C/2025/3321

16.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3321)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Binissalem”

PDO-ES-A1056-AM02 – 18.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„Binissalem”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Mediului

Direcția generală pentru industria alimentară

Subdirecția generală pentru sisteme de calitate și agricultură ecologică

6. **Calificarea drept modificare standard**

Aceasta este o modificare standard deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. INCLUDEREA ESCURSAC CA SOI DE STRUGURI DE VIN

Descriere

Se adaugă soiul de struguri Escursac pentru producția de vin roșu.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul 7 din documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motive

Soiul Escursac se include ca soi de struguri adecvat pentru producția de vinuri cu DOP „Binissalem” din următoarele motive:

— Este un soi local care există în areal încă de la crearea DOP și, prin urmare, este legat de acesta.

— Din punct de vedere agricol, soiul este performant și bine adaptat la condițiile geografice locale, utilizând foarte eficient resursele de apă.

— Soiul are o aciditate bună și contribuie la caracterul fructat al vinurilor cu DOP.

2. REDUCEREA NIVELULUI ACIDITĂȚII TOTALE MINIME

Descriere

Valoarea acidității totale minime pentru toate categoriile de vinuri cu această DOP se reduce la 3,5 g/l de acid tartric.

Această modificare vizează punctul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic.

Motive

Această modificare este mai ales o consecință a schimbărilor climatice. Conform unui studiu realizat de Universitatea din Insulele Baleare, în ultimii 30 de ani s-a înregistrat o creștere a temperaturilor în perioada de coacere a strugurilor, ceea ce a dus la o scădere a acidității totale a musturilor.

Pentru a se putea respecta cerințele privind aciditatea minimă din caietul de sarcini, este necesar ca aciditatea să fie corectată prin adăugarea de acid tartric, dar această adăugare sporește riscul de instabilitate tartrică și de apariție a unor defecte organoleptice nedorite.

În schimb, scăderea acidității totale la 3,5 g/l de acid tartric nu are niciun impact negativ asupra calității vinului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Binissalem

2. **Tip de indicație geografică:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

4. Vin spumant

a. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *VIN – Vinuri roșii*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile cu un conținut de zahăr rezidual ≤ 12 g/l sunt caracterizate de o intensitate a culorii medie spre medie-ridicată și prezintă arome de fructe roșii coapte, cu note vegetale pe fundal. La degustare, vinurile conferă o senzație de căldură și prezintă corpolență, o structură bună, echilibru și persistență.

Vinurile cu un conținut de zahăr rezidual > 12 g/l sunt caracterizate de o intensitate a culorii medie spre medie-ridicată și prezintă arome de fructe roșii foarte coapte și de stafide. La degustare, vinurile conferă o senzație de căldură și prezintă un gust dulce, o structură bună, persistență și un bun echilibru între aciditate și dulceață.

Vinurile supuse învechirii în butoaie au arome tipice învechirii, cu note lemnoase și arome condimentate.

* Conținut total maxim de sulf cuprins între 150 și 300, în funcție de zaharurile reducătoare.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *VIN – Vinuri roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile cu un conținut de zahăr rezidual ≤ 12 g/l se caracterizează printr-un aspect strălucitor și limpede și arome primare de fructe roșii. La degustare, vinurile prezintă echilibru și persistență.

Vinurile cu un conținut de zahăr rezidual > 12 g/l au un aspect limpede și strălucitor și arome de fructe roșii coapte. La degustare, vinurile conferă o senzație de căldură, sunt dulci și prezintă echilibru și persistență.

Vinurile supuse învechirii în butoaie au arome tipice învechirii, cu note lemnoase și arome condimentate.

* Conținut total maxim de sulf cuprins între 180 și 300, în funcție de zaharurile reducătoare.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *VIN – Vinuri albe*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile cu un conținut de zahăr rezidual ≤ 12 g/l sunt limpezi și strălucitoare, cu arome de fructe albe, cum ar fi perele și merele, și cu note de citrice. Vinurile obținute din soiurile de struguri Moscatel sunt foarte aromate, prezentând arome tipice. În general, vinurile albe sunt proaspete, intense și echilibrate.

Vinurile cu un conținut de zahăr rezidual > 12 g/l sunt limpezi și strălucitoare, cu arome de fructe albe coapte. Sunt vinuri dulci și cu arome de miere, care prezintă un bun echilibru între aciditate și dulceață și un gust persistent.

Vinurile obținute din soiurile de struguri Moscatel sunt foarte aromate, prezentând arome tipice. Vinurile supuse învechirii în butoaie au arome tipice învechirii, cu note lemnoase și arome condimentate.

* Conținut total maxim de sulf cuprins între 180 și 300, în funcție de zaharurile reducătoare.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *VIN SPUMANT*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile spumante albe sunt strălucitoare și limpezi, cu arome fructate și vegetale caracteristice. Sunt vinuri proaspete, vioaie, intense, cu un gust persistent și foarte fine.

