C/2026/4121

27.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4121)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Binissalem“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1056-AM03 – 27. april 2026

1. **Ime proizvoda**

„Binissalem“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Binissalem“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Zlasti: ne vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo, ne more izničiti povezave z geografskim območjem, ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

SPREMEMBE ORGANOLEPTIČNEGA OPISA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Organoleptični opis vin je bil spremenjen, tako da se njihove lastnosti lahko povežejo z opisniki, ki jih je mogoče oceniti z znanstvenimi metodami.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

UVEDBA NOVIH SORT

Opis

Dodane so bile naslednje rdeče sorte vinske trte: giró negre, esperó de gall in fogoneu.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE NEOBVEZNIH IZRAZOV ZA OZNAČEVANJE

Opis

Občine razmejenega območja so bile dodane kot manjše geografske enote skupaj z nekaterimi zahtevami za njihovo uporabo na etiketah.

Dodan je bil izraz za označevanje „Vinyet“ (vinograd) skupaj s pravili o njegovi uporabi. Za ta vina namreč veljajo nižje mejne vrednosti vsebnosti žveplovega dioksida, grozdje, iz katerega se proizvajajo, pa ima manjši donos na hektar.

Spremenjene so bile točke 2, 5 in 8 specifikacije proizvoda ter točke 6, 7.2 in 11 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Binissalem“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1056-AM03 – 27. april 2026

1. **Ime**

„Binissalem“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

4. Peneče vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

VINO – rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister

Aroma

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, ne presega 12 g/l: zanje so na splošno značilne sadne arome, pojavijo pa se lahko tudi rastlinske, cvetlične ali mineralne note.

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, presega 12 g/l: zanje so na splošno značilne sadne arome (zrelo, sušeno ali kandirano sadje), pojavijo pa se lahko tudi rastlinske ali cvetlične note.

Okus

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, ne presega 12 g/l: strukturiran, uravnotežen in razmeroma obstojen.

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, presega 12 g/l: dobro uravnotežene sladkorje in kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Odvisno od sorte vinske trte, učinkov letnika in metode proizvodnje lahko prevladajo sekundarne značilnosti.

Vina, ki zorijo v sodih, razvijejo arome, značilne za zorenje, s pridihom lesnih in začimbnih arom.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	3,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

mlada vina: 13,3 meq/l,

vina, starana leto ali več: 15,3 meq/l,

* Kar se poviša za 1 meq/l za vsako odstotno točko deleža alkohola nad 12 %.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida:

≤ 5 g/l reducirajočih sladkorjev: 150 mg/l,

> 5 do ≤ 45 g/l reducirajočih sladkorjev: 180 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 150 mg/l),

> 45 g/l reducirajočih sladkorjev: 300 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 250 mg/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Sijoč in bister

Aroma

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, ne presega 12 g/l: zanje so na splošno značilne sadne arome, pojavijo pa se lahko tudi rastlinske in cvetlične note.

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, presega 12 g/l: zanje so na splošno značilne sadne arome (zrelo sadje), pojavijo pa se lahko tudi cvetlične ali rastlinske note.

Okus

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, ne presega 12 g/l: uravnotežen in razmeroma obstojen.

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, presega 12 g/l: dobro uravnotežene sladkorje in kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Odvisno od sorte vinske trte, učinkov letnika in metode proizvodnje lahko prevladajo sekundarne značilnosti.

Vina, ki zorijo v sodih, razvijejo arome, značilne za zorenje, s pridihom lesnih in začimbnih arom.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	3,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

mlada vina: 13,3 meq/l,

vina, starana leto ali več: 15,3 meq/l,

* Kar se poviša za 1 meq/l za vsako odstotno točko deleža alkohola nad 12 %.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida:

≤ 5 g/l reducirajočih sladkorjev: 180 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 150 mg/l),

> 5 do ≤ 45 g/l reducirajočih sladkorjev: 240 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 200 mg/l),

> 45 g/l reducirajočih sladkorjev: 300 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 250 mg/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

VINO – bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Sijoč in bister

Aroma

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, ne presega 12 g/l: na splošno so značilne sadne arome, pojavijo pa se lahko tudi rastlinske ali cvetlične note. Vina iz sort vinske trte moscatel zaznamujejo arome, značilne za to sorto.

