



## Sección I. Disposiciones generales

### ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y TERRITORIO

6684

*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"*

Esta Orden tiene por objeto compilar y adaptar al marco normativo actual el Reglamento de la denominación de origen Binissalem, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control, aprobado por la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005. Esta orden se modificó por la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 19 de junio de 2007 ya derogada; la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 16 de octubre de 2009; la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 18 de diciembre de 2012, y la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de febrero de 2013.

El Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), creó una nueva organización común de mercados agrícolas. Posteriormente también se emprendió una reforma en el sector vitivinícola con la aprobación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

El Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, supuso una importante modificación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, porqué incorporó todo el sector vitivinícola en la organización común de mercados única, proceso iniciado con el Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008. El Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, modificado posteriormente por los Reglamentos (UE) 401/2010, de 7 de mayo, y 538/2011, de 1 de junio, estableció determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 con respecto a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas. El Reglamento de ejecución (UE) 670/2011 de la Comisión, de 12 de julio de 2011, modifica este Reglamento y concluye la reforma legislativa en materia vitivinícola.

El artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007 establece que perderán la protección las denominaciones de vinos respecto de las que no se presente el expediente técnico y las decisiones nacionales de aprobación a más tardar el día 31 de diciembre de 2011.

Así, para conservar la denominación de origen "Binissalem", correspondió redactar un pliego de condiciones según indica el artículo 118 quarter del Reglamento (CE) 1234/2007 y presentarlo antes del día 31 de diciembre de 2011, lo que se hizo el 20 de diciembre de 2011.

La última modificación del Reglamento, artículos 5 y 6, fue consecuencia de una solicitud del Consejo Regulador, de 15 de septiembre de 2011, mediante la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de febrero de 2013. La modificación tuvo como finalidades principales, por una parte, autorizar las variedades autóctonas Girós y Gorgollassa en la elaboración de los vinos, y por otra, adaptar las prácticas de cultivo, en particular la densidad de plantación, a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos para conseguir las mejores calidades y especificidad de los vinos.

El Reglamento de Ejecución 670/2011 (UE) de la Comisión de 12 de julio de 2011 modifica el artículo 73.1.d del Reglamento (CE) 607/2009 y establece que a cualquier modificación de menor importancia del pliego de condiciones presentada a un Estado miembro a partir del 1 de agosto de 2009 que éste la haya transmitido a la Comisión antes del 31 de diciembre de 2011 es de aplicación el procedimiento previsto en el artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007. El 20 de diciembre de 2011, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino envió a la Comisión Europea el pliego de condiciones de la denominación de origen Binissalem y la propuesta de modificación del articulado.

La modificación planteada no estaba relacionada con las características esenciales del producto, no alteraba el vínculo, no incluía un cambio del nombre del producto o de una parte de su nombre, no afectaba a la zona geográfica delimitada y no implicaba nuevas restricciones a la comercialización del producto. Así, se consideró como una modificación de menor importancia según lo establecido en el artículo 20.4 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que respecta a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

En el ámbito estatal, la normativa se encuentra contenida básicamente en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; 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 la oposición a ellas; y el Real



Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Dado que la reglamentación que debe adaptarse se aprobó mediante orden, de acuerdo con el principio de jerarquía normativa, corresponde derogarla mediante una orden y publicar el nuevo pliego de condiciones y el reglamento de acuerdo con la normativa comunitaria.

El artículo 30.43 del Estatuto de autonomía de las Illes Balears de 2007, 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 aprobación de esta norma dado lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

Así mismo y en el ámbito autonómico, el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, establece el régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y control de la denominación de calidad.

Mediante el Decreto 5/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, se determinó la composición del Gobierno y se estableció la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Este proceso se completó mediante la aprobación del Decreto 6/2013, de 2 de mayo, del Presidente 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, modificado por el Decreto 15/2013, de 7 de junio, del Presidente de las Illes Balears.

De acuerdo con el artículo 2.8 a del Decreto 6/2013, la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejerce las competencias en materia de ordenación del sector agrario mediante la Dirección General del Medio Rural y Marino.

Por todo ello, en virtud de lo establecido en el artículo 38.2 b de la Ley 4/2001, de 14 de marzo, del Gobierno de las Islas Baleares, según el cual los consejeros pueden dictar disposiciones reglamentarias en las materias propias de sus departamentos cuando lo autorice una ley o un decreto del Gobierno, y dada la autorización para dictar disposiciones de desarrollo de la normativa europea y estatal referida al sector vitivinícola que me concede el Decreto 11/2002, de 25 de enero, de autorización al Consejero de Agricultura y Pesca para la aprobación de normativa en determinadas materias vitivinícolas, de acuerdo con el Consejo Consultivo, dicto la siguiente

## ORDEN

### Artículo 1

#### Objeto

El objeto de esta Orden es aprobar el pliego de condiciones y el reglamento de la denominación de origen "Binissalem" adaptados al actual marco normativo comunitario anexos a esta Orden.

### Artículo 2

#### Producto protegido

Quedan protegidos con la Denominación de Origen "Binissalem" los vinos que reúnan las características y condiciones del Pliego de Condiciones anexo a esta orden.

### Artículo 3

#### Ámbito de la protección

1. La protección otorgada a la Denominación de Origen "Binissalem" es la contemplada en el artículo 118 tercieries del Reglamento (CE) 1234/2007 y demás normativa aplicable.
2. Queda prohibida la utilización en otros vinos no protegidos, de nombres, marcas, términos, expresiones, ilustraciones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los protegidos por la Denominación de Origen "Binissalem", incluso en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "envasado en" u otros análogos.

