

BINISALEM

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) 670/2011 y artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.

1. Nombre a proteger:

“Binissalem”

Denominación de Origen Protegida (DOP)

2. Descripción de los vinos:

Los vinos amparados por la DOP Binissalem tendrán las siguientes características analíticas y organolépticas:

Parámetros	Tintos	Rosados	Blancos	Espumosos blancos y rosados
Graduación alcohólica adquirida mínima (%Vol.)	11,5	11,0	10,5	10,5
Graduación alcohólica total mínima (%Vol.)	11,5	11,0	10,5	10,0 (vino base) 10,5
Azúcares totales (g/l glucosa y fructosa)	Secos ≤ 4 Semisecos > 4 a ≤ 12 Semidulces > 12 a ≤ 45 Dulces > 45			
Azúcares totales (g/l)	-	-	-	Brut nature < 3 Extra brut 0 a 6 Brut < 12 Extra seco 12 a 17 Seco 17 a 32 Semiseco 32 a 50 Dulce > 50
Acidez total mínima (g ac. tartárico/l)	4	4,2	4,2	4,5
Acidez volátil máxima (g ac. acético /l)*	0,8	0,8	0,8	0,8
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) ≤ 5 g/l azúcares reductores	150	180	180	180
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con >5 a ≤ 45 g/l azúcares reductores	180	240	240	
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con >45 g/l azúcares reductores	300	300	300	
Dióxido de carbono a 20°C mínimo (bares) **	-	-	-	$\geq 3,5$

* 0,92 g/l para vinos de edad igual o superior a 1 año, incrementándose en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12 % vol.

** ≥ 3 bares para recipientes cerrados de capacidad < 25 cl cuando se conserven a 20°C.

Los vinos amparados por la DOP Binissalem deberán presentar unas características organolépticas específicas, en cuanto a color, aroma y sabor.

Vinos con un contenido de azúcar residual menor o igual a 12 g/l expresado en glucosa

Los vinos tintos se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta con aromas de frutas rojas maduras con fondos vegetales. En boca son cálidos, carnosos, con buena estructura, equilibrados y de final persistente.

Los vinos rosados se caracterizan por ser brillantes y limpios. Son vinos con aromas primarios de frutas rojas. En boca son vinos equilibrados y persistentes.

Los vinos blancos de aspecto limpio y brillante se caracterizan por la presencia de aromas frutales, generalmente frutas blancas como pera y manzana y notas cítricas. Los vinos elaborados con las variedades Moscatel son muy aromáticos y se caracterizan por los aromas propios de la variedad. En general, los vinos blancos son frescos e intensos con buen equilibrio gustativo.

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

Vinos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa

Los vinos tintos con una intensidad de color media a media-alta, con aromas de frutas rojas muy maduras, pasas. En boca son cálidos, dulces, con buena estructura y final persistente, con buen equilibrio ácido-dulce.

Los vinos rosados de aspecto limpio y brillante con aromas de frutas rojas maduras. En boca son cálidos, dulces, equilibrados y persistentes.

Los vinos blancos presentan un aspecto limpio y brillante y se caracterizan por los aromas de frutas blancas maduras. Los vinos elaborados con las variedades Moscatel son muy aromáticos y se caracterizan por los aromas propios de la variedad.

Los vinos blancos, en boca son dulces, melosos, con buen equilibrio ácido-dulce y final persistente.

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.

Vinos espumosos

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

3. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones impuestas

3.a) Técnicas de elaboración

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la DOP Binissalem.

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.

Los locales o bodegas destinados a la crianza han de disponer de medios para el envejecimiento de los vinos que garanticen la calidad.

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos base destinados a elaborar los vinos espumosos no puede ser inferior al 10% vol.

3.b) Rendimiento

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 0,72 hectolitros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Las fracciones de vino obtenidas con presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la DOP Binissalem.

