

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ILLES BALEARS

- 3203** *Orden 2/2026, de 28 de enero, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural, por la que se modifica la Orden de 11 de abril de 2014, por la que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la Denominación de Origen Binissalem.*

### PREÁMBULO

I

El 17 de abril de 2014 se publicó en el «Boletín Oficial de las Illes Balears» la Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 11 de abril de 2014 por la que se aprueba el Pliego de condiciones y el Reglamento de la Denominación de Origen Binissalem.

El 22 de febrero de 2025 se publicó en el «Boletín Oficial de las Illes Balears» la Orden 5/2025, de 21 de febrero, por la que se modifica la Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 11 de abril de 2014 por la que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la Denominación de Origen Binissalem.

El 17 de septiembre de 2025, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Binissalem presentó una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Binissalem, en la que se propuso: autorizar tres nuevas variedades de uva para vinificación, incluir la mención facultativa «Nombre de la unidad geográfica menor (municipio)», incluir la mención facultativa «Vinyet» y modificar la descripción sensorial de los vinos.

El 28 de octubre de 2025 se publicó una resolución de la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local en el «Boletín Oficial del Estado» (BOE), mediante la cual se daba publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Binissalem y, además, se establecía un plazo de dos meses para presentar declaraciones de oposición, en el que no se presentó ninguna.

Las modificaciones propuestas para los vinos de la DO Binissalem se corresponden con modificaciones normales, que vienen definidas en el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) 1151/2012.

II

En el ámbito autonómico, el artículo 30.43 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, aprobado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, establece que la Comunidad Autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la Comunidad Autónoma, título competencial que legitima la modificación de esta norma, de acuerdo con lo establecido en el artículo 58.1 del Estatuto.

El artículo 132 de la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Illes Balears, establece que las indicaciones geográficas protegidas deben tener un pliego de condiciones, que ya fue aprobado por la Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 11 de abril de 2014 por la que se aprueban el Pliego de condiciones y el Reglamento de la Denominación de Origen Binissalem.

Las modificaciones normales, así como su comunicación, se regulan en el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, y en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y su oposición.

Debe hacerse referencia al Decreto 11/2002, de 25 de enero, de autorización al «consejero de Agricultura y Pesca» para la aprobación de normativa en determinadas materias vitivinícolas. Concretamente, se autoriza al consejero de Agricultura y Pesca (actual consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural) para que desarrolle mediante órdenes de la Consejería la normativa europea y estatal referente al sector vitivinícola en el ámbito de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, en las siguientes materias: potencial de producción vitícola; mecanismos de mercado en el sector del vino; agrupaciones de productores y organizaciones sectoriales en el sector del vino; prácticas y tratamientos enológicos, designación, denominación, presentación y protección, vinos de calidad producidos en determinadas regiones.

La Ley 1/2019, de 31 de enero, del Gobierno de las Illes Balears, en el artículo 46.2.b), establece que los consejeros pueden dictar disposiciones reglamentarias en las materias propias de sus departamentos, cuando así los autorice una ley o un decreto del Gobierno, y de acuerdo con la legislación básica.

De acuerdo con el artículo 49.1 de la Ley 1/2019, de 31 de enero, del Gobierno de las Illes Balears, quedan suficientemente justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad, porque responde a criterios de interés general; de eficacia, porque se alcanzan los objetivos perseguidos y esta norma es el instrumento adecuado para modificar el Pliego de condiciones; de proporcionalidad, porque esta es la regulación imprescindible para atender la necesidad que se cubre con la norma; de seguridad jurídica, dado que se trata de una modificación normativa que se inserta con carácter estable, integrado, claro y cierto en el marco normativo autonómico y mantiene la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico, tanto nacional como de la Unión Europea; de transparencia, porque se publica la información en el portal web del Gobierno de las Illes Balears y permite el acceso universal para garantizar que los ciudadanos puedan tener información permanente, al tiempo que facilita la participación y la presentación de sugerencias por medios telemáticos; de eficiencia, ya que la iniciativa normativa no implica cargas administrativas innecesarias o accesorias y racionaliza la gestión de los recursos públicos; de calidad, en tanto que fomenta una figura de calidad; y de simplificación, ya que se han seguido los trámites estrictamente necesarios para cumplir con el objetivo de la norma.