### Disposición adicional primera

#### Publicación en la página Web

De acuerdo con la disposición adicional primera del 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 la oposición a éstas, se ha de publicar el Pliego de condiciones de esta disposición en la página web

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&cont=688&&lang=es>.



## Disposición adicional segunda

### Régimen sancionador

El régimen sancionador, en su caso, será el que disponen la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino; la Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares; la Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria; el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria; y con carácter supletorio, la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común; el Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el que se aprueba el reglamento del procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma, para el ejercicio de la potestad sancionadora, así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

## Disposición transitoria única

### Régimen transitorio

Los vinos elaborados antes de la entrada en vigor de esta Orden y que se ajusten a la Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005 y las posteriores modificaciones, se podrán comercializar hasta que se agoten las existencias.

## Disposición derogatoria única

### Normas derogadas

Quedan derogadas todas las normas del mismo rango que esta Orden, o de rango inferior, que se opongan a lo que establece y, expresamente, las siguientes órdenes:

- Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen Binissalem, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control.
- Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 16 de octubre de 2009 que modifica la Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de Origen Binissalem, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control.
- Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 18 de diciembre de 2012 que modifica la Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de origen Binissalem, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control.
- Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de febrero de 2013 que modifica la Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de origen Binissalem, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control.

## Disposición final única

### Entrada en vigor

Esta Orden entra en vigor al día siguiente de haber sido publicada en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*.

Palma, 11 de Abril de 2014

**El Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio**

Gabriel Company Bauzá





## ANEXO A

## Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Binissalem

Elaborada de acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) 670/2011 y artículo 118 vicies del Reglamento (CE) 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar por 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 $\leq$ 4 Semisecos > 4 a $\leq$ 12 Semidulces > 12 a $\leq$ 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) $\leq$ 5 g/l azúcares reductores	150	180	180	
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con >5 a $\leq$ 45 g/l azúcares reductores	180	240	240	180
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) **	-	-	-	>3,5

\* 0,92 g/l para vinos 1 año o más; se incrementa 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. En boca son dulces, melosos, con buen equilibrio ácido-dulce y final persistente. Los vinos elaborados con las variedades Moscatel son muy aromáticos y se caracterizan por los aromas propios de la variedad.

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**

#### **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.

#### **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 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 como máximo hasta 74 litros 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.

#### **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 mínima será 2.225 cepas por hectárea, en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación.

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





En determinadas campañas, 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, caso en el que tiene que señalar las modalidades y las condiciones para llevar a cabo esta práctica.

#### d) Normas de vendimia

La vendimia se realizará con el mayor esmero. A la elaboración de vinos protegidos se ha de dedicar exclusivamente 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.

#### 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 que el Consejo Regulador haya considerado aptos para la producción de uva para elaborar vinos con las características específicas de la denominación, terrenos que quedan delimitados en la documentación cartográfica del Consejo Regulador.

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

Ver los mapas de localización en el anexo A.

#### 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

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 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 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.

#### 6. Variedad o variedades de uvas de vinificación

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

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

Blancas: Moll o Prensal Blanca, Parellada, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Chardonnay y Giró Ros.

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





Los vinos tintos protegidos se elaboraran con el 30 % como mínimo de la variedad Manto Negro y el 30% como máximo de Gorgollassa; los vinos blancos , con el 50 % como mínimo de uva Moll (Prensal Blanca) o de las variedades de Moscatel, y los vinos rosados con el 30 % como máximo de uva Gorgollassa.

Los vinos espumosos rosados se elaborarán a partir de vinos obtenidos con las variedades establecidas en el apartado 1 de este artículo, con un máximo del 30% de uva Gorgollassa. En la elaboración de vinos espumosos blancos se utilizarán exclusivamente vinos obtenidos con un porcentaje mínimo del 50% de uva Moll (Prensal Blanca) y las variedades Parellada, Macabeo, Chardonnay y Giró Ros.

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

### a) Características del área geográfica (factores naturales y humanos)

El área geográfica de la DOP Binissalem con una extensión de 154,75 km<sup>2</sup>, 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.

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 la superficie en muchos terrenos atenúan la erosibilidad 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 positivo más relevante, y 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, distribuidos irregularmente. La mayoría de la lluvia se concentra 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 la protege frente a las heladas y de los vientos fríos del Norte.

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





Los vinos blancos amparables por la DOP Binissalem deben contener al menos el 50% de Moll o de las variedades de Moscatel; los vinos tintos, al menos un 30% de la variedad Manto Negro, y los vinos espumosos blancos, al menos el 50% de Moll (Prensal Blanca) y de las variedades Parellada, Macabeo, Chardonnay y Giró Ros.

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 y 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 poca extensión. Los viñedos más antiguos están conducidos en vaso y los viñedos más recientes en espalderas. La orientación de las filas está 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.

Las prácticas en verde (aclareo o poda en verde) que se realizan en el viñedo garantizan unas 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 los viñedos de la zona y el 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 antes de Cristo, 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 Maiolicinus* en el cual se narra la invasión de la Mallorca musulmana por las tropas pisanas “que sacaron 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 por el archiduque de Austria Luis Salvador, que 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”.

Así mismo, algunos autores de la comarca como Miquel Dolç (Petites Elegies 1958), Llorenç Moyà (“Oracions per necessari” 1983) y Joan Rosselló (“La Vermada” i “Les Trascolades 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 “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, la 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.

#### **b) Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico**

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.

