C/2026/4121

27.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4121)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Binissalem”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Binissalem”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN “Binissalem” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Proti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

IZMAIŅAS ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTĀ

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Vīnu organoleptisko īpašību apraksts ir grozīts, lai to īpašības varētus sasaistīt ar deskriptoriem, kurus var novērtēt ar zinātniskām metodēm.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNU ŠĶIRŅU IEKĻAUŠANA

Apraksts

Ir pievienotas šādas sarkanogu vīnogu šķirnes: "Giró Negre", "Esperó de Gall" un "Fogoneu".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

FAKULTATĪVO MARĶĒJUMA APZĪMĒJUMU IZMAIŅAS

Apraksts

Ir pievienotas noteiktā apgabala pašvaldības, ko var norādīt kā mazākas ģeogrāfiskās vienības, un noteiktas prasības par to izmantošanu uz etiķetēm.

Ir pievienots marķējuma apzīmējums "Vinyet" un tā izmantošanas noteikumi. Konkrētāk, šiem vīniem ir zemākas sēra dioksīda robežvērtības, un tos ražo no vīnogām, no kurām iegūst mazāku ražu no hektāra.

Grozīts produkta specifikācijas 2., 5. un 8. punkts un vienotā dokumenta 6., 7.2. un 11. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Binissalem"

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Binissalem

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Vīna klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

VĪNS: sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs.

Aromāts

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, nepārsniedz 12 g/l: parasti tiem raksturīgs augļains aromāts, var būt augu, ziedu vai minerālu notis.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, pārsniedz 12 g/l: parasti tiem raksturīgs augļains aromāts (gatavi, žuvuši vai cukuroti augļi), var būt augu vai ziedu notis.

Garša

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, nepārsniedz 12 g/l: strukturēta, līdzsvarota garša un samērā noturīga pēcgarša.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, pārsniedz 12 g/l: labs salduma un skābuma līdzsvars.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm, izturēšanas un ražošanas metodes var dominēt sekundārās īpašības.

Mucā izturētiem vīniem piemīt izturēšanai tipisks aromāts ar koksnes un garšvielu niansēm.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums:

Jaunvīniem: 13,3 m.ekv./l.

Vīniem, kas izturēti vienu gadu vai ilgāk: 15,3 m.ekv./l.

* Par katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu virs 12 % palielina par 1 m.ekv./l.

Maksimālais sēra dioksīda saturs:

≤ 5 g/l reducējošo cukuru: 150 mg/l

> 5 līdz ≤ 45 g/l reducējošo cukuru: 180 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu "Vinyet": 150 mg/l)

> 45 g/l reducējošo cukuru: 300 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu "Vinyet": 250 mg/l)

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: sārtvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un caurspīdīgs.

Aromāts

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, nepārsniedz 12 g/l: parasti tiem raksturīgs augļains aromāts, var būt augu, ziedu notis.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, pārsniedz 12 g/l: parasti tiem raksturīgs augļains (gatavu augļu) aromāts, var būt ziedu vai augu notis.

Garša

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, nepārsniedz 12 g/l: līdzsvarota garša un samērā noturīga pēcgarša.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, pārsniedz 12 g/l: labs salduma un skābuma līdzsvars.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm, izturēšanas un ražošanas metodes var dominēt sekundārās īpašības.

Mucā izturētiem vīniem piemīt izturēšanai tipisks aromāts ar koksnes un garšvielu niansēm.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums:

Jaunvīniem: 13,3 m.ekv./l.

Vīniem, kas izturēti vienu gadu vai ilgāk: 15,3 m.ekv./l.

* Par katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu virs 12 % palielina par 1 m.ekv./l.

Maksimālais sēra dioksīda saturs:

≤ 5 g/l reducējošo cukuru: 180 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu "Vinyet": 150 mg/l)

> 5 līdz ≤ 45 g/l reducējošo cukuru: 240 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu "Vinyet": 200 mg/l)

> 45 g/l reducējošo cukuru: 300 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu "Vinyet": 250 mg/l)

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

VĪNS: baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzidrs un caurspīdīgs.

Aromāts

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, nepārsniedz 12 g/l: parasti tiem raksturīgs augļains aromāts, var būt augu vai ziedu notis. Vīniem, kas ražoti no "Moscatel" vīnogām, raksturīgs šķirnei tipisks aromāts.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, pārsniedz 12 g/l: parasti tiem raksturīgs augļains (gatavu augļu) aromāts, var būt augu vai ziedu notis. Vīniem, kas ražoti no "Moscatel" vīnogām, raksturīgs šķirnei tipisks aromāts.

