C/2026/4121

2026.7.27.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4121)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Binissalem”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A1056-AM03 – 2026.4.27.

1. **A termék elnevezése**

„Binissalem”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Binissalem” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSOK MÓDOSÍTÁSAI

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

Módosult a borok érzékszervi leírása annak érdekében, hogy jellemzőik összekapcsolhatók legyenek a tudományos módszerekkel értékelhető mutatókkal.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

ÚJ FAJTÁK BEVEZETÉSE

Leírás

A jegyzék a következő kékszőlő-fajtákkal egészült ki: Giró Negre, Esperó de Gall és Fogoneu.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A CÍMKÉN SZEREPLŐ VÁLASZTHATÓ KIFEJEZÉSEKET ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

A körülhatárolt terület települései kisebb földrajzi egységekként bekerültek a termékleírásba, a címkéken való feltüntetésükre vonatkozó bizonyos követelményekkel együtt.

A szöveg kiegészült a címkén feltüntethető „Vinyet” kifejezéssel és a használatára vonatkozó szabályokkal. Ezen borok kén-dioxid-tartalmára alacsonyabb határértékek alkalmazandók, és olyan szőlőből készülnek, amelyeknek alacsonyabb a hektáronkénti terméshozama.

Módosult a termékleírás 2., 5. és 8. pontja és az egységes dokumentum 6., 7.2. és 11. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Binissalem”

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A1056-AM03 – 2026.4.27.

1. **Elnevezés(ek)**

„Binissalem”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

BOR – vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Tiszta

Illat

Glükózban kifejezve legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: általában gyümölcsös aromák jellemzik, előfordulhatnak növényi, virágos vagy ásványi jegyek.

Glükózban kifejezve több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: általában gyümölcsös aromák (érett, töppedt vagy kandírozott gyümölcsök) jellemzik, előfordulhatnak növényi vagy virágos jegyek.

Íz

Glükózban kifejezve legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: jó szerkezet, egyensúly és viszonylag hosszú lecsengés.

Glükózban kifejezve több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: jó egyensúly az édesség és a savtartalom között.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A felhasznált szőlőfajtáktól, az érlelés hatásaitól és az előállítási módszertől függően a másodlagos jellemzők meghatározóvá válhatnak.

A hordóban érlelt borok az érlelésre jellemző aromákkal rendelkeznek, fára emlékeztető jegyekkel és fűszeres aromákkal.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Fiatal borokban: 13,3 milliekvivalens/l.

Legalább egy évig érlelt borok: 15,3 milliekvivalens/l.

* 12 térfogatszázalékot meghaladó alkoholtartalom esetén alkoholfokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

Maximális kén-dioxid-tartalom:

≤ 5 g/l redukálócukor-tartalom: 150 mg/l

> 5 ≤ 45 g/l redukálócukor-tartalom: 180 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 150 mg/l)

> 45 g/l redukálócukor-tartalom: 300 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 250 mg/l)

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

BOR – Rozéborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk és tiszta

Illat

Glükózban kifejezve legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: általában gyümölcsös aromák jellemzik, előfordulhatnak növényi, virágos jegyek.

Glükózban kifejezve több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: általában gyümölcsös aromák (érett gyümölcsök) jellemzik, virágos vagy növényi jegyek is előfordulhatnak.

Íz

Glükózban kifejezve legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: kiegyensúlyozottság és viszonylag hosszú lecsengés.

Glükózban kifejezve több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: jó egyensúly az édesség és a savtartalom között.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A felhasznált szőlőfajtáktól, az érlelés hatásaitól és az előállítási módszertől függően a másodlagos jellemzők lehetnek túlsúlyban.

A hordóban érlelt borok az érlelésre jellemző aromákkal rendelkeznek, fára emlékeztető jegyekkel és fűszeres aromákkal.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Fiatal borokban: 13,3 milliekvivalens/l.

Legalább egy évig érlelt borok: 15,3 milliekvivalens/l.

