



Secció I. Disposicions generals

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I MEDI NATURAL

860

Ordre 2/2026, de 28 de gener, del del conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural per la qual es modifica l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014, per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la Denominació d'Origen Binissalem

PREÀMBUL

I

El 17 d'abril de 2014 es va publicar en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears* l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014 per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la Denominació d'Origen Binissalem.

El 22 de febrer de 2025 es va publicar en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears* l'Ordre 5/2025, de 21 de febrer, per la qual es modifica l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014 per la qual s'aprova el plec de condicions i el reglament de la Denominació d'Origen Binissalem.

El 17 de setembre de 2025 el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Binissalem va presentar una sol·licitud de modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Binissalem, on es proposà: autoritzar tres noves varietats de raïm per a vinificació, incloure la menció facultativa “Nom de la unitat geografia menor (municipi)”, incloure la menció facultativa “Vinyet” i modificar la descripció sensorial dels vins.

El 28 d'octubre de 2025 es va publicar una resolució de la Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte Local en el *Butlletí Oficial de l'Estat* (BOE), mitjançant la qual es donava publicitat a la sol·licitud de modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Binissalem i, a més, s'establia un termini de dos mesos per presentar declaracions d'oposició, en el qual no se'n presentà cap.

Les modificacions proposades per als vins de la DO Binissalem es corresponen a modificacions normals, que venen definides en l'article 24 del Reglament (UE) 2024/1143 del Parlament Europeu i del Consell, d'11 d'abril de 2024, relatiu a les indicacions geogràfiques per a vins, begudes espirituoses i productes agrícoles, així com especialitats tradicionals garantides i termes de qualitat facultatius per a productes agrícoles pel qual es modifiquen els Reglaments (UE) núm. 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753, i es deroga el Reglament (UE) 1151/2012.

II

En l'àmbit autonòmic, l'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, aprovat per la Llei Orgànica 1/2007, de 28 de febrer, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la Comunitat Autònoma, títol competencial que legitima la modificació d'aquesta norma, atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

L'article 132 de la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears estableix que les indicacions geogràfiques protegides han de tenir un plec de condicions, que ja es va aprovar amb l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014 per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la Denominació d'Origen Binissalem.

Les modificacions normals, així com la comunicació de les mateixes, es regulen en el Reglament (UE) 2024/1143 del Parlament Europeu i del Consell, d'11 d'abril de 2024, i en el Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides al registre comunitari i la seva oposició.

Cal efectuar una referència al Decret 11/2002, de 25 de gener, d'autorització al «conseller d'Agricultura i Pesca» per a l'aprovació de normativa en determinades matèries vitivinícoles. Concretament, s'autoritza el conseller d'Agricultura i Pesca (actual conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural) perquè desenvolupi mitjançant ordres de la Conselleria la normativa europea i estatal referent al sector vitivinícola en l'àmbit de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, en les matèries següents: potencial de producció vitícola; mecanismes de mercat en el sector del vi; agrupacions de productors i organitzacions sectorials en el sector del vi; pràctiques i tractaments enològics, designació, denominació, presentació i protecció, vins de qualitat produïts en determinades regions.



La Llei 1/2019, de 31 de gener, del Govern de les Illes Balears, en l'article 46.2 b) estableix que els consellers poden dictar disposicions reglamentàries en les matèries pròpies dels seus departaments, quan l'autoritzi una llei o un decret del Govern, i d'acord amb la legislació bàsica.

D'acord amb l'article 49.1 de la Llei 1/2019, de 31 de gener, del Govern de les Illes Balears, queden suficientment justificats els principis de bona regulació següents: de necessitat, perquè respon a criteris d'interès general; d'eficàcia, perquè s'assoleixen els objectius perseguits i aquesta norma és l'instrument adequat per modificar el Plec de condicions; de proporcionalitat, perquè aquesta és la regulació imprescindible per atendre la necessitat que cobrim amb la norma; de seguretat jurídica, atès que es tracta d'una modificació de norma que s'insereix amb caràcter estable, integrat, clar i de certesa, en el marc normatiu autonòmic i manté la coherència amb la resta de l'ordenament jurídic tant nacional com de la Unió Europea; de transparència, perquè es publica la informació al portal web del Govern de les Illes Balears i permet l'accés universal a fi de garantir que els ciutadans puguin tenir informació permanent a la vegada que facilita la participació i presentació de suggeriments per mitjans telemàtics; d'eficiència, ja que la iniciativa normativa no implica càrregues administratives innecessàries o accessòries i racionalitza la gestió dels recursos públics; de qualitat, en tant que fomenta una figura de qualitat; i de simplificació, ja que s'han seguit els tràmits estrictament necessaris per complir amb l'objectiu de la norma.

