C/2026/4121

27.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4121)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Binissalem”

Referensnummer: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026

1. **Produktens namn**

”Binissalem”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor, generaldirektoratet för livsmedel, avdelningen för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Binissalem är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som anges i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, med tanke på att den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

ÄNDRINGAR I DEN ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen av vinerna har ändrats så att deras egenskaper kan kopplas till beskrivningar som kan bedömas med vetenskapliga metoder.

Denna ändring rör punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

TILLÄGG AV NYA DRUVSORTER

Beskrivning

Följande blå druvsorter har lagts till: giró negre, esperó de gall och fogoneu.

Denna ändring rör punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR GÄLLANDE FRIVILLIGA UTTRYCK I MÄRKNINGEN

Beskrivning

Kommunerna i det avgränsade området har lagts till som mindre geografiska enheter, tillsammans med vissa krav kring hur dessa får användas i märkningen.

Uttrycket vinyet har lagts till tillsammans med reglerna för dess användning i märkningen. Dessa viner har lägre gränsvärden för svaveldioxid och framställs av druvor för vilka avkastningen per hektar är lägre.

Punkterna 2, 5 och 8 i produktspecifikationen och punkterna 6, 7.2 och 11 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Binissalem”

Referensnummer: PDO-ES-A1056-AM03 – 27.4.2026

1. **Namn**

Binissalem

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

4. Mousserande vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

VIN – röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klara

Doft

Viner med en restsockerhalt på högst 12 g/l uttryckt som glukos: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer, kan ha vegetabiliska, blommiga eller mineraliska inslag.

Viner med en restsockerhalt över 12 g/l uttryckt som glukos: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer (mogen, lätt torkad eller kanderad frukt), kan ha vegetabiliska eller blommiga inslag.

Smak

Viner med en restsockerhalt på högst 12 g/l uttryckt som glukos: struktur, balans och viss längd.

Viner med en restsockerhalt över 12 g/l uttryckt som glukos: god balans mellan sötma och syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Beroende på vilka druvsorter som används, lagringens inverkan och produktionsmetod kan sekundära egenskaper dominera.

Viner som lagras på fat har aromer som är typiska för lagring med inslag av trä och kryddiga aromer.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11,5
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

Unga viner: 13,3 mekv/l.

Viner som lagrats i minst ett år: 15,3 mekv/l.

* Ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkoholhalt över 12 volymprocent.

Högsta halt av svaveldioxid:

≤ 5 g/l reducerande sockerarter: 150 mg/l.

> 5 till ≤ 45 g/l reducerande sockerarter: 180 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 150 mg/l).

> 45 g/l reducerande sockerarter: 300 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 250 mg/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN – roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusa och klara

Doft

Viner med en restsockerhalt på högst 12 g/l uttryckt som glukos: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer, kan ha vegetabiliska, blommiga inslag.

Viner med en restsockerhalt över 12 g/l uttryckt som glukos: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer (mogen frukt), kan ha blommiga eller vegetabiliska inslag.

Smak

Viner med en restsockerhalt på högst 12 g/l uttryckt som glukos: balans och viss längd.

Viner med en restsockerhalt över 12 g/l uttryckt som glukos: god balans mellan sötma och syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Beroende på vilka druvsorter som används, lagringens inverkan och produktionsmetod kan sekundära egenskaper dominera.

Viner som lagras på fat har aromer som är typiska för lagring med inslag av trä och kryddiga aromer.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	11
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

Unga viner: 13,3 mekv/l.

Viner som lagrats i minst ett år: 15,3 mekv/l.

* Ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkoholhalt över 12 volymprocent.

Högsta halt av svaveldioxid:

≤ 5 g/l reducerande sockerarter: 180 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 150 mg/l).

> 5 till ≤ 45 g/l reducerande sockerarter: 240 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 200 mg/l).

> 45 g/l reducerande sockerarter: 300 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 250 mg/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

VIN – vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Ljusa och klara

Doft

Viner med en restsockerhalt på högst 12 g/l uttryckt som glukos: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer, kan ha vegetabiliska eller blommiga inslag. Viner som framställs av moscatel får druvsortens typiska aromer.

Viner med en restsockerhalt över 12 g/l uttryckt som glukos: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer (mogen frukt), kan ha vegetabiliska eller blommiga inslag. Viner som framställs av moscatel får druvsortens typiska aromer.

Smak

Viner med en restsockerhalt på högst 12 g/l uttryckt som glukos: balans och god intensitet.

Viner med en restsockerhalt över 12 g/l uttryckt som glukos: god balans mellan sötma och syra.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

I samtliga fall gäller att sekundära egenskaper kan dominera, beroende på vilka druvsorter som används, lagringens inverkan och produktionsmetoden.

Viner som lagras på fat har aromer som är typiska för lagring med inslag av trä och kryddiga aromer.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

Unga viner: 13,3 mekv/l.

Viner som lagrats i minst ett år: 15,3 mekv/l.

* Ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkoholhalt över 12 volymprocent.

Högsta halt av svaveldioxid:

≤ 5 g/l reducerande sockerarter: 180 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 150 mg/l).

> 5 till ≤ 45 g/l reducerande sockerarter: 240 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 200 mg/l).

> 45 g/l reducerande sockerarter: 300 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 250 mg/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

MOUSSERANDE VIN (vitt vin och rosévin)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klara och ljusa

Doft

VITT VIN: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer, kan ha vegetabiliska eller blommiga inslag eller toner av bakverk.

ROSÉVIN: kännetecknas i allmänhet av fruktiga aromer, kan ha vegetabiliska eller blommiga inslag.

Smak

VITT VIN: balans, finess och god intensitet.