Garša

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, nepārsniedz 12 g/l: līdzsvarota garša ar labu intensitāti.

Vīni, kuru atlikumcukuru saturs, izteikts ar glikozi, pārsniedz 12 g/l: labs salduma un skābuma līdzsvars.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Visos gadījumos atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm, izturēšanas un ražošanas metodes var dominēt sekundārās īpašības.

Mucā izturētiem vīniem piemīt izturēšanai tipisks aromāts ar koksnes un garšvielu niansēm.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums:

Jaunvīniem: 13,3 m.ekv./l.

Vīniem, kas izturēti vienu gadu vai ilgāk: 15,3 m.ekv./l.

* Par katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu virs 12 % palielina par 1 m.ekv./l.

Maksimālais sēra dioksīda saturs:

≤ 5 g/l reducējošo cukuru: 180 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu “Vinyet”: 150 mg/l)

> 5 līdz ≤ 45 g/l reducējošo cukuru: 240 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu “Vinyet”: 200 mg/l)

> 45 g/l reducējošo cukuru: 300 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu “Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

DZIRKSTOŠAIS VĪNS (baltvīns un sārtvīns)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Caurspīdīgs un dzidrs.

Aromāts

BALTVĪNS: parasti tiem raksturīgs augļains aromāts, var būt augu, ziedu vai konditorejas izstrādājumu notis.

SĀRTVĪNS: parasti tiem raksturīgs augļains aromāts, var būt augu vai ziedu notis.

Garša

BALTVĪNS: līdzsvarota, izsmalcināta garša ar labu intensitāti.

SĀRTVĪNS: līdzsvarota, izsmalcināta garša un samērā noturīga pēcgarša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Visos gadījumos atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm, izturēšanas un ražošanas metodes var dominēt sekundārās īpašības.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	10,5
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Maksimālais gaistošais skābums:

Jaunvīniem: 13,3 m.ekv./l.

Vīniem, kas izturēti vienu gadu vai ilgāk: 15,3 m.ekv./l.

* Par katru spirta tilpumkoncentrācijas grādu virs 12 % palielina par 1 m.ekv./l.

Maksimālais sēra dioksīda saturs: 180 mg/l (lai būtu tiesības izmantot apzīmējumu “Vinyet”: 150 mg/l)

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Darbības ar vīnogām, misu un vīnu veic un rūgšanu un attīstību uzrauga tā, lai nodrošinātu ar aizsargāto nosaukumu apzīmētā vīna paveidu vislabāko kvalitāti un tradicionālās īpašības. Nogatavināšanas telpās ir vīnu izturēšanai paredzētas iekārtas, kas garantē kvalitāti.

Dzirkstošo vīnu gatavošanā izmantoto bāzes vīnu kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir ≥ 10 %.

Maksimālais ražas iznākums: 0,72 hl vīna no 100 kg vīnogu. Izņēmuma kārtā to var palielināt līdz 0,74 hl vīna no 100 kg vīnogu.

Sarkanvīns: ≥ 30 % šķirnes “Manto Negro” vīnogu un ≤ 30 % šķirnes “Gorgollassa” vīnogu. Baltvīns: ≥ 50 % “Moll” vai “Moscatel” vīnogu. Sārtvīns un dzirkstošais sārtvīns: ≤ 30 % “Gorgollassa” vīnogu. Dzirkstošais baltvīns: ≥ 50 % “Moll” vīnogu un bez “Moscatel” šķirņu vīnogām.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Misas vai vīna ekstrakcijā drīkst lietot tikai mehāniskas sistēmas, kuras nebojā vai nesaspiež vīnogu ķekaru cietās daļas. Konkrēti, nav atļauts izmantot ātrgaitas centrifugālās darbības spiedes vai nepārtrauktas darbības preses. Ar ACVN “Binissalem” apzīmēto vīnu gatavošanā nav atļauts izmantot metodes, kas ietver vīnogu iepriekšēju karsēšanu vai misas vai vīnu karsēšanu kopā ar izspaidām, lai pastiprinātu krāsvielu ekstrakciju. Lai nepieļautu kvalitātes pasliktināšanos, regulatīvā padome var pieņemt lēmumu par iepakojuma veidiem un novākto vīnogu transportēšanas sistēmu.