Excepcionalmente, en determinadas campañas, el Consejo Regulador por iniciativa propia o a petición de los elaboradores interesados, podrá incrementar motivadamente el límite de hectolitros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia. El acuerdo de modificación deberá comunicarse a todas las bodegas elaboradoras y a la autoridad competente. La modificación se acordará, previos los asesoramientos y comprobaciones necesarias, no pudiendo superar en ningún caso los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

3.c) Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo serán las que tiendan a conseguir las mejores calidades y especificidad de los vinos.

La densidad de plantación podrá oscilar en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación entre 2.225 y 5.200 cepas por hectárea¹.

La formación y la conducción de las cepas podrán hacerse en forma de vaso o espaldera.

En determinadas campañas y a partir de estudios técnicos o condiciones climatológicas que justifiquen motivadamente la necesidad de regar la viña, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas inscritas, y tiene que señalar las modalidades y las condiciones para llevar a cabo esta práctica.

3.d) Normas de vendimia

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana separando todo lo que no esté en perfectas condiciones.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima ha de ser del 10% en volumen para las variedades blancas y del 10,5% en volumen para las variedades tintas.

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

¹ Se ha solicitado la eliminación del número máximo de cepas por hectárea, como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de la DOP Binissalem está constituida por los terrenos con especial aptitud para el cultivo de la viña ubicados en los términos municipales de Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles y Santa Eugenia y que el Consejo Regulador haya considerado aptos para la producción de uva para elaborar vinos con las características específicas de la denominación, quedando delimitada en la documentación cartográfica del Consejo Regulador.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

Ver Anexo I: Mapas de localización.

5. Rendimientos máximos

Las producciones máximas por hectárea son las siguientes:

	kg/ha	hl/ha
Variedades blancas	9.000	64'80
Parellada	10.000	72'00
Variedades tintas	9.000	64'80

La producción podrá ser modificada en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, solicitado antes de la vendimia, con los asesoramientos y las comprobaciones previas necesarias. En caso que esta modificación se produzca, no podrá superar el 10 por ciento.

Teniendo en cuenta el punto anterior y la posible autorización de un incremento del rendimiento uva-vino establecido en el punto 3.b de Prácticas enológicas, los rendimientos máximos que se podrán autorizar serán:

	kg/ha	hl/ha
Variedades blancas	9.900	73'26
Parellada	11.000	81'40
Variedades tintas	9.900	73'26

La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites autorizados, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación, debiendo adoptar el organismo de Control las medidas de control necesarias para asegurar el cumplimiento del precepto.

6. Variedad o variedades de uvas de vinificación

La elaboración de vinos protegidos se realizará exclusivamente a partir de las variedades siguientes:

Tintas: Manto Negro, Callet, Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Gorgollassa².

Blancas: Moll (Pensal Blanca), Parellada, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Chardonnay y Giró Ros².

Se consideran variedades principales: Manto Negro, Moll y las variedades de Moscatel.

La elaboración de los vinos tintos protegidos se realizará a partir de uva de la variedad Manto Negro en un 30% como mínimo, mientras que en los vinos blancos se establece un mínimo de un 50% de uva Moll (Pensal Blanca) o de las variedades de Moscatel.

En la elaboración de vinos espumosos blancos se utilizarán exclusivamente vinos obtenidos con un porcentaje mínimo del 50% de la variedad Moll (Pensal Blanca) y de las variedades Parellada, Macabeu, Chardonnay y Giró Ros².

7. Vínculo existente entre la calidad y características del vino con el entorno geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él

7.a) Características del área geográfica (factores naturales y humanos)

El área geográfica de la DOP Binissalem con una extensión de 154,75 km², está dominada por un llano de forma ovoidea, con una altura entre 70 y 140 m sobre el nivel del mar, dispuesto de forma paralela a la *Serra de Tramuntana*. y con una pendiente media en torno al 0,5% expuesta hacia el sudeste. Este llano está rodeado por terrenos más elevados, que en las partes más altas alcanzan los 400m y están constituidos por litologías de naturaleza calcárea.