Per tot això, en virtut de les facultats que tenc atribuïdes en matèria d'indicacions geogràfiques protegides d'acord amb el Decret 10/2025, de 14 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears (BOIB núm. 91 de 14 de juliol de 2025); i fent ús de les facultats que m'atribueix l'article 41.c) de la Llei 1/2019, de 31 de gener, del Govern de les Illes Balears, a proposta de la Direcció General de Qualitat Agroalimentària i Producte local, dict la següent

Ordre

Article únic

Modificació de l'Annex A de l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014 per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la Denominació d'Origen Binissalem

1. Es modifica l'apartat 2 "Descripció dels vins" que passa a tenir la redacció següent:

Els vins emparats amb la DOP Binissalem han de tenir les característiques analítiques i organolèptiques següents:

Paràmetres		Negres	Rosats	Blancs	Escumosos blancs i rosats
Graduació alcohòlica adquirida (%Vol.)		11,5	11,0	10,5	10,5
Graduació alcohòlica total mínima (%Vol.)		11,5	11,0	10,5	10,0 (vi base) 10,5
Sucres totals (g/l glucosa i fructosa)		Secs ≤ 4 Semisecs > 4 a ≤ 12 Semidolços > 12 a ≤ 45 Dolços > 45			
Sucres totals (g/l)		-	-	-	Brut nature < 3 Extra brut 0 a 6 Brut < 12 Extra sec 12 a 17 Sec 12 a 32 Semisec 32 a 50 Dolç > 50
Acidesa total mínima (g ac. tartàric/l)		3,5	3,5	3,5	3,5
Acidesa volàtil màxima (g ac. acètic/l)*		0,8	0,8	0,8	0,8
Diòxid de sofre total màxim (mg/l) ≤ 5 g/l sucres reductors		150	180	180	180
	Vinyet	150	150	150	150
Diòxid de sofre total màxim (mg/l)		180	240	240	180
Vins amb > 5 a ≤ 45 g/l sucres reductors		150	200	200	150
	Vinyet	150	200	200	150
Diòxid de sofre total màxim (mg/l) Vins amb > 45 g/l sucres reductors		300	300	300	180
	Vinyet	250	250	250	150
Diòxid de carboni a 20°C mínim (bars)**		-	-	-	≥ 3,5

* 0,92 g/l per a vins 1 any o més; s'incrementa en 0,06 g/l per cada grau d'alcohol que superi el 12 %vol.** ≥ 3 bars per a recipients tancats de capacitat < 25 cl quan es conservin a 20°C.



Els vins emparats amb la DOP Binissalem han de presentar unes característiques organolèptiques específiques, pel que fa al color, a l'aroma i al sabor.

Vins amb un contingut de sucre residual de fins a 12 g/l expressat en glucosa

NEGRES

Fase visual: nets.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats, podent aparèixer notes vegetals o florals o minerals.

Fase gustativa: estructura, equilibri i certa persistència.

ROSATS

Fase visual: brillants i nets.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats podent aparèixer notes vegetals o florals.

Fase gustativa: equilibri i certa persistència.

BLANCS

Fase visual: brillants i nets.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats podent aparèixer notes vegetals o florals. Els vins moscatell es caracteritzen per les aromes pròpies de la varietat.

Fase gustativa: equilibri i bona intensitat.

En tots els casos, en funció de la composició de varietats, efectes de l'anyada o de mètode d'elaboració els caràcters secundaris poden predominar.

Els vins que es sotmetin a processos de criança en botes presentaran aromes propis de la criança amb matisos de la fusta o especiat.