**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.

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.

**8. Requisitos aplicables**

*a) Marco legal*

En la Unión Europea: Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas

En España: Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino

En la comunidad autónoma: Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

*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, 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, que garantizan su calidad y autenticidad.

*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 cumpla con este Pliego. El Consejo Regulador denegará el uso de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor.

También podrá revocar las autorizaciones, con audiencia previa de la persona interesada, si varían las circunstancias de la firma propietaria, 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 en la bodega 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.

*d) Actividades permitidas y prohibidas*

1. En las bodegas inscritas en los distintos registros del Consejo Regulador solo se podrá elaborar, almacenar o manipular 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 con la DOP y siempre que se garantice su rastreabilidad.
3. El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas inscritas en los registros, excepcionalmente, para almacenar 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 separan de las operaciones correspondientes a los productos que opten a ser protegidos con la denominación, que se hará con la debida identificación y rastreabilidad de los depósitos y envases.

*e) Menciones tradicionales facultativas*

Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen protegida (DOP), Crianza, Reserva, Gran reserva y 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@binissalemdo.com](mailto:info@binissalemdo.com)

[www.binissalemdo.com](http://www.caib.es/eboibfront/pdf/es/2014/52/865764)

### 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 por 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 un análisis físico-químico y sensorial en cumplimiento de este pliego. Para ello, se hará un examen físico químico sobre muestras anónimas determinando el grado alcohólico total y adquirido, los azúcares totales (fructosa y glucosa, y sacarosa en caso de espumosos), la acidez total, la acidez volátil, el dióxido de azufre total, el 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 las fases visual, olfativa y 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.

Cualquier 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 deben quedar identificados bajo la supervisión del organismo de control en envases independientes y rotulados debidamente.

Cualquier 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 que corresponde.

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

#### ANEXO B

#### Mapas de localización

[IMAGEN MAPES DE LOCALITZACIÓ.TIF]

#### ANEXO C

#### Reglamento del Consejo Regulador de Denominación de Origen Binissalem

#### TÍTULO I

#### EL CONSEJO REGULADOR

##### Artículo 1

##### Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Binissalem" es una corporación de derecho público de base asociativa, a la que se le atribuye la gestión de la Denominación de Origen, con las funciones que determina la normativa vigente, así como el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y de control de denominación de calidad y el resto de normativa que sea de aplicación.

2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto con carácter general al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se ha de aplicar el derecho administrativo.

3. La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejercerá la tutela administrativa del Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se harán públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o mediante otros sistemas que permitan su difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador se notificarán de manera individual.

5. Los acuerdos y decisiones del Consejo Regulador que afecten al control se comunicarán a las entidades de certificación autorizadas para certificar vino de la Denominación de Origen y a la Dirección General de Medio Rural y Marino en un plazo máximo de 10 días desde su adopción.

6. Contra los actos y acuerdos del Consejo Regulador, sujetos al derecho administrativo, se podrá interponer recurso de alzada ante el Conseller de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio en el plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.

7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se regirán por principios democráticos.

8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

a) En cuanto al territorio, por la zona de producción y elaboración.

b) En cuanto a los productos, los destinados a la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración,



envasado, almacenamiento y circulación.

c) En cuanto a los sujetos, por las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los Registros.

## Artículo 2

### Finalidades y funciones

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, defensa y promoción de la Denominación de Origen.

2. De acuerdo con el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad y el resto de normativa que sea aplicables, el Consejo Regulador tiene las siguientes funciones:

- a) Proponer el Reglamento y las posibles modificaciones del reglamento al Conseller de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
- b) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen.
- c) Orientar la producción y calidad de los vinos amparados, promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- d) Velar por el cumplimiento del presente reglamento y del pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- e) Gestionar los Registros que se establezcan en el presente Reglamento.
- f) Crear y mantener actualizados los censos electorales de inscritos de la Denominación de Origen.
- g) Establecer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en las fases de producción, elaboración y comercialización del producto amparado y, en su caso, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- h) Establecer los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación a los aspectos relacionados con la Denominación de Origen.
- i) Establecer, en su caso, para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites máximos fijados por este Reglamento, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, de conformidad con las normas reguladoras de la materia.
- j) Expedir, en su caso, las certificaciones, los precintos, las contraetiquetas y los números de control.
- k) Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que les sea requerida, así como comunicar dicha información a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
- l) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para la financiación del Consejo Regulador, de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento.
- m) Elaborar los presupuestos y las memorias que deben aprobarse en la forma que determine la normativa aplicable.
- n) Elaborar anualmente una memoria de las actividades desarrolladas y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de finalizar el primer trimestre del año. Dichos documentos deberán ser aprobados por el Pleno y remitidos a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, en un plazo máximo de 30 días contados a partir de la aprobación.
- o) Colaborar con las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas, en particular, en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los organismos oficiales de control.
- p) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.
- q) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante la delegación o encomienda de gestión.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos establecidos en la normativa de aplicación.

4. El Consejo Regulador adoptará los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad de los productos y los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización.

## Artículo 3

### Composición del Consejo Regulador

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen son:

- a) El pleno
- b) El presidente
- c) El vicepresidente
- d) El secretario
- e) Las comisiones permanentes



2. El procedimiento para la elección de los titulares de dichos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, que regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos de las denominaciones de calidad agroalimentaria.
3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, contará con el personal o los servicios necesarios, cuya dirección recaerá en la persona que designe el Pleno.
4. Para la realización de sus actividades, el Consejo Regulador podrá disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que tenga dotación aprobada para este concepto en el presupuesto.
5. Los miembros y personal del Consejo Regulador están obligados a guardar la confidencialidad absoluta respecto de las informaciones y datos recogidos y conocidos en el curso de sus actividades propias.