Vīndarības metode

AUDZĒŠANAS METODES

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Ir ieviestas metodes, kas nodrošina visaugstāko vīna kvalitāti un tā specifiskumu. Minimālais stādījumu biezums ir 2 225 vīnkoki/ha, un tā ir atkarīga no augsnēm, šķirnēm un vīnkoku vainaga veidošanas sistēmām. Vīnkoku vainagu veido kausa formā vai tos audzē uz špalerām. Uz tehnisku pētījumu pamata vai klimatisko apstākļu dēļ ar konkrētiem nosacījumiem var atļaut apūdeņošanu ar noteiktām metodēm. Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija baltogu šķirnēm ir 10 %, bet sarkanogu šķirnēm 10,5 %.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Vīnogu šķirne "Parellada"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	10 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Vīnogu šķirne "Parellada"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	72
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Šķirne "Parellada" ar tiesībām izmantot apzīmējuma "Vinyet"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	7 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Šķirne "Parellada" ar tiesībām izmantot apzīmējuma "Vinyet"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	54
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Citas šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	9 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Citas šķirnes

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	64,80
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Citas šķirnes ar tiesībām izmantot apzīmējumu "Vinyet"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	6 750
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Citas šķirnes ar tiesībām izmantot apzīmējumu "Vinyet"

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums	48,60
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Šādas pašvaldības Maljorkā: *Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles* un *Santa Eugenia*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Klimatiskajiem un augsnes apstākļiem, kā arī vietējām vīnogu šķirnēm ir izšķiroša nozīme īpašību un kvalitātes nodrošināšanā – tie ļauj vīnogām pilnvērtīgi nogatavoties un uzkrāt cukurus, kā arī pastiprina to procesu norisi, kas saistīti ar kvalitātei nozīmīgu savienojumu, proti, cukuru, skābju, aromātisko un fenola savienojumu, sintēzi un uzkrāšanos. Tas ļauj ražot sarkanvīnus ar augļainumu, struktūru un noturīgu pēcgaršu, sārtvīnus ar izteiktu aromātu un noturīgu pēcgaršu un baltvīnus ar svaigumu un intensīvu aromātu un garšu.

Vīnkopības produkta kategorija

4. Dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Klimatiskajiem un augsnes apstākļiem, kā arī vietējām vīnogu šķirnēm ir izšķiroša nozīme īpašību un kvalitātes nodrošināšanā – tie ļauj vīnogām pilnvērtīgi nogatavoties un uzkrāt cukurus, kā arī pastiprina to procesu norisi, kas saistīti ar kvalitātei nozīmīgu savienojumu, proti, cukuru, skābju, aromātisko un fenola savienojumu, sintēzi un uzkrāšanos. Tas ļauj ražot dzirkstošos baltvīnus ar svaigumu, eleganci, dzīvīgumu un intensitāti un dzirkstošos sārtvīnus ar aromātisko intensitāti, izsmalcinātību un noturīgu pēcgaršu.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

AIZLIEGUMS IEPAKOT ĀRPUS NOTEIKTĀ APGABALA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Prasības/atkāpes apraksts

Lai garantētu vīnu kvalitāti, iepakošanai jānotiek vīna darītavās, kas reģistrētas Pudeļu pildīšanas uzņēmumu reģistrā un atrodas aizsargātajā apgabalā, un jāņem vērā tas, ka:

— pudeļu pildīšanas apstākļi ir stingri jāuzrauga,

— nefasēta vīna pārvadāšana var negatīvi ietekmēt tā kvalitāti,

— labākie pudeļu pildīšanas apstākļi tiek nodrošināti izcelsmes vietā, kur uzkrātā pieredze attiecībā uz produkta specifiskajām īpašībām ir kvalitātes un autentiskuma garantija.

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Prasības/atkāpes apraksts

Marķējumā jābūt skaidri redzamam ACVN "Binissalem". Uz iepakojuma jābūt numurētām plombām, etiķetēm vai kontretiķetēm, ko izdevusi regulatīvā padome un ko nevar izmantot atkārtoti. Tās jāpiestiprina vīna darītavā.

Noteiktā apgabala pašvaldību nosaukumus var norādīt kā mazākas ģeogrāfiskās vienības, ja tās atbilst noteiktām prasībām.

Terminu "Vinyet" drīkst izmantot, ja ir izpildīti konkrēti nosacījumi.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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