Vins amb un contingut de sucre residual major a 12 g/l expressat en glucosa

NEGRES

Fase visual: nets.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats (fruita madura, passificada o confitada), podent aparèixer notes vegetals o florals o minerals.

Fase gustativa: bon equilibri àcid-dolç.

ROSATS

Fase visual: brillants i nets.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats (fruita madura), podent aparèixer notes florals o vegetals.

Fase gustativa: bon equilibri àcid-dolç.

BLANCS

Fase visual: brillants i nets.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats (fruita madura, passificada o confitada), podent aparèixer notes vegetals o florals. Els vins moscatell es caracteritzen per les aromes pròpies de la varietat.

Fase gustativa: bon equilibri àcid-dolç.



En tots els casos, en funció de la composició de varietats, efectes de l'anyada o del mètode d'elaboració els caràcters secundaris poden predominar.

Els vins que es sotmetin a processos de criança en botes presentaran aromes pròpies de la criança amb matisos de la fusta o especiats.

Vins escumosos

BLANCS

Fase visual: nets i brillants.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats, podent aparèixer notes vegetals o florals o de pastisseria.

Fase gustativa: equilibri, finor i bona intensitat.

ROSATS

Fase visual: nets i brillants.

Fase olfactiva o gustativa: es caracteritzen, normalment, per les aromes afruitats, podent aparèixer notes vegetals o florals.

Fase gustativa: equilibri, finor i certa persistència.

En tots els casos, en funció de la composició de varietats, efectes de l'anyada o del mètode d'elaboració els caràcters secundaris poden predominar.

2. Es modifica l'apartat 5 "Rendiments màxims" que passa a tenir la redacció següent:

Les produccions màximes per hectàrea són les següents:

	kg/ha	hl/ha
Varietats blanques	9.000	64'80
Parellada	10.000	72'00
Varietats negres	9.000	64'80

Rendiment màxim per fer ús de la menció "Vinyet"

	kg/ha	hl/ha
Varietats blanques	6.750	48,60
Parellada	7.500	54
Varietats negres	6.750	48,60

El Consell Regulador pot modificar la producció en determinades campanyes, per iniciativa pròpia o a petició prèvia a la verema dels viticultors interessats, amb les comprovacions prèvies i l'assessorament necessaris. En el cas que aquesta modificació es produeixi, no pot superar el deu per cent.

D'acord el punt anterior i la possible autorització d'un increment del rendiment raïm-vi que estableix el punt 3 b, relatiu a les practiques enològiques, els rendiments màxims que es podran autoritzar seran:

	kg/ha	hl/ha
Varietats blanques	9.900	73'26
Parellada	11.000	81'40
Varietats negres	9.900	73'26

Per fer ús de la menció "Vinyet"

	kg/ha	hl/ha
Varietats blanques	7.425	54,95



	kg/ha	hl/ha
Parellada	8.250	61,05
Varietats negres	7.425	54,95

El raïm procedent de parcel·les on el rendiment superi els límits autoritzats no es pot utilitzar en l'elaboració de vins protegits amb aquesta denominació. L'organisme de control ha d'adoptar les mesures necessàries per assegurar que es compleix aquesta obligació.

3. Es modifica l'apartat 6 “Varietat o varietats de raïm de vinificació” que passa a tenir la redacció següent:

Els vins protegits s'han d'elaborar exclusivament amb raïms de les varietats següents:

- Negres: manto negre, callet, ull de llebre, monestrell, cabernet sauvignon, merlot, sirà, gorgollasa, escursac, giró negre, esperó de gall i fogoneu.
- Blanques: moll o premsal blanc, parellada, macabeu, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra menut, chardonnay i giró ros.

4. Es modifica l'apartat 7.b) “Informació sobre la qualitat o les característiques del vi degudes fonamentalment o exclusivament a l'entorn geogràfic” que passa a tenir la redacció següent:

Les condicions climàtiques i del terreny, juntament amb les varietats locals, són decisives per a les característiques i la qualitat dels vins protegits que es descriuen a continuació:

- En els vins negres, l'afruitament, l'estructura i la persistència.
- En els vins rosats, la càrrega aromàtica i la persistència.
- En els vins blancs, la frescor i la intensitat olfactiva i gustativa.
- En els vins escumosos blancs, la frescor, la vivesa i la intensitat.
- En els vins escumosos rosats, la càrrega aromàtica, la finor i la persistència.

