C/2026/4121

27.7.2026

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/2026/4121)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Binissalem»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Nome do produto**

«Binissalem»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

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**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação]. Dirección General de Alimentación [Direção-Geral da Alimentação]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-Geral do Controlo da Qualidade Alimentar e dos Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que esta alteração do caderno de especificações da DOP «Binissalem» constitui uma alteração normalizada. A mesma não pode ser considerada uma alteração da União, uma vez que não corresponde a nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas. Mais especificamente: não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica; não apresenta risco de anulação da relação com a área geográfica; não implica novas restrições à comercialização do produto.

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

Título

ALTERAÇÕES DA DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

[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).

Descrição

Altera-se a descrição organolética dos vinhos para que as suas características possam ser associadas a descritores que possam ser avaliados por métodos científicos.

Esta alteração diz respeito ao ponto 2 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

INTRODUÇÃO DE NOVAS CASTAS

Descrição

Acrescentam-se as seguintes castas tintas: *giró-negre*, *esperó-de-gall* e *fogoneu*.

Esta alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

ALTERAÇÕES DAS MENÇÕES FACULTATIVAS QUE CONSTAM DO RÓTULO

Descrição

Acrescentam-se os municípios da área delimitada como unidades geográficas mais pequenas, bem como determinados requisitos para a sua utilização nos rótulos.

Acrescenta-se a menção de rotulagem «Vinyet», bem como as regras para a sua utilização. Concretamente, estes vinhos terão limites mais baixos para o dióxido de enxofre e serão produzidos a partir de uvas com um rendimento mais baixo por hectare.

Alteram-se os pontos 2, 5 e 8 do caderno de especificações e os pontos 6, 7.2 e 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Binissalem»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Nome(s)**

«Binissalem»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas no anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

4. Vinho espumante

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido

Aroma/Nariz

Vinhos com teor de açúcares residuais não superior a 12 g/l, expresso em glucose: geralmente caracterizados por aromas frutados, podem apresentar notas vegetais, florais ou minerais.

Vinhos com teor de açúcares residuais superior a 12 g/l, expresso em glucose: geralmente caracterizados por aromas frutados (frutos maduros, em passa ou cristalizados), podem apresentar notas vegetais ou florais.

Sabor/Boca

Vinhos com teor de açúcares residuais não superior a 12 g/l, expresso em glucose: estrutura, equilíbrio e alguma persistência.

Vinhos com teor de açúcares residuais superior a 12 g/l, expresso em glucose: bom equilíbrio entre doçura e acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Consoante as castas utilizadas, o ano de colheita e o método de produção, podem predominar as características secundárias.

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

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos jovens: 13,3 meq/l

Vinhos com um ano ou mais: 15,3 meq/l

* acrescenta-se 1 meq/l por cada grau alcoólico acima de 12 %.

Teor máximo de dióxido de enxofre:

≤ 5 g/l de açúcares redutores: 150 mg/l

> 5 g/l a ≤ 45 g/l de açúcares redutores: 180 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 150 mg/l)

> 45 g/l de açúcares redutores: 300 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 250 mg/l)

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Brilhante e límpido

Aroma/Nariz

Vinhos com teor de açúcares residuais não superior a 12 g/l, expresso em glucose: geralmente caracterizados por aromas frutados, podem apresentar notas vegetais ou florais.

Vinhos com teor de açúcares residuais superior a 12 g/l, expresso em glucose: geralmente caracterizados por aromas frutados (frutos maduros), podem apresentar notas florais ou vegetais.

Sabor/Boca

Vinhos com teor de açúcares residuais não superior a 12 g/l, expresso em glucose: equilíbrio e alguma persistência.

Vinhos com teor de açúcares residuais superior a 12 g/l, expresso em glucose: bom equilíbrio entre doçura e acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Consoante as castas utilizadas, o ano de colheita e o método de produção, podem predominar as características secundárias.

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

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	11
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos jovens: 13,3 meq/l

Vinhos com um ano ou mais: 15,3 meq/l

* acrescenta-se 1 meq/l por cada grau alcoólico acima de 12 %.

Teor máximo de dióxido de enxofre:

≤ 5 g/l de açúcares redutores: 180 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 150 mg/l)

> 5 g/l a ≤ 45 g/l de açúcares redutores: 240 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 200 mg/l)

> 45 g/l de açúcares redutores: 300 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 250 mg/l)

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO — Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Brilhante e límpido

Aroma/Nariz

Vinhos com teor de açúcares residuais não superior a 12 g/l, expresso em glucose: geralmente caracterizados por aromas frutados, podem apresentar notas vegetais ou florais. Os vinhos produzidos a partir de moscatel caracterizam-se pelos aromas típicos da casta.