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, presega 12 g/l: zanje so na splošno značilne sadne arome (zrelo sadje), pojavijo pa se lahko tudi rastlinske ali cvetlične note. Vina iz sort vinske trte moscatel zaznamujejo arome, značilne za to sorto.

Okus

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, ne presega 12 g/l: uravnotežen in zelo intenziven.

Vina, katerih preostanek sladkorja, izražen kot glukoza, presega 12 g/l: dobro uravnotežene sladkorje in kisline.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Odvisno od sorte vinske trte, učinkov staranja in načina proizvodnje lahko v vseh primerih prevladajo sekundarne značilnosti.

Vina, ki zorijo v sodih, razvijejo arome, značilne za zorenje, s pridihom lesnih in začimbnih arom.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	3,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

mlada vina: 13,3 meq/l,

vina, starana leto ali več: 15,3 meq/l,

* Kar se poviša za 1 meq/l za vsako odstotno točko deleža alkohola nad 12 %.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida:

≤ 5 g/l reducirajočih sladkorjev: 180 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 150 mg/l),

> 5 do ≤ 45 g/l reducirajočih sladkorjev: 240 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 200 mg/l),

> 45 g/l reducirajočih sladkorjev: 300 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 250 mg/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

PENEČE VINO (belo in rosé)

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister in sijoč.

Aroma

BELO: na splošno so značilne sadne arome, pojavijo pa se lahko tudi rastlinske in cvetlične note ali note po slaščicah.

ROSÉ: na splošno so značilne sadne arome, pojavijo pa se lahko tudi rastlinske ali cvetlične note.

Okus

BELO: uravnotežen, prefinjen in zelo intenziven.

ROSÉ: uravnotežen, prefinjen in razmeroma obstojen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Odvisno od sorte vinske trte, učinkov staranja in načina proizvodnje lahko v vseh primerih prevladajo sekundarne značilnosti.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	3,5
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost hlapnih kislin:

mlada vina: 13,3 meq/l,

vina, starana leto ali več: 15,3 meq/l,

* Kar se poviša za 1 meq/l za vsako odstotno točko deleža alkohola nad 12 %.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 180 mg/l (da se lahko uporabi izraz „Vinyet“: 150 mg/l).

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Z obdelavo grozdja, mošta in vina ter spremljanjem vrenja in razvoja se doseže najvišja kakovost in pridobijo tradicionalne lastnosti vrst vina z zaščiteno označbo porekla. Prostori, v katerih poteka zorenje, so ustrezno opremljena za staranje vina, da jamčijo njegovo kakovost.

Delež skupnega alkohola v osnovnem vinu za pridelavo penečega vina je najmanj 10 vol. %.

Največji donos: 0,72 hl vina na 100 kg grozdja, ki se lahko izjemoma poveča na 0,74 hl vina na 100 kg grozdja.

Rdeče vino: ≥ 30 % sorte manto negro in ≤ 30 % sorte gorgollassa. Belo vino: ≥ 50 % sorte moll ali moscatel. Vino rosé in peneče vino rosé: ≤ 30 % sorte gorgollassa. Peneče belo vino: ≥ 50 % sorte moll in brez sort moscatel.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Za ekstrakcijo mošta ali vina se lahko uporabljajo samo mehanski sistemi, ki ne poškodujejo ali trgajo trdnih delov grozdov. Zlasti je prepovedana uporaba visokohitrostnih centrifugalnih drobilnikov ali kontinuiranih stiskalnic. Prakse predgrevanja grozdja ali segrevanja mošta ali vina s tropom za ekstrakcijo barvila niso dovoljene za pridelavo vina z ZOP „Binissalem“. Regulativni svet lahko določi vrsto posode in sistem prevoza potrganega grozdja, da se prepreči slabšanje kakovosti.

