C/2025/3321

16.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3321)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Binissalem»

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Nombre del producto**

«Binissalem»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dirección General de la Industria Alimentaria

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

6. **Calificación de modificación normal**

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. INCLUSIÓN DE LA VARIEDAD ESCURSAC COMO UVA DE VINIFICACIÓN.

Descripción:

Se añade la variedad Escursac como variedad de uva tinta de vinificación.

Se modifica el apartado 6 del pliego de condiciones y el apartado 7 del documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificación:

La inclusión de la variedad Escursac como variedad apta para la vinificación de la DO Binissalem viene motivada por:

— Tratarse de una variedad local presente en la zona de la DO desde antes de su creación y, por tanto, vinculada a ella.

— Disponer de un buen comportamiento agronómico con una buena adaptación a las condiciones del medio geográfico y elevada eficiencia hídrica.

— Presentar una buena acidez y contribuir al carácter afrutado de los vinos de la DO.

2. DISMINUCIÓN DEL LÍMITE MÍNIMO DE ACIDEZ TOTAL.

Descripción:

Se disminuye el valor de acidez total mínima para todas las categorías de vinos amparados a 3,5 g/l de ácido tartárico.

Se modifica el apartado 2 del pliego de condiciones y el apartado 4 del documento único.

Justificación:

El motivo de esta modificación se debe fundamentalmente al cambio climático. Según un estudio de la Universidad de las Illes Balears, en los últimos 30 años se ha constatado un aumento de las temperaturas durante el periodo de maduración de la uva, provocando una disminución de la acidez total de los mostos.

Para poder cumplir los requisitos de acidez mínima del Pliego de condiciones es necesario corregir la acidez con la adición de ácido tartárico, pero esta agregación aumenta el riesgo de inestabilidad tartárica y de defectos organolépticos no deseados.

Contrariamente, la disminución de la acidez total a 3,5 g/l de ácido tartárico no tiene repercusiones negativas sobre la calidad del vino.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Binissalem

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

a. *Código de nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *VINO - Vinos Tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Con azúcar residual ≤ 12 g/l, se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta con aromas de frutas rojas maduras con fondos vegetales. En boca, cálidos, carnosos, con buena estructura, equilibrados y de final persistente.

Con azúcar residual > 12 g/l, se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta, con aromas de frutas rojas muy maduras, pasas. En boca, cálidos, dulces, con buena estructura, final persistente, buen equilibrio ácido-dulce.

Los vinos sometidos a procesos de envejecimiento en barricas tendrán aromas propios de la crianza con matices de madera y aromas especiados.

* Contenido máx. total en sulfuroso 150 a 300, según azúcares reductores.

* Los límites no señalados cumplirán la legislación comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *VINO - Vinos Rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Con azúcar residual ≤ a 12 g/l, se caracterizan por ser brillantes y limpios, con aromas primarios de frutas rojas. En boca son vinos equilibrados y persistentes.

Con azúcar residual > a 12 g/l, de aspecto limpio y brillante con aromas de frutas rojas maduras. En boca son cálidos, dulces, equilibrados y persistentes.

Los vinos que se sometan a procesos de envejecimiento en barricas tendrán aromas propios de la crianza con matices de la madera y aromas especiados.

* Contenido máx. total en sulfuroso 180 a 300, según azúcares reductores.

* Los límites no señalados cumplirán la legislación comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *VINO - Vinos Blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Con azúcar residual ≤ a 12 g/l, limpios, brillantes, con aromas a frutas blancas como pera y manzana y notas cítricas. Los de variedades Moscatel son muy aromáticos con sus aromas propios. En general, los vinos blancos son frescos, intensos y equilibrados.

Con azúcar residual > a 12 g/l, limpios y brillantes con aromas de frutas blancas maduras. Dulces, melosos, con buen equilibrio ácido-dulce y persistentes.

Los vinos de variedades Moscatel son muy aromáticos con sus aromas propios. Los sometidos a envejecimiento en barricas tendrán aromas propios de la crianza con matices de madera y aromas especiados.

