



Secció I. Disposicions generals

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I MEDI NATURAL

1990

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

Advertit errors a l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, del conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural per la qual es modifica l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014, per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la Denominació d'Origen Binissalem, publicada en el Butlletí Oficial de les Illes Balears núm. 15, de 31 de gener de 2026 i en el Butlletí Oficial de l'Estat núm. 37, Secció III, d'11 de febrer de 2026, es publiquen les rectificacions següents:

- En la versió catalana:

1. Es rectifica un error detectat en l'apartat 1 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en relació amb les característiques organolèptiques dels vins negres amb un contingut de sucre residual major a 12 g/l expressat en glucosa, en el sentit següent:

On hi diu:

NEGRES

Fase visual: nets.

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

Hi ha de dir:

NEGRES

Fase visual: nets.

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

2- Es rectifica un error detectat en l'apartat 1 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en relació amb les característiques organolèptiques dels vins blancs amb un contingut de sucre residual major a 12 g/l expressat en glucosa, en el sentit següent:

On hi diu:

“BLANCS

Fase visual: brillants i nets.

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

Hi ha de dir:

“BLANCS

Fase visual: brillants i nets.

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





3- Es rectifica un error detectat en l'apartat 4 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en el sentit següent:

On hi diu:

“En els vins escumosos blancs, la frescor, la vivesa i la intensitat”

Hi ha de dir:

“En els vins escumosos blancs, la frescor, la finor i la intensitat”

- En la versió castellana:

1. Es rectifica un error detectat en l'apartat 1 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en relació amb les característiques organolèptiques dels vins negres amb un contingut de sucre residual major a 12 g/l expressat en glucosa, en el sentit següent:

On hi diu:

“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”

Hi ha de dir:

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- Es rectifica un error detectat en l'apartat 1 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en relació amb les característiques organolèptiques dels vins blancs amb un contingut de sucre residual major a 12 g/l expressat en glucosa, en el sentit següent:

On hi diu:

“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.”

Hi ha de dir:

“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- Es rectifica un error detectat en l'apartat 4 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en el sentit següent:

On hi diu:

“En los vinos tintos, su frutuosidad, calidez, estructura y persistencia”

Hi ha de dir:

“En los vinos tintos, su frutuosidad, estructura y persistencia”



4- Es rectifica un error detectat en l'apartat 4 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en el sentit següent:

On hi diu:

“En los vinos espumosos blancos, su frescor, finura, viveza e intensidad”

Hi ha de dir:

“En los vinos espumosos blancos, su frescor, finura e intensidad”

5- Es rectifica un error detectat en l'apartat 5 de l'article únic de l'Ordre 2/2026, de 28 de gener, en el sentit següent:

On hi diu:

“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, frutalidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia”

Hi ha de dir:

“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, frutalidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia”

Palma, *(signat electrònicament: 17 de febrer de 2026)*

El conseller d'Agricultura, Pesca i Medi Natural

Joan Simonet Pons

