C/2025/3321

16.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3321)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Binissalem»

PDO-ES-A1056-AM02 — 18.3.2025

1. **Nome do produto**

«Binissalem»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente [Ministério da Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente]

Dirección General de la Industria Alimentaria [Direção-Geral da Indústria Alimentar]

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica [Subdireção-Geral de Qualidade Diferenciada e Agricultura Ecológica]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. INCLUSÃO DA CASTA *ESCURSAC* COMO CASTA DE UVA DE VINHO

Descrição

Acrescenta-se a casta *escursac* para a produção de vinho tinto.

Esta alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 7 do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivos

A casta *escursac* foi incluída como casta adequada para a produção de vinhos da DOP «Binissalem» pelas seguintes razões:

— Trata-se de uma casta local presente na zona da denominação de origem já antes da criação desta e, por conseguinte, ligada a ela.

— Em termos agrícolas, tem um bom desempenho e está bem adaptada às condições geográficas locais, com uma utilização altamente eficiente da água.

— Apresenta boa acidez e contribui para o caráter frutado dos vinhos da DOP.

2. REDUÇÃO DO NÍVEL MÍNIMO DE ACIDEZ TOTAL

Descrição

A acidez total mínima é reduzida para 3,5 g/l de ácido tartárico para todas as categorias de vinhos com esta DOP.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Motivos

O motivo principal desta alteração reside nas alterações climáticas. Segundo um estudo realizado pela Universidade das Ilhas Baleares, nos últimos 30 anos, houve um aumento das temperaturas durante o período de maturação das uvas, o que levou à diminuição da acidez total dos mostos.

Para cumprir os requisitos de acidez mínima estabelecidos no caderno de especificações, a acidez tem de ser corrigida com a adição de ácido tartárico, o que aumenta o risco de instabilidade tartárica e de defeitos organoléticos indesejáveis.

Em contrapartida, a redução da acidez total para 3,5 g/l de ácido tartárico não tem efeitos negativos na qualidade do vinho.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Binissalem»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante natural

a. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *VINHO – Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos com um teor de açúcares residuais ≤ 12 g/l apresentam uma intensidade de cor média a média-alta característica, com aromas de frutos vermelhos maduros e um toque vegetal. Na boca, são quentes, carnudos, bem estruturados, equilibrados e persistentes.

Os vinhos com um teor de açúcares residuais > 12 g/l apresentam uma intensidade de cor média a média-alta característica, com aromas de frutos vermelhos muito maduros e passas. Na boca, são quentes, doces, bem estruturados, persistentes e equilibrados em termos de acidez e doçura.

Os vinhos envelhecidos em barrica apresentam aromas típicos de envelhecimento, com notas de madeira e aromas especiados.

* Teor máximo de enxofre total de 150 a 300, consoante os açúcares redutores.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *VINHO – Vinhos rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos com um teor de açucares residuais ≤ 12 g/l caracterizam-se por ser brilhantes e límpidos, com aromas primários de frutos vermelhos. São equilibrados e persistentes na boca.

Os vinhos com um teor de açúcares residuais > 12 g/l apresentam um aspeto límpido e brilhante, com aromas de frutos vermelhos maduros. Na boca, são quentes, doces, equilibrados e persistentes.

Os vinhos envelhecidos em barrica apresentam aromas típicos de envelhecimento, com notas de madeira e aromas especiados.

* Teor máximo de enxofre total de 180 a 300, consoante os açúcares redutores.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *VINHO – Vinhos brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos com um teor de açúcares residuais ≤ 12 g/l são límpidos e brilhantes, com aromas de frutos brancos, como pera e maçã, e notas cítricas. Os vinhos produzidos a partir de castas *moscatel* são altamente aromáticos, com os seus aromas típicos. Em geral, os vinhos brancos são frescos, intensos e equilibrados.

Os vinhos com um teor de açúcares residuais > 12 g/l são límpidos e brilhantes, com aromas de frutos brancos maduros. Na boca, são doces, melosos, com um bom equilíbrio em termos de acidez e doçura, e persistentes.

Os vinhos produzidos a partir de castas *moscatel* são altamente aromáticos, com os seus aromas típicos. Os vinhos envelhecidos em barrica apresentam aromas típicos de envelhecimento, com notas de madeira e aromas especiados.

* Teor máximo de enxofre total de 180 a 300, consoante os açúcares redutores.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

4. *VINHO ESPUMANTE NATURAL*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos espumantes são brilhantes e límpidos, com aromas frutados e vegetais característicos. São vinhos frescos, vivos, intensos, de grande finura e persistência.

