

## Anexo

### 1. Nombre a proteger

“Eivissa/Ibiza”

Indicación geográfica protegida

### 2. Descripción del vino:

#### 2.a Principales características analíticas:

- Graduación alcohólica adquirida mínima (% vol.):
  - Vinos tintos 12,0 % vol.
  - Vinos rosados 11,5 % vol.
  - Vinos blancos 11,0% vol.
- Graduación alcohólica total máxima: 15 % vol.
- Contenido máximo en azúcares totales: 12 g/l.
- Acidez total mínima: 4,5 g/l de ácido tartárico.
- Acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para la comercialización: 0,8 g/l, expresada en ácido acético. Excepto para vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración:
  - Graduación alcohólica de 11% vol.: acidez volátil máxima 1,06 g/l.
  - Graduación alcohólica superior a 11% vol.: acidez volátil máxima 1,06 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11 grados.
- Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total en los vinos dispuestos para la comercialización:
  - Vinos blancos y rosados secos: 200 mg/l.
  - Vinos tintos secos: 150 mg/l.
  - Vinos blancos y rosados con más de 5 gramos de azúcar/litro: 250 mg/l.
  - Vinos tintos con más de 5 gramos de azúcar/litro: 200 mg/l.

#### 2.b Principales características organolépticas:

Los vinos tintos son de color rojo cereza o picota, brillantes y transparentes. Predominan los aromas de fruta madura (fresa), caramelo de fresa, notas

perfumadas y en algunos casos se percibe el tomillo. En boca son vinos con cuerpo, densos, redondos y cálidos; el final es largo y con recuerdos de fruta con aguardiente.

Los vinos rosados son de color rosado salmón a rosado cereza, limpios, brillantes y transparentes. Predominan los aromas primarios. En boca son de dimensión mediana y equilibrados.

Los vinos blancos son de color amarillo limón a amarillo paja, con aromas de fruta madura (manzana) y flores. En boca son frescos, estilizados y equilibrados; tienen un buen paso y un final de fruta muy madura.

### 3. Prácticas enológicas específicas

Las prácticas de elaboración se llevan a cabo de forma controlada, con el objetivo que el vino resultante mantenga los atributos fisicoquímicos y organolépticos característicos de la indicación geográfica protegida “Ibiza”. En este sentido, se aplican las presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

### 4. Demarcación de la zona geográfica

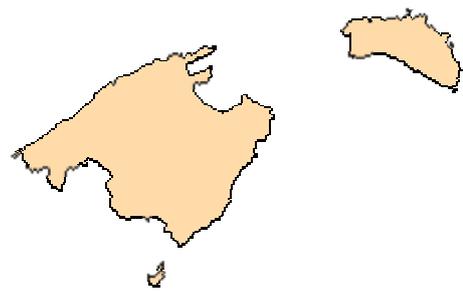
El área de producción y elaboración de los vinos amparados bajo la indicación geográfica protegida “Ibiza”, se extiende a toda la isla de Ibiza, ubicada en la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

En la siguiente figura se representa la situación de la isla Ibiza en el continente europeo:

Europa



Illes Balears



Ibiza



La isla de Ibiza se encuentra situada en el centro oeste del Mediterráneo con unas coordenadas 38.98° N y 1.43°E. Tiene una extensión de 540 km<sup>2</sup> y dista unos 100 km de Mallorca, 80 de la Península Ibérica y 220 del Norte de África.

#### 5. Rendimiento máximo por hectárea

La producción máxima por hectárea es de 8.500 kg de uva/ha y de 59,50 hL de vino/ha.

#### 6. Variedades de uva de las que proceden los vinos

Las variedades de uva utilizadas para la elaboración del vino con indicación geográfica protegida “Ibiza” proceden exclusivamente de las siguientes variedades de la especie *Vitis vinifera*

- Variedades tintas: monastrell, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y syrah.
- Variedades blancas: macabeo, chardonnay, moscatel de Alejandria, moscatel de grano menudo, parellada y malvasía.

#### 7. Vínculo con el medio geográfico

El vínculo de la indicación geográfica protegida Ibiza con el medio se debe fundamentalmente a las características diferenciales del vino, que han favorecido su reputación.