* 12 térfogatszázalékot meghaladó alkoholtartalom esetén alkoholfokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

Maximális kén-dioxid-tartalom:

≤ 5 g/l redukálócukor-tartalom: 180 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 150 mg/l)

> 5 ≤ 45 g/l redukálócukor-tartalom: 240 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 200 mg/l)

> 45 g/l redukálócukor-tartalom: 300 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 250 mg/l)

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

BOR – Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk és tiszta

Illat

Glükózban kifejezve legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: általában gyümölcsös aromák jellemzik, előfordulhatnak növényi vagy virágos jegyek. A Moscatelből készült borokat a fajtára jellemző aromák jellemzik.

Glükózban kifejezve több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: általában gyümölcsös aromák (érett gyümölcsök) jellemzik, előfordulhatnak növényi vagy virágos jegyek. A Moscatelből készült borokat a fajtára jellemző aromák jellemzik.

Íz

Glükózban kifejezve legfeljebb 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: kiegyensúlyozottság és jó intenzitás.

Glükózban kifejezve több mint 12 g/l maradékcukor-tartalmú borok: jó egyensúly az édesség és a savtartalom között.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Valamennyi esetben a felhasznált szőlőfajtáktól, az érlelés hatásaitól és az előállítási módszertől függően meghatározóvá válhatnak a másodlagos jellemzők.

A hordóban érlelt borok az érlelésre jellemző aromákkal rendelkeznek, fára emlékeztető jegyekkel és fűszeres aromákkal.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Fiatal borokban: 13,3 milliekvivalens/l.

Legalább egy évig érlelt borok: 15,3 milliekvivalens/l.

* 12 térfogatszázalékot meghaladó alkoholtartalom esetén alkoholfokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

Maximális kén-dioxid-tartalom:

≤ 5 g/l redukálócukor-tartalom: 180 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 150 mg/l)

> 5 ≤ 45 g/l redukálócukor-tartalom: 240 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 200 mg/l)

> 45 g/l redukálócukor-tartalom: 300 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 250 mg/l)

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

PEZSGŐ (fehér és rozé)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Áttetsző és csillogó fényű.

Illat

FEHÉR: általában gyümölcsös aromák jellemzik, előfordulhatnak növényi, virágos vagy péksüteményekre emlékeztető jegyek.

ROZÉ: általában gyümölcsös aromák jellemzik, előfordulhatnak növényi vagy virágos jegyek.

Íz

FEHÉR: kiegyensúlyozottság, elegancia és jó intenzitás.

ROZÉ: kiegyensúlyozottság, elegancia és viszonylag hosszú lecsengés.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

Valamennyi esetben a felhasznált szőlőfajtáktól, az érlelés hatásaitól és az előállítási módszertől függően meghatározóvá válhatnak a másodlagos jellemzők.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	3,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

Fiatal borokban: 13,3 milliekvivalens/l.

Legalább egy évig érlelt borok: 15,3 milliekvivalens/l.

* 12 térfogatszázalékot meghaladó alkoholtartalom esetén alkoholfokonként 1 milliekvivalens/literrel nő.

Maximális kén-dioxid-tartalom: 180 mg/l (a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz: 150 mg/l)

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A szőlőt, a mustot és a bort úgy kezelik, valamint az erjesztést és a fejlődést olyan módon ellenőrzik, hogy az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borkategóriák maximális minőségét és hagyományos jellemzőit érjék el. Az érlelőhelyiségek a borok érlelésére alkalmas, a minőséget garantáló berendezésekkel rendelkeznek.

A pezsgők készítéséhez felhasznált alapborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legalább 10 térfogatszázalék.

Maximális hozam: 0,72 hl bor/100 kg szőlő. Ez kivételes esetben 0,74 hl bor/100 kg szőlő hozamra növelhető.

Vörösborok: ≥ 30 % Manto Negro és ≤ 30 % Gorgollassa szőlőfajták. Fehérborok: ≥ 50 % Moll vagy Moscatel fajták. Rozé borok és rozé pezsgők: ≤ 30 % Gorgollassa fajta. Fehér pezsgő: ≥ 50 % Moll, Moscatel fajták nélkül.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A must vagy a bor kinyerésére csak olyan mechanikai rendszereket lehet használni, amelyek nem károsítják vagy mozdítják el a szőlőfürtök szilárd részeit. Különösen nem megengedett nagy sebességű centrifugális zúzógépek vagy folyamatos prések használata. A „Binissalem” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez nem engedélyezett a szőlő előmelegítése, illetve a mustok vagy a borok törköly jelenlétében történő hevítése a színezőanyag kivonásának érdekében. A Szabályozó Testület a minőségromlás megelőzése érdekében dönthet a csomagolás típusáról és a leszüretelt szőlő szállítási rendszeréről.

