C/2026/4121

27.7.2026

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/2026/4121)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Binissalem»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Binissalem»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

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**

Nome

Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione Direzione generale dell'Alimentazione Sottodirezione generale per il controllo della qualità degli alimenti e i laboratori agroalimentari.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che la presente modifica del disciplinare di produzione della DOP Binissalem costituisca una modifica ordinaria, non potendo essere considerata una modifica dell'UE, in quanto non rientra in alcuno dei casi di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche. Più nello specifico: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

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

Titolo

MODIFICHE DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

[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).

Descrizione

La descrizione organolettica dei vini è stata modificata in modo che le loro caratteristiche possano essere collegate a descrittori valutabili con metodi scientifici.

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

INTRODUZIONE DI NUOVE VARIETÀ

Descrizione

Sono aggiunte le varietà a bacca rossa seguenti: Giró Negre, Esperó de Gall e Fogoneu.

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICHE DELLE INDICAZIONI FACOLTATIVE DI ETICHETTATURA

Descrizione

Sono stati aggiunti i comuni della zona delimitata come unità geografiche più piccole, unitamente a determinati requisiti per il loro uso in etichetta.

È stata inclusa nell'etichettatura la menzione «Vinyet» unitamente a norme in materia di utilizzo. Nello specifico, i vini in questione presentano limiti inferiori di anidride solforosa e sono ottenuti da uve aventi una resa inferiore per ettaro.

La modifica interessa i punti 2, 5 e 8 del disciplinare di produzione e i punti 6, 7.2 e 11 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Binissalem»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Nome**

«Binissalem»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

4. Vino spumante

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

Prodotto vitivinicolo

VINO - Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Chiaro

Odore

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore o uguale a 12 g/l: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note vegetali, floreali o minerali.

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, superiore a 12 g/l: generalmente caratterizzati da aromi fruttati (frutta matura, passita o candita), possono presentare note vegetali o floreali.

Sapore

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore o uguale a 12 g/l: struttura, equilibrio e una certa persistenza.

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, superiore a 12 g/l: buon equilibrio tra dolcezza e acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

A seconda della composizione varietale, degli effetti dell'invecchiamento e del metodo di produzione, certe caratteristiche secondarie possono diventare predominanti.

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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

per i vini giovani: 13,3 meq/l

Vini invecchiati per più di un anno 15,3 meq/l

* aumenta di 1 meq/l per ciascun grado di titolo alcolometrico superiore al 12 %.

Tenore massimo di anidride solforosa:

≤ 5 g/l di zuccheri riduttori 150 mg/l

da > 5 a ≤ 45 g/l di zuccheri riduttori: 180 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 150 mg/l

> 45 g/l di zuccheri riduttori: 300 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 250 mg/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO — Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente e chiaro

Odore

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore o uguale a 12 g/l: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note vegetali e floreali.

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, superiore a 12 g/l: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note floreali o vegetali.

Sapore

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore o uguale a 12 g/l: equilibrio e una certa persistenza.

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, superiore a 12 g/l: buon equilibrio tra dolcezza e acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

A seconda della composizione varietale, degli effetti dell'invecchiamento e del metodo di produzione, certe caratteristiche secondarie possono diventare predominanti.

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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

per i vini giovani: 13,3 meq/l

Vini invecchiati per più di un anno 15,3 meq/l

* aumenta di 1 meq/l per ciascun grado di titolo alcolometrico superiore al 12 %.

Tenore massimo di anidride solforosa:

≤ 5 g/l di zuccheri riduttori 180 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 150 mg/l

da > 5 a ≤ 45 g/l di zuccheri riduttori: 240 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 200 mg/l

> 45 g/l di zuccheri riduttori: 300 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 250 mg/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO —Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Trasparente e chiaro

Odore

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore o uguale a 12 g/l: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note vegetali o floreali. I vini prodotti dalla varietà Moscatel sono caratterizzati da aromi tipici di tale varietà.

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, superiore a 12 g/l: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note vegetali o floreali. I vini prodotti dalla varietà Moscatel sono caratterizzati da aromi tipici di tale varietà.

Sapore

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, inferiore o uguale a 12 g/l: equilibrio e buona intensità.

Vini con un tenore di zuccheri residui, espresso in glucosio, superiore a 12 g/l: buon equilibrio tra dolcezza e acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In tutti i casi, a seconda della composizione varietale, degli effetti dell'invecchiamento e del metodo di produzione, certe caratteristiche secondarie possono diventare predominanti.