El carácter específico del vino de Ibiza, que le aporta la zona de producción y elaboración, se refleja en sus características químicas y organolépticas. El aroma frutado acentuado, la intensidad de color y el equilibrio son características sensoriales que marcan el carácter del vino de Ibiza, y son matices debidos fundamentalmente al medio geográfico. En lo que atañe a la especificidad en la composición del vino con indicación geográfica protegida Ibiza, destaca la riqueza alcohólica y su bajo contenido en azúcares residuales como elementos debidos a las características de la zona de producción y a la técnica de elaboración.

##### 7.a Descripción de la reputación

La reputación que goza la indicación geográfica protegida Ibiza es el resultado de la importancia que ha tenido la producción y comercialización de vino en la isla a lo largo de la historia, que ha perdurado hasta la actualidad. Las características organolépticas diferenciadas del vino han permitido el reconocimiento de su calidad y por tanto, le han aportado la reputación de la que goza.

Numerosos argumentos dejan patente la reputación del vino de Ibiza a través de la historia, desde los inicios de la actividad vitivinícola hasta la actualidad.

La producción de uva y la elaboración de vino se inició en la isla de Ibiza en el siglo VII a.C.; de esta época se han hallado vasos y ánforas que los fenicios utilizaban para almacenar el vino. En la época púnica, los ibicencos destacaban por sus conocimientos vitivinícolas y fueron introductores de la viticultura en las zonas próximas de la península. Está documentado que los principales vinos consumidos en el levante de la península Ibérica procedían de Ibiza.

La presencia de los romanos en la isla contribuyó a la mejora de la actividad vitivinícola, aportando nuevas técnicas de cultivo y mejorando los procesos de vinificación.

La tradición vitivinícola de Ibiza perduró a lo largo de los siglos siguientes, hasta el punto que la notoriedad de sus vinos era patente en el siglo XVIII. Como testimonio de ello encontramos diversas publicaciones que constatan la importancia del sector vitícola en la agricultura insular, así como, la calidad de los vinos elaborados:

- Juan Antonio de Estrada, *Población general de España, volumen 2* (1768). En relación a la isla de Ibiza la obra destaca: “tiene cinco leguas de largo, y tres y media de ancho: su principal cosecha es vino excelentísimo, y mucha sal blanca y cristalina”.
- José Vargas Ponce *Descripciones de las islas Pithiusas y Baleares* (1787) El autor, miembro de la Real Academia Española de la Historia, realiza la siguiente referencia en relación a los vinos de Ibiza: “Tiene vinos buenos que fueron estimados de los antiguos, y en el día todo lo que necesitan para su consumo los isleños, y los extranjeros que frecuentan sus puerto 1s”.

En Ibiza, el siglo XIX fue el de máximo esplendor en el cultivo de la viña y de la producción de vino. En 1862 Francia importó masivamente vinos de Ibiza para satisfacer su gran demanda. Este hecho determinó un importante impulso de la actividad vitivinícola de Ibiza. De acuerdo con los datos del Archiduque Lluís Salvador, en el año 1867, en Ibiza se desarrolló una importante actividad vitivinícola, cuantificando la superficie de viña en la isla en más de 45 ha y la producción de vino en 232 hL.

Los agricultores de Ibiza continuaron la actividad vitivinícola durante todo el siglo XX, que perdura hasta el día de hoy. Prueba de ello es uno de los acontecimientos festivos y populares más destacados de la isla, la Fiesta del vino de Sant Mateu. Se celebra el mes de diciembre en la localidad de Sant Mateu y en ella los productores de la isla presentan el vino joven.

El prestigio del vino de Ibiza se ve avalado por los reconocimientos obtenidos en concursos nacionales e internacionales, que adquieren una mayor relevancia teniendo en cuenta las dimensiones de la isla, con tan sólo 4 bodegas y una superficie destinada al viñedo de 42 ha. Los críticos expertos del sector vitivinícola han alabado y reconocido la calidad del vino de Ibiza, como por ejemplo:

- La guía Peñin (2010), considerada de las guías más prestigiosas en España, otorga a 13 vinos de la indicación geográfica protegida “Ibiza” la categoría de muy buenos. Esta calificación se concede a los vinos que destaquen por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación y/o envejecimiento, o por los inherentes a la variedad de uva.
- La guía de la Unión de Asociaciones Españolas de Sommeliers, incluye un vino de “Ibiza” entre su selección de vinos 2005.
- En el año 2003 el concurso Internacional de Monastrell de la isla de Ibiza otorga 2 premios a vinos de la indicación geográfica “Ibiza”.
- En el año 2008 el concurso Italiano de vinos Viniadi, otorga a un vino de “Ibiza” el premio al mejor vino blanco 2007.

