C/2025/3321

16.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3321)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Binissalem»

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Binissalem»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Dirección General de Industria Alimentaria

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'entraîne aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL concernant les indications géographiques.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. AJOUT DU CÉPAGE ESCURSAC EN TANT QUE RAISIN DE CUVE.

Description:

Le cépage Escursac est ajouté en tant que raisin rouge de cuve.

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motifs:

L'ajout du cépage Escursac en tant que variété apte à la vinification de l'appellation d'origine «Binissalem» est motivé par les éléments suivants:

— il s'agit d'un cépage local qui était présent dans la zone de l'appellation d'origine dès avant sa création et par conséquent lié à celle-ci;

— le cépage présente un bon comportement agronomique, en étant bien adapté aux conditions du milieu géographique, avec une grande capacité de régulation hydrique;

— cette variété présente une bonne acidité et contribue au caractère fruité des vins de l'appellation.

2. ABAISSEMENT DE LA LIMITE MINIMALE D'ACIDITÉ TOTALE.

Description:

La valeur de l'acidité totale minimale est abaissée pour toutes les catégories de vins protégés à 3,5 g/l d'acide tartrique.

Le point 2 du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

Motifs:

Cette modification est essentiellement motivée par le changement climatique. Selon une étude de l'Universidad de las Illes Balears, au cours des 30 dernières années, une hausse des températures enregistrées pendant la période de maturation des raisins a été constatée, laquelle a entraîné une diminution de l'acidité totale des moûts.

Pour pouvoir satisfaire aux exigences en matière d'acidité minimale formulées dans le cahier des charges, il est nécessaire de corriger l'acidité par l'ajout d'acide tartrique. Or, cette technique accroît les risques d'instabilité tartrique et de défauts organoleptiques indésirables.

En revanche, l'abaissement de l'acidité totale à 3,5 g/l d'acide tartrique n'a pas d'incidence négative sur la qualité du vin.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Binissalem»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

a. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *VIN - Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Avec une teneur en sucre résiduel ≤ 12 g/l, les vins se caractérisent par une intensité de couleur moyenne ou moyenne à élevée, avec des arômes de fruits rouges mûrs sur un fond végétal. En bouche, ils sont chaleureux, charnus, bien structurés, équilibrés, avec une finale persistante.

Avec une teneur en sucre résiduel > 12 g/l, ils se caractérisent par une intensité de couleur moyenne ou moyenne à élevée, avec des arômes de fruits rouges très mûrs, de raisins secs. En bouche, ils sont chaleureux, doux, bien structurés, avec une finale persistante et un bon équilibre entre acidité et sucre.

Les vins soumis à des procédés de vieillissement en fûts auront des arômes propres à l'élevage avec des nuances de bois et des arômes épicés.

* Teneur maximale totale en soufre de 150 à 300, en fonction des sucres réducteurs.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *VIN — Vins rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Avec une teneur en sucre résiduel ≤ 12 g/l, les vins sont brillants et clairs, avec des arômes primaires de fruits rouges. Ils sont équilibrés et persistants en bouche.

Avec une teneur en sucre résiduel > 12 g/l, l'aspect est clair et brillant, et les vins présentent des arômes de fruits rouges mûrs. Ils sont chaleureux, doux, équilibrés et persistants en bouche.

Les vins qui seront soumis à des procédés de vieillissement en fûts auront des arômes propres à l'élevage avec des nuances de bois et des arômes épicés.

* Teneur maximale totale en soufre de 180 à 300, en fonction des sucres réducteurs.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *VIN — Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Avec une teneur en sucre résiduel ≤ 12 g/l, les vins sont clairs, brillants, avec des arômes de fruits blancs tels que la poire et la pomme, et des notes d'agrumes. Les vins à base de cépage Moscatel sont très aromatiques et ont des arômes caractéristiques. Les vins blancs sont généralement frais, intenses et équilibrés.

Avec une teneur en sucre résiduel > 12 g/l, la robe est claire et brillante, et les vins présentent des arômes de fruits blancs mûrs. Doux, moelleux, avec un bon équilibre entre acidité et sucre, et persistants.

Les vins à base de cépage Moscatel sont très aromatiques et présentent des arômes caractéristiques. Les vins soumis à un vieillissement en fûts auront des arômes propres à l'élevage avec des nuances de bois et des arômes épicés.

