C/2026/4121

2026 7 27

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4121)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Binissalem“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A1056-AM03 – 2026 4 27

1. **Produkto pavadinimas**

„Binissalem“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentingos institucijos nuomone, visi darant šį SKVN „Binissalem“ žymimo produkto specifikacijos dalinį pakeitimą įvesti koregavimai sudaro standartinį šios produkto specifikacijos pakeitimą, kuris negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas pavadinimas, pavadinimo naudojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, arba dėl jo neatsiranda naujų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Iš dalies keičiamas vynų juslinių savybių aprašymas, kad jas būtų galima susieti su deskriptoriais, kurie gali būti vertinami pagal mokslinius metodus.

Keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 6 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

NAUJŲ VEISLIŲ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Įtraukiamos raudonųjų vynuogių veislės ‘Giró Negre’, ‘Esperó de Gall’ ir ‘Fogoneu’.

Keičiamas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

PASIRENKAMŲ NUORODŲ PATEIKIMO ETIKETĖSE PAKEITIMAI

Aprašymas

Numatoma galimybė pateikti nustatytos geografinės vietovės savivaldybių, kaip mažesnių geografinių vienetų, pavadinimus ir nustatomi tam tikri jų pateikimo etiketėse reikalavimai.

Numatoma galimybė etiketėje pateikti terminą „Vinyet“ ir nustatomos jo vartojimo sąlygos. Visų pirma susijusiems vynams taikomos mažesnės sieros dioksido ribinės vertės ir jie gaminami iš vynuogių, kuriems taikomas mažesnio derliaus iš hektaro reikalavimas.

Keičiami produkto specifikacijos 2, 5 ir 8 punktai ir bendrojo dokumento 6, 7.2 ir 11 punktai.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Binissalem“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A1056-AM03 – 2026 4 27

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Binissalem“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 | Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

VYNAS – raudonieji vynai

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Skaidrūs.

Aromatas

Vynams, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne didesnis kaip 12 g/l, paprastai būdingi vaisių aromatai, gali būti juntami augalų, gėlių arba mineralų pokvapiai.

Vynams, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra didesnis kaip 12 g/l, paprastai būdingi vaisių (prinokusių ar vytintų vaisių arba cukatų) aromatai, gali būti juntami augalų arba gėlių pokvapiai.

Skonis

Vynų, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne didesnis kaip 12 g/l, skoniui būdinga struktūra, pusiausvyra ir tam tikra tvermė.

Vynų, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra didesnis kaip 12 g/l, skoniui būdinga tinkama rūgštumo ir saldumo pusiausvyra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Priklausomai nuo vynuogių veislių derinio, su derliaus metais susijusių veiksnių arba gamybos metodo, gali būti stipriau juntamos antrinės savybės.

Statinėse brandinti vynai išsiskiria brandinimo metu įgytais aromatais, kuriuose juntami medienos arba prieskonių pokvapiai.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas:

jaunų vynų – 13,3 mekv/l;

ne jaunesnių kaip vienų metų vynų – 15,3 mekv/l.

* Šis rodiklis kartu su kiekvienu alkoholio laipsniu padidėja 1 mekv/l, kai alkoholio koncentracija viršija 12 tūrio %.

Didžiausias sieros dioksido kiekis:

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis ≤ 5 g/l, – 150 mg/l;

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis nuo > 5 iki ≤ 45 g/l, – 180 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 150 mg/l);

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis > 45 g/l, – 300 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 250 mg/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

VYNAS – rožiniai vynai

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Tviskūs ir skaidrūs.

Aromatas

Vynams, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne didesnis kaip 12 g/l, paprastai būdingi vaisių aromatai, gali būti juntami augalų arba gėlių pokvapiai.

Vynams, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra didesnis kaip 12 g/l, paprastai būdingi vaisių (prinokusių vaisių) aromatai, gali būti juntami gėlių arba augalų pokvapiai.

Skonis

Vynų, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne didesnis kaip 12 g/l, skoniui būdinga pusiausvyra ir tam tikra tvermė.

Vynų, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra didesnis kaip 12 g/l, skoniui būdinga tinkama rūgštumo ir saldumo pusiausvyra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Priklausomai nuo vynuogių veislių derinio, su derliaus metais susijusių veiksnių arba gamybos metodo, gali būti stipriau juntamos antrinės savybės.

Statinėse brandinti vynai išsiskiria brandinimo metu įgytais aromatais, kuriuose juntami medienos arba prieskonių pokvapiai.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas:

jaunų vynų – 13,3 mekv/l;

ne jaunesnių kaip vienų metų vynų – 15,3 mekv/l.

* Šis rodiklis kartu su kiekvienu alkoholio laipsniu padidėja 1 mekv/l, kai alkoholio koncentracija viršija 12 tūrio %.

Didžiausias sieros dioksido kiekis:

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis ≤ 5 g/l, – 180 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 150 mg/l);

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis nuo > 5 iki ≤ 45 g/l, – 240 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 200 mg/l);

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis > 45 g/l, – 300 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 250 mg/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

VYNAS – baltieji vynai

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Tviskūs ir skaidrūs.