Por todo ello, en virtud de las facultades que tengo atribuidas en materia de indicaciones geográficas protegidas de acuerdo con el Decreto 10/2025, de 14 de julio, de la Presidenta de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears (BOIB n.º 91, de 14 de julio de 2025); y haciendo uso de las facultades que me atribuye el artículo 41.c) de la Ley 1/2019, de 31 de enero, del Gobierno de las Illes Balears, a propuesta de la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local, dicto la siguiente orden.

Artículo único. *Modificación del anexo A de la Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 11 de abril de 2014 por la que se aprueba el Pliego de condiciones y el Reglamento de la Denominación de Origen Binissalem.*

1. Se modifica el apartado 2 «Descripción de los vinos» que pasa a tener la siguiente redacción:

«Los vinos amparados por la DOP Binissalem deben presentar las siguientes características analíticas y organolépticas:

Parámetros	Tintos	Rosados	Blancos	Espumosos blancos y rosados
Graduación alcohólica adquirida (%Vol.).	11,5	11,0	10,5	10,5
Graduación alcohólica total mínima (%Vol.).	11,5	11,0	10,5	10,0 (VI 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 12 a 32. Semiseco 32 a 50. Dulce > 50.
Acidez total mínima (g ác. tartárico/l).	3,5	3,5	3,5	3,5
Acidez volátil máxima (g ác. 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
Vinyet.	150	150	150	150
Dióxido de azufre total máximo (mg/l). Vinos con > 5 a ≤ 45 g/l azúcares reductores.	180	240	240	180
Vinyet.	150	200	200	150
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con > 45 g/l azúcares reductores.	300	300	300	180
Vinyet.	250	250	250	150
Dióxido de carbono a 20.ºC mínimo (bares)**.	—	—	—	≥ 3,5

\* 0,92 g/l para a vinos 1 año o más; se incrementa en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que supere el 12 % vol.

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

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*

Tintos.

Fase visual: limpios.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados, pudiendo aparecer notas vegetales o florales o minerales.

Fase gustativa: estructura, equilibrio y cierta persistencia.

Rosados.

Fase visual: brillantes y limpios.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados, pudiendo aparecer notas vegetales o florales.

Fase gustativa: equilibrio y cierta persistencia.

Blancos.

Fase visual: brillantes y limpios.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados, pudiendo aparecer notas vegetales o florales. Los vinos de moscatel se caracterizan por los aromas propios de la variedad

Fase gustativa: equilibrio y buena intensidad.

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.

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

Tintos.

Fase visual: limpios.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados (fruta madura, pasificada o confitada), pudiendo aparecer notas vegetales o florales o minerales.

Fase gustativa: buen equilibrio ácido-dulce.

Rosados.

Fase visual: brillantes y limpios.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados (fruta madura), pudiendo aparecer notas florales o vegetales.

Fase gustativa: buen equilibrio ácido-dulce.

Blancos.

Fase visual: brillantes y limpios.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados (fruta madura, pasificada o confitada), pudiendo aparecer notas vegetales o florales. Los vinos moscatel se caracterizan por los aromas propios de la variedad.

Fase gustativa: buen equilibrio ácido-dulce.

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.

*Vinos espumosos*

Blancos.

Fase visual: limpios y brillantes.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados, pudiendo aparecer notas vegetales o florales o de pastelería.

Fase gustativa: equilibrio, finura y buena intensidad.

Rosados.

Fase visual: limpios y brillantes.

Fase olfativa o gustativa: se caracterizan, normalmente, por los aromas afrutados, pudiendo aparecer notas vegetales o florales.

Fase gustativa: equilibrio, finura y cierta persistencia.