Os vinhos espumantes rosados são brilhantes e límpidos, com aromas de frutos vermelhos, frescos, de grande finura e persistência.

* Os valores-limite não indicados devem estar em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 10,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 180

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

O tratamento das uvas, do mosto e do vinho e o controlo da fermentação e do processo fazem-se de modo a produzir a máxima qualidade e evidenciar o caráter tradicional dos tipos de vinho com a denominação protegida. Nas instalações de maturação existem equipamentos para o envelhecimento dos vinhos que garantem a qualidade. O título alcoométrico volúmico total dos vinhos de base utilizados na elaboração dos vinhos espumantes é ≥ 10 %.

Rendimento máximo: 0,72 hl de vinho por 100 kg de uvas.

Excecionalmente, o rendimento máximo pode ser aumentado para 0,74 hl de vinho por 100 kg de uvas.

Vinho tinto: ≥ 30 % da casta *manto-negro* e ≤ 30 % da casta *gorgollassa*.

Vinho branco: ≥ 50 % das castas *moll* ou *moscatel*.

Vinho rosado e espumante rosado: ≤ 30 % da casta *gorgollassa*.

Vinho branco espumante: ≥ 50 % da casta *moll* e inexistência da casta *moscatel*.

2.

Restrições aplicáveis à vinificação

Para a extração do mosto ou do vinho, apenas podem ser utilizados sistemas mecânicos que não danifiquem nem rompam as partes sólidas dos cachos de uva. Especificamente, não é permitido utilizar esmagadores centrífugos de alta velocidade ou prensas contínuas. Na elaboração de vinhos da DOP «Binissalem» é proibido recorrer a práticas que impliquem o pré-aquecimento das uvas ou o aquecimento dos mostos ou dos vinhos na presença do bagaço, a fim de forçar a extração do material corante.

O *Consejo Regulador* pode determinar o tipo de acondicionamento e o sistema de transporte das uvas vindimadas, a fim de evitar a deterioração da qualidade.

3.

Prática de cultivo

Existem práticas que permitem obter a mais elevada qualidade e especificidade dos vinhos.

A densidade mínima de plantação é de 2 225 pés/ha, consoante os solos, as castas e os sistemas de condução. Utiliza-se a condução em vaso ou em espaldeira.

A irrigação pode ser autorizada com métodos e condições especificados, na sequência de estudos técnicos ou sempre que as condições climáticas o justifiquem.

O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10 % para as castas brancas e de 10,5 % para as castas tintas.

b. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas e tintas

9 900 quilogramas de uvas por hectare

2.

73,26 hectolitros por hectare

3. Casta *parellada*

11 000 quilogramas de uvas por hectare

4.

81,40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Municípios da ilha de Maiorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia e Sencelles.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

As condições edafoclimáticas e as castas locais são cruciais para as características e a qualidade, favorecendo a plena maturação, com uma maior concentração de açúcares e uma maior expressão dos processos associados à síntese e acumulação de compostos que têm um efeito decisivo na qualidade (açúcares, ácidos, compostos aromáticos e fenólicos), o que permite a produção de vinhos quentes, com um bom título alcoométrico.

Vinhos tintos: frutados, quentes, estruturados e persistentes;

Vinhos rosados: muito aromáticos e persistentes;

Vinhos brancos: frescos e com intensidade aromática e de sabor;

Vinhos brancos espumantes: frescos, elegantes, vivazes e intensos;

Vinhos rosados espumantes: muito aromáticos, elegantes e persistentes.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição

O acondicionamento deve ser efetuado em caves inscritas no Registo das Adegas de Engarrafamento situadas na zona protegida, a fim de garantir a qualidade dos vinhos, tendo em conta o seguinte:

— As condições de engarrafamento devem ser rigorosamente controladas;

— O transporte de vinho a granel pode ter um efeito negativo na sua qualidade;

— As melhores condições para o engarrafamento são controladas na origem, onde a experiência em relação às características específicas do produto é garantia de qualidade e autenticidade.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição

O nome da DOP «Binissalem» deve figurar de forma bem visível no rótulo.

As embalagens devem ostentar selos, rótulos ou contrarrótulos numerados emitidos pelo *Consejo Regulador*, que não permitam uma segunda utilização, apostos pela cave e na cave.

Hiperligação para o caderno de especificações

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