C/2026/4121

27.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2026/4121)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Binissalem"

EU-referentienummer: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Naam van het product**

"Binissalem"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening). Dirección General de Alimentación (Directoraat-generaal Voedselvoorziening). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen die in deze wijziging van het productdossier van de BOB "Binissalem" zijn aangebracht, een standaardwijziging van het productdossier vormen. Zij kunnen namelijk niet als een wijziging op het niveau van de Unie worden beschouwd en vallen derhalve niet onder een van de situaties als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, wat wil zeggen dat zij: geen verandering in de naam of in het gebruik van de naam omvatten, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; en geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

WIJZIGING VAN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De organoleptische beschrijving van de wijnen is gewijzigd, zodat de kenmerken ervan met behulp van wetenschappelijke methoden kunnen worden beoordeeld.

De wijziging heeft betrekking op punt 2 van het productdossier en punt 6 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

TOEVOEGING VAN NIEUWE RASSEN

Beschrijving

De volgende blauwe rassen zijn toegevoegd als wijndruivenrassen: giró negre, esperó de gall en gogoneu.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier en punt 8 van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

WIJZIGING VAN FACULTATIEVE AANDUIDINGEN OP HET ETIKET

Beschrijving

De gemeenten in het afgebakende geografische gebied zijn toegevoegd als kleinere geografische eenheden en de voorwaarden voor de vermelding van deze gemeenten op het etiket zijn beschreven.

De vermelding “Vinyet” op het etiket is toegevoegd en de voorwaarden voor het gebruik ervan zijn beschreven. De betreffende wijnen moeten met name een lager zwaveldioxidegehalte hebben en moeten zijn bereid uit druiven met een lagere opbrengst per hectare.

De punten 2, 5 en 8 van het productdossier en de punten 6, 7.2 en 11 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Binissalem”

EU-referentienummer: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Naam van het product**

“Binissalem”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

WIJN — Rode wijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Helder.

Aroma

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van niet meer dan 12 g/l worden over het algemeen gekenmerkt door fruitige aroma's, soms met plantaardige, florale of minerale toetsen.

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van meer dan 12 g/l worden over het algemeen gekenmerkt door fruitige aroma's (aroma's van rijpe gedroogde of gekonfijte vruchten), soms met plantaardige of florale toetsen.

Smaak

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van niet meer dan 12 g/l zijn evenwichtig en gestructureerd en hebben een vrij lange afdronk.

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van meer dan 12 g/l hebben een goede balans tussen zuurgraad en suikergehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Afhankelijk van de gebruikte druivenrassen, het oogstjaar of de wijnbereiding kunnen secundaire kenmerken overheersen.

De wijnen die rijpen op het vat hebben de aroma's die kenmerkend zijn voor dit soort opvoeding, met kruidige toetsen en toetsen van hout.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren:

Jonge wijnen: 13,3 milli-equivalent per liter

Wijnen van één jaar of meer: 15,3 milli-equivalent per liter

* Deze waarde wordt verhoogd met 1 mEq/l voor elke alcoholgraad boven 12 % vol.

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide:

≤ 5 g/l reducerende suikers: 150 mg/l

> 5 en ≤ 45 g/l reducerende suikers: 180 mg/l (150 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

> 45 g/l reducerende suikers: 300 mg/l (250 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

WIJN — Roséwijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Glanzend en helder.

Aroma

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van niet meer dan 12 g/l worden over het algemeen gekenmerkt door fruitige aroma’s, soms met plantaardige of florale toetsen.

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van meer dan 12 g/l worden over het algemeen gekenmerkt door fruitige aroma’s (aroma’s van rijpe vruchten), soms met florale of plantaardige toetsen.

Smaak

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van niet meer dan 12 g/l zijn evenwichtig en hebben een vrij lange afdronk.

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van meer dan 12 g/l hebben een goede balans tussen zuurgraad en suikergehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Afhankelijk van de gebruikte druivenrassen, het oogstjaar of de wijnbereiding kunnen secundaire kenmerken overheersen.

De wijnen die rijpen op het vat hebben de aroma’s die kenmerkend zijn voor dit soort opvoeding, met kruidige toetsen en toetsen van hout.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren:

Jonge wijnen: 13,3 milli-equivalent per liter

Wijnen van één jaar of meer: 15,3 milli-equivalent per liter

* Deze waarde wordt verhoogd met 1 mEq/l voor elke alcoholgraad boven 12 % vol.