#### Artículo 4

##### El Pleno del Consejo Regulador

1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:

- a) Un presidente, designado por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.
- b) Un vicepresidente, designado por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, propuesta del Pleno.
- c) Cuatro vocales en representación del sector vitícola, elegidos por las personas inscritas en el Registro de Viñas en Producción de entre estas mismas personas, en representación de los diferentes segmentos de dimensión del sector vitícola. Se designará un vocal para cada uno de los subcensos siguientes:

##### Censo 1

- Subcenso A: viticultores con viñedos inscritos que tengan una superficie inferior a 4 hectáreas.
- Subcenso B: viticultores con viñedos inscritos que tengan una superficie mínima de 4 hectáreas y máxima de 10 hectáreas.

##### Censo 2

- Subcenso C: viticultores con viñedos inscritos que tengan una superficie superior a 10 hectáreas e inferior a 35 hectáreas.
- Subcenso D: viticultores con viñedos inscritos que tengan una superficie mínima de 35 hectáreas.

En el caso de que en alguno de los subcensos no haya ningún censado, el otro subcenso del mismo censo asumirá la vocalía. En el caso de que en alguno de los censos no haya ningún censado, el otro censo asumirá las vocalías y los repartirá entre sus dos subcensos.

- d) Cuatro vocales, elegidos por las personas inscritas en los registros de bodegas entre estas mismas personas, en representación de los diferentes segmentos de dimensión empresarial del sector vinícola. Se asignará un vocal para cada uno de los subcensos siguientes:

##### Censo 1

- Subcenso A: bodegas con una producción máxima del 5% de la producción total de la Denominación de Origen.
- Subcenso B: bodegas con una producción superior al 5% y máxima del 15% de la producción total de la Denominación de Origen.

##### Censo 2

- Subcenso C: bodegas con una producción superior al 15% y máxima del 30% de la producción total de la Denominación de Origen.
- Subcenso D: bodegas con una producción superior al 30% de la producción total de la Denominación de Origen.

En el caso de que en alguno de los subcensos no haya ningún censado, el otro Subcenso del mismo censo asumiría la vocalía. En el caso de que en alguno de los censos no haya ningún censado, el otro censo asumirá las vocalías y los repartirá entre sus dos subcensos.

- e) Dos vocales técnicos designados por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, con conocimientos de viticultura y de enología, con voz pero sin voto.

2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes registros que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 139/2002.

3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, una en el sector de productores y otra en el sector de elaboradores, ni directamente, ni a través de firmas, filiales o socios de la misma empresa.



4. Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.
5. Las vocalías serán renovadas cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.
6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, será sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.
7. El plazo para la toma de posesión de los vocales será, como máximo, de un mes, a contar desde la fecha de su designación.
8. Causará baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado, bien personalmente o bien a la firma a la que pertenezca, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento.
9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, por causar baja en los registros o por dejar de estar vinculado al sector que representa.
10. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, por propia iniciativa o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.
11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador:
  - a) Se convocarán mediante una comunicación personal a los miembros del mismo, mediante cualquier medio válido en derecho que deje constancia de su recepción, y con al menos ocho días de antelación.
  - b) La convocatoria debe ir acompañada del orden del día de la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
  - c) Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, bastará que lo solicite un vocal con ocho días de anticipación como mínimo.
  - d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del presidente, o de la mitad de los vocales, se citará a los vocales de la forma establecida en el apartado a) con 48 horas de anticipación como mínimo.
  - e) Para que la constitución de la sesión sea válida será necesaria la presencia del presidente y del secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.
  - f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo notificará a su suplente, para que le sustituya, y al presidente o al secretario del Consejo Regulador.
  - g) Los acuerdos se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto. El Presidente tendrá derecho a voto de calidad. Las propuestas de modificación del pliego de condiciones y/o modificación de este Reglamento necesitarán la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho a voto.
  - h) Los asistentes a las reuniones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros de la que tengan acceso.

12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Gestionar la Denominación de Origen.
- b) Aprobar el Manual de Calidad de la Denominación de Origen y remitirlo a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
- c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.
- d) Aprobar la memoria anual de las actividades desarrolladas.
- e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
- f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
- g) Aprobar, en su caso, el reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador y la propuesta de ratificación a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
- h) Todas las funciones no asignadas a otro órgano del Consejo Regulador.

## Artículo 5

### El presidente del Consejo Regulador

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.
2. Al presidente le corresponde:
  - a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa a un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
  - b) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos



del Pleno.

c) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

d) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previa autorización del Pleno.

e) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.

f) Informar a la administración competente de las incidencias que en la producción y en el mercado se produzcan.

g) Remitir a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiere el presente Reglamento, así como también los que, por su importancia estime que deben ser conocidos por esta.

h) Cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde, o que le encomiendan las Administraciones Públicas, en el ámbito de las respectivas competencias.

3. El presidente ejerce el mandato durante cuatro años y podrá ser reelegido.

4. El presidente cesará:

a) Al expirar el plazo de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión por el Pleno.

c) Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.

5. En caso de cese o fallecimiento del Presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la Presidencia al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio. La duración del mandato del nuevo presidente se extenderá únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

## Artículo 6

### El vicepresidente del Consejo Regulador

1. Son funciones del vicepresidente:

a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz y sin voto. Tiene derecho a voto cuando ejerza de Presidente.

b) Colaborar en las funciones del Presidente.

c) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.

d) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.

