Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4121)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Binissalem“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1056-AM03 – 27. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Binissalem“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP Binissalem za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZMENY OPISOV ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Organoleptický opis vín bol upravený tak, aby bolo možné ich vlastnosti priradiť k deskriptorom, ktoré je možné posudzovať vedeckými metódami.

Táto zmena sa týka bodu 2 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZAVEDENIE NOVÝCH ODRÔD

Opis

Doplnili sa tieto modré muštové odrody: Giró Negre, Esperó de Gall a Fogoneu.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY PODMIENOK NEPOVINNÉHO OZNAČOVANIA

Opis

Obce vymedzenej oblasti sa pridali ako menšie zemepisné jednotky spolu s určitými požiadavkami na ich uvádzanie na etiketách.

Pridal sa pojem označovania „Vinyet“ spolu s pravidlami jeho používania. Konkrétne sa na tieto vína vzťahujú nižšie limity pre obsah oxidu siričitého a vyrábajú sa z hrozna s nižším hektárovým výnosom.

Zmenili sa body 2, 5 a 8 špecifikácie výrobku a body 6, 7.2 a 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Binissalem“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1056-AM03 – 27. 4. 2026

1. **Názov**

„Binissalem“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

4. Šumivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

VÍNO – červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Jasné

Aróma

Vína s obsahom zvyškového cukru najviac 12 g/l vyjadreného ako glukóza: všeobecne sa vyznačujú ovocnými arómami, môžu sa objaviť aj rastlinné, kvetinové alebo minerálne tóny.

Vína s obsahom zvyškového cukru presahujúcim 12 g/l vyjadreným ako glukóza: všeobecne sa vyznačujú ovocnými arómami (zrelé, sušené alebo kandizované ovocie), môžu sa vyskytovať rastlinné alebo kvetinové tóny.

Chuť

Vína s obsahom zvyškového cukru najviac 12 g/l vyjadreného ako glukóza: štruktúra, vyváženosť a určitá dĺžka.

Vína s obsahom zvyškového cukru presahujúcim 12 g/l vyjadreným ako glukóza: dobrá vyváženosť sladkosti a kyslosti.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

V závislosti od použitých muštových odrôd, účinkov vyzrievania a spôsobu výroby môžu prevládať sekundárne vlastnosti.

Vína, ktoré vyzrievajú v barikových sudoch, majú typické arómy spojené s vyzrievaním s náznakmi dreva a korenistými arómami.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

v prípade mladých vín: 13,3 meq/l

v prípade vín vyzrievajúcich 1 rok alebo dlhšie: 15,3 meq/l

* so zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 12 %.

Maximálny obsah oxidu siričitého:

≤ 5 g/l redukujúcich cukrov: 150 mg/l

> 5 až ≤ 45 g/l redukujúcich cukrov: 180 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 150 mg/l)

> 45 g/l redukujúcich cukrov: 300 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetlé a číre

Aróma

Vína s obsahom zvyškového cukru najviac 12 g/l vyjadreného ako glukóza: všeobecne sa vyznačujú ovocnými arómami, môžu sa objaviť rastlinné a kvetinové tóny.

Vína s obsahom zvyškového cukru presahujúcim 12 g/l vyjadreným ako glukóza: všeobecne sa vyznačujú ovocnými arómami (zrelé ovocie), môžu sa objaviť kvetinové alebo rastlinné tóny.

Chuť

Vína s obsahom zvyškového cukru najviac 12 g/l vyjadreného ako glukóza: vyváženosť a určitá dĺžka.

Vína s obsahom zvyškového cukru presahujúcim 12 g/l vyjadreným ako glukóza: dobrá vyváženosť sladkosti a kyslosti.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

V závislosti od použitých muštových odrôd, účinkov vyzrievania a spôsobu výroby môžu prevládať sekundárne vlastnosti.

Vína, ktoré vyzrievajú v barikových sudoch, majú typické arómy spojené s vyzrievaním s náznakmi dreva a korenistými arómami.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

v prípade mladých vín: 13,3 meq/l

v prípade vín vyzrievajúcich 1 rok alebo dlhšie: 15,3 meq/l

* So zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 12 %.

