Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/4121)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Binissalem”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Binissalem”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Żywności Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uważa, że wszystkie zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu objętego ChNP Binissalem stanowią standardową zmianę specyfikacji, ponieważ nie można jej uznać za zmianę na poziomie UE, ponieważ nie wchodzi ona w zakres żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 2024/1143, dotyczących oznaczeń geograficznych, tj. nie pociąga za sobą: zmiany nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; zaniku związku z obszarem geograficznym; ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

ZMIANY W OPISIE ORGANOLEPTYCZNYM

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zmieniono opis organoleptyczny win, aby ich właściwości można było powiązać z deskryptorami, które można ocenić metodami naukowymi.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

WPROWADZONO DWIE NOWE ODMIANY

Opis

Dodano odmiany czerwone: Giró Negre, Esperó de Gall oraz Fogoneu.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

ZMIANY OKREŚLEŃ FAKULTATYWNYCH STOSOWANYCH NA ETYKIETACH.

Opis

Gminy wyznaczonego obszaru zostały wprowadzone jako mniejsze jednostki geograficzne, a także wprowadzono pewne wymogi dotyczące stosowania ich nazw na etykietach.

Dodano określenie „Vinyet" i uregulowano warunki jego stosowania. W szczególności wina te będą miały niższe limity dwutlenku siarki i będą otrzymywane z winogron o niższych plonach z hektara.

Zmieniono pkt 2, 5 i 8 specyfikacji produktu oraz pkt 6, 7.2 i 11 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Binissalem"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Binissalem"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

4. Wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

WINO – wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Czyste

Aromat

Wina o zawartości cukru resztkowego nieprzekraczającej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami, z możliwymi nutami roślinnymi, kwiatowymi lub mineralnymi.

Wina o zawartości cukru resztkowego powyżej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami (dojrzałe, suszone lub kandyzowane owoce), z możliwymi nutami roślinnymi lub kwiatowymi.

Smak

Wina o zawartości cukru resztkowego nieprzekraczającej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: struktura, równowaga i trwałość.

Wina o zawartości cukru resztkowego powyżej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: odpowiednia równowaga między kwasowością a słodyczą.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W zależności od składu odmianowego, wpływu rocznika lub metody produkcji mogą dominować cechy drugorzędne.

Wina dojrzewające w beczkach mają aromaty charakterystyczne dla leżakowania z nutami drewna i korzennymi aromatami.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

Wina młode: 13,3 meq/l

roczne lub starsze: 15,3 meq/l

* zwiększa się ją o 1 meq/l za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 12 % obj.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

≤ 5 g/l cukrów redukujących: 150 mg/l

> 5 do ≤ 45 g/l cukrów redukujących: 180 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 150 mg/l)

> 45 g/l cukrów redukujących: 300 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina lśniące i czyste.

Aromat

Wina o zawartości cukru resztkowego nieprzekraczającej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami, z możliwymi nutami roślinnymi lub kwiatowymi.

Wina o zawartości cukru resztkowego powyżej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami (dojrzałe owoce), z możliwymi nutami kwiatowymi lub roślinnymi.

Smak

Wina o zawartości cukru resztkowego nieprzekraczającej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: równowaga i trwałość.

Wina o zawartości cukru resztkowego powyżej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: odpowiednia równowaga między kwasowością a słodyczą.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W zależności od składu odmianowego, wpływu rocznika lub metody produkcji mogą dominować cechy drugorzędne.

Wina dojrzewające w beczkach mają aromaty charakterystyczne dla leżakowania z nutami drewna i korzennymi aromatami.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

Wina młode: 13,3 meq/l

roczne lub starsze: 15,3 meq/l

* zwiększa się ją o 1 meq/l za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 12 % obj.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

≤ 5 g/l cukrów redukujących: 180 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 150 mg/l)

> 5 do ≤ 45 g/l cukrów redukujących: 240 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 200 mg/l)

> 45 g/l cukrów redukujących: 300 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO – wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina lśniące i czyste.