2. La duración del mandato del vicepresidente será la del periodo del mandato de los vocales, salvo que se den algunas de las circunstancias aludidas en el punto siguiente.

3. El vicepresidente cesará:

a) Al expirar el periodo de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.

4. En caso de cese o fallecimiento del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la Vicepresidencia al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extenderá únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

## Artículo 7

### El secretario

El Consejo Regulador dispondrá de un secretario designado por el pleno, a propuesta del presidente, de quien dependerá directamente. Le corresponderá la dirección, gestión y coordinación general técnica y administrativa de los órganos, servicios y dependencias del Consejo Regulador y, además, tendrá las siguientes funciones:

a) Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.

b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.

c) Actuar como Secretario del Pleno, con voz pero sin voto.

d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, advirtiendo de cualquier desviación que se pueda producir.

e) Convocar en nombre y por orden del presidente, las reuniones del Pleno.

f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.

g) Cumplir las órdenes que reciba del Presidente, de acuerdo con el Reglamento, el Manual de Calidad y la normativa vigente.



h) Cualquier otra función que le atribuya la normativa vigente o el Manual de Calidad.

## Artículo 8

### La Comisión Permanente

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en los que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador podrá constituir una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos vocales titulares, uno del sector viticultor y otro del sector vinicultor, designados por Pleno.

2. En la sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se designarán los miembros que la forman y se acordarán también las misiones específicas que le corresponden y las funciones que ejercerá. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente serán comunicados al Pleno del Consejo en la primera reunión que se realice.

## TÍTULO II REGISTROS

## Artículo 9

### Los registros

1. El Consejo Regulador gestionará los registros siguientes:

- a) Registro de viñas en producción
- b) Registro de bodegas de elaboración
- c) Registro de bodegas de crianza
- d) Registro de bodegas de almacenamiento
- e) Registro de bodegas embotelladoras
- f) Registro de viñedos experimentales

2. Las solicitudes de inscripción en los registros, en impresos normalizados y en los formatos establecidos, se dirigirán al Consejo Regulador acompañados de la documentación requerida por el Manual de Calidad.

3. El Consejo Regulador, para poder inscribir los operadores en los registros, debe realizar los actos necesarios para comprobar los datos indicados en las solicitudes de inscripción en virtud de los cuales deba dictar la resolución.

4. El Consejo Regulador denegará las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las instalaciones.

5. En el caso de que el solicitante no esté de acuerdo con la resolución relativa a la inscripción en el registro, puede interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

6. Para la vigencia de las inscripciones será indispensable cumplir, en todo momento, los requisitos establecidos en este título, así como el pliego de condiciones y en el Manual de Calidad y procedimientos, y comunicar cualquier variación que se produzca en los datos suministrados en la inscripción inicial.

7. La inscripción en estos registros no exime de la obligación de inscribirse en cualquier otro que establezca la legislación vigente.

## Artículo 10

### Registro de Viñas en Producción

1. En el Registro de viñas en producción únicamente se pueden inscribir las plantaciones situadas en la zona de producción, inscritas previamente en el Registro Vitícola de las Illes Balears, cuya uva se pueda destinar a elaborar los vinos protegidos.

2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad y en especial los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro Vitivinícola de las Islas Baleares.

3. No se admite la inscripción en el Registro de viñas en producción de las plantaciones mixtas que en la práctica no permiten una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

4. El Consejo Regulador debe comunicar por escrito a los viticultores solicitantes, de acuerdo con el informe técnico, la resolución sobre la inscripción o la denegación de la inscripción de los viñedos.



5. El Consejo Regulador debe facilitar a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de viñas en producción un documento o una cartilla de viticultor en que se exprese la superficie de los viñedos inscritos, con la separación de las variedades, y también la producción máxima admisible para cada campaña. Se pueden establecer otros datos que se consideren necesarios, a fin de identificar y controlar mejor los viñedos.

6. La inscripción en el Registro de viñas en producción es voluntaria, así como la baja correspondiente en este Registro.

#### Artículo 11

##### Registro de Bodegas de Elaboración

1. En el Registro de bodegas de elaboración deben inscribirse todas las bodegas situadas en la zona de elaboración que elaboren vinos que puedan optar a usar esta Denominación de Origen y que cumplan todos los requisitos que estipulan el Pliego de condiciones, este Reglamento y el Manual de Calidad de la denominación.

2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación, y en especial los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Notificación de Alimentos.

#### Artículo 12

##### Registro de Bodegas de Crianza

1. En el Registro de bodegas de crianza deben inscribirse todas las bodegas situadas en la zona de crianza que se dediquen a la crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen Binissalem.

2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación, y en especial los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro Sanitario.

3. A fin de que el vino adquiera las características privativas de la denominación, los locales o bodegas destinados a la crianza deben disponer de medios para la crianza de vinos que garanticen la calidad, y cumplir los requisitos que establezca el Manual de Calidad.

#### Artículo 13

##### Registro de Bodegas de Almacenamiento

1. En el Registro de bodegas de almacenamiento deben figurar todas las bodegas situadas en los municipios de la denominación que se dediquen a almacenar a granel vinos que puedan optar a la Denominación de Origen y que cumplan todos los requisitos que establecen el Pliego de Condiciones, este Reglamento y el Manual de Calidad de la denominación.