Aromatas

Vynams, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne didesnis kaip 12 g/l, paprastai būdingi vaisių aromatai, gali būti juntami augalų arba gėlių pokvapiai. Rūšies „Moscatel“ vynai pasižymi vynuogių veislei būdingais aromatais.

Vynams, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra didesnis kaip 12 g/l, paprastai būdingi vaisių (prinokusių vaisių) aromatai, gali būti juntami augalų arba gėlių pokvapiai. Rūšies „Moscatel“ vynai pasižymi vynuogių veislei būdingais aromatais.

Skonis

Vynų, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne didesnis kaip 12 g/l, skoniui būdinga pusiausvyra ir tinkamas intensyvumas.

Vynų, kuriuose liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra didesnis kaip 12 g/l, skoniui būdinga tinkama rūgštumo ir saldumo pusiausvyra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Visais atvejais, priklausomai nuo vynuogių veislių derinio, su derliaus metais susijusių veiksnių arba gamybos metodo, gali būti stipriau juntamos antrinės savybės.

Statinėse brandinti vynai išsiskiria brandinimo metu įgytais aromatais, kuriuose juntami medienos arba prieskonių pokvapiai.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas:

jaunų vynų – 13,3 mekv/l;

ne jaunesnių kaip vienų metų vynų – 15,3 mekv/l.

* Šis rodiklis kartu su kiekvienu alkoholio laipsniu padidėja 1 mekv/l, kai alkoholio koncentracija viršija 12 tūrio %.

Didžiausias sieros dioksido kiekis:

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis ≤ 5 g/l, – 180 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 150 mg/l);

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis nuo > 5 iki ≤ 45 g/l, – 240 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 200 mg/l);

jei redukuojančiųjų cukrų kiekis > 45 g/l, – 300 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 250 mg/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

PUTOJANTIS VYNAS – baltasis ir rožinis vynai

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Skaidrūs ir tviskūs.

Aromatas

BALTIEJI VYNAI Šiems vynams paprastai būdingi vaisių aromatai, gali būti juntami augalų, gėlių arba konditerijos gaminių pokvapiai.

ROŽINIAI VYNAI Šiems vynams paprastai būdingi vaisių aromatai, gali būti juntami augalų arba gėlių pokvapiai.

Skonis

BALTIEJI VYNAI Skoniui būdinga pusiausvyra, subtilumas ir tinkamas intensyvumas.

ROŽINIAI VYNAI Skoniui būdinga pusiausvyra, subtilumas ir tam tikra tvermė.

Papildoma informacija apie juslines savybes

Visais atvejais, priklausomai nuo vynuogių veislių derinio, su derliaus metais susijusių veiksnių arba gamybos metodo, gali būti stipriau juntamos antrinės savybės.

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Didžiausias lakusis rūgštingumas:

jaunų vynų – 13,3 mekv/l;

ne jaunesnių kaip vienų metų vynų – 15,3 mekv/l.

* Šis rodiklis kartu su kiekvienu alkoholio laipsniu padidėja 1 mekv/l, kai alkoholio koncentracija viršija 12 tūrio %.

Didžiausias sieros dioksido kiekis: 180 mg/l (kad būtų galima vartoti terminą „Vinyet“, – 150 mg/l).

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

–

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Vynuogės ruošiamos ir misa bei vynas gaminami, o fermentacija ir brandinimo procesas kontroliuojami taip, kad būtų užtikrinta aukščiausia kokybė ir tradicinės saugoma kilmės vietos nuoroda žymimo vyno rūšių savybės. Vynai brandinami specialiai jiems laikyti įrengtose patalpose, kuriose gali būtų užtikrinama jų kokybė.

Bazinių vynų, iš kurių gaminami putojantys vynai, visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – ≥ 10 %.

Didžiausia išeiga – 0,72 hl vyno iš 100 kg vynuogių. Išimtiniu atveju išeiga gali būti padidinama iki 0,74 hl vyno iš 100 kg vynuogių.

Gaminant raudonąjį vyną turi būti naudojama ≥ 30 % veislės ‘Manto Negro’ vynuogių ir ≤ 30 % veislės ‘Gorgollassa’ vynuogių. Gaminant baltąjį vyną turi būti naudojama ≥ 50 % veislės ‘Moll’ arba veislių ‘Moscatel’ vynuogių. Gaminant rožinį ir rožinį putojantį vyną turi būti naudojama ≤ 30 % veislės ‘Gorgollassa’ vynuogių. Gaminant baltąjį putojantį vyną turi būti naudojama ≥ 50 % veislės ‘Moll’ vynuogių (veislių ‘Moscatel’ vynuogės nenaudojamos).