- En el concurso nacional de vinos elaborados con uvas de agricultura ecológica Ciudad de Estella 2009, un vino de “Ibiza” obtuvo la estrella de bronce.

Por otra parte, una prueba indirecta de la reputación y prestigio del vino de Ibiza consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en internet relativas al vino de Ibiza. Así por ejemplo la búsqueda a través de Google, con fecha 17 de febrero de 2011, de la referencia “vino/s de Ibiza” y su equivalente en catalán “vi/ns d’Eivissa” arroja un total de unos 10.690 resultados principalmente en páginas gastronómicas, guías turísticas, páginas especializadas en vinos, etc.

En lo que se refiere a la importancia actual de la indicación geográfica protegida Ibiza, cabe destacar los siguientes hechos:

- El 90% de la superficie de viña de la isla corresponde a viñedos destinados a elaborar vino con la indicación geográfica protegida Ibiza.
- Desde el año 2002, la comercialización del vino de la tierra de Ibiza ha aumentado un 75%, lo que demuestra la creciente demanda del vino en el mercado.
- El vino con indicación geográfica protegida Ibiza está presente en el mercado insular y en distintos países de la UE, como Francia y Alemania. En dichos países, la comercialización del vino de Ibiza ha crecido de manera exponencial.
- Un estudio realizado en el año 2005 por la consultora ACNielsen, pone de manifiesto que los vinos de Ibiza tienen personalidad y estilo propio, que es uno de los factores de más repercusión en la elección de un vino por parte de los consumidores. El mismo estudio demuestra que una gran parte de los consumidores de vino de Ibiza son foráneos, lo que constituye una prueba del prestigio y reputación de los vinos de Ibiza.
- Históricamente se han detectado imitaciones de los vinos de Ibiza en publicidad convencional, a través de internet e incluso en el etiquetado de otros vinos. Este hecho es una prueba irrefutable de la elevada reputación de los vinos de Ibiza.

#### 7.b Características de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

El marco geográfico de la isla de Ibiza reúne las condiciones edafoclimáticas idóneas para el cultivo de la vid y la elaboración de vino, que repercuten de manera significativa en los rasgos diferenciales del vino con indicación geográfica protegida Ibiza.

Los elementos del medio geográfico que han aportado diferenciación al vino de Ibiza son conjuntamente los factores naturales y humanos.

La zona delimitada de producción y elaboración del vino de Ibiza es una isla, se encuentra separada de otras zonas de producción; el carácter insular de esta región conforma de por sí un medio geográfico diferenciado.

Uno de los aspectos naturales que tienen más influencia en las características diferenciales del vino de Ibiza es la escasa disponibilidad hídrica de las viñas. La zona geográfica no presenta cursos de agua permanente, por lo que el agua subterránea constituye el principal recurso hídrico natural disponible. Las lluvias son escasas y se concentran en otoño con una pluviometría anual media de 400 mm, presentando un acusado mínimo estival (3-6 mm en julio), mientras que el máximo principal se da en otoño (60-80 mm en octubre), con un máximo secundario en primavera. Es significativo el hecho de que la precipitación de primavera sea menor que la del invierno, de modo que la época árida del verano se inicia desde finales de marzo o principios de abril. La sequía veraniega es, por tanto, muy acusada, y genera conjuntamente con la elevada insolación un estado hídrico deficitario que influye en la aceleración del proceso de maduración, incrementando el potencial enológico del vino resultante.

El suelo, formado a partir de calizas, dolomitas y margas, es en su mayor parte arcilloso, de tipo pardo rojizo con un horizonte de costra caliza. No obstante, la fuerte erosión que soporta la isla hace que abunden aéreas de rocas desnudas. Los viñedos existentes se asientan sobre suelos de textura franco-arcillosa de pH alcalino con valores medios de 8,8, con un contenido elevado de carbonatos (valor medio de 45,3%) y caliza activa (valor medio de 8,7%). El contenido en materia orgánica es en general bajo, próximo al 1%. En relación a la salinidad del suelo presenta valores medios de conductividad de 0,16 dS/m, no restrictivos para la absorción de agua y nutrientes.