2. En la inscripción figurarán los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación y, en especial, los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Notificación de Alimentos.

#### Artículo 14

##### Registro de Bodegas Embotelladoras

1. En el Registro de bodegas embotelladoras deben inscribirse todas las bodegas situadas en los municipios de la denominación que se dediquen a embotellar y comercializar vino debidamente etiquetado y amparado por la denominación.

2. En la inscripción figurarán los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación y, en especial, los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores y en el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Notificación de Alimentos.

#### Artículo 15

##### Vigencia de los registros

1. Para la vigencia de las inscripciones en los registros será indispensable reunir en todo momento los requisitos que establece este Reglamento, el Pliego de condiciones y los acuerdos del Consejo Regulador.

2. El operador debe comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción. En el caso de que estos datos afecten a la certificación, es necesario un informe favorable de la entidad de certificación, que se entregará al Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador podrá revocar las inscripciones cuando los titulares no se atengan a los preceptos que se establezcan.

4. El Consejo Regulador comprobará periódicamente la exactitud de las inscripciones y adoptará las medidas adecuadas para asegurar



que se cumplen los preceptos que son de aplicación.

5. Las inscripciones en los diferentes registros se renovarán cada cuatro años en la forma que determine el Consejo Regulador.

6. Las inscripciones y las bajas en los registros son voluntarias.

### TÍTULO III DERECHOS Y OBLIGACIONES

#### Artículo 16

##### Titulares de los derechos y obligaciones

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o instalaciones en los registros pueden producir uva que se destinará a elaborar vinos amparados por la Denominación de Origen Binissalem y elaborar, envejecer, almacenar a granel y/o embotellar vinos protegidos por esta denominación.

2. Sólo se podrá aplicar la Denominación de Origen a los vinos procedentes de viñedos y establecimientos inscritos en los registros correspondientes, producidos y elaborados de acuerdo a las normas establecidas por el Pliego de Condiciones y por este Reglamento, que reúnan las características analíticas y organolépticas propias de la Denominación de Origen que las caracterizan.

3. Únicamente los operadores certificados por una entidad de certificación pueden comercializar vinos con Denominación de Origen.

4. El derecho al uso de la Denominación de Origen mediante propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros y para los vinos protegidos por esta Denominación de Origen.

5. Las personas inscritas quedan obligadas a cumplir las disposiciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador y las normas y acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, el Estado español y de la Unión Europea.

6. Las personas inscritas en los registros quedan obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.

7. Para el ejercicio de cualquier derecho que establece este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de plantaciones o instalaciones inscritas deberán estar al día del pago de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.

8. El Consejo Regulador elevará los acuerdos que afecten a los derechos y obligaciones de las personas inscritas a la Dirección General de Medio Rural y Marino, para su aprobación.

#### Artículo 17

##### Actividades permitidas y prohibidas

1. En las bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador que se prevén en este Reglamento sólo se pueden elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos o vinos obtenidos de uva que proceda de superficies vitícolas inscritas en el Registro de Viñas en Producción de la denominación.

2. No obstante todo ello, el Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas para recibir la uva y elaborar, embotellar, someter a crianza y almacenar vinos elaborados con uvas de la zona de producción que no proceda de viñas inscritas, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y el almacenamiento de los productos obtenidos, se hagan separadamente de los que opten a ser amparados por la Denominación de origen y siempre que se garantice la trazabilidad. La entrada de esta uva se comunicará al Consejo Regulador con veinticuatro horas de antelación.

3. El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas inscritas en los registros, excepcionalmente y con el informe técnico favorable, para que almacenen vinos embotellados, etiquetados y precintados no originarios de la comarca y envasados en bodegas no inscritas en los registros mencionados. Las condiciones, en particular las de identificación y de trazabilidad, para poder autorizar la actividad que se describe en este apartado se establecerán en el sistema de calidad de la bodega.

4. En las bodegas inscritas se puede 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, elaboración y almacenamiento de los vinos mencionados se realizarán separadamente de las operaciones correspondientes a los productos que opten a ser protegidos por la denominación, que debe hacerse con la debida identificación y con la trazabilidad de los depósitos y de los envases, según las normas que



establezca el Consejo Regulador en el Manual de Calidad. La entrada de esta uva se comunicará al Consejo Regulador con veinticuatro horas de antelación.

**Artículo 18****Normas particulares de identificación**

1. El Consejo Regulador debe adoptar y registrar un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen, con la aprobación previa de la Directora General de Medio Rural y Marino.
2. El Consejo Regulador podrá obligar a que figure una placa identificativa que reproduzca el logotipo en el exterior de las bodegas inscritas, y en un lugar destacado.

**Artículo 19****Normas de campaña**

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Binissalem deben haber superado las pruebas fisicoquímicas y sensoriales que se establecen en este Reglamento y en el Manual de Calidad, de acuerdo con la legislación vigente.
2. El Consejo Regulador podrá fijar para cada campaña y para cada firma inscrita en el Registro de Bodegas las cantidades de cada tipo de vino que pueden ser expedidos y amparados por la Denominación de Origen Binissalem, de acuerdo con las cantidades de uva adquiridas, las existencias de campañas anteriores y las adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

**Artículo 20****Desclasificación**

1. Cualquier uva, mosto o vino que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya producido o elaborado incumpliendo los preceptos de este Reglamento, del Manual de Calidad o de la legislación vigente, conlleva la pérdida del derecho de uso de la Denominación de origen Binissalem.
2. Asimismo, también pierde el derecho de uso a la Denominación de Origen Binissalem cualquier producto obtenido a partir de una mezcla con otro que no reúna las características para ser amparado por esta Denominación de origen.
3. El viticultor y/o vinicultor deberá desclasificar cualquier uva, mosto o vino que no reúna las características para ser amparado por esta Denominación de origen, en cualquier fase de producción, elaboración, envejecimiento o comercialización, comunicándolo a la Consejo Regulador, de acuerdo con lo que establezca el Manual de Calidad. A partir de este momento, el vino debe permanecer identificado bajo la supervisión de dicho órgano en envases independientes y rotulados debidamente.