Vinarska praksa

PRIDELOVALNE PRAKSE

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Uporabljajo so prakse za doseganje najvišje kakovosti in posebnih lastnosti vin. Najmanjša gostota zasaditve je 2 225 trsov na hektar, odvisno od tal, sort vinske trte in gojitvene oblike. Uporabljajo se kotlaste ali špalirne gojitvene oblike. Namakanje se pod nekaterimi pogoji lahko odobri, kadar ga upravičujejo tehnične študije ali podnebne razmere. Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 10 % pri belih in 10,5 % pri rdečih sortah vinske trte.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sorta vinske trte parellada

Največji donos:

Največji donos:	10 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sorta vinske trte parellada

Največji donos:

Največji donos:	72
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sorta vinske trte parellada za uporabo izraza „Vinyet“

Največji donos:

Največji donos:	7 500
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Sorta vinske trte parellada za uporabo izraza „Vinyet“

Največji donos:

Največji donos:	54
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge sorte

Največji donos:

Največji donos:	9 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge sorte

Največji donos:

Največji donos:	64,80
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge sorte vinske trte za uporabo izraza „Vinyet“

Največji donos:

Največji donos:	6 750
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge sorte vinske trte za uporabo izraza „Vinyet“

Največji donos:

Največji donos:	48,60
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— CABERNET SAUVIGNON

— CALLET

— CHARDONAY

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Naslednje občine: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles in Santa Eugenia na Mallorci.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Podnebne in talne razmere ter lokalne sorte vinske trte so bistvene za lastnosti in kakovost. So ključne, da grozdje popolnoma dozori ter da je v njem večja koncentracija sladkorjev in se bolj izražajo procesi, povezani s sintezo in kopičenjem spojin, ki odločilno vplivajo na kakovost: sladkorjev, kislin, aromatskih in fenolnih spojin. To omogoča proizvodnjo vin, ki so sadna, strukturirana in z obstojnim okusom, vin rosé, ki so zelo aromatična in z obstojnim okusom, ter belih vin, ki so sveža z intenzivnima vonjem in okusom.

Kategorija proizvoda vinske trte

4. Peneče vino

Povzetek povezave

Podnebne in talne razmere ter lokalne sorte vinske trte so bistvene za lastnosti in kakovost. So ključne, da grozdje popolnoma dozori ter da je v njem večja koncentracija sladkorjev in se bolj izražajo procesi, povezani s sintezo in kopičenjem spojin, ki odločilno vplivajo na kakovost: sladkorjev, kislin, aromatskih in fenolnih spojin. To omogoča proizvodnjo penečih belih vin, ki so sveža, prefinjena, živahna in intenzivna, ter penečih vin rosé, ki so izjemno aromatična, prefinjena in z obstojnim okusom.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

PREPOVED POLNJENJA ZUNAJ RAZMEJENEGA OBMOČJA

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Polnjenje mora potekati v vinskih kleteh, vpisanih v register polnilnic na zaščitenem območju, da se zagotovi kakovost vin, pri čemer je treba upoštevati naslednje:

— pogoji stekleničenja se strogo nadzorujejo,

— prevoz neustekleničenega vina lahko negativno vpliva na njegovo kakovost,

— optimalni pogoji stekleničenja se nadzorujejo na proizvodnem območju, kjer izkušnje s posebnimi lastnostmi proizvoda jamčijo za kakovost in pristnost.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime ZOP „Binissalem“ se vidno označi. Embalaža se opremi z oštevilčenimi prelepkami, nalepkami ali hrbtnimi nalepkami, ki jih izda regulativni svet in jih ni mogoče ponovno uporabiti. Namesti jih vinska klet na svoji lokaciji.

Imena občin razmejenega območja se lahko uporabljajo kot manjše geografske enote, če izpolnjujejo nekatere zahteve.

Izraz „Vinyet“ (vinograd) se lahko uporablja pod nekaterimi pogoji.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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