5. Es modifica l'apartat 7.c) “Relació entre les característiques de la zona geogràfica i la qualitat del vi” que passa a tenir la redacció següent:

Les condicions ambientals definides per hiverns suaus i estius secs i calorosos, amb baix risc de gelades primaverals per la influència marina inherent a l'illa de Mallorca, són ideals per al cultiu de la vinya. Sota aquestes condicions, la vinya mostra un comportament agronòmic òptim.

Així, el reservori hídric de l'hivern permet a la planta un desenvolupament correcte tant en les primeres fases de creixement vegetatiu com en les fases posteriors de floració, quallat i creixement del fruit.

Per una altra banda, les característiques dels sòls i les condicions de dèficit hídric progressiu que es produeix durant els mesos d'estiu permeten una regulació del creixement vegetatiu des de la fase de verol fins a la verema, com també una certa limitació de la capacitat productiva del cep.

El resultat d'aquestes condicions òptimes per al cultiu de la vinya, a les quals estan molt ben adaptades les varietats locals de la zona geogràfica, que expressen tot el seu potencial, és una maduració completa del raïm amb més concentració de sucres en el most, una expressió major dels processos associats a la síntesi i l'acumulació de compostos determinants de la qualitat del raïm (sucres, àcids, compostos aromàtics i compostos fenòlics) que permet elaborar vins amb bona graduació alcohòlica, afruitament, estructura, intensitat, equilibri i persistència.

6. Es modifica l'apartat 8.e “Mencions tradicionals facultatives” que passa a tenir la redacció següent:

Mencions tradicionals

Denominació d'origen (DO), denominació d'origen protegida (DOP), criança, reserva, gran reserva i clàssic.

Menció de la unitat geogràfica menor (municipi):

Podran fer ús a l'etiquetatge del nom de la unitat geogràfica menor (municipi) els vins que compleixen els requisits següents:

- a) Com a mínim el 85 % del raïm procedeix del municipi anomenat.
- b) S'elabora a un celler del municipi esmentat i inscrit en la DO.
- c) El nom del municipi figurarà obligatòriament en el mateix camp visual que la menció “Denominació d'Origen Binissalem” o “DO Binissalem” i amb una mida i gruix de la lletra igual o inferior a aquesta. En qualsevol cas, el nom del municipi no destacarà més que el nom de “Binissalem”.



d) El nom del municipi anirà precedit, obligatòriament, de l'expressió “Vi de Vila de...” o “Vi de ...”

Menció Vinyet

Podran fer ús de la menció “vinyet” en l'etiquetatge, els vins que compleixin els requisits següents:

- a) Vins elaborats amb un mínim del 85% de varietats locals (Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears) o de les varietats de Moscatell, segons l'article 6 del Plec.
- b) Procedent de vinyes amb una edat mínima de 20 anys.
- c) Verema manual i en capses o “portadores” d'una capacitat màxima de 20 kg.
- d) Reducció del contingut de diòxid de sofre total segons la taula de descripció dels vins.
- e) Rendiments màxims en vinya d'un 75% respecte a la producció màxima permesa.
- f) La menció “Vinyet” tindrà una mida de lletra igual o inferior al nom de la Denominació d'Origen “Binissalem”.

Disposició addicional primera

Publicació del plec de condicions modificat i document únic

Es publiquen el plec de condicions i el document únic modificats a través del portal web del Govern de les Illes Balears, a l'enllaç següent:

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

Disposició addicional segona

Publicació de l'Ordre

S'ordena la publicació de la present Ordre en el *Butlletí Oficial de l'Estat*, segons l'establert a l'article 13.3 del RD 1335/2011, de 3 d'octubre, i en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Disposició addicional tercera

Enviament d'expedient

S'envia l'expedient de modificació del plec de condicions al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació als efectes de la seva remissió a la Comissió Europea.

Disposició final única

Entrada en vigor

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver-se publicat en el *Butlletí Oficial de l'Estat*.

Palma, en la data de la signatura electrònica (28 de gener de 2026)

El conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural

Joan Simonet Pons