**Artículo 21****Etiquetado**

1. En el etiquetado de los vinos envasados figurará el nombre de la Denominación de Origen, de forma destacada y de acuerdo con la legislación aplicable.
2. El envase en el que se expidan los vinos envasados para el consumo debe ir provisto de un número de control asignado por el Consejo Regulador, que debe ser colocado en el propio establecimiento de manera que no se permita una segunda utilización.
3. Los vinos amparados por la Denominación de Origen deben comercializarse en envases que no perjudiquen ni su calidad ni su prestigio.
4. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas de los vinos amparados de las firmas inscritas, el Consejo Regulador deberá autorizarlas, a los efectos de que cumplan este Reglamento, para evitar que induzcan a confusión o que se desprestigie la Denominación de Origen. El Consejo Regulador elaborará un censo de las etiquetas autorizadas para cada establecimiento.
5. Las marcas, nombres comerciales, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicadas a los vinos amparados que induzcan a confusión no se podrán utilizar en la comercialización de otros vinos, ni siquiera por los propios titulares.
6. Los vinos amparados por la Denominación de Origen se deben envasar exclusivamente en las empresas inscritas en el Registros de bodegas embotelladoras. En caso contrario, pierden el derecho a usar la mención a la Denominación de Origen.



## Artículo 22

### Expedición de productos

1. 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, incluso las pertenecientes a la misma razón social, debe acompañarse de la documentación que disponga el Manual de Calidad de la denominación.
2. Lo que se establece en el punto anterior es exigible también en el caso de expedición de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga lugar de una firma inscrita a una no inscrita.
3. El transporte de vinos a granel amparados por la Denominación de Origen o con derecho a estar amparados entre bodegas inscritas, debe acompañarse del documento de acompañamiento para productos vitivinícolas sellado, antes del transporte, por la entidad de certificación.

## Artículo 23

### Requisitos para la comercialización

1. No se puede comercializar amparada con la denominación ninguna partida de uva, de mosto o de vino que por cualquier causa presente defectos o alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, del Manual de Calidad o de la legislación vigente.
2. A fin de garantizar la calidad, todos los vinos con denominación destinados a la comercialización final, se expedirán envasados.
3. Los vinos amparados se deben envasar exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro de bodegas embotelladoras que se establece en este Reglamento.
4. Los vinos amparados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en unos tipos de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio y que estén aprobados por el Consejo Regulador.
5. El titular del establecimiento envasador es el responsable de que los vinos que pone en el mercado bajo la Denominación de Origen cumple todas las exigencias de este Reglamento, y en particular las que se refieren al origen y las características químicas y organolépticas.
6. El establecimiento debe disponer de un sistema de autocontrol que acredite que todos los vinos que pretenda poner en el mercado amparados por la Denominación de Origen cumplen las exigencias establecidas en el Pliego de Condiciones y en este Reglamento.
7. Los vinos deben someterse a los análisis fisicoquímicos y organolépticos necesarios para garantizar que se ajustan a los parámetros y características definidas en el pliego de condiciones.
8. El establecimiento puede llevar a cabo los análisis con medios propios siempre que sus resultados queden registrados en un documento que incluya la identificación del lote. En función de los resultados, habrá una valoración de si el lote es apto o no para ser comercializado como Denominación de Origen.

## Artículo 24

### Obligaciones de los operadores inscritos en los Registros

1. Los operadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen tienen las siguientes obligaciones:
  - a) Llevar una contabilidad vitivinícola según la normativa vigente.
  - b) Llevar un sistema de autocontrol que permita identificar todos los productos del establecimiento y garantizar su trazabilidad,
  - c) Identificar los envases destinados a la Denominación de Origen, y separarlos físicamente de otros presentes en el establecimiento. La identificación consiste en una numeración y rotulación de los recipientes o depósitos, que debe relacionarse en los registros de la contabilidad del establecimiento.
  - d) Realizar las comunicaciones y declaraciones que les correspondan, en la forma y en los plazos establecidos.
2. Los productores deberán presentar la Cartilla de Productor en el momento de la entrega de uva en los establecimientos, para que se pueda destinar a la Denominación de Origen. El Consejo Regulador podrá acordar sustituir la Cartilla de Productor por otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva producida por cada productor.
3. Los operadores deberán adoptar, en cualquier fase de producción, recepción, almacenamiento, elaboración, envasado o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de vino, destinado a la Denominación de Origen, que no reúna los requisitos y/o características necesarias, e identificará los productos que no se pueden destinar a la Denominación de Origen.



4. Para la vigencia de las inscripciones en los respectivos Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que establece este Reglamento. Los establecimientos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación en los datos suministrados en el momento de la inscripción.

5. Por el simple hecho de la inscripción en los respectivos Registros, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las obligaciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador y las decisiones de la entidad de certificación y de las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas. Además, están obligados al pago de las cuotas que establezca el Consejo Regulador.