Los cantos rodados, que constituyen el elemento común más característico de los suelos de la zona, son el resultado de los procesos aluviales que se generaron en la zona. A nivel litológico se definen como limos y arcillas rojas con cantos de caliza.

² Se ha solicitado la inclusión de esta variedad como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

Sobre los materiales de origen aluvial se han desarrollado suelos, muy marcados por la presencia de elementos gruesos (gravas y piedras con formas subangulares o redondeadas) de naturaleza calcárea.

Mayoritariamente la zona geográfica está formada por Calcisoles, con alguna presencia de Luvisoles.

Los suelos en los que están establecidos los viñedos son de una fertilidad y profundidad moderada, de textura franca y con una elevada presencia de elementos gruesos. Dichos suelos son por definición de clara vocación vitícola ya que modulan el comportamiento de la vid limitando su crecimiento y producción.

Estos suelos presentan acumulaciones de carbonato de calcio habitualmente cementadas que dificultan el avance de las raíces.

El alto contenido en elementos gruesos (gravas y piedras) condiciona las propiedades de estos suelos, presentando una densidad aparente elevada y una capacidad de retención de agua limitada. Estas aparentes desventajas provocadas por las gravas y piedras son compensadas por beneficios que aportan al suelo haciéndolos muy adecuados para el cultivo de la vid. El horizonte C, al estar constituido por un conglomerado de gravas y piedras no consolidado constituye una reserva significativa de agua disponible para las vides, fácilmente explorable por las raíces.

Del mismo modo, las piedras que se acumulan en superficie en muchos terrenos atenúan la erosionabilidad del suelo frente al impacto de la lluvia y reducen de una manera significativa las pérdidas directas de agua por evaporación.

Los elementos gruesos situados en el perfil del suelo contribuyen al correcto drenaje y permiten el crecimiento y funcionalidad radicular.

Globalmente, los suelos de la DOP Binissalem presentan unas características muy adecuadas para el desarrollo de la vid. Las gravas y las piedras constituyen el elemento más relevante, constituyendo un factor positivo. La disponibilidad hídrica constituye el principal factor limitante y singular para el desarrollo de la vid.

Las condiciones climáticas de la zona geográfica son típicamente mediterráneas, se caracterizan por un régimen de temperaturas y una distribución y cuantía de precipitaciones que determinan un periodo estival seco y caluroso, y un invierno suave y ligeramente lluvioso. La precipitación media anual es de, aproximadamente, 550 mm y su distribución es irregular, concentrándose la mayoría de la lluvia en los meses de otoño (octubre, noviembre y diciembre principalmente) con un

promedio de 73 mm/mes. Durante los meses de verano (junio, julio y agosto) la precipitación es casi nula con un promedio de 17 mm/mes. Por otra parte, las temperaturas promedio que se registran en la zona determinan veranos calurosos con temperaturas máximas entre 29 y 32 °C e inviernos suaves con temperaturas mínimas entre 4 y 7 grados, con ausencia casi total de heladas primaverales. La insolación media anual es de 2750 horas.

La *Serra de Tramuntana*, es un sistema montañoso de la Isla que alcanza los 1400 m de altura y que por su proximidad a la zona geográfica, ejerce una protección frente a las heladas y los vientos fríos del Norte.

La variedad tinta Manto Negro es mayoritaria en relación a la superficie total de variedades tintas y la variedad blanca Moll (Pensal Blanca) es mayoritaria, en relación a las variedades blancas. Las dos consideradas variedades locales y junto con las variedades de Moscatel, variedades principales en la DOP Binissalem.

Los vinos blancos amparables por la DOP Binissalem deben elaborarse a partir de una cantidad mínima de 50% de Moll o de las variedades de Moscatel. Los vinos tintos deben contener al menos un 30% de la variedad Manto Negro. Los vinos espumosos blancos deben elaborarse a partir de una cantidad mínima de 50% de Moll (Pensal Blanca) y de las variedades Parellada, Macabeu, Chardonnay y Giró Ros³.