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide:

≤ 5 g/l reducerende suikers: 180 mg/l (150 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

> 5 en ≤ 45 g/l reducerende suikers: 240 mg/l (200 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

> 45 g/l reducerende suikers: 300 mg/l (250 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

WIJN — Witte wijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Glanzend en helder.

Aroma

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van niet meer dan 12 g/l worden over het algemeen gekenmerkt door fruitige aroma’s, soms met plantaardige of florale toetsen. Wijnen van moscateldruiven worden gekenmerkt door de aroma’s die kenmerkend zijn voor dit druivenras.

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van meer dan 12 g/l worden over het algemeen gekenmerkt door fruitige aroma’s (aroma’s van rijpe vruchten), soms met plantaardige of florale toetsen. Wijnen van moscateldruiven worden gekenmerkt door de aroma’s die kenmerkend zijn voor dit druivenras.

Smaak

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van niet meer dan 12 g/l zijn evenwichtig en hebben een goede intensiteit.

Wijnen met een restsuikergehalte (uitgedrukt in glucose) van meer dan 12 g/l hebben een goede balans tussen zuurgraad en suikergehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Afhankelijk van de gebruikte druivenrassen, het oogstjaar of de wijnbereiding kunnen secundaire kenmerken in alle gevallen overheersen.

De wijnen die rijpen op het vat hebben de aroma’s die kenmerkend zijn voor dit soort opvoeding, met kruidige toetsen en toetsen van hout.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren:

Jonge wijnen: 13,3 milli-equivalent per liter

Wijnen van één jaar of meer: 15,3 milli-equivalent per liter

* Deze waarde wordt verhoogd met 1 mEq/l voor elke alcoholgraad boven 12 % vol.

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide:

≤ 5 g/l reducerende suikers: 180 mg/l (150 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

> 5 en ≤ 45 g/l reducerende suikers: 240 mg/l (200 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

> 45 g/l reducerende suikers: 300 mg/l (250 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

MOUSSERENDE WIJN (wit en rosé)

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Helder en glanzend.

Aroma

WITTE WIJNEN: over het algemeen fruitige aroma’s, soms met plantaardige, florale of gebaksachtige toetsen.

ROSÉWIJNEN: over het algemeen fruitige aroma’s, soms met plantaardige of florale toetsen.

Smaak

WITTE WIJNEN: evenwichtig en met een goede intensiteit.

ROSÉWIJNEN: evenwichtig, fijn en met een tamelijk lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Afhankelijk van de gebruikte druivenrassen, het oogstjaar of de wijnbereiding kunnen secundaire kenmerken in alle gevallen overheersen.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren:

Jonge wijnen: 13,3 milli-equivalent per liter

Wijnen van één jaar of meer: 15,3 milli-equivalent per liter

* Deze waarde wordt verhoogd met 1 mEq/l voor elke alcoholgraad boven 12 % vol.

Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 180 mg/l (150 mg/l om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken)

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Essentieel oenologisch procedé

Beschrijving

Druiven, most en wijn worden behandeld en de gisting en het proces worden gecontroleerd, teneinde de kwaliteit en traditionele kenmerken van de beschermde wijnsoorten te verkrijgen. De ruimten waar de opvoeding plaatsvindt, zijn voorzien van middelen voor de rijping van de wijnen waarmee de kwaliteit wordt gewaarborgd.

Het totale alcoholgehalte van de basiswijnen voor de bereiding van mousserende wijnen bedraagt ≥ 10 % vol.

Maximumopbrengst: 0,72 hl wijn voor 100 kg druiven. Bij wijze van uitzondering kan de maximumopbrengst worden verhoogd tot 0,74 hl wijn per 100 kg druiven.

Rode wijn: ≥ 30 % manto negro en ≤ 30 % gorgollassa. Witte wijn: ≥ 50 % moll of moscatelrassen. Roséwijn en mousserende roséwijn: ≤ 30 % gorgollassa. Mousserende witte wijn: ≥ 50 % moll en zonder moscatelrassen.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Wijnbereidingsbeperking

Beschrijving

Voor de extractie van de most of wijn mogen enkel mechanische systemen worden gebruikt die de vaste delen van de tros niet beschadigen of verplaatsen. In het bijzonder is het gebruik van ultrasnelle perscentrifuges verboden, evenals het gebruik van zogenaamde “continupersen”. Voor de productie van wijnen met de BOB “Binissalem” mogen geen praktijken worden gebruikt waarbij voorverwarming van de druiven of verwarming van de most of wijn in aanwezigheid van de moer plaatsvindt met de bedoeling om de extractie van de kleurstoffen te forceren. De Consejo Regulador kan de soort verpakking en het systeem voor het vervoer van de geoogste druiven bepalen om te voorkomen dat de kwaliteit wordt aangetast.