Vinhos com teor de açúcares residuais superior a 12 g/l, expresso em glucose: geralmente caracterizados por aromas frutados (frutos maduros), podem apresentar notas vegetais ou florais. Os vinhos produzidos a partir de moscatel caracterizam-se pelos aromas típicos da casta.

Sabor/Boca

Vinhos com teor de açúcares residuais não superior a 12 g/l, expresso em glucose: equilíbrio e boa intensidade.

Vinhos com teor de açúcares residuais superior a 12 g/l, expresso em glucose: bom equilíbrio entre doçura e acidez.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Em todos os casos, e consoante as castas utilizadas, o ano de colheita e o método de produção, podem predominar as características secundárias.

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

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos jovens: 13,3 meq/l

Vinhos com um ano ou mais: 15,3 meq/l

* acrescenta-se 1 meq/l por cada grau alcoólico acima de 12 %.

Teor máximo de dióxido de enxofre:

≤ 5 g/l de açúcares redutores: 180 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 150 mg/l)

> 5 g/l a ≤ 45 g/l de açúcares redutores: 240 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 200 mg/l)

> 45 g/l de açúcares redutores: 300 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 250 mg/l)

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

VINHO ESPUMANTE (branco e rosado)

Características organoléticas

Aspeto visual

Límpido e brilhante

Aroma/Nariz

BRANCO: geralmente caracterizado por aromas frutados, pode apresentar notas vegetais, florais ou de pastelaria.

ROSADO: geralmente caracterizado por aromas frutados, pode apresentar notas vegetais ou florais.

Sabor/Boca

BRANCO: equilíbrio, finura e boa intensidade.

ROSADO: equilíbrio, finura e alguma persistência.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Em todos os casos, e consoante as castas utilizadas, o ano de colheita e o método de produção, podem predominar as características secundárias.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Acidez volátil máxima:

Vinhos jovens: 13,3 meq/l

Vinhos com um ano ou mais: 15,3 meq/l

* acrescenta-se 1 meq/l por cada grau alcoólico acima de 12 %.

Teor máximo de dióxido de enxofre: 180 mg/l (para poder usar a menção «Vinyet»: 150 mg/l)

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

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 estágio 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*. Branco: ≥ 50 % das castas *moll* ou moscatel. Vinho rosado e espumante rosado: ≤ 30 % da casta *gorgollassa*. Vinho espumante branco: ≥ 50 % da casta *moll* e sem uvas de castas moscatel.

Prática vitivinícola

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

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* [Conselho Regulador] pode determinar o tipo de acondicionamento e o sistema de transporte das uvas vindimadas, a fim de evitar a perda de qualidade.

Prática vitivinícola

PRÁTICAS DE CULTIVO

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

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.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *parellada*

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	10 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *parellada*

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	72
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *parellada* para utilizar a menção «Vinyet»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	7 500
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *parellada* para utilizar a menção «Vinyet»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	54
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Outras castas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Outras castas

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	64,80
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Outras castas para utilizar a menção «Vinyet»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	6 750
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Outras castas para utilizar a menção «Vinyet»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	48,60
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Os municípios seguintes: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles e Santa Eugenia, em Maiorca.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

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 produzir vinhos tintos frutados, estruturados e persistentes; vinhos rosados muito aromáticos e persistentes; e vinhos brancos frescos e intensos no plano olfativo e gustativo.

Categoria de produtos vitivinícolas

4. Vinho espumante

Resumo da relação

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 produzir vinhos espumantes brancos frescos, finos, vivazes e intensos e vinhos espumantes rosados de aromas intensos, finos e persistentes.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

PROIBIÇÃO DE ACONDICIONAMENTO FORA DA ÁREA DELIMITADA

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

O acondicionamento deve ser efetuado em adegas inscritas no Registo das Empresas de Engarrafamento situadas na área 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.

Título do requisito/derrogação

ROTULAGEM

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da DOP «Binissalem» deve figurar de forma bem visível no rótulo. Os recipientes devem ostentar os selos, rótulos ou contrarrótulos numerados emitidos pelo *Consejo Regulador*, que não permitam uma segunda utilização, que devem ser apostos pela adega e na adega.

Os nomes dos municípios da área delimitada podem ser utilizados como unidades geográficas mais pequenas, desde que cumpram determinados requisitos.

Pode ser usada a menção «Vinyet», sujeita a determinadas condições de utilização.

Referência eletrónica (URL) da publicação do caderno de especificações

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