Aromat

Wina o zawartości cukru resztkowego nieprzekraczającej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami, z możliwymi nutami roślinnymi lub kwiatowymi. Wina Moscatel charakteryzują się aromatami charakterystycznymi dla tej odmiany.

Wina o zawartości cukru resztkowego powyżej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami (dojrzałe owoce), z możliwymi nutami kwiatowymi lub roślinnymi. Wina Moscatel charakteryzują się aromatami charakterystycznymi dla tej odmiany.

Smak

Wina o zawartości cukru resztkowego nieprzekraczającej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: równowaga i dobra intensywność.

Wina o zawartości cukru resztkowego powyżej 12 g/l wyrażonej jako glukoza: odpowiednia równowaga między kwasowością a słodyczą.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W każdym przypadku w zależności od składu odmianowego, wpływu rocznika lub metody produkcji mogą dominować cechy drugorzędne.

Wina dojrzewające w beczkach mają aromaty charakterystyczne dla leżakowania z nutami drewna i korzennymi aromatami.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

Wina młode: 13,3 meq/l

roczne lub starsze: 15,3 meq/l

* zwiększa się ją o 1 meq/l za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 12 % obj.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki:

≤ 5 g/l cukrów redukujących: 180 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 150 mg/l)

> 5 do ≤ 45 g/l cukrów redukujących: 240 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 200 mg/l)

> 45 g/l cukrów redukujących: 300 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 250 mg/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

WINO MUSUJĄCE (białe i różowe)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina lśniące i czyste.

Aromat

WINA BIAŁE charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami, z możliwymi nutami roślinnymi, kwiatowymi lub ciastek.

WINA RÓŻOWE: charakteryzują się zazwyczaj owocowymi aromatami, z możliwymi nutami roślinnymi lub kwiatowymi.

Smak

WINA BIAŁE równowaga, subtelność i dobra intensywność.

WINA RÓŻOWE: równowaga, subtelność i trwałość.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

W każdym przypadku w zależności od składu odmianowego, wpływu rocznika lub metody produkcji mogą dominować cechy drugorzędne.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Maksymalna kwasowość lotna:

Wina młode: 13,3 meq/l

roczne lub starsze: 15,3 meq/l

* zwiększa się ją o 1 meq/l za każdy stopień zawartości alkoholu powyżej 12 % obj.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 180 mg/l (aby móc używać określenia „Vinyet”: 150 mg/l)

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Obchodzenie się z winogronami, moszczem i winem, fermentacja i kontrola procesu przeprowadzane są w celu uzyskania najwyższej jakości i tradycyjnych cech chronionych rodzajów wina. Urządzenia do leżakowania za pomocą środków leżakowania win, które gwarantują jakość.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych do produkcji win musujących ≥ 10 % obj.

Maksymalna wydajność: 0,72 hl wina na 100 kg winogron. W drodze odstępstwa może ona zostać zwiększona do 0,74 hl wina na 100 kg winogron.

Czerwone: ≥ 30 % Manto Negro i ≤ 30 % Gorgollassa. Wina białe: ≥ 50 % Moll lub odmiany Moscatel. Różowe i Espumoso Rosado: ≤ 30 % Gorgollassa. Białe musujące: ≥ 50 % Moll i bez odmian Moscatel.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

Ekstrakcja moszczu lub wina może odbywać się wyłącznie mechanicznie, co pozwala uniknąć uszkodzenia lub przemieszczenia winogron. W szczególności zabrania się stosowania wysokoprężnych zgniatarek odśrodkowych i pras znanych jako „continuas”. W produkcji win objętych ChNP Binissalem nie można stosować żadnych praktyk w celu wstępnego podgrzewania winogron ani podgrzewania moszczu lub win w obecności wytłoków w celu wymuszenia ekstrakcji substancji barwiących. Rada Regulacyjna może określić rodzaj opakowania i system transportu zebranych winogron, tak aby jakość winogron nie uległa pogorszeniu.

