C/2026/4121

27.7.2026

# 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/2026/4121)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

**«Binissalem»**

**Numéro de référence UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026**

1. **Dénomination du produit**

«Binissalem»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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**

*Nom*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

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

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Binissalem» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; ou de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

*Titre*

MODIFICATION DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE.

[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).

*Description*

La description organoleptique des vins est modifiée afin que leurs caractéristiques puissent être rattachées à des descripteurs pouvant être évalués par des moyens scientifiques.

Le point 2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Titre*

AJOUT DE NOUVEAUX CÉPAGES

*Description*

Les cépages rouges suivants sont ajoutés: Giró Negre, Esperó de Gall et Fogoneu.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

*Titre*

MODIFICATION DES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES

*Description*

Les communes comprises dans la zone géographique délimitée sont ajoutées en tant qu'unités géographiques de niveau inférieur, et les conditions relatives à leur utilisation dans l'étiquetage sont précisées.

La mention d'étiquetage «Vinyet» est ajoutée et les conditions régissant son utilisation sont précisées. En particulier, les vins concernés devront présenter des teneurs en anhydride sulfureux plus basses et être obtenus à partir de raisins présentant des rendements à l'hectare plus faibles.

Les points 2, 5 et 8 du cahier des charges et les points 6, 7.2 et 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin**

**«Binissalem»**

**Numéro de référence UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026**

1. **Dénomination(s)**

Binissalem

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1) Vin

4) Vin mousseux

6. **Description du ou des vins**

*Produit de la vigne*

VIN — Vins rouges

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Limpide.

Nez

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, inférieure ou égale à 12 g/l sont généralement dominés par les arômes fruités, parfois assortis de notes végétales, florales ou minérales.

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, supérieure à 12 g/l sont généralement dominés par les arômes fruités (arômes de fruits mûrs, secs ou confits), parfois assortis de notes végétales ou florales.

Bouche

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, inférieure ou égale à 12 g/l sont structurés, équilibrés et relativement persistants.

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, supérieure à 12 g/l présentent un bon équilibre entre acidité et sucre.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

En fonction des cépages utilisés, du millésime ou de la vinification, les caractères secondaires peuvent dominer.

Les vins vieillis en fûts présentent les arômes propres à ce mode d'élevage, avec des nuances boisées ou épicées.

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,5 |
| Acidité totale minimale: | 3,5 |
| Unité de l'acidité totale minimale: | grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): | — |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): | — |

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques*

Acidité volatile maximale:

Vins jeunes: 13,3 mEq/l

Vins d'un an ou plus: 15,3 mEq/l

* Cette valeur est augmentée de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 12 % vol.

Teneur maximale en anhydride sulfureux:

Sucres réducteurs ≤ 5 g/l: 150 mg/l

Sucres réducteurs > 5 et ≤ 45 g/l: 180 mg/l (150 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

Sucres réducteurs > 45 g/l: 300 mg/l (250 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

*Produit de la vigne*

VIN — Vins rosés

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Brillante et limpide.

Nez

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, inférieure ou égale à 12 g/l sont généralement dominés par les arômes fruités, parfois assortis de notes végétales ou florales.

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, supérieure à 12 g/l sont généralement dominés par les arômes fruités (arômes de fruits mûrs), parfois assortis de notes florales ou végétales.

Bouche

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, inférieure ou égale à 12 g/l sont équilibrés et relativement persistants.

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, supérieure à 12 g/l présentent un bon équilibre entre acidité et sucre.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

En fonction des cépages utilisés, du millésime ou de la vinification, les caractères secondaires peuvent dominer.

Les vins vieillis en fûts présentent les arômes propres à ce mode d'élevage, avec des nuances boisées ou épicées.

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11 |
| Acidité totale minimale: | 3,5 |
| Unité de l'acidité totale minimale: | grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): | — |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): | — |

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques*

Acidité volatile maximale:

Vins jeunes: 13,3 mEq/l

Vins d'un an ou plus: 15,3 mEq/l

* Cette valeur est augmentée de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 12 % vol.

Teneur maximale en anhydride sulfureux:

Sucres réducteurs ≤ 5 g/l: 180 mg/l (150 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

Sucres réducteurs > 5 et ≤ 45 g/l: 240 mg/l (200 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

Sucres réducteurs > 45 g/l: 300 mg/l (250 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

*Produit de la vigne*

VIN — Vins blancs

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Brillante et limpide.

Nez

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, inférieure ou égale à 12 g/l sont généralement dominés par les arômes fruités, parfois assortis de notes végétales ou florales. Les vins de Moscatel se caractérisent par les arômes propres à ce cépage.

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, supérieure à 12 g/l sont généralement dominés par les arômes fruités (arômes de fruits mûrs), parfois assortis de notes végétales ou florales. Les vins de Moscatel se caractérisent par les arômes propres à ce cépage.