Vyno gamybos metodas

–

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Aprašymas

Vynas ar misa gali būti spaudžiami naudojant tik mechanines sistemas, kurios nepažeidžia ar neišstumia kietų kekės dalių. Visų pirma draudžiama naudoti didelių apsukų centrifuginius traiškytuvus ir vadinamuosius sraigtinius presus. Gaminant vynus su SKVN „Binissalem“ draudžiama šildyti vynuoges arba kaitinti misą ar vynus su išspaudomis, kad būtų pagreitintas dažančios medžiagos ekstrahavimas. Reguliavimo taryba gali nuspręsti, kokios rūšies tara turi būti naudojama ir kaip turi būti gabenamos nuskintos vynuogės, kad nesuprastėtų kokybė.

Vyno gamybos metodas

AUGINIMO METODAI

Vynininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Aprašymas

Taikoma praktika siekiama užtikrinti aukščiausią vynų kokybę ir ypatumus. Priklausomai nuo dirvožemio, vynuogių veislių ir vynmedžių formavimo sistemų, viename hektare sodinami ne mažiau kaip 2 225 sodiniai. Vynmedžiai genimi ir formuojami taurės forma arba naudojant treliažus. Vynmedžiai gali būti drėkinami, nurodžius jų drėkinimo būdus ir sąlygas, jei toks poreikis patvirtinamas techniniais tyrimais arba pateisinamas klimato sąlygomis. Iš baltųjų vynuogių veislių vynuogių pagamintų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 10 %, o iš raudonųjų vynuogių veislių vynuogių pagamintų vynų – 10,5 %.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė ‘Parellada’

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė ‘Parellada’

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	72
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė ‘Parellada’; norint vartoti terminą „Vinyet“ taikomas reikalavimas

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	7 500
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Veislė ‘Parellada’; norint vartoti terminą „Vinyet“ taikomas reikalavimas

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	54
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Kitos veislės

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	9 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Kitos veislės

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	64,80
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Kitos veislės; norint vartoti terminą „Vinyet“ taikomas reikalavimas

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	6 750
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Kitos veislės; norint vartoti terminą „Vinyet“ taikomas reikalavimas

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	48,60
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘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. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė išsidėsčiusi šių Maljorkos salos savivaldybių teritorijoje: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles, Santa Eugenia.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Lemiamos įtakos vynų savybėms ir kokybei turi klimato ir vietovės sąlygos ir vietos veislės. Palankiai veikiamos šių veiksnių, vynuogės visiškai sunoksta, jose susidaro didesnė cukraus koncentracija ir geriau atsiskleidžia kokybę lemiančių junginių (cukrų, rūgščių, taip pat aromatinių ir fenolio junginių) sintezės ir kaupimosi procesų rezultatai. Todėl šiomis sąlygomis galima gaminti raudonuosius vynus, kuriems būdingas vaisiškumas, struktūra ir tvermė, rožinius vynus, kuriems būdingas stiprus aromatas ir tvermė, ir baltuosius vynus, kuriems būdingas gaivumas ir intensyvus kvapas ir skonis.

Vynuogių produkto kategorija

4. Putojantis vynas

Ryšio santrauka

Lemiamos įtakos vynų savybėms ir kokybei turi klimato ir vietovės sąlygos ir vietos veislės. Palankiai veikiamos šių veiksnių, vynuogės visiškai sunoksta, jose susidaro didesnė cukraus koncentracija ir geriau atsiskleidžia kokybę lemiančių junginių (cukrų, rūgščių, taip pat aromatinių ir fenolio junginių) sintezės ir kaupimosi procesų rezultatai. Todėl šiomis sąlygomis galima gaminti baltuosius putojančius vynus, kuriems būdingas šviežumas, subtilumas, gaivumas ir intensyvumas, ir rožinius putojančius vynus, kuriems būdingas stiprus aromatas, subtilumas ir tvermė.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

DRAUDIMAS IŠPILSTYTI UŽ NUSTATYTOS VIETOVĖS RIBŲ

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Siekiant užtikrinti vynų kokybę, išpilstymas turi būti atliekamas saugomoje vietovėje įsikūrusiose ir Išpilstymo įmonių registre užregistruotose vyninėse, laikantis šių reikalavimų:

— išpilstymo į butelius sąlygos turi būti griežtai stebimos;

— gabenant neišpilstytą vyną gali būti pakenkta jo kokybei;

— geriausios išpilstymo į butelius sąlygos užtikrinamos vyno gamybos vietoje, kurioje kokybę ir autentiškumą garantuoja konkrečias produkto savybes puikiai išmanantys patyrę vyndariai.

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Etiketėje aiškiai pateikiamas SKVN „Binissalem“ pavadinimas. Ant taros vyninėje jos darbuotojai turi uždėti plombas arba ją paženklinti etiketėmis ar reguliavimo tarybos išduotomis numeruotomis nugarinėmis etiketėmis, kurios negali būti panaudojamos antrą kartą.

Laikantis tam tikrų reikalavimų, gali būti nurodomi nustatytos vietovės savivaldybių, kaip mažesnių geografinių vienetų, pavadinimai.

Laikantis tam tikrų vartojimo sąlygų, gali būti pateikiamas terminas „Vinyet“.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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