Tanto las variedades locales Moll y Manto Negro, como el resto de las variedades autorizadas, muestran una excelente respuesta a las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica, así como a los sistemas de cultivo. Las características que imprimen a los vinos están íntimamente ligadas a estas condiciones y a los factores humanos y naturales de la zona.

Los viñedos de la zona geográfica se caracterizan por ser de pequeña extensión. Los viñedos más antiguos están conducidos en vaso y los viñedos más recientes en espalderas. La orientación de las filas esta determinada por los vientos dominantes durante el período de crecimiento de la vid que son de dirección Este-Oeste.

Los criterios generales de fertilización y manejo de los suelos de la zona geográfica están encaminados a garantizar una maduración completa de la uva y, por ende, un nivel máximo de calidad de los vinos obtenidos.

³ Se ha solicitado la inclusión de esta variedad como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1.d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009.

Las prácticas en verde (aclareo o poda en verde) que se realizan en el viñedo garantizan condiciones de maduración óptimas de la uva. En concreto, una práctica casi exclusiva de los viñedos de la zona es el atado de los brotes verdes a la parte superior de un tutor rudimentario de madera. Así, los racimos quedan más expuestos al sol, se incrementa la aireación de los mismos, reduciéndose los riesgos de enfermedades criptogámicas.

Todos estos aspectos que definen a los viñedos de la zona y al manejo de los mismos, junto con la selección de las variedades (locales) principales (Manto Negro, Moll y las variedades de Moscatel) permiten obtener los vinos característicos de la zona.

La gran tradición del vino de la DOP Binissalem queda reflejada en las referencias históricas.

Desde la introducción del cultivo de la viña en el año 121 a. de C. siempre se ha cultivado la viña y se ha elaborado vino en la comarca formada por los pueblos que forman la actual DOP, incluso durante el periodo de dominación musulmana se cultivó la viña y se elaboraba vino, como lo confirma el *Liber Maiolichinus* en el cual se narra la invasión de la Mallorca musulmana por las tropas pisanas "...que saciaron su sed con el vino de los sarracenos...".

Los vinos de Binissalem fueron citados por el escritor Julio Verne en la novela "Clovis Dardentor".1896 ("*Y los dos jóvenes tuvieron que vaciar algunos vasos del excelente vino de Binisalem, cuya fama se extiende más allá del archipiélago de las Baleares*") y el archiduque de Austria Luis Salvador dedica un gran espacio en la obra "*Die Balearen in Wort und Bild geschildert (Las Baleares descritas por la palabra y el dibujo)*", publicada en 1880, a la superficie de viña y variedades de uva de la comarca. En 1807 André Grasset de Saint-Sauveur en la obra "Voyage dans les Iles Baléares et Pithiuses" (Viaje a las Islas Baleares y Pitiusas) cita: "Los de Binissalem y Sencelles son vinos apreciados,....."

Autores de la comarca como Miquel Dolç (Petites Elegies 1958), Llorenç Moyà ("Oracions per necessari" 1983) y Joan Rosselló ("La Vermada" i "Les Trascalades de Son Torrella" de la obra "Manyoc de fruita mallorquina", 1903) hacen referencia en sus textos a la vendimia y al cultivo de la vid en la comarca.

La tradición vitivinícola ha perdurado arraigada en el pueblo en fiestas como: "La Festa des Vermar" de Binissalem (a finales de septiembre coincidiendo con la vendimia) o la "Festa del Vi Novell" en Santa María del Camí (finales de noviembre coincidiendo con la puesta a la venta del vino joven).

El cultivo de la vid en la comarca ha pasado por momentos de esplendor y otros de declive relacionados con la etapa prefiloxérica, postfiloxérica, guerra civil española y el “boom” turístico de los años 60, con un nuevo resurgimiento a finales de la década de los 80, momento en el que se reconoció la DOP Binissalem y que ha supuesto un crecimiento y reconocimiento continuos.

Todo ello demuestra que la zona de producción contiene los factores humanos y naturales idóneos para elaborar vino de calidad y diferenciado.