Wijnbereidingsprocedé

TEELTWIJZE

Soort oenologisch procedé

Wijnbereidingsbeperking

Beschrijving

Praktijken ter verbetering van de kwaliteit en het specifieke karakter van de wijnen. Minimale beplantingsdichtheid: 2 225 wijnstokken/ha, afhankelijk van de bodem, de wijndruivenrassen en de leisystemen. Gobeletsnoei of geleiding langs traliewerk. Irrigatie kan worden toegestaan door de voorwaarden te specificeren, indien technisch onderzoek of klimatologische omstandigheden dit rechtvaardigen. Het minimale natuurlijke alcoholgehalte moet ten minste 10 % bedragen bij de witte rassen en 10,5 % bij de blauwe rassen.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Druivenras parellada

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Druivenras parellada

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	72
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Druivenras parellada, om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	7 500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Druivenras parellada, om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	54
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Andere druivenrassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Andere druivenrassen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	64,80
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Andere druivenrassen, om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	6 750
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Andere druivenrassen, om de aanduiding “Vinyet” te mogen gebruiken

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	48,60
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De gemeenten Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles en Santa Eugenia op Mallorca.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De klimatologische omstandigheden, de omstandigheden van het terroir en de lokale wijndruivenrassen zijn bepalend voor de kenmerken en de kwaliteit van de wijn. Zij zorgen voor een volledige rijping met een grotere concentratie van suikers, een betere expressie van de processen die verband houden met de synthese en accumulatie van voor de kwaliteit bepalende verbindingen (suikers, zuren, aromatische en fenolische verbindingen). Hierdoor kunnen fruitige, gestructureerde rode wijnen met een lange afdronk, aromatische roséwijnen met een lange afdronk, en frisse en intense witte wijnen in geur en smaak worden gemaakt.

Categorie wijnbouwproducten

4. Mousserende wijn

Samenvatting van het verband

De klimatologische omstandigheden, de omstandigheden van het terroir en de lokale wijndruivenrassen zijn bepalend voor de kenmerken en de kwaliteit van de wijn. Zij zorgen voor een volledige rijping met een grotere concentratie van suikers, een betere expressie van de processen die verband houden met de synthese en accumulatie van voor de kwaliteit bepalende verbindingen (suikers, zuren, aromatische en fenolische verbindingen). Hierdoor kunnen fruitige, fijne, levendige en intense mousserende witte wijnen, en fijne, aromatische, mousserende roséwijnen met een lange afdronk worden gemaakt.

11. **Andere voorwaarden die van toepassing zijn**

Titel van de voorwaarde/afwijking

VERBOD OP VERPAKKING BUITEN HET AFGEBAKENDE GEBIED

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere voorwaarde/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Titel van de voorwaarde/afwijking

Om de kwaliteit te waarborgen, vindt de verpakking plaats in wijnmakerijen in het beschermde gebied die zijn ingeschreven in het register van bottelarijen, rekening houdend met het feit dat:

— de omstandigheden van het bottelen streng moeten worden gecontroleerd;

— vervoer van wijn in bulk een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van de wijn;

— bij de bron de optimale omstandigheden voor het bottelen worden gecontroleerd en men beschikt over ervaring met de specifieke kenmerken van het product om de kwaliteit en de authenticiteit ervan te waarborgen.

Titel van de voorwaarde/afwijking

ETIKETTEN

Juridisch kader

Nationale wetgeving

Type verdere voorwaarde/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Titel van de voorwaarde/afwijking

De naam van de BOB “Binissalem” staat duidelijk leesbaar op het etiket. De verpakkingen moeten voorzien zijn van genummerde zegels, etiketten of rugetiketten die door de Consejo Regulador zijn afgegeven en die niet kunnen worden hergebruikt, omdat zij door en in de wijnmakerij moeten worden aangebracht.

De namen van de gemeenten in het afgebakende gebied mogen, onder bepaalde voorwaarden, als kleinere geografische eenheden worden vermeld.

Bovendien is het onder bepaalde voorwaarden toegestaan de term “Vinyet” te gebruiken.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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