C/2026/4121

27.7.2026

# Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4121)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

**(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)**

**"Binissalem"**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026**

1. **Isem il-prodott**

Binissalem

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

*Isem*

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sajd u għall-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u għal-Laboratorji Agroalimentari

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tikkunsidra din l-emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott bid-DOP Binissalem bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament: ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija tal-prodott jew prodotti dežinjati bl-indikazzjoni ġeografika; ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

*Titolu*

BIDLIET FID-DESKRIZZJONI ORGANOLETTIKA

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Deskrizzjoni*

Id-deskrizzjoni organolettika tal-inbejjed ġiet emendata sabiex il-karatteristiċi tagħha jkunu jistgħu jintrabtu ma' deskritturi li jistgħu jiġu vvalutati b'metodi xjentifiċi.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

INTRODUZZJONI TA' VARJETAJIET ĠODDA

*Deskrizzjoni*

Żdiedu l-varjetajiet ta' għeneb aħmar li ġejjin: Giró Negre, Esperó de Gall u Fogoneu.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 8 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

*Titolu*

BIDLIET FIT-TERMINI FAKULTATTIVI TAT-TIKKETTAR

*Deskrizzjoni*

Il-muniċipalitajiet taż-żona definita żdiedu bħala unitajiet ġeografiċi iżgħar, flimkien ma' ċerti rekwiżiti dwar l-użu tagħhom fuq it-tikketti.

It-terminu tat-tikkettar "Vinyet" żdied flimkien mar-regoli dwar l-użu. Speċifikament, dawn l-inbejjed għandhom limiti iktar baxxi ta' diossidu tal-kubrit u huma magħmulin minn għeneb b'rendiment iktar baxx għal kull ettaru.

Il-punti 2, 5 u 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punti 6, 7.2 u 11 tad-dokument uniku ġew emendati.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

**Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid**

**Binissalem**

**Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026**

1. **Isem/Ismijiet**

Binissalem

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

*Prodott tad-dwieli*

INBID — inbejjed ħomor

*Karatteristiċi organolettiċi*

Apparenza viżiva

Ċara

Aroma

Inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' mhux iktar minn 12 g/l espress bħala glukożju: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott, u jista' jkun hemm noti veġetali, tal-fjuri jew minerali.

Inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor li jaqbeż it-12 g/l espress bħala glukożju: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott (frott misjur, imqadded jew kandju), u jista' jkun hemm noti veġetali jew tal-fjuri.

Togħma

Inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor ta' mhux iktar minn 12 g/l espress bħala glukożju: struttura, bilanċ u xi tul.

Inbejjed b'kontenut residwu ta' zokkor li jaqbeż it-12 g/l espress bħala glukożju: bilanċ tajjeb ta' ħlewwa u ta' aċidità.

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi*

Skont il-varjetajiet ta' għeneb użati, l-effetti tat-tqaddim u l-metodu ta' produzzjoni, jistgħu jippredominaw karatteristiċi sekondarji.

Inbejjed li jgħaddu minn tqaddim fil-bettija jkollhom aromi tipiċi tat-tqaddim bi ħjiliet ta' injam u ta' aromi tal-ħwawar.

*Karatteristiċi analitiċi*

| | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): | — |
| Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): | 11,5 |
| Aċidità totali minima: | 3,5 |
| Unità ta' aċidità totali minima: | fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): | — |
| Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): | — |

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi*

Aċidità volatili massima:

Inbejjed mhux imqaddmin: 13,3 meq/l

Inbejjed imqaddmin għal sena jew aktar: 15,3 meq/l

* li tiżdied b'1 meq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika ta' aktar minn 12 %.

Diossidu tal-kubrit massimu:

≤ 5 g/l zokkor riduċenti: 150 mg/l

> 5 to ≤ 45 g/l zokkor riduċenti: 180 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 150 mg/l)

> 45 g/l zokkor riduċenti: 300 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

*Prodott tad-dwieli*

INBID – inbejjed rożè

*Karatteristiċi organolettiċi*

Apparenza viżiva

Brillanti u ċara

Aroma

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor ta’ mhux iktar minn 12 g/l espress bħala glukożju: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott, u jista’ jkun hemm noti veġetali u tal-fjuri.