Borkészítési eljárás

MŰVELÉSMÓD

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A borok legmagasabb minőségének és sajátosságainak elérését célzó gyakorlatok vannak érvényben. A minimális ültetési sűrűség a talajtól, a fajtáktól és a művelési rendszerektől függően 2 225 növény/hektár. Bakművelést vagy lugasművelést alkalmaznak. Az öntözés meghatározott módszerek és feltételek mellett, műszaki vizsgálatokat követően megengedett, vagy ha azt az éghajlati viszonyok indokolják. A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom a fehér fajták esetében 10 %, a kékszőlő-fajták esetében pedig 10,5 %.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Parellada szőlőfajta

Maximális hozam:

Maximális hozam	10 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Parellada szőlőfajta

Maximális hozam:

Maximális hozam	72
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Parellada szőlőfajta a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz

Maximális hozam:

Maximális hozam	7 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Parellada szőlőfajta a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz

Maximális hozam:

Maximális hozam	54
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Más fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam	9 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Más fajták

Maximális hozam:

Maximális hozam	64,80
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Egyéb szőlőfajta a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz

Maximális hozam:

Maximális hozam	6 750
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Egyéb szőlőfajta a „Vinyet” kifejezés használatára való jogosultsághoz

Maximális hozam:

Maximális hozam	48,60
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Mallorca szigetének alábbi települései: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Sencelles és Santa Eugenia.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az éghajlati és talajviszonyok, valamint a helyi szőlőfajták kulcsfontosságúak a jellemzők és a minőség szempontjából. Fontos szerepet játszanak a teljes, nagyobb cukorkoncentrációt kialakító érésben, és a minőség szempontjából meghatározó vegyületek, azaz cukrok aromás és fenolos vegyületek szintézisével és felhalmozódásával összefüggő folyamatok nagyobb mértékű kifejeződését eredményezik. Ez lehetővé teszi gyümölcsös, jól strukturált és hosszú lecsengésű vörösborok, erősen aromás és hosszú lecsengésű rozé borok, valamint frissességgel, intenzív aromákkal és ízzel jellemezhető fehérborok előállítását.

A szőlőből készült termékek kategóriája

4. Pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

Az éghajlati és talajviszonyok, valamint a helyi szőlőfajták kulcsfontosságúak a jellemzők és a minőség szempontjából. Fontos szerepet játszanak a teljes nagyobb cukorkoncentrációt kialakító érésben, és a minőség szempontjából meghatározó vegyületek, azaz cukrok aromás és fenolos vegyületek szintézisével és felhalmozódásával összefüggő folyamatok nagyobb mértékű kifejeződését eredményezik. Ez lehetővé teszi friss, elegáns, élénk és intenzív fehér pezsgők, valamint intenzív aromájú, kifinomult és hosszú lecsengésű rozé pezsgők készítését.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A KÖRÜLHATÁROLT TERÜLETEN KÍVÜLI CSOMAGOLÁS TILALMA

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A borok minőségének garantálása érdekében a csomagolást az oltalom alatt álló területen található palackozóüzemek nyilvántartásába bejegyzett pincészetekben kell végezni, szem előtt tartva a következőket:

— a palackozási körülményeket szigorúan ellenőrizni kell,

— a csomagolatlan bor szállítása negatív hatással lehet annak minőségére,

— a palackozás legjobb feltételeit a forrásnál kell ellenőrizni, ahol a termék sajátos jellemzőivel kapcsolatos tapasztalat a minőség és az eredetiség garanciája.

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Binissalem” OEM elnevezést jól láthatóan fel kell tüntetni a címkén. A csomagoláson fel kell tüntetni a Szabályozó Testület által kiadott számozott zárjegyeket, címkéket vagy ellenőrző címkéket, amelyek nem használhatók újra. Ezeket a borászat helyezi el palackokon.

A körülhatárolt terület településeinek nevei használhatók kisebb földrajzi egységként, feltéve, hogy megfelelnek bizonyos követelményeknek.

A „Vinyet” kifejezés bizonyos feltételek mellett használható.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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