



C/2026/4121

27.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/4121)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Binissalem»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Binissalem»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

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

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Binissalem constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

CAMBIOS EN LA DESCRIPCION ORGANOLÉPTICA

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se modifica la descripción organoléptica de los vinos para que sus características se puedan vincular a descriptores evaluables por métodos científicos.

Modifica el punto 2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

SE INTRODUCEN NUEVAS VARIEDADES.

Descripción

Se introducen las variedades tintas: Giró Negre, Esperó de Gall, y Fogoneu.

Modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS MENCIONES FACULTATIVAS DE ETIQUETADO..

Descripción

Se introducen los municipios de la zona delimitada como unidades geográficas menores, así como ciertos requisitos para su uso en el etiquetado.

Se introduce la mención de etiquetado «Vinyet» y se regulan sus condiciones de uso. En particular, estos vinos tendrán límites inferiores de sulfuroso y se obtendrán de uvas con menor rendimiento por hectárea.

Modifica los puntos 2, 5 y 8 del pliego de condiciones y los puntos 6 y 7.2 y 11 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino**«Binissalem»**

Número de referencia UE: PDO-ES-A1056-AM03 — 27.4.2026

1. Nombre(s)

«Binissalem»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino
4. Vino espumoso

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

VINO – Vinos Tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios.

Aroma

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales, pudiendo aparecer notas vegetales o florales o minerales.

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales (fruta madura, pasificada o confitada), pudiendo aparecer notas vegetales o florales.

Sabor

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa: estructura, equilibrio y cierta persistencia.

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa: buen equilibrio ácido-dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En función de la composición varietal, efectos de la añada o del método de elaboración los caracteres secundarios pueden predominar.

Los vinos que se sometan a procesos de crianza en barricas presentarán aromas propios de la crianza con matices de la madera o especiados.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

Jóvenes: 13,3 meq/l

De 1 año o más: 15,3 meq/l

* Se incrementa en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 %vol.

Anhídrido sulfuroso máximo:

≤ 5 g/l azúcares reductores: 150 mg/l

> 5 a ≤ 45 g/l azúcares reductores: 180 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 150 mg/l)

> 45 g/l azúcares reductores: 300 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 250 mg/l)

☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO – Vinos Rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

Brillantes y limpios.

Aroma

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales pudiendo aparecer notas vegetales o florales.

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales (fruta madura) pudiendo aparecer notas florales o vegetales.

Sabor

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa: equilibrio y cierta persistencia.

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa: buen equilibrio ácido-dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En función de la composición varietal, efectos de la añada o del método de elaboración los caracteres secundarios pueden predominar.

Los vinos que se sometan a procesos de crianza en barricas presentarán aromas propios de la crianza con matices de la madera o especiados.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

Jóvenes: 13,3 meq/l

De 1 año o más: 15,3 meq/l

* se incrementa en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 %vol.

Anhídrido sulfurosoa máximo:

≤ 5 g/l azúcares reductores: 180 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 150 mg/l)

> 5 a ≤ 45 g/l azúcares reductores: 240 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 200 mg/l)

> 45 g/l azúcares reductores: 300 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 250 mg/l)

☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO – Vinos Blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Brillantes y limpios

Aroma

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales pudiendo aparecer notas vegetales o florales. Los vinos de Moscatel se caracterizan por los aromas propios de la variedad.

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales (fruta madura) pudiendo aparecer notas vegetales o florales. Los vinos de Moscatel se caracterizan por los aromas propios de la variedad.

Sabor

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa: equilibrio y buena intensidad.

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa: buen equilibrio ácido-dulce.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En todos los casos, en función de la composición varietal, efectos de la añada o del método de elaboración los caracteres secundarios pueden predominar.

Los vinos que se sometan a procesos de crianza en barricas presentarán aromas propios de la crianza con matices de la madera o especiados.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

Jóvenes: 13,3 meq/l

De 1 año o más: 15,3 meq/l

* Se incrementa en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 %vol.

Anhídrido sulfurosoa máximo:

≤ 5 g/l azúcares reductores: 180 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 150 mg/l)

> 5 a ≤ 45 g/l azúcares reductores: 240 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 200 mg/l)

> 45 g/l azúcares reductores: 300 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 250 mg/l)

☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

VINO ESPUMOSO (blanco y rosado)

Características organolépticas

Apariencia visual

Limpios y brillantes.

Aroma

BLANCOS: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales pudiendo aparecer notas vegetales o florales o de pastelería.

ROSADOS: se caracterizan, generalmente, por los aromas frutales pudiendo aparecer notas vegetales o florales.