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor li jaqbeż it-12 g/l espress bħala glukożju: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott (frott misjur), u jista’ jkun hemm noti tal-fjuri jew veġetali.

Togħma

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor ta’ mhux iktar minn 12 g/l espress bħala glukożju: bilanċ u xi tul.

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor li jaqbeż it-12 g/l espress bħala glukożju: bilanċ tajjeb ta’ ħlewwa u ta’ aċidità.

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi*

Skont il-varjetajiet ta’ għeneb użati, l-effetti tat-tqaddim u l-metodu ta’ produzzjoni, jistgħu jippredominaw karatteristiċi sekondarji.

Inbejjed li jgħaddu minn tqaddim fil-bettija jkollhom aromi tipiċi tat-tqaddim bi ħjiliet ta’ injam u ta’ aromi tal-ħwawar.

*Karatteristiċi analitiċi*

| | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum): | — |
| Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum): | 11 |
| Aċidità totali minima: | 3,5 |
| Unità ta’ aċidità totali minima: | fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru): | — |
| Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru): | — |

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi*

Aċidità volatili massima:

Inbejjed mhux imqaddmin: 13,3 meq/l

Inbejjed imqaddmin għal sena jew aktar: 15,3 meq/l

* Li tiżdied b’1 meq/l għal kull grad ta’ qawwa alkoħolika ta’ aktar minn 12 %.

Diossidu tal-kubrit massimu:

≤ 5 g/l zokkor riduċenti: 180 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 150 mg/l)

> 5 to ≤ 45 g/l zokkor riduċenti: 240 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 200 mg/l)

> 45 g/l zokkor riduċenti: 300 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

*Prodott tad-dwieli*

INBID – inbejjed bojod

*Karatteristiċi organolettiċi*

Apparenza viżiva

Brillanti u ċara

Aroma

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor ta’ mhux iktar minn 12 g/l espress bħala glukożju: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott, u jista’ jkun hemm noti veġetali jew tal-fjuri. L-inbejjed magħmulin mill-Moscatel huma kkaratterizzati minn aromi tipiċi tal-varjetà.

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor li jaqbeż it-12 g/l espress bħala glukożju: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott (frott misjur), u jista’ jkun hemm noti veġetali jew tal-fjuri. L-inbejjed magħmulin mill-Moscatel huma kkaratterizzati minn aromi tipiċi tal-varjetà.

Togħma

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor ta’ mhux iktar minn 12 g/l espress bħala glukożju: bilanċ u intensità tajbin.

Inbejjed b’kontenut residwu ta’ zokkor li jaqbeż it-12 g/l espress bħala glukożju: bilanċ tajjeb ta’ ħlewwa u ta’ aċidità.

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi*

Fil-każijiet kollha, skont il-varjetajiet ta’ għeneb użati, l-effetti tat-tqaddim u l-metodu ta’ produzzjoni, jistgħu jippredominaw karatteristiċi sekondarji.

Inbejjed li jgħaddu minn tqaddim fil-bettija jkollhom aromi tipiċi tat-tqaddim bi ħjiliet ta’ injam u ta’ aromi tal-ħwawar.

*Karatteristiċi analitiċi*

| | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum): | — |
| Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum): | 10,5 |
| Aċidità totali minima: | 3,5 |
| Unità ta’ aċidità totali minima: | fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru): | — |
| Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru): | — |

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi*

Aċidità volatili massima:

Inbejjed mhux imqaddmin: 13,3 meq/l

Inbejjed imqaddmin għal sena jew aktar: 15,3 meq/l

* Li tiżdied b’1 meq/l għal kull grad ta’ qawwa alkoħolika ta’ aktar minn 12 %.

Diossidu tal-kubrit massimu:

≤ 5 g/l zokkor riduċenti: 180 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 150 mg/l)

> 5 to ≤ 45 g/l zokkor riduċenti: 240 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 200 mg/l)

> 45 g/l zokkor riduċenti: 300 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu “Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

*Prodott tad-dwieli*

INBEJJED SPUMANTI (bojod u rożè)

*Karatteristiċi organolettiċi*

Apparenza viżiva

Ċara u brillanti.

Aroma

BOJOD: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott, u jista’ jkun hemm noti veġetali, tal-fjuri jew ta’ prodotti moħmija.