Maximálny obsah oxidu siričitého:

≤ 5 g/l redukujúcich cukrov: 180 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 150 mg/l)

> 5 až ≤ 45 g/l redukujúcich cukrov: 240 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 200 mg/l)

> 45 g/l redukujúcich cukrov: 300 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

VÍNO – biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Svetlé a číre

Aróma

Vína s obsahom zvyškového cukru najviac 12 g/l vyjadreného ako glukóza: všeobecne sa vyznačuje ovocnými arómami, môžu sa objaviť rastlinné alebo kvetinové tóny. Vína vyrobené z odrody Moscatel sa vyznačujú arómami typickými pre túto odrodu.

Vína s obsahom zvyškového cukru presahujúcim 12 g/l vyjadreným ako glukóza: všeobecne sa vyznačuje ovocnými arómami (zrelé ovocie), môžu sa objaviť rastlinné alebo kvetinové tóny. Vína vyrobené z odrody Moscatel sa vyznačujú arómami typickými pre túto odrodu.

Chuť

Vína s obsahom zvyškového cukru najviac 12 g/l vyjadreného ako glukóza: vyváženosť a primeraná intenzita.

Vína s obsahom zvyškového cukru presahujúcim 12 g/l vyjadreným ako glukóza: dobrá vyváženosť sladkosti a kyslosti.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vo všetkých prípadoch môžu v závislosti od použitých muštových odrôd, účinkov vyzrievania a spôsobu výroby prevládať sekundárne vlastnosti.

Vína, ktoré vyzrievajú v barikových sudoch, majú typické arómy spojené s vyzrievaním s náznakmi dreva a korenistými arómami.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

v prípade mladých vín: 13,3 meq/l

v prípade vín vyzrievajúcich 1 rok alebo dlhšie: 15,3 meq/l

* So zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 12 %.

Maximálny obsah oxidu siričitého:

≤ 5 g/l redukujúcich cukrov: 180 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 150 mg/l)

> 5 až ≤ 45 g/l redukujúcich cukrov: 240 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 200 mg/l)

> 45 g/l redukujúcich cukrov: 300 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 250 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

ŠUMIVÉ VÍNO (biele a ružové)

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Číre a svetlé.

Aróma

BIELE: všeobecne sa vyznačuje ovocnými arómami, môžu sa objaviť rastlinné, kvetinové alebo cukrárenské tóny.

RUŽOVÉ: všeobecne sa vyznačuje ovocnými arómami, môžu sa objaviť rastlinné alebo kvetinové tóny.

Chuť

BIELE: vyváženosť, jemnosť a primeraná intenzita.

RUŽOVÉ: vyváženosť, jemnosť a určitá dĺžka.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Vo všetkých prípadoch môžu v závislosti od použitých muštových odrôd, účinkov vyzrievania a spôsobu výroby prevládať sekundárne vlastnosti.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Maximálny obsah prchavých kyselín:

v prípade mladých vín: 13,3 meq/l

v prípade vín vyzrievajúcich 1 rok alebo dlhšie: 15,3 meq/l

* So zvýšením o 1 meq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 12 %.

Maximálny obsah oxidu siričitého: 180 mg/l (podmienka na použitie pojmu „Vinyet“: 150 mg/l)

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

S hroznom, muštom a vínom sa nakladá a kvasenie a vývoj sa monitorujú tak, aby sa dosiahla maximálna kvalita a tradičné vlastnosti štýlov vín s chráneným označením. Priestory, v ktorých prebieha vyzrievanie, majú vybavenie na vyzrievanie vín zaručujúce kvalitu.

Celkový obsah alkoholu v základných vínach používaných na výrobu šumivých vín je ≥ 10 obj. %.

Maximálny výnos: 0,72 hl vína na 100 kg hrozna. Výnimočne možno túto hodnotu zvýšiť na 0,74 hl vína na 100 kg hrozna.

Červené víno: ≥ 30 % odrody viniča Manto Negro a ≤ 30 % odrody viniča Gorgollassa. Biele víno: ≥ 50 % odrody Moll alebo odrody Moscatel. Ružové a šumivé ružové víno: ≤ 30 % Gorgollassa. Šumivé biele víno: ≥ 50 % odrody Moll a bez odrody Moscatel.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Pri získavaní muštu alebo vína možno používať len mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú strapec, ani z neho neuvoľňujú pevné častice. Konkrétne nie je povolené používať vysokorýchlostné odstredivky ani kontinuálne lisy. Pri výrobe vín s CHOP Binissalem nie sú povolené postupy, ktoré zahŕňajú predhrievanie hrozna, prípadne ohrev muštu alebo vín za prítomnosti hroznových výliskov s cieľom vyvolať extrakciu farbív. Regulačná rada môže rozhodnúť o type obalu a systéme prepravy zozbieraného hrozna, aby sa zabránilo zhoršeniu kvality.

