

III. OTRAS DISPOSICIONES

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ILLES BALEARS

6867 *Corrección de errores de la Orden 2/2026, de 28 de enero, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural, por la que se modifica la Orden de 11 de abril de 2014, por la que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la Denominación de Origen Binissalem.*

Advertido errores en el artículo único de la Orden 2/2026, de 28 de enero, del consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural, por la que se modifica la Orden del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 11 de abril de 2014, por la que se aprueba el pliego de condiciones y el reglamento de la Denominación de Origen Binissalem, publicada en el «Boletín Oficial de les Illes Balears» núm. 15, de 31 de enero de 2026 y en el «Boletín Oficial del Estado» núm. 37, sección III, de 11 de febrero de 2026, se publican las rectificaciones siguientes:

1. Se rectifica un error detectado en el apartado 1 del artículo único de la Orden 2/2026, de 28 de enero, en relación a las características organolépticas de los vinos tintos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa, en el sentido siguiente:

Donde dice:

«Tintos.

Fase visual: limpios.

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

Debe decir:

Tintos.

«Fase visual: limpios.

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

2. Se rectifica un error detectado en el apartado 1 del artículo único de la Orden 2/2026, de 28 de enero, en relación a las características organolépticas de los vinos blancos con un contenido de azúcar residual mayor a 12 g/l expresado en glucosa, en el sentido siguiente:

Donde dice:

«Blancos.

Fase visual: brillantes y limpios.

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

Debe decir:

«Blancos.

Fase visual: brillantes y limpios.

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

3. Se rectifica un error detectado en el apartado 4 del artículo único de la Orden 2/2026, de 28 de enero, en el sentido siguiente:

Donde dice:

«En los vinos tintos, su frutuosidad, calidez, estructura y persistencia».

Debe decir:

«En los vinos tintos, su frutuosidad, estructura y persistencia».

4. Se rectifica un error detectado en el punto 4 del artículo único de la Orden 2/2026, de 28 de enero, en el sentido siguiente:

Donde dice:

«En los vinos espumosos blancos, su frescor, finura, viveza e intensidad».

Debe decir:

«En los vinos espumosos blancos, su frescor, finura e intensidad».

5. Se rectifica un error detectado en el apartado 5 del artículo único de la Orden 2/2026, de 28 de enero, en el sentido siguiente:

Donde dice:

«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, frutuosidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia».

Debe decir:

«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 con buena graduación alcohólica, frutuosidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia».

Palma, 17 de febrero de 2026.—El Conseller de Agricultura, Pesca y Medio Natural, Joan Simonet Pons.