7.b) Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente el entorno geográfico

Las condiciones climáticas y del terruño, junto con las variedades locales, son decisivas para las características y calidad de los vinos protegidos que se describen a continuación:

- en los vinos tintos, su frutalidad, calidez, estructura y persistencia.
- en los vinos rosados, su carga aromática y persistencia.
- en los vinos blancos, su frescura e intensidad olfativa y gustativa.
- en los vinos espumosos blancos, su frescor, finura, viveza e intensidad.
- en los vinos espumosos rosados, su carga aromática, finura y persistencia.

7.c) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad el vino.

Las condiciones ambientales definidas por inviernos suaves y veranos secos y calurosos y con bajo riesgo de heladas primaverales, por la influencia marina inherente a la isla de Mallorca, son ideales para el cultivo de la vid.

Bajo estas condiciones, la vid muestra un comportamiento agronómico óptimo. Así, el reservorio hídrico del invierno permite a la planta un correcto desarrollo tanto en las primeras fases de crecimiento vegetativo, como en las fases posteriores de floración, cuajado y crecimiento del fruto.

Por otra parte, las características de los suelos y las condiciones de déficit hídrico progresivo que se produce durante los meses de verano, permiten una regulación del crecimiento vegetativo desde la fase de envero hasta la vendimia, así como una cierta limitación de la capacidad productiva de la cepa.

Condiciones óptimas para el cultivo de la vid y a las que están muy bien adaptadas las variedades locales de la zona geográfica, que expresan todo su potencial. El resultado es una maduración completa de la uva con mayor concentración de azúcares en el mosto, una mayor expresión de los

procesos asociados a la síntesis y acumulación de compuestos determinantes de la calidad de la uva (azúcares, ácidos, compuestos aromáticos y compuestos fenólicos) que permite la elaboración de vinos cálidos, con buena graduación alcohólica, frutalidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia.

8. Requisitos aplicables

8.a) Marco legal

UE: R(CE) 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas

España: Ley 24/2003 de la Viña y el Vino

Autonómica: Ley 1/1999 del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

Reglamento DOP Binissalem: O.C. 21/11/2005 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Binissalem, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control. Modificada por O.C. 16/10/2009

8.b) Envasado

Con el fin de garantizar la calidad, todos los vinos con DOP Binissalem destinados a la comercialización final tienen que expedirse envasados.

Los vinos amparados por la DOP Binissalem únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en unos envases que no perjudiquen la calidad o el prestigio y que estén aprobados por el Consejo Regulador.

El envasado de vinos amparados por la DOP Binissalem deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas Embotelladoras y ubicadas en la zona protegida por la DOP Binissalem.

Esta restricción se establece para garantizar la calidad de los vinos, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

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

8.c) Etiquetado

En el etiquetado de los vinos envasados tiene que figurar obligatoriamente, de manera destacada, el nombre de la DOP Binissalem.

Antes de la puesta en circulación del etiquetado, éste deberá ser autorizado por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacione con este Pliego. Se denegará la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como también podrá ser revocada una autorización si variasen las circunstancias de la firma propietaria de ella, previa audiencia de la firma interesada, todo ello sin perjuicio de las competencias que correspondan a otros organismos en materia de supervisión del incumplimiento de las normas generales de etiquetado.

Los envases en que se expidan los vinos para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocados por la bodega en la propia bodega y siempre de forma que no se permita una segunda utilización. Los vinos amparados por la DOP Binissalem irán en envases que no perjudiquen su calidad y prestigio.

8.d) Actividades permitidas y prohibidas

1. En las bodegas inscritas en los distintos registros del Consejo Regulador solamente podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de uvas procedentes de superficies vitícolas inscritas en el Registro de Viñas en Producción de la DOP Binissalem.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas para llevar a cabo la recepción de uvas y la elaboración, el embotellado, la crianza y el almacenamiento de vinos elaborados con uvas de la zona de producción que no procedan de viñas inscritas, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y almacenamiento de los productos obtenidos, se realice de forma separada de los que opten a ser amparados por la DOP y siempre que se garantice su rastreabilidad.