Sabor

BLANCOS: equilibrio, finura y buena intensidad.

ROSADOS: equilibrio, finura y cierta persistencia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

En todos los casos, en función de la composición varietal, efectos de la añada o del método de elaboración los caracteres secundarios pueden predominar.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Acidez volátil máxima:

Jóvenes: 13,3 meq/l

De 1 año o más: 15,3 meq/l

* Se incrementa en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 %vol.

Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l (para poder usar la mención «Vinyet»: 150 mg/l)

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Manipulación de uva, mosto y vino, control de fermentación y de proceso para obtener la máxima calidad y los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados. Locales para la crianza con medios para el envejecimiento de los vinos que garanticen la calidad.

El grado alcohólico volumétrico total de vinos base para elaborar los vinos espumosos $\geq$ al 10 % vol.

Rendimiento máximo: 0,72 hl de vino por 100 kg de uva. Se podrá aumentar, excepcionalmente, hasta 0.74 hl de vino por cada 100 kg de uva.

Tinto: $\geq$ 30 % Manto Negro y $\leq$ 30 % Gorgollassa. Blanco: $\geq$ 50 % Moll o las variedades de Moscatel. Rosado y Espumoso Rosado: $\leq$ 30 % Gorgollassa. Espumoso blanco: $\geq$ 50 % Moll y sin variedades Moscatel.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dilaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas conocidas como «continuas». En la elaboración de vinos de la DOP Binissalem no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante. El Consejo Regulador podrá determinar el tipo de envase y el sistema para transportar la uva vendimiada, para que no se deteriore la calidad.

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS DE CULTIVO

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

Prácticas para conseguir la mejor calidad y especificidad de los vinos. Densidad plantación mínima 2.225 cepas/ha, en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación. Formación y conducción en vaso o espaldera. Se podrá autorizar el riego señalando modalidades y condiciones, con los estudios técnicos o condiciones climatológicas que lo justifiquen. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima ha de ser del 10 % para las variedades blancas y del 10,5 % para las variedades tintas.

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedad Parellada

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	10 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedad Parellada

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	72
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedad Parellada para hacer uso de la mención «Vinyet»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	7 500
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Variedad Parellada para hacer uso de la mención «Vinyet»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	54
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	9 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	64,80
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades para hacer uso de la mención «Vinyet»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	6 750
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades para hacer uso de la mención «Vinyet»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	48,60
Rendimiento máximo por unidad:	hectolitros por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- 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. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Los términos municipales: Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles y Santa Eugenia, de Mallorca.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Las condiciones climáticas y del terreno y las variedades locales son decisivas para las características y calidad, favoreciendo una maduración completa, con mayor concentración de azúcares, mayor expresión de procesos asociados a la síntesis y acumulación de compuestos determinantes de la calidad (azúcares, ácidos, compuestos aromáticos y fenólicos) que permite la elaboración de vinos tintos con: frutalidad, estructura y persistencia; rosados, con carga aromática y persistencia; y blancos con: frescura e intensidad olfativa y gustativa.

Categoría de producto vitivinícola

4. Vino espumoso

Resumen del vínculo

Las condiciones climáticas y del terreno y las variedades locales son decisivas para las características y calidad, favoreciendo una maduración completa, con mayor concentración de azúcares, mayor expresión de procesos asociados a la síntesis y acumulación de compuestos determinantes de la calidad (azúcares, ácidos, compuestos aromáticos y fenólicos) que permite la elaboración de espumosos blancos con: frescor, finura, viveza e intensidad; y espumosos rosados con: carga aromática, finura y persistencia.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

PROHIBICIÓN DE ENVASAR FUERA DE LA ZONA DELIMITADA.

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

El envasado será realizado en bodegas inscritas en el Registro de Embotelladoras, ubicadas en la zona protegida para garantizar la calidad de los vinos, teniendo en cuenta que:

- El embotellado requiere un control riguroso de las condiciones.
- El transporte de vino a granel puede afectar negativamente su calidad.
- En origen, se controlan las condiciones óptimas de embotellado y se cuenta con experiencia sobre las características específicas del producto para garantizar su calidad y autenticidad.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado figurará, de manera destacada, el nombre de la DOP Binissalem. Los envases irán provistos de precintos, etiquetas o contraetiquetas numeradas del Consejo Regulador, que no permitan una segunda utilización, colocados por y en la bodega.

Se podrán utilizar los nombres de los municipios de la zona delimitada como unidades geográficas menores, cumpliendo ciertos requisitos.

Se podrá utilizar la mención «Vinyet» bajo ciertas condiciones de uso.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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