C/2025/3321

16.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3321)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Binissalem»

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Binissalem»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dirección General de la Industria Alimentaria

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. AGGIUNTA DELLA VARIETÀ ESCURSAC COME UVA DA VINO

Descrizione

È stata aggiunta la varietà Escursac come varietà di uva da vino a bacca rossa.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare e il punto 7 del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivazione

L'aggiunta del vitigno Escursac come varietà idonea alla produzione della denominazione di origine «Binissalem» è motivata come segue:

— si tratta di un vitigno locale presente nell'area della denominazione di origine da prima che fosse creata e quindi ad essa collegato;

— mostra un buon comportamento agronomico con un buon adattamento alle condizioni dell'ambiente geografico e un'elevata efficienza idrica;

— ha una buona acidità e contribuisce al carattere fruttato dei vini della DOP.

2. RIDUZIONE DEL LIMITE MINIMO DI ACIDITÀ TOTALE

Descrizione

Il valore dell'acidità totale minima per tutte le categorie dei vini protetti è ridotto a 3,5 g/l di acido tartarico.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare e il punto 4 del documento unico.

Motivazione

Questa modifica è dovuta principalmente ai cambiamenti climatici. Secondo uno studio dell'Università delle Isole Baleari, negli ultimi 30 anni si è registrato un aumento delle temperature durante il periodo di maturazione delle uve, con una conseguente diminuzione dell'acidità totale dei mosti.

Al fine di rispettare i requisiti di acidità minima del disciplinare è necessario correggere l'acidità con l'aggiunta di acido tartarico, il che tuttavia aumenta il rischio di instabilità tartarica e di difetti organolettici indesiderati.

La riduzione dell'acidità totale a 3,5 g/l di acido tartarico, invece, non incide negativamente sulla qualità del vino.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Binissalem

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

a. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *VINO - Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Quando gli zuccheri residui sono pari o inferiori a 12 g/l, questi vini sono caratterizzati da un'intensità di colore da media a medio-alta, con aromi di frutti rossi maturi con un fondo vegetale. Al palato risultano caldi, pieni, ben strutturati, equilibrati e dal finale persistente.

Quando gli zuccheri residui sono superiori a 12 g/l, questi vini sono caratterizzati da un'intensità di colore da media a medio-alta, con aromi di frutti rossi maturi e uva passa. Al palato risultano caldi, dolci, ben strutturati, dal finale persistente e con un buon equilibrio acido-dolce.

I vini invecchiati in botti presentano aromi caratteristici dell'invecchiamento con sentori di legno e aromi speziati.

* Tenore massimo di anidride solforosa totale: da 150 a 300, in funzione degli zuccheri riduttori.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *VINO - Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Quando gli zuccheri residui sono pari o inferiori a 12 g/l, questi vini sono caratterizzati da brillantezza e limpidezza, con aromi primari di frutti rossi. Al palato sono equilibrati e persistenti.

Quando gli zuccheri residui sono superiori a 12 g/l, questi vini sono limpidi e brillanti, con aromi di frutti rossi maturi. Al palato sono caldi, dolci, equilibrati e persistenti.

I vini invecchiati in botti presentano aromi caratteristici dell'invecchiamento con sentori di legno e aromi speziati.

* Tenore massimo di anidride solforosa totale: da 180 a 300, in funzione degli zuccheri riduttori.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *VINO -Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Quando gli zuccheri residui sono pari o inferiori a 12 g/l, questi vini sono limpidi, brillanti, con aromi di frutti bianchi come pera e mela e con note di agrumi. Quelli delle varietà Moscatel sono molto aromatici e presentano aromi tipici. In generale i vini bianchi sono freschi, intensi ed equilibrati.

Quando gli zuccheri residui sono superiori a 12 g/l, questi vini sono limpidi e brillanti, con aromi di frutti bianchi maturi. Sono dolci, mielosi, con un buon equilibrio acido-dolce e persistenti.

I vini delle varietà Moscatel sono molto aromatici e presentano aromi tipici. Quelli invecchiati in botti presentano aromi caratteristici dell'invecchiamento con sentori di legno e aromi speziati.

* Tenore massimo di anidride solforosa totale: da 180 a 300, in funzione degli zuccheri riduttori.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *VINO SPUMANTE*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti bianchi sono brillanti e limpidi e sono caratterizzati da aromi fruttati e vegetali. Si tratta di vini freschi, vivaci, intensi, molto raffinati e persistenti.

I vini spumanti rosati sono brillanti e limpidi, con aromi di frutti rossi; sono freschi, molto raffinati e persistenti.