Praktyki enologiczne

PRAKTYKI UPRAWY

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie związane z praktyką enologiczną

Opis

Praktyki mające na celu osiągnięcie najlepszej jakości i cech win. Minimalna gęstość nasadzeń: 2 225 winorośli/ha, w zależności od gruntów, odmian i systemów prowadzenia. Systemy prowadzenia winorośli z nadaniem im kulistego kształtu lub uprawy w strukturze szpalerowej. Nawadnianie może być dozwolone poprzez ustanowienie szczegółowych zasad i warunków wraz z uzasadniającymi je badaniami technicznymi lub warunkami klimatycznymi. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 10 % w przypadku odmian białych i 10,5 % w przypadku odmian czerwonych.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Odmiana Parellada

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	10 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Odmiana Parellada

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	72
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Odmiana Parellada, aby móc używać określenia „Vinyet”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	7 500
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Odmiana Parellada, aby móc używać określenia „Vinyet”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	54
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Inne odmiany:

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	9 000
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Inne odmiany:

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	64,80
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Pozostałe odmiany, aby móc używać określenia „Vinyet”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	6 750
Maksymalna wydajność z hektara:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Pozostałe odmiany, aby móc używać określenia „Vinyet”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	48,60
Maksymalna wydajność z hektara:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Gminy: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles i Santa Eugenia na Majorce

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Warunki klimatyczne i związane z terroir oraz lokalne odmiany mają decydujące znaczenie dla właściwości i jakości, sprzyjając pełnemu dojrzewaniu, większej zawartości cukrów, większej ekspresji procesów związanych z syntezą i akumulacją związków określających jakość (cukrów, kwasów, związków aromatycznych i związków fenolowych), co umożliwia produkcję win czerwonych – owocowych, o dobrej strukturze i trwałości; różowych – bardzo aromatycznych i trwałych oraz białych – świeżych, bardzo aromatycznych i o intensywnym smaku.

Kategoria produktów sektora wina

4. Wino musujące

Streszczenie związku

Warunki klimatyczne i związane z terroir oraz lokalne odmiany mają decydujące znaczenie dla właściwości i jakości, sprzyjając pełnemu dojrzewaniu, większej zawartości cukrów, większej ekspresji procesów związanych z syntezą i akumulacją związków określających jakość (cukrów, kwasów, związków aromatycznych i związków fenolowych), co umożliwia produkcję win musujących białych – świeżych, delikatnych, żywych i intensywnych oraz musujących różowych – aromatycznych, subtelnych i trwałych.

11. **Inne obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ZAKAZ PAKOWANIA POZA WYZNACZONYM OBSZAREM.

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Butelkowanie musi odbywać się w wytwórniach wina zarejestrowanych w rejestrze, znajdujących się na obszarze chronionym, w celu zagwarantowania jakości win, z uwzględnieniem następujących warunków:

— butelkowanie wymaga ścisłej kontroli warunków;

— transport wina luzem może mieć niekorzystny wpływ na jego jakość;

— optymalne warunki butelkowania sprawdza się w miejscu jego butelkowania, gdzie dysponuje się doświadczeniem w zakresie szczególnych cech produktu, aby zagwarantować jego jakość i autentyczność.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu lub odstępstwa

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwa ChNP „Binissalem" musi być umieszczona w widocznym miejscu na etykiecie. Opakowanie musi być opatrzone pieczęciami jakościowymi, etykietami lub numerowanymi etykietami dodatkowymi Rady Regulacyjnej, które muszą być umieszczone przez wytwórnię wina w sposób zapobiegający ich ponownemu użyciu.

Nazwy gmin na wyznaczonym obszarze można stosować jako mniejsze jednostki geograficzne, z zastrzeżeniem spełnienia określonych wymogów.

Określenie „Vinyet" może być stosowane pod pewnymi warunkami.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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