

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Binissalem (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

4. Vino espumoso

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Tintos

Breve descripción textual

Con azúcar residual ≤ 12 g/l, se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta con aromas de frutas rojas maduras con fondos vegetales. En boca, cálidos, carnosos, con buena estructura, equilibrados y de final persistente.

Con azúcar residual > 12 g/l, se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta, con aromas de frutas rojas muy maduras, pasas. En boca, cálidos, dulces, con buena estructura, final persistente, buen equilibrio ácido-dulce.

Los vinos sometidos a procesos de envejecimiento en barricas tendrán aromas propios de la crianza con matices de madera y aromas especiados.

Contenido máx. total en sulfuroso 150 a 300, según azúcares reductores.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico

11,5

<i>volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO - Vinos Rosados

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Con azúcar residual \leq a 12 g/l, se caracterizan por ser brillantes y limpios, con aromas primarios de frutas rojas. En boca son vinos equilibrados y persistentes.</p> <p>Con azúcar residual $>$ a 12 g/l, de aspecto limpio y brillante con aromas de frutas rojas maduras. En boca son cálidos, dulces, equilibrados y persistentes.</p> <p>Los vinos que se sometan a procesos de envejecimiento en barricas tendrán aromas propios de la crianza con matices de la madera y aromas especiados.</p> <p>Contenido máx. total en sulfuroso 180 a 300, según azúcares reductores.</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,2 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO - Vinos Blancos*Breve descripción textual*

Con azúcar residual \leq a 12 g/l, limpios, brillantes, con aromas a frutas blancas como pera y manzana y notas cítricas. Los de variedades Moscatel son muy aromáticos con sus aromas propios. En general, los vinos blancos son frescos, intensos y equilibrados.

Con azúcar residual $>$ a 12 g/l, limpios y brillantes con aromas de frutas blancas maduras. Dulces, melosos, con buen equilibrio ácido-dulce y persistentes. Los vinos de variedades Moscatel son muy aromáticos con sus aromas propios.

Los sometidos a envejecimiento en barricas tendrán aromas propios de la crianza con matices de madera y aromas especiados.

Contenido máx. total en sulfuroso 180 a 300, según azúcares reductores.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):

10,5

Acidez total mínima:

4,2 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

0,8

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

VINO ESPUMOSO*Breve descripción textual*

Los vinos espumosos blancos son brillantes y limpios y se caracterizan por aromas frutales y vegetales. Son vinos frescos, vivos, intensos, de gran finura y persistencia.

Los vinos espumosos rosados son brillantes y limpios, con aromas de frutas rojas, frescos, de gran finura y persistencia

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>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.</p> <p>Rendimiento máximo: 0,72 hl de vino por 100 kg de uva.</p> <p>Se podrá aumentar, excepcionalmente, hasta 0.74 hl de vino por cada 100 kg de uva. Tinto: \geq30% manto negro y \leq 30% Gorgollassa. Blanco: \geq50% Moll o las variedades de Moscatel. Rosado y Espumoso Rosado: \leq 30 Gorgollassa. Espumoso blanco: \geq 50% Moll y sin variedades Moscatel.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>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.</p>	

El Consejo Regulador podrá determinar el tipo de envase y el sistema para transportar la uva vendimiada, para que no se deteriore la calidad.

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Prácticas para conseguir la mejor calidad y especificidad de los vinos. Densidad plantación mínima 2.225 ceas/ha, en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación. Formación y conducción en vaso o espaldera.</p> <p>Se podrá autorizar el riego dseñalando modalidades y condiciones, con los estudios técnicos o condiciones climatológicas que lo justifiquen.</p> <p>La graduación alcohólica volumétrica natural mínima ha de ser del 10% para las variedades blancas y del 10,5% para las variedades tintas.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas y tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
9900 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas y tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>
73,26 Hectolitro por hectárea

Variedad Parellada

<i>Rendimiento máximo:</i>
11000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Parellada

<i>Rendimiento máximo:</i>
81,40 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Términos municipales de la isla de Mallorca: Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugenia y Sencelles.
--

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MOSCATEL GRANO MENUDO

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MOLL, PENSAL BLANCO

MANTO NEGRO

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>

Las condiciones climáticas y del terruño 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 cálidos, con buena graduación alcohólica. Tintos: frutalidad, calidez, estructura y persistencia; rosados, carga aromática y persistencia; blancos: frescura e intensidad olfativa y gustativa; espumosos blancos, frescor, finura, viveza e intensidad. Espumosos rosados: carga aromática, finura y persistencia.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
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: -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.	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>En el etiquetado figurará, de manera destacada, el nombre de la DOP Binissalem.</p> <p>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.</p>	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Binissalem
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de derecho público de base asociativa con personalidad jurídica propia
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	9, Celler del Rei 07350 BINISSALEM (Mallorca, Illes Balears) España
<i>Teléfono.:</i>	+34 971 51 21 91
<i>Fax:</i>	+34 971 51 21 91
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@binissalemdo.com

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo de la Infanta Isabel 28071 MADRID España
<i>Teléfono.:</i>	+34 91 347 53 97
<i>Fax:</i>	+34 91 347 54 10
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas**d. Datos de las autoridades de control competentes**

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Binissalem
<i>Dirección</i>	9, C/ Celler del Rei, 1º 07350 BINISSALEM (Baleares) España
<i>Teléfono.:</i>	34 971 512 191
<i>Fax:</i>	34 971 512 191
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	info@binissalemdo.com

e. Datos de los organismos de control**3. TÉRMINOS TRADICIONALES****a. Letra a)**

b. Letra b)

Reserva
Gran reserva
Crianza
Clásico

4. Zona NUTS

ES532	Mallorca
ES53	Illes Balears
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET SAUVIGNON
CALLET
CHARDONNAY
GIRO ROS
GORGOLLASA
MACABEO, VIURA
MERLOT
MONASTRELL
PARELLADA, MONTONEGA
SYRAH
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PLEC DE CONDICIONS DO BINISSALEM version 10- 24.11.11.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	BOE-A-2010-3014.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 21.1. 2010, publica Orden de 16.10.2009, que modifica Rto DO «Binissalem»
<i>Nombre del expediente</i>	BOE-A-2009-11649.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 8.6. 2009, publica Orden de 21.11.2005, que aprueba Reglamento DO Binissalem,y una modificación de 2007

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	solicitud modif 15.09.2011.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud modificación 15.9.2011

<i>Nombre del expediente</i>	solicitud modif 17.11.2011.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud modificación 17.11.2011

<i>Nombre del expediente</i>	Borrador ORDEN DO BINISSALEM v5 24-11-2011.pdf
<i>Descripción:</i>	Proyecto modificación Rto DO Binissalem 2011

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	MAPAS DE LOCALIZACIÓN.doc
<i>Descripción:</i>	Mapa localización zona Binissalem

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI120158&id=120158
----------------	---