* I valori limite non indicati devono essere conformi alla legislazione dell'UE vigente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 0,8

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 180

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

La manipolazione delle uve, del mosto e del vino e il controllo della fermentazione e del processo sono effettuati in modo da ottenere la massima qualità e le caratteristiche tradizionali dei tipi di vini protetti. I locali di invecchiamento sono dotati di strutture adeguate che garantiscono la qualità dei vini. Il titolo alcolometrico totale dei vini di base per la vinificazione dei vini spumanti è pari o superiore al 10 % vol.

Rese massime: 0,72 hl di vino ogni 100 kg di uve.

Può essere aumentato, in via eccezionale, a 0,74 hl di vino ogni 100 kg di uve.

Vini rossi: ≥ 30 % Manto negro e ≤ 30 % Gorgollassa.

Vini bianchi: ≥ 50% Moll o varietà di Moscatel.

Rosato e spumante rosato: ≤ 30 Gorgollassa.

Spumante bianco: ≥ 50% Moll e senza varietà di Moscatel.

2.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Per l'estrazione del mosto o del vino possono essere utilizzati esclusivamente sistemi meccanici che non danneggiano o spostano le parti solide del grappolo. In particolare è vietato l'uso di macchine per la pigiatura ad azione centrifuga ad alta velocità e torchi a vite senza fine. Nella produzione dei vini della DOP «Binissalem» non possono essere utilizzate pratiche di preriscaldamento delle uve o di riscaldamento del mosto o dei vini in presenza di vinacce per forzare l'estrazione di sostanze coloranti.

Il Consejo Regulador può determinare il tipo di confezionamento e il sistema di trasporto delle uve raccolte in modo da non alterarne la qualità.

3.

Pratica colturale

Pratiche volte a ottenere la migliore qualità e specificità dei vini.

Densità minima di impianto: 2 225 ceppi/ha, a seconda del terreno, delle varietà e dei sistemi di formazione. Formazione e allevamento ad alberello o spalliera.

L'irrigazione può essere autorizzata stabilendo norme e condizioni dettagliate, purché studi tecnici o condizioni climatiche la giustifichino.

Il titolo alcolometrico naturale minimo è di 10 % vol per le varietà bianche e di 10,5 % vol per le varietà rosse.

b. *Rese massime*

1. Varietà bianche e rosse

9 900 chilogrammi di uve per ettaro

2.

73,26 ettolitri per ettaro

3. Varietà Parellada

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

4.

81,40 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Comuni dell'isola di Maiorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia e Sencelles.

7. **Varietà di uve da vino**

CABERNET SAUVIGNON

CALLET

CHARDONNAY

ESCURSAC

GIRÓ ROS

GORGOLLASSA

MACABÉO – VIURA

MANTO NEGRO

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Descrizione del legame o dei legami**

Le condizioni climatiche, quelle del *terroir* e le varietà locali sono determinanti per garantire le caratteristiche e la qualità, in quanto favoriscono una maturazione completa, con una più alta concentrazione di zuccheri e una maggiore espressione dei processi associati alla sintesi e all'accumulo di composti fondamentali per la qualità (zuccheri, acidi, composti aromatici e fenolici) che consentono la produzione di vini caldi con un buon titolo alcolometrico.

I vini rossi risultano fruttati, caldi, ben strutturati e persistenti; i rosati presentano una grande carica aromatica e persistenza; i vini bianchi si caratterizzano per la freschezza e l'intensità al naso e al palato; i vini spumanti bianchi sono caratterizzati da freschezza, raffinatezza, vivacità e intensità; i vini spumanti rosati hanno una grande carica aromatica e sono raffinati e persistenti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Il confezionamento deve essere effettuato nelle cantine iscritte nel Registro de Embotelladoras e ubicate nella zona protetta, al fine di garantire la qualità dei vini, tenuto conto che:

— per l'imbottigliamento è previsto un controllo rigoroso delle condizioni;

— il trasporto di vino sfuso può incidere negativamente sulla qualità;

— le condizioni ottimali di imbottigliamento vengono controllate all'inizio e si fa affidamento sull'esperienza riguardo alle caratteristiche specifiche del prodotto per garantirne la qualità e l'autenticità.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della DOP «Binissalem» deve figurare in modo ben visibile sull'etichetta.

Gli imballaggi devono recare sigilli, etichette o controetichette numerati del Consejo Regulador, che non possano essere riutilizzati, apposti nella cantina dalla cantina stessa.

Link al disciplinare del prodotto

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