ROSÉVIN: balans, finess och viss längd.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

I samtliga fall gäller att sekundära egenskaper kan dominera, beroende på vilka druvsorter som används, lagringens inverkan och produktionsmetoden.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	3,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Högsta halt av flyktiga syror:

Unga viner: 13,3 mekv/l.

Viner som lagrats i minst ett år: 15,3 mekv/l.

* Ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkoholhalt över 12 volymprocent.

Högsta halt av svaveldioxid: 180 mg/l (för att få märkas med uttrycket vinyet: 150 mg/l).

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Druvorna, musten och vinet hanteras, och jäsningen och processen övervakas, för att vinstilarna med den skyddade beteckningen ska få högsta möjliga kvalitet och sina traditionella egenskaper. De lokaler där lagring sker har anläggningar för lagring av viner som garanterar kvaliteten.

Den totala alkoholhalten i volymprocent för de basviner som används för att framställa mousserande viner är ≥ 10 %.

Högsta avkastning: 0,72 hektoliter vin per 100 kg druvor. Denna kan undantagsvis ökas till 0,74 hektoliter vin per 100 kg druvor.

Rött vin: ≥ 30 % manto negro och ≤ 30 % gorgollassa. Vitt vin: ≥ 50 % moll eller moscatel. Rosévin och mousserande rosévin: ≤ 30 % gorgollassa. Mousserande vitt vin: ≥ 50 % moll, och utan moscatel.

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

När musten eller vinet utvinns får endast mekaniska system, som inte skadar eller bryter av druvklasarnas fasta delar, användas. Det är i synnerhet inte tillåtet att använda snabbcentrifugalkrossar eller kontinuerliga pressar. Det är inte tillåtet att förvärma druvorna eller att värma upp musten eller vinerna tillsammans med druvresterna för att tvinga fram extraktion av färgmaterialet vid framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Binissalem. Kontrollorganet kan besluta om typen av förpackning och systemet för transport av skördade druvor för att förhindra att kvaliteten försämras.

Vinframställningsmetod —

ODLINGSMETODER

Typ av oenologisk metod

Relevanta restriktioner för vinframställning

Beskrivning

Det finns metoder för att ge vinerna högsta möjliga kvalitet och en så specifik karaktär som möjligt. Den minsta planteringstätheten är 2 225 plantor per hektar, beroende på jordmån, druvsort och beskärnings- och uppbindningssystem. Vinstockarna ska beskäras enligt gobeletmetoden eller bindas upp. Bevattning kan tillåtas med specificerade metoder och under särskilda villkor, efter att det har gjorts tekniska studier eller om det är motiverat på grund av klimatförhållandena. Den lägsta naturliga alkoholhalten är 10 volymprocent för gröna druvsorter och 10,5 volymprocent för blå druvsorter.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Druvsorten parellada

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Druvsorten parellada

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	72
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Druvsorten parellada vid användning av uttrycket vinyet

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	7 500
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Druvsorten parellada vid användning av uttrycket vinyet

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	54
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Övriga druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	9 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Övriga druvsorter

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	64,80
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Övriga druvsorter vid användning av uttrycket vinyet

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	6 750
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Övriga druvsorter vid användning av uttrycket vinyet

Högsta avkastning:

Högsta avkastning	48,60
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Följande kommuner: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles och Santa Eugenia, alla på Mallorca.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Klimat- och jordmånsförhållandena och de lokala druvsorterna är avgörande för egenskaperna och kvaliteten. De bidrar till en fullständig mognad med en större sockerkoncentration och ett större uttryck för processer som är förknippade med syntes och ackumulering av föreningar som har en avgörande inverkan på kvaliteten: sockerarter, syror, aromatiska föreningar och fenolföreningar. Detta gör det möjligt att framställa röda viner med fruktighet, struktur och längd, roséviner som är kraftigt aromatiska och har längd samt vita viner med friskhet samt aromatisk intensitet och smakintensitet.

Kategori av vinprodukter

4. Mousserande vin

Sammanfattning av sambandet

Klimat- och jordmånsförhållandena och de lokala druvsorterna är avgörande för egenskaperna och kvaliteten. De bidrar till en fullständig mognad med en större sockerkoncentration och ett större uttryck för processer som är förknippade med syntes och ackumulering av föreningar som har en avgörande inverkan på kvaliteten: sockerarter, syror, aromatiska föreningar och fenolföreningar. Detta gör det möjligt att framställa mousserande vita viner med friskhet, finess, livlighet och intensitet och mousserande roséviner med aromatisk intensitet, finess och längd.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRBUD MOT FÖRPACKNING UTANFÖR DET AVGRÄNSADE OMRÅDET

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

Förpackningen ska äga rum vid vinanläggningar som finns med i registret över buteljeringsföretag i det skyddade området för att garantera vinernas kvalitet, med beaktande av att

— buteljeringsförhållandena måste övervakas noggrant,

— vinets kvalitet kan försämras om det transporteras oförpackat, och

— att det ska övervakas vid källan att buteljering sker på bästa möjliga villkor, eftersom erfarenheten av produktens särskilda egenskaper på denna plats är en garanti för kvalitet och äkthet.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen Binissalem måste vara väl synligt på etiketten. Förpackningen ska vara försedd med numrerade förseglingar, etiketter eller kontrolletiketter som utfärdats av kontrollorganet och som inte kan användas igen. De ska anbringas av och vid vinanläggningen.

Namnen på kommunerna i det avgränsade området får användas som mindre geografiska enheter förutsatt att de uppfyller vissa krav.

Uttrycket vinyet får användas under vissa omständigheter.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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