3. El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas inscritas en los registros, excepcionalmente, el almacenamiento de vinos embotellados, etiquetados y precintados no originarios de la comarca y envasados en bodegas no inscritas en los citados registros.

4. En las bodegas inscritas se podrá elaborar, embotellar, someter a crianza y almacenar vinos que procedan de viñas inscritas en el Registro de Viñas Experimentales. En este caso, la recepción de uva y la manipulación, la elaboración y el almacenamiento de dichos vinos se realizarán de forma separada de las operaciones correspondientes a los productos que opten a ser protegidos por la denominación, que se hará con la debida identificación y rastreabilidad de los depósitos y envases.

8.e) Menciones tradicionales facultativas

Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen protegida (DOP), Crianza, Reserva, Gran reserva, Clásico.

9. Controles

9.1. Organismo encargado de comprobar el cumplimiento de las disposiciones del pliego

Consejo Regulador de la DOP Binissalem
Entidad acreditada por ENAC con nº 71/C-PR 183
Domicilio: C/ Celler del Rei, 9 1º
07350 Binissalem
Provincia: Baleares
País: España
NIF: Q-5755005-E
Tel. 971 51 21 91
Fax. 971 51 21 91
Email : info@binissalem.do
www.binissalem.do

9.2. Tareas específicas de control

Los operadores que deseen amparar sus vinos bajo la DOP Binissalem se someterán a auditorias y controles anuales realizados por el organismo de control.

El Plan de Control anual establecerá las auditorias y los controles a realizar a los operadores y que consiste en:

- Auditorias anuales a bodegas en proceso de vendimia y elaboración.

- Auditorias anuales a bodegas finalizada la elaboración comprobando todas las fases del proceso en cumplimiento de este pliego.

- Toma de muestras de vino en función del volumen de elaboración de la bodega. Las muestras se someterán a análisis físico-químico y sensorial en cumplimiento de este pliego. Para ello, sobre muestras anónimas se realizará un examen físico-químico determinando: grado alcohólico total y adquirido, azúcares totales (fructosa y glucosa. Incluyendo sacarosa en caso de espumosos), acidez total, acidez volátil, dióxido de azufre total, dióxido de carbono en espumosos (sobrepresión en bares a 20°C) y, un examen organoléptico llevado a cabo por un panel de cata que valorará el vino en la fase visual, fase olfativa y fase gustativa. Estos análisis se llevarán a cabo en cualquier fase del proceso de producción, incluida la fase de envasado, o posteriormente.

El contenido de las auditorias cubrirá todas las fases del proceso y comprobará que los locales de los agentes económicos y los productos cumplen las condiciones establecidas en este pliego y que el agente económico tiene un sistema de autocontrol implantado.

Toda partida de uva, de mosto o de vino que por cualquier causa presente defectos o alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Pliego, no podrá ser comercializada amparada por la DOP Binissalem.

Asimismo, también pierde el derecho de uso de la DOP Binissalem cualquier producto obtenido a partir de una mezcla con otro que no reúna las características para ser amparado por esta DOP.

El viticultor y/o vinicultor desclasificará cualquier uva, mosto o vino que no reúna las características para ser amparado por esta DOP, en cualquier fase de producción, elaboración, envejecimiento o comercialización, comunicándolo al organismo de control.

Los productos no aptos permanecerán identificados bajo la supervisión del organismo de control en envases independientes y rotulados debidamente.

Toda expedición de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga lugar entre las firmas inscritas, aun pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada de la documentación pertinente.

El transporte de vinos a granel amparados por la DOP o con derecho a ser amparados, entre bodegas inscritas, deberá ir acompañado del documento de acompañamiento para productos vitivinícolas sellado, previo al transporte, por la autoridad de control.

ANEXO I: MAPAS DE LOCALIZACIÓN