ROŻÈ: ġeneralment ikkaratterizzati minn aromi tal-frott, u jista’ jkun hemm noti veġetali jew tal-fjuri.

Togħma

BOJOD: bilanċ, finezza u intensità tajba.

ROŻÈ: bilanċ, finezza u xi tul.

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi*

Fil-każijiet kollha, skont il-varjetajiet ta’ għeneb użati, l-effetti tat-tqaddim u l-metodu ta’ produzzjoni, jistgħu jippredominaw karatteristiċi sekondarji.

*Karatteristiċi analitiċi*

| | |
|---|---|
| Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum): | — |
| Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum): | 10,5 |
| Aċidità totali minima: | 3,5 |
| Unità ta’ aċidità totali minima: | fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku |
| Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru): | — |
| Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru): | — |

*Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi*

Aċidità volatili massima:

Inbejjed mhux imqaddmin: 13,3 meq/l

Inbejjed imqaddmin għal sena jew aktar: 15,3 meq/l

* Li tiżdied b’1 meq/l għal kull grad ta’ qawwa alkoħolika ta’ aktar minn 12 %.

Diossidu tal-kubrit massimu: 180 mg/l (sabiex ikun eliġibbli għat-terminu "Vinyet": 150 mg/l)

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

## 7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

### 7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

L-għeneb, il-most u l-inbid jiġu mmaniġġati, u l-fermentazzjoni u l-iżvilupp jiġu mmonitorjati, sabiex tiġi prodotta l-kwalità massima u l-karattri tradizzjonali tal-istili tal-inbid bid-denominazzjoni protetta. Il-postijiet fejn isseħħ il-maturazzjoni għandhom faċilitajiet għat-tqaddim tal-inbejjed li jiggarantixxu l-kwalità.

Il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tal-inbejjed bażi użati biex jiġu prodotti l-inbejjed spumanti hija ta' ≥ 10 %.

Rendiment massimu: 0,72 hl nbid għal kull 100 kg għeneb. Dan jista' jiżdied, eċċezzjonalment, għal 0,74 hl nbid għal kull 100 kg għeneb.

Inbid aħmar: ≥ 30 % mill-varjetà ta' għeneb Manto Negro u ≤ 30 % mill-varjetà ta' għeneb Gorgollassa. Abjad: ≥ 50 % mill-varjetajiet Moll jew Moscatel. Rożè u rożè spumanti: ≤ 30 % Gorgollassa. Abjad spumanti: ≥ 50 % mill-varjetà Moll u mingħajr il-varjetà Moscatel.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Għall-estrazzjoni tal-most jew tal-inbid, jistgħu jintużaw biss sistemi mekkaniċi li ma jagħmlux ħsara għall-partijiet solidi tal-għenieqed tal-għeneb u ma jqaċċtuhomx. Speċifikament, ma huwiex permess li jintużaw imtieħen ċentrifugali b'veloċità għolja jew preses kontinwi. Il-prattiċi li jinvolvu t-tisħin minn qabel tal-għeneb jew it-tisħin tal-most jew tal-inbejjed fil-preżenza tal-karfa tal-għeneb sabiex tiġi sfurzata l-estrazzjoni tal-materjal koloranti ma humiex permessi għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-DOP Binissalem. Il-Bord Regolatorju jista' jiddeċiedi dwar it-tip ta' imballaġġ u s-sistema għat-trasportazzjoni tal-għeneb maħsud sabiex jiġi evitat id-deterjorament tal-kwalità.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

METODI TAT-TKABBIR

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni

Hemm prattiki fis-seħħ sabiex jinkisbu l-ogħla kwalità u speċifiċità tal-inbejjed. Id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 2 225 pjanta/ha, skont il-ħamrija, il-varjetajiet u s-sistemi tat-tħarriġ. Jintuża t-tħarriġ f'forma ta' sġajra jew ma' kannizzata. L-irrigazzjoni tista' tkun awtorizzata b'metodi u b'kundizzjonijiet speċifikati, wara studji tekniċi jew fejn tkun iġġustifikata minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi. Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija ta' 10 % għall-varjetajiet bojod u ta' 10,5 % għall-varjetajiet ħomor.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetà ta' għeneb Parellada

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 10 000 |
| Unità ta' rendiment massimu: | kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetà ta' għeneb Parellada