**Artículo 25****Declaraciones**

1. Con el fin de controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las cualidades y el origen de los vinos, los titulares de viñas y de bodegas inscritas en los registros están obligados a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones, de acuerdo con el Manual de Calidad:

a) Las personas inscritas en el Registro de viñas en producción, una vez terminada la vendimia y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, deben presentar la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas de viña inscritas, en el que se indicará el destino de la uva y, en caso de venderlo, el nombre de la persona compradora. Si se producen diferentes variedades de uva tendrá que declarar la cantidad de cada una. Las agrupaciones de viticultores podrán tramitar en un solo documento la declaración mencionada y deben adjuntar un listado con el nombre, las cantidades y otros datos correspondientes a cada socio.

b) Las personas inscritas en el Registro de bodegas de elaboración deberán declarar la cantidad de vino obtenida y deben especificar los diversos tipos que elaboren, antes del 30 de noviembre de cada año. Es obligatorio consignar la procedencia de la uva y, en caso de venderlo durante la campaña de vendimia, el destino de los productos que se expidan, la persona destinataria y la cantidad. Mientras haya existencias del producto, deben declarar las salidas trimestralmente al Consejo Regulador.

c) Para facilitar el control del producto amparado con la Denominación de Origen, las firmas inscritas en los registros de bodegas deben presentar declaraciones de las entradas y las salidas de vino al Consejo Regulador, en la forma y en las condiciones que establezca el Manual de Calidad.

2. El Consejo Regulador podrá hacer inspecciones y ensayos, y tomar muestras, para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

3. De conformidad con la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que en forma numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.

4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores son independientes de las obligaciones que la legislación aplicable establece con carácter general para el sector vitivinícola.

**TÍTULO IV  
FINANCIACIÓN****Artículo 26****Financiación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen**

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen se financia con los siguientes recursos:

- a) Los derechos que constituyen su patrimonio y los rendimientos de éste.
- b) Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno en función de las necesidades presupuestarias. Las cuotas las deben abonar las personas inscritas en los registros del Consejo Regulador.
- c) Las subvenciones.
- d) Las indemnizaciones, donaciones y legados de todo orden que le sean atribuidos y que sean aceptados por el Pleno.
- e) Los importes recaudados por la prestación de servicios, ya sean de creación propia, a consecuencia de delegación, o convenidos o concertados con entidades públicas o privadas.
- f) Los provenientes de las exacciones y los beneficios fiscales que se establezcan.
- g) Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.

2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y estarán publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.

3. La Directora General de Medio Rural y Marino, a iniciativa propia o a petición del Pleno del Consejo Regulador, podrá exigir la



realización de una auditoria del Consejo Regulador, que se llevará a cabo bajo las directrices de la Intervención General de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

**Artículo 27****Régimen contable**

1. El Consejo Regulador debe llevar una contabilidad, que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe desarrollarse mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se incluirán los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del normal funcionamiento y los ingresos suficientes.
3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidos al control y fiscalización de la Intervención General de la Comunidad Autónoma y de la Sindicatura de Cuentas de las Islas Baleares.

**TÍTULO V  
EL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN****Artículo 28****Entidades de certificación**

1. Pueden llevar a cabo el control y la certificación de la Denominación de Origen las entidades de certificación acreditadas de acuerdo con la norma ISO 17065:2012 y autorizadas por la Directora General de Medio Rural y Marino.
2. El Consejo Regulador podrá acreditarse de acuerdo con la norma ISO 17065:2012 para certificar los productos de la Denominación de Origen, y podrá actuar como entidad de certificación previa autorización de la Directora General de Medio Rural y Marino.
3. La Directora General de Medio Rural y Marino establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Denominación de Origen Binissalem, que tendrá carácter público e informativo.
4. La entidad de certificación debe disponer de un Manual de Calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Denominación de Origen Binissalem.
5. La entidad de certificación debe hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.
6. La entidad de certificación conservará los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas, a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de 6 años.

**Artículo 29****Proceso de certificación**

1. Los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente reglamento, para poder comercializar productos con Denominación de Origen deben acreditar que disponen de la certificación adecuada firmada por la entidad de certificación.
2. Las entidades de certificación autorizadas deben disponer del listado actualizado de operadores calificados para comercializar con la Denominación de Origen.
3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.
4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las siguientes actuaciones para la certificación:
  - a) Controlar las características de la viña y el sistema de producción. En particular se comprobará las variedades y las prácticas de cultivo.
  - b) Verificar que el volumen de cada tipo de vino comercializado está justificado de acuerdo con las cantidades de uva adquirida.
  - c) Efectuar controles de las instalaciones donde se almacenen o manipulen productos, y solicitar los libros de registro, en soporte digital o papel, los documentos de acompañamiento y del resto de documentación. Toda la documentación debe estar disponible para la entidad de certificación.
  - d) Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, el proceso de elaboración, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la trazabilidad y el cumplimiento del resto de exigencias de este reglamento.
  - e) Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de los volúmenes de materia prima, en proceso de elaboración, elaborado, presente en el establecimiento y comercializado.





f) Informar trimestralmente al Consejo Regulador y a la Dirección General de Medio Rural y Marino los siguientes aspectos:

- Operadores certificados.
- Establecimientos suspendidos de manera temporal o definitiva.

g) Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador a utilizar el nombre de la Denominación de Origen para los productos amparados que pretenda poner en el mercado.

h) Informar a la Directora General de Medio Rural y Marino sobre cualquier circunstancia de la que en tenga conocimiento que pueda suponer una infracción administrativa.