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

2. Se modifica el apartado 5 «Rendimientos máximos» que pasa a tener la siguiente redacción:

«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

Rendimiento máximo para hacer uso de la mención “Vinyet”.

	kg/ha	hl/ha
Variedades blancas.	6.750	48,60
Parellada.	7.500	54
Variedades tintas.	6.750	48,60

El Consejo Regulador puede modificar la producción en determinadas campañas, a iniciativa propia o a petición previa a la vendimia de los viticultores interesados, con los asesoramientos y las comprobaciones previas necesarias. En caso que esta modificación se produzca, no podrá superar el diez 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

Para hacer uso de la mención “Vinyet”.

	kg/ha	hl/ha
Variedades blancas.	7.425	54,95
Parellada.	8.250	61,05
Variedades tintas.	7.425	54,95

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.

El organismo de Control deberá adoptar las medidas necesarias para asegurar el cumplimiento de este precepto.»

3. Se modifica el apartado 6 «Variedad o variedades de uva de vinificación» que pasa a tener la siguiente redacción:

«Los vinos protegidos se elaborarán exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Tintos: manto negro, callet, tempranillo, monastrell, cabernet sauvignon, merlot, syrah, gorgollasa, escursac, giró negre, esperó de gall y fogoneu.

Blancas: moll o prensal blanca, parellada, macabeo, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, chardonnay y giró ros.»

4. Se modifica el apartado 7.b) «Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico» que pasa a tener la siguiente redacción:

«Las condiciones climáticas y del terreno, 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 frutosidad, 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.»

5. Se modifica el apartado 7.c) «Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino» que pasa a tener la siguiente redacción:

«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.

El resultado de estas condiciones óptimas para el cultivo de la vid, a las que están muy bien adaptadas las variedades locales de la zona geográfica, que expresan todo su potencial, 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, frutosidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia.»

6. Se modifica el apartado 8.e «Menciones tradicionales facultativas» que pasa a tener la siguiente redacción:

«Menciones tradicionales.

Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Protegida (DOP), Crianza, Reserva, Gran Reserva y Clásico.

Mención de la unidad geográfica menor (municipio).

Podrán hacer uso en el etiquetado del nombre de la unidad geográfica menor (municipio), los vinos que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Al menos el 85 % de la uva proceda de dicho municipio.
- b) Se elabore en una bodega inscrita en la DO de dicho municipio.
- c) En el etiquetado, el nombre del municipio irá, obligatoriamente, en el mismo campo visual que la mención “DO Binissalem” o “Denominación de Origen Binissalem”, con un tamaño y grosor de la letra igual o inferior a ésta. En cualquier caso, el nombre del municipio no destacará más que el nombre de “BINISSALEM”.
- d) En el etiquetado, el nombre del municipio irá precedido, obligatoriamente, de la expresión “Vi de la Vila de...” o “Vi de...”.

Mención “Vinyet”.

Podrán hacer uso de la mención “Vinyet” en el etiquetado, los vinos que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Vinos elaborados con un mínimo del 85 % de variedades locales (Catálogo de las variedades locales de interés agrario de las Islas Baleares) o de las variedades de Moscatel, según artículo 6 del Pliego.
- b) Procedente de viñas con una edad mínima de 20 años.
- c) Vendimia manual y en cajas o “portadores” de una capacidad máxima de 20 kg.
- d) Reducción del contenido de dióxido de azufre total según la tabla de descripción de los vinos.
- e) Rendimientos máximos en viña de un 75 % respecto a la producción máxima permitida.
- f) En el etiquetado la mención “Vinyet” tendrá un tamaño de letra igual o inferior al nombre de la Denominación de Origen.»

Disposición adicional primera. *Publicación del Pliego de condiciones modificado y documento único.*

Se publica el pliego de condiciones y el documento único modificados a través de la página web del Govern de les Illes Balears, en el siguiente enlace:

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

Disposición adicional segunda. *Publicación de la Orden.*

Se ordena la publicación de la presente Orden en el «Boletín Oficial del Estado», según estable el artículo 13.3 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, y en el «Boletín Oficial de las Illes Balears».

Disposición adicional tercera. *Envío de expediente.*

Se envía el expediente de modificación del pliego de condiciones al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a efectos de su remisión a la Comisión Europea.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Palma, 28 de enero de 2026.—El Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural,  
Joan Simonet Pons.