La exposición solar es relativamente alta, con una media de 2.732 horas de sol al año, llegando al máximo en el periodo de junio a agosto. Este elevado número de horas de sol tiene una influencia significativa sobre la composición de las uvas, ya que favorece el contenido de polifenoles. Además, da lugar a un elevado contenido en azúcares en la uva, lo que condiciona el grado alcohólico característico del vino de Ibiza.

La isla de Ibiza presenta un clima mediterráneo subtropical seco. La climatología está condicionada por su situación geográfica. El mar es el otro gran regulador del clima y ejerce su acción atenuando las oscilaciones térmicas. La temperatura media anual es de 17,9°C mientras que la mediana de las temperaturas máximas anuales se sitúa en 21,9°C, y la mediana de las mínimas en 14°C. Se trata, por tanto, de un clima con altas temperaturas medias, de inviernos suaves, veranos largos y baja oscilación térmica anual.

Las características naturales de la isla de Ibiza, en especial la escasa disponibilidad de recursos hídricos, dan lugar a viñas de baja producción y a granos de uva relativamente pequeños. Bajo estas condiciones, la elevada relación entre la superficie y el volumen del grano da lugar a vinos de capa alta, hecho que caracteriza y diferencia el vino de Ibiza.

El factor humano se pone de manifiesto en los conocimientos ancestrales de los agricultores en la determinación de las mejores parcelas para la producción y técnicas de cultivo. El manejo del viñedo viene condicionado por las características edafoclimáticas de la isla, principalmente: la escasez de agua, las altas temperaturas, la elevada humedad y la textura del suelo. En este sentido, el diseño de la plantación (marco, orientación, sistema de formación...) y las prácticas culturales tales como la conducción del viñedo, resultan esenciales para adecuar el potencial vinícola a los condicionantes agroclimáticos existentes.

La vendimia constituye una labor donde el factor humano resulta decisivo; se realiza de forma manual y en varias pasadas. Las particularidades del suelo y del clima hacen que el control de la maduración sea muy importante y la selección de la uva en la misma planta sea primordial. En este sentido, los conocimientos de los viticultores de la zona resultan esenciales para

determinar el momento idóneo de recolección y la selección de los racimos para la posterior elaboración del vino.

Los vinicultores de Ibiza cuidan de una manera muy adecuada el rendimiento vino/uva, y lo limitan a 70 litros de vino por 100 kg de vendimia. Esta práctica repercute de manera muy positiva en las características organolépticas del vino con indicación geográfica protegida Ibiza, ya que los hace especialmente delicados y equilibrados.

Por otra parte, cabe destacar que la actividad vitivinícola de Ibiza constituye una de las principales actividades agrarias de la isla. Esta actividad contribuye a la preservación del medio y a la conservación del paisaje, con una notable repercusión positiva sobre el turismo considerado el principal sector económico de la isla. A su vez supone una alternativa viable, favoreciendo la diversificación de los recursos económicos y el mantenimiento de la actividad rural.

#### 7.c Interacción

La elevada reputación del vino de Ibiza ha quedado demostrada, tanto desde una perspectiva histórica como en la actualidad. La tradición vitivinícola de siglos y su comercio exterior han permitido vincular el nombre de Ibiza con el vino producido en la isla.

Determinadas características organolépticas y químicas tienen un vínculo directo con la zona geográfica:

- La elevada insolación, las altas temperaturas y la escasez de agua disponible aumentan considerablemente la velocidad de maduración de las uvas, y dan lugar a una baja producción de uva, con una elevada relación entre la superficie y el volumen del grano. Todo ello aporta a la uva un contenido importante en polifenoles y azúcares, lo que repercute en vinos con una gran intensidad de color y riqueza alcohólica.
- El suelo arcilloso, con elevado contenido en carbonatos, modera la graduación alcohólica de los vinos. El bajo contenido en materia orgánica y

el estrés hídrico repercuten en una baja producción, pero con un elevado potencial organoléptico.

- La experiencia de los viticultores de Ibiza permite realizar las prácticas culturales adecuadas en relación con el medio, en especial la elección del punto óptimo de recolección y modular el ritmo de la vendimia. Este dominio de la actividad vitícola se complementa con el conocimiento del bodeguero, que vinifica en las condiciones idóneas, a bajo rendimiento. La combinación de estos factores permite obtener vinos con un bajo contenido en azúcares residuales, equilibrados y en los que destacan los aