkäitä ja pitkiä punaviinejä, erittäin aromaattisia ja pitkiä roseeviinejä sekä raikkaita, aromaattisia ja voimakkaanmakuisia valkoviinejä.

Rypäletuotteen luokka

4. Kuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Ilmasto- ja maaperäolosuhteet sekä paikalliset rypälelajikkeet ovat ratkaisevan tärkeitä viinin ominaispiirteiden ja laadun kannalta. Niillä on keskeinen merkitys rypäleiden täyden kypsyyden saavuttamisessa, jolloin sokeripitoisuus on suurempi. Lisäksi ne edistävät laatuun ratkaisevasti vaikuttavien yhdisteiden, kuten sokerien, happojen, aromaattisten yhdisteiden ja fenoliyhdisteiden, synteesiin ja kerääntymiseen liittyviä prosesseja. Näin voidaan tuottaa raikkaita, elegantteja, eloisia ja intensiivisiä valkoisia kuohuviinejä sekä voimakkaan aromaattisia, hienostuneita ja pitkiä roseekuohuviinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMISTA RAJATUN MAANTIETEELLISEN ALUEEN ULKOPUOLELLA KOSKEVA KIELTO

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Pakkaamisen on viinien laadun takaamiseksi tapahduttava suojatulla alueella sijaitsevissa, pullotusyritysten rekisteriin merkityissä viininvalmistamoissa niin, että seuraavat seikat otetaan huomioon:

— Pullotusolosuhteita on valvottava tarkasti.

— Pakkaamattoman viinin kuljettaminen voi vaikuttaa kielteisesti viinin laatuun.

— Ihanteellisia pullotusolosuhteita seurataan viinin valmistusalueella, jossa tuotteen erityispiirteisiin liittyvä kokemus takaa laadun ja aitouden.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Binissalem” on oltava selvästi merkitty etikettiin. Pakkauksessa on oltava sääntelyneuvoston antamat numeroidut sinetit, etiketit tai tarkastusmerkinnät, joita ei voida käyttää uudelleen. Viininvalmistamon on kiinnitettävä ne pakkauksiin viininvalmistamon tiloissa.

Rajatun maantieteellisen alueen kuntien nimiä voidaan käyttää pienempinä maantieteellisinä yksikköinä edellyttäen, että tietyt vaatimukset täyttyvät.

Merkintää ”Vinyet” voidaan käyttää tiettyjen ehtojen täyttyessä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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