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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

per i vini giovani: 13,3 meq/l

Vini invecchiati per più di un anno 15,3 meq/l

* aumenta di 1 meq/l per ciascun grado di titolo alcolometrico superiore al 12 %.

Tenore massimo di anidride solforosa:

≤ 5 g/l di zuccheri riduttori 180 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 150 mg/l

da > 5 a ≤ 45 g/l di zuccheri riduttori: 240 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 200 mg/l

> 45 g/l di zuccheri riduttori: 300 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 250 mg/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO SPUMANTE (bianco, rosso e rosato)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Chiaro e brillante.

Odore

BIANCHI: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note vegetali, floreali o minerali.

ROSATI: generalmente caratterizzati da aromi fruttati, possono presentare note vegetali o floreali.

Sapore

BIANCHI: equilibrio, finezza e buona intensità.

ROSATI: equilibrio, finezza e una certa persistenza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In tutti i casi, a seconda della composizione varietale, degli effetti dell'invecchiamento e del metodo di produzione, certe caratteristiche secondarie possono diventare predominanti.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	3,5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Acidità volatile massima:

per i vini giovani: 13,3 meq/l

Vini invecchiati per più di un anno 15,3 meq/l

* aumenta di 1 meq/l per ciascun grado di titolo alcolometrico superiore al 12 %.

Tenore massimo di anidride solforosa: 180 mg/l (per potersi fregiare del temine «Vinyet»: 150 mg/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

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.

Resa massima 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.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

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.

Pratica di vinificazione

PRATICHE COLTURALI

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

Pratiche volte a ottenere la migliore qualità e specificità dei vini. Densità minima di impianto. 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 quelle rosse.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà Parellada

Resa massima

Resa massima	10 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà Parellada

Resa massima

Resa massima	72
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

La varietà Parellada per potersi fregiare del termine «Vinyet»

Resa massima

Resa massima	7 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

La varietà Parellada per potersi fregiare del termine «Vinyet»

Resa massima

Resa massima	54
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Altre varietà

Resa massima

Resa massima	9 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Altre varietà

Resa massima

Resa massima	64,80
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Le altre varietà per potersi fregiare del termine «Vinyet»

Resa massima

Resa massima	6 750
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Le altre varietà per potersi fregiare del termine «Vinyet»

Resa massima

Resa massima	48,60
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Sono inclusi i comuni di seguito elencati. Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles e Santa Eugenia, a Mallorca.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Le condizioni climatiche e pedologiche e le varietà di uve locali sono fondamentali per le caratteristiche e la qualità. Sono essenziali per garantire una maturazione completa con una maggiore concentrazione di zuccheri e una maggiore espressione dei processi associati alla sintesi e all'accumulo di composti con un effetto decisivo sulla qualità: zuccheri, acidi, composti aromatici e fenolici. Ciò consente di produrre vini rossi: fruttati con struttura e persistenza; vini rosati: fortemente aromatici e persistenti; e vini bianchi: con freschezza e intensità al naso e al palato.

Categoria di prodotti vitivinicoli

4. Vino spumante

Sintesi del legame

Le condizioni climatiche e pedologiche e le varietà di uve locali sono fondamentali per le caratteristiche e la qualità. Sono essenziali per garantire una maturazione completa con una maggiore concentrazione di zuccheri e una maggiore espressione dei processi associati alla sintesi e all'accumulo di composti con un effetto decisivo sulla qualità: zuccheri, acidi, composti aromatici e fenolici. Ciò consente di produrre vini spumanti bianchi: con freschezza, finezza, vivacità e intensità; e vini spumanti rosati: con intensità aromatica, finezza e persistenza.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

DIVIETO DI CONFEZIONAMENTO AL DI FUORI DELLA ZONA GEOGRAFICA

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione/della deroga

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 per quanto riguarda le caratteristiche specifiche del prodotto per garantirne la qualità e l'autenticità.

Titolo del requisito / della deroga

ETICHETTATURA

Quadro giuridico di riferimento

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore/deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione/della deroga

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 non riutilizzabili e apposti nella cantina dalla cantina stessa.

I nomi dei comuni della zona delimitata possono essere utilizzati come unità geografiche più piccole a condizione che soddisfino determinati requisiti.

Il termine «Vinyet» può essere utilizzato a determinate condizioni.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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