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 72 |
| Unità ta' rendiment massimu: | ettolitri għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-varjetà Parellada sabiex jintuża t-terminu "Vinyet"

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 7 500 |
| Unità ta' rendiment massimu: | kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-varjetà Parellada sabiex jintuża t-terminu "Vinyet"

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 54 |
| Unità ta' rendiment massimu: | ettolitri għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet oħrajn

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 9 000 |
| Unità ta' rendiment massimu: | kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Varjetajiet oħrajn

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 64,80 |
| Unità ta' rendiment massimu: | ettolitri għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-varjetajiet l-oħrajn sabiex jintuża t-terminu “Vinyet”

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 6 750 |
| Unità ta’ rendiment massimu: | kilogrammi ta’ għeneb għal kull ettaru |

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Il-varjetajiet l-oħrajn sabiex jintuża t-terminu “Vinyet”

Rendiment massimu:

| | |
|---|---|
| Rendiment massimu | 48,60 |
| Unità ta’ rendiment massimu: | ettolitri għal kull ettaru |

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta’ għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Il-muniċipalitajiet li ġejjin: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles u Santa Eugenia f’Mallorca.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

*Kategorija ta' prodotti tad-dwieli*

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Il-klima u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u l-varjetajiet lokali tal-għeneb huma kruċjali għall-karatteristiċi u għall-kwalità. Dawn huma strumentali għas-sajran sħiħ b'konċentrazzjoni akbar ta' zokkor, u għall-espressjoni akbar tal-proċessi assoċjati mas-sinteżi u mal-akkumulazzjoni ta' komposti b'effett deċiżiv fuq il-kwalità: zokkor, aċidi, komposti aromatiċi u fenoliċi. Dawn jagħmluha possibbli li jsiru nbejjed ħomor b': togħma tal-frott, struttura u tul; inbejjed rożè: aromatiċi ferm u twal; u nbejjed bojod bi: freskezza u intensità aromatika u fit-togħma;

*Kategorija ta' prodotti tad-dwieli*

4. Inbid spumanti

Sommarju tar-rabta

Il-klima u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u l-varjetajiet lokali tal-għeneb huma kruċjali għall-karatteristiċi u għall-kwalità. Dawn huma strumentali għas-sajran sħiħ b'konċentrazzjoni akbar ta' zokkor, u għall-espressjoni akbar tal-proċessi assoċjati mas-sinteżi u mal-akkumulazzjoni ta' komposti b'effett deċiżiv fuq il-kwalità: zokkor, aċidi, komposti aromatiċi u fenoliċi. Dawn jagħmluha possibbli li jsiru nbejjed bojod spumanti bi: friskezza, finezza, vivaċità u intensità; u rożè spumanti b': intensità aromatika, finezza u tul.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

*Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga*

PROJBIZZJONI FUQ L-IMBALLAĠĠ BARRA MIŻ-ŻONA DEFINITA

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-imballaġġ irid isir f'fabbriki tal-inbid irreġistrati fir-Reġistru tal-Impriżi tal-Ibbottiljar li jinsabu fiż-żona protetta sabiex tiġi ggarantita l-kwalità tal-inbejjed, filwaqt li jitqies li:

— Il-kundizzjonijiet tal-ibbottiljar iridu jkunu mmonitorjati strettament;

— It-trasport ta' nbid mhux imballat jista' jkollu effett negattiv fuq il-kwalità tiegħu;

— L-aħjar kundizzjonijiet għall-ibbottiljar jiġu mmonitorjati fis-sors, fejn l-esperjenza fir-rigward tal-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott hija l-garanzija tal-kwalità u tal-awtentiċità.

*Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga*

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-isem tad-DOP Binissalem irid jidher b'mod prominenti fuq it-tikketta. L-imballaġġ irid ikollu siġilli, tikketti jew tikketti sekondarji numerati maħruġin mill-Bord Regolatorju, li ma jistgħux jerġgħu jintużaw. Dawn iridu jitwaħħlu fil-fabbrika tal-inbid u minnha stess.

L-ismijiet tal-muniċipalitajiet taż-żona definita jistgħu jintużaw bħala unitajiet ġeografiċi iżgħar dment li dawn ikunu konformi ma' ċerti rekwiżiti.

It-terminu "Vinyet" jista' jintuża taħt ċerti kundizzjonijiet.

**Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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