Vinurile spumante roze sunt strălucitoare și limpezi, cu arome de fructe roșii proaspete, cu un gust persistent și foarte fine.

* În cazul în care valorile-limită nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE în vigoare.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 0,8

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 180

5. **Practici oenologice**

a. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică oenologică specifică

Strugurii, mustul și vinul sunt manipulați și fermentarea și elaborarea sunt monitorizate astfel încât să se obțină o calitate maximă și caracteristicile tradiționale ale stilurilor de vin care beneficiază de denumirea protejată. Spațiile în care se desfășoară maturarea dispun de instalații pentru învechirea vinurilor care garantează calitatea. Tăria alcoolică totală în volume a vinurilor de bază utilizate pentru producția de vinuri spumante este ≥ 10 %.

Randamentul maxim: 0,72 hl de vin la 100 kg de struguri.

În mod excepțional, randamentul poate fi mărit la 0,74 hl de vin la 100 kg de struguri.

Vin roșu: proporție a soiurilor de struguri Manto Negro ≥ 30 % și Gorgollassa ≤ 30 %.

Alb: proporție a soiurilor Moll sau Moscatel ≥ 50 %.

Roze și roze spumant: ≤ 30 % Gorgollassa.

Alb spumant: ≥ 50 % Moll și fără soiuri Moscatel.

2.

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Pentru extragerea mustului sau a vinului pot fi utilizate numai sisteme mecanice care nu deteriorează și nu deplasează părțile solide ale ciorchinilor de struguri. Mai precis, nu este permisă utilizarea zdrobitoarelor centrifugale de mare viteză sau a preselor continue. Practicile care implică preîncălzirea strugurilor sau încălzirea musturilor sau a vinurilor în prezența tescovinei pentru a forța extragerea materiei colorante nu sunt permise pentru producția de vinuri cu DOP „Binissalem".

Consiliul de reglementare poate decide cu privire la tipul de ambalaj și sistemul de transport în cazul strugurilor recoltați pentru a preveni deteriorarea calității.

3.

Metodă de cultivare

Există anumite practici pentru obținerea celei mai înalte calități și a caracterului specific al vinurilor.

Densitatea minimă de plantare este de 2 225 de plante/ha, depinzând de soluri, de soiuri și de sistemele de conducere. Se utilizează conducerea prin metoda „Gobelet" sau palisarea.

Irigarea se poate autoriza cu metode și condiții specificate, în urma unor studii tehnice sau în cazul în care este justificată de condițiile climatice.

Tăria alcoolică naturală minimă în volume este de 10 % pentru soiurile albe și de 10,5 % pentru cele roșii.

b. *Randamente maxime*

1. Soiuri albe și roșii

9 900 de kilograme de struguri la hectar

2.

73,26 hectolitri la hectar

3. Soiul de struguri Parellada

11 000 de kilograme de struguri la hectar

4.

81,40 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Următoarele localități de pe insula Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia și Sencelles.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Condițiile pedoclimatice și soiurile locale de struguri sunt esențiale pentru caracteristici și calitate. Ele joacă un rol important pentru coacerea completă, cu o concentrație de zaharuri mai ridicată și o expresie mai intensă a proceselor asociate cu sinteza și acumularea de compuși cu un efect decisiv asupra calității: zaharuri, acizi, compuși aromatici și fenolici. Prin urmare, se pot obține vinuri care conferă o senzație de căldură, cu o tărie alcoolică bună.

Vinuri roșii: caracter fructat, căldură, structură și persistență;

Vinuri roze: foarte aromate și cu un gust persistent;

Vinuri albe: prospețime și intensitate aromatică și a gustului;

Vinuri spumante albe: proaspete, elegante, vioaie și intense;

Vinuri spumante roze: foarte aromate, elegante și cu un gust persistent.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției

Pentru garantarea calității vinurilor, ambalarea trebuie să se realizeze în unități de vinificație înscrise în Registrul întreprinderilor de îmbuteliere și aflate în arealul protejat, ținându-se seama de următoarele aspecte:

— Condițiile de îmbuteliere trebuie monitorizate cu strictețe;

— Transportarea vinului neambalat poate avea un efect negativ asupra calității acestuia;

— Cele mai bune condiții pentru îmbuteliere sunt monitorizate la sursă, unde experiența legată de caracteristicile specifice ale produsului garantează calitatea și autenticitatea.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției

Denumirea DOP „Binissalem” trebuie să figureze în mod vizibil pe etichetă.

Ambalajele trebuie să prezinte sigilii, etichete sau contraetichete numerotate emise de Consiliul de reglementare, care să nu poată fi reutilizate. Acestea trebuie să fie aplicate de către și în unitatea de vinificație.

Link către caietul de sarcini al produsului

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