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Zavedené postupy sú zamerané na dosiahnutie najvyššej kvality a špecifickosti vín. Minimálna hustota výsadby je 2 225 krov/ha v závislosti od pôdy, odrôd a systémov vedenia viniča. Používa sa vedenie Gobelet alebo vinohradnícky špalier. Je možné povoliť zavlažovanie vymedzenými metódami a za určených podmienok, a to na základe technických štúdií alebo ak je to odôvodnené klimatickými podmienkami. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10 obj. % pri bielych odrodách a 10,5 obj. % pri modrých odrodách.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Odroda Parellada

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramov hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Odroda Parellada

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	72
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Odroda Parellada, aby bolo možné používať pojem „Vinyet“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	7 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramov hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Odroda Parellada, aby bolo možné používať pojem „Vinyet“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	54
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Iné odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramov hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Iné odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	64,80
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Ostatné odrody, aby bolo možné používať pojem „Vinyet“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	6 750
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramov hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Ostatné odrody, aby bolo možné používať pojem „Vinyet“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos	48,60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Tieto obce: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles a Santa Eugenia na Malorke.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Z hľadiska vlastností a kvality majú rozhodujúcu úlohu klimatické a pôdne podmienky a miestne muštové odrody. Významne prispievajú k úplnému dozrievaniu s vyššou koncentráciou cukrov a intenzívnejším prejavom procesov spojených so syntézou a s akumuláciou zlúčenín, ktoré majú rozhodujúci vplyv na kvalitu: cukrov, kyselín, aromatických a fenolických zlúčenín. To umožňuje vyrábať červené vína, pre ktoré je charakteristická: ovocnosť, štruktúra a dĺžka; ružové vína, pre ktoré je charakteristická: výrazná aromatickosť a dĺžka; a biele vína, pre ktoré je charakteristická: sviežosť a intenzita vône a chuti.

Kategória vinárskych výrobkov

4. Šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Z hľadiska vlastností a kvality majú rozhodujúcu úlohu klimatické a pôdne podmienky a miestne muštové odrody. Významne prispievajú k úplnému dozrievaniu s vyššou koncentráciou cukrov a intenzívnejším prejavom procesov spojených so syntézou a s akumuláciou zlúčenín, ktoré majú rozhodujúci vplyv na kvalitu: cukrov, kyselín, aromatických a fenolických zlúčenín. To umožňuje vyrábať šumivé biele vína, pre ktoré je charakteristická: sviežosť, jemnosť, živosť a intenzita a šumivé ružové vína, pre ktoré je charakteristická: aromatická intenzita, jemnosť a dĺžka.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

ZÁKAZ BALENIA MIMO VYMEDZENEJ OBLASTI

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

V záujme zaručenia kvality vín sa balenie musí uskutočňovať vo vinárskych podnikoch zapísaných v registri fľašovateľských podnikov, ktoré sa nachádzajú v chránenej oblasti, pričom treba prihliadať na tieto skutočnosti:

— podmienky pri fľašovaní sa musia prísne monitorovať,

— preprava nebaleného vína môže nepriaznivo ovplyvniť jeho kvalitu,

— optimálne podmienky na fľašovanie sa monitorujú priamo pri zdroji, kde sú skúsenosti so špecifickými vlastnosťami výrobku zárukou kvality a pravosti.

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Názov CHOP Binissalem musí byť zreteľne uvedený na etikete. Obaly musia byť označené očíslovanými pečaťami, etiketami alebo zadnými etiketami, ktoré vydala regulačná rada a ktoré nemožno opätovne použiť. Musia sa na obal pripevniť vo vinárskom podniku.

Názvy obcí vo vymedzenej oblasti sa môžu používať ako menšie zemepisné jednotky za predpokladu, že spĺňajú určité požiadavky.

Pojem „Vinyet“ sa môže používať za určitých podmienok.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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