* Contenido máx. total en sulfuroso 180 a 300, según azúcares reductores.

* Los límites no señalados cumplirán la legislación comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *VINO ESPUMOSO*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos espumosos blancos son brillantes y limpios y se caracterizan por aromas frutales y vegetales. Son vinos frescos, vivos, intensos, de gran finura y persistencia.

Los vinos espumosos rosados son brillantes y limpios, con aromas de frutas rojas, frescos, de gran finura y persistencia.

* Los límites no señalados cumplirán la legislación comunitaria vigente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 0,8

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 180

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Manipulación de uva, mosto y vino, control de fermentación y de proceso para obtener la máxima calidad y los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados. Locales para la crianza con medios para el envejecimiento de los vinos que garanticen la calidad. El grado alcohólico volumétrico total de vinos base para elaborar los vinos espumosos ≥ al 10 % vol.

Rendimiento máximo: 0,72 hl de vino por 100 kg de uva.

Se podrá aumentar, exepcionalmente, hasta 0.74 hl de vino por cada 100 kg de uva.

Tinto: ≥30 % manto negro y ≤ 30 % Gorgollassa.

Blanco: ≥50 % Moll o las variedades de Moscatel.

Rosado y Espumoso Rosado: ≤ 30 Gorgollassa.

Espumoso blanco: ≥ 50 % Moll y sin variedades Moscatel.

2.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas conocidas como «continuas». En la elaboración de vinos de la DOP Binissalem no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

El Consejo Regulador podrá determinar el tipo de envase y el sistema para transportar la uva vendimiada, para que no se deteriore la calidad.

3.

Práctica de cultivo

Prácticas para conseguir la mejor calidad y especificidad de los vinos.

Densidad plantación mínima 2 225 ceoas/ha, en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación. Formación y conducción en vaso o espaldera.

Se podrá autorizar el riego dseñalando modalidades y condiciones, con los estudios técnicos o condiciones climatológicas que lo justifiquen.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima ha de ser del 10 % para las variedades blancas y del 10,5 % para las variedades tintas.

b. *Rendimientos máximos*

1. Variedades blancas y tintas

9 900 kilogramos de uvas por hectárea

2.

73,26 hectolitros por hectárea

3. Variedad Parellada

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

4.

81,40 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Términos municipales de la isla de Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia y Sencelles.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

CABERNET SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

ESCURSAC

GIRÓ ROS

GORGOLLASSA

MACABEO - VIURA

MANTO NEGRO

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Las condiciones climáticas y del terruño y las variedades locales son decisivas para las características y calidad, favoreciendo una maduración completa, con mayor concentración de azúcares, mayor expresión de procesos asociados a la síntesis y acumulación de compuestos determinantes de la calidad (azúcares, ácidos, compuestos aromáticos y fenólicos) que permite la elaboración de vinos cálidos, con buena graduación alcohólica.

Tintos: frutosidad, calidez, estructura y persistencia; rosados, carga aromática y persistencia; blancos: frescura e intensidad olfativa y gustativa; espumosos blancos, frescor, finura, viveza e intensidad; espumosos rosados: carga aromática, finura y persistencia.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado será realizado en bodegas inscritas en el Registro de Embotelladoras, ubicadas en la zona protegida para garantizar la calidad de los vinos, teniendo en cuenta:

— El embotellado requiere un control riguroso de las condiciones.

— El transporte de vino a granel puede afectar negativamente su calidad.

— En origen, se controlan las condiciones óptimas de embotellado y se cuenta con experiencia sobre las características específicas del producto para garantizar su calidad y autenticidad.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado figurará, de manera destacada, el nombre de la DOP Binissalem.

Los envases irán provistos de precintos, etiquetas o contraetiquetas numeradas del Consejo Regulador, que no permitan una segunda utilización, colocados por y en la bodega.

Enlace al pliego de condiciones

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