Bouche

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, inférieure ou égale à 12 g/l sont équilibrés et présentent une bonne intensité.

Les vins d'une teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, supérieure à 12 g/l présentent un bon équilibre entre acidité et sucre.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

Dans tous les cas, en fonction des cépages utilisés, du millésime ou de la vinification, les caractères secondaires peuvent dominer.

Les vins vieillis en fûts présentent les arômes propres à ce mode d'élevage, avec des nuances boisées ou épicées.

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 10,5 |
| Acidité totale minimale: | 3,5 |
| Unité de l'acidité totale minimale: | grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): | — |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): | — |

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques*

Acidité volatile maximale:

Vins jeunes: 13,3 mEq/l

Vins d'un an ou plus: 15,3 mEq/l

* Cette valeur est augmentée de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 12 % vol.

Teneur maximale en anhydride sulfureux:

Sucres réducteurs ≤ 5 g/l: 180 mg/l (150 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

Sucres réducteurs > 5 et ≤ 45 g/l: 240 mg/l (200 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

Sucres réducteurs > 45 g/l: 300 mg/l (250 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

*Produit de la vigne*

VIN MOUSSEUX (blanc et rosé)

*Caractéristiques organoleptiques*

Robe

Limpide et brillante.

Nez

BLANCS: généralement dominés par les arômes fruités, parfois assortis de notes végétales, florales ou pâtissières.

ROSÉS: généralement dominés par les arômes fruités, parfois assortis de notes végétales ou florales.

Bouche

BLANCS: équilibrés et d'une bonne intensité.

ROSÉS: équilibrés, fins et relativement persistants.

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques*

Dans tous les cas, en fonction des cépages utilisés, du millésime ou de la vinification, les caractères secondaires peuvent dominer.

*Caractéristiques analytiques*

| | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | — |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 10,5 |
| Acidité totale minimale: | 3,5 |
| Unité de l'acidité totale minimale: | grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): | — |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): | — |

*Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques*

Acidité volatile maximale:

Vins jeunes: 13,3 mEq/l

Vins d'un an ou plus: 15,3 mEq/l

* Cette valeur est augmentée de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 12 % vol.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 180 mg/l (150 mg/l pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»)

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés et restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

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 pourra atteindre, exceptionnellement, 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.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la fabrication du vin

Description

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.

Pratique vitivinicole

PRATIQUE CULTURALE

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la fabrication du vin

Description

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.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépage Parellada

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 10 000 |
| Unité du rendement maximal: | kilogrammes de raisins à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépage Parellada

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 72 |
| Unité du rendement maximal: | hectolitres à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépage Parellada pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 7 500 |
| Unité du rendement maximal: | kilogrammes de raisins à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Cépage Parellada pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 54 |
| Unité du rendement maximal: | hectolitres à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Autres cépages

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 9 000 |
| Unité du rendement maximal: | kilogrammes de raisins à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Autres cépages

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 64,80 |
| Unité du rendement maximal: | hectolitres à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Autres cépages pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 6 750 |
| Unité du rendement maximal: | kilogrammes de raisins à l'hectare |

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Autres cépages pour pouvoir faire usage de la mention «Vinyet»

Rendement maximal:

| | |
|---|---|
| Rendement maximal: | 48,60 |
| Unité du rendement maximal: | hectolitres à l'hectare |

8. **Indication du ou des cépages à partir duquel/desquels le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET SAUVIGNON

— CALLET

— CHARDONNAY

— ESCURSAC

— ESPERÓ DE GALL

— FOGONEU

— GIRÓ NEGRE

— GIRÓ ROS

— GORGOLLASSA

— MACABEO – VIURA

— MANTO NEGRO

— MERLOT

— MOLL – PRENSAL

— MONASTRELL

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARELLADA

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Description succincte de la zone géographique délimitée**

Les communes de Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles et Santa Eugenia, à Majorque.

10. **Lien avec la zone géographique**

*Catégorie de produit de la vigne*

1) Vin

Résumé du lien

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 rouges fruités, structurés et persistants; de vins rosés aromatiques et persistants; et de vins blancs frais et intenses sur le plan olfactif et gustatif.

*Catégorie de produit de la vigne*

4) Vin mousseux

Résumé du lien

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 mousseux blancs frais, fins, vifs et intenses; et de vins mousseux rosés aromatiques, fins et persistants.

11. **Autres conditions applicables**

*Intitulé de la condition ou de la dérogation:*

INTERDICTION DU CONDITIONNEMENT HORS DE LA ZONE DÉLIMITÉE

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition ou de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition ou de la dérogation

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.

*Intitulé de la condition ou de la dérogation*

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition ou de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition ou de la dérogation

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.

Les noms des communes comprises dans la zone délimitée peuvent être mentionnés, sous certaines conditions, en tant qu'unités géographiques de niveau inférieur.

L'utilisation de la mention «Vinyet» est autorisée sous certaines conditions.

**Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges**

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