* Teneur maximale totale en soufre de 180 à 300, en fonction des sucres réducteurs.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

4. *VIN MOUSSEUX*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux blancs sont brillants et clairs et se caractérisent par des arômes de fruits et de végétaux. Ils sont frais, vifs, intenses, de grande finesse et persistants.

Les vins mousseux rosés sont brillants et clairs, avec des arômes de fruits rouges, frais, de grande finesse et persistants.

* Les valeurs limites non indiquées doivent être conformes à la législation communautaire en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 0,8

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 180

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1.

Pratique œnologique essentielle

Manipulation de raisins, de moût et de vin, contrôle de la fermentation et du procédé permettant d'obtenir la qualité et les caractéristiques traditionnelles des types de vins protégés. Locaux pour l'élevage avec des moyens destinés au vieillissement des vins garantissant la qualité. Le titre alcoométrique total des vins de base pour l'élaboration des vins mousseux est ≥ 10 % vol.

Rendement maximal: 0,72 hl de vin pour 100 kg de raisins.

Il est possible d'augmenter, à titre exceptionnel, jusqu'à 0,74 hl de vin par 100 kg de raisins.

Vin rouge: ≥ 30 % de Manto negro et ≤ 30 % de Gorgollassa.

Blanc: ≥ 50 % de Moll ou des variétés de Moscatel.

Rosé et mousseux rosé: ≤ 30 de Gorgollassa.

Mousseux blanc: ≥ 50 % de Moll et sans variété de Moscatel.

2.

Restriction applicable à la fabrication du vin

Pour l'extraction du moût ou du vin, seuls des systèmes mécaniques qui n'endommagent pas ni ne déplacent les parties solides de la grappe peuvent être utilisés. L'utilisation de fouloirs centrifuges à haute vitesse est notamment interdite, ainsi que l'utilisation de pressoirs dits «continus». Pour l'élaboration des vins de l'AOP «Binissalem», il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc pour forcer l'extraction de la matière colorante.

Le Consejo Regulador peut déterminer le type de conditionnement et le système de transport à utiliser pour les raisins récoltés afin de ne pas altérer la qualité.

3.

Pratique culturale

Pratiques visant à améliorer la qualité et la spécificité des vins.

Densité minimale de plantation: 2 225 pieds/ha, en fonction des terrains, des variétés et des systèmes de formation. Formation et conduite en gobelet ou en palissage.

L'irrigation peut être autorisée en précisant les modalités et conditions, lorsque les études techniques ou les conditions climatiques le justifient.

Le titre alcoométrique naturel minimum doit être de 10 % pour les cépages blancs et de 10,5 % pour les cépages rouges.

b. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs et rouges

9 900 kilogrammes de raisins à l'hectare

2.

73,26 hectolitres à l'hectare

3. Variété Parellada

11 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

4.

81,40 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Communes de l'île de Majorque: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia et Sencelles.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Les conditions climatiques, celles du terroir et les cépages locaux sont déterminants pour les caractéristiques et la qualité du vin, car ils favorisent une maturation complète, une plus grande concentration en sucres, une meilleure expression des processus associés à la synthèse et une accumulation de composés déterminants pour la qualité (sucres, acides, composés aromatiques et phénoliques), permettant l'élaboration de vins chaleureux avec un bon titre alcoométrique.

Vins rouges: fruités, chaleureux, structurés et persistants; rosés: charge aromatique et persistance; vins blancs: fraîcheur et intensité olfactive et gustative; mousseux blancs: fraîcheur, finesse, vivacité et intensité; mousseux rosés: charge aromatique, finesse et persistance.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le conditionnement est effectué dans des caves inscrites au registre des Embotelladoras, situées dans la zone protégée afin de garantir la qualité des vins, sachant que:

— l'embouteillage nécessite un contrôle rigoureux des conditions en vigueur;

— le transport de vin en vrac peut avoir une incidence négative sur la qualité du vin;

— au départ, les conditions optimales de mise en bouteille sont contrôlées et la démarche repose sur une expérience des caractéristiques spécifiques du produit pour en garantir la qualité et l'authenticité.

Cadre juridique:

Législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination de l'AOP «Binissalem» figure de manière bien visible sur l'étiquette.

Les emballages sont munis de scellés, étiquettes ou contre-étiquettes numérotées du Consejo Regulador, qui ne permettent pas une seconde utilisation, car ils sont apposés par et dans la cave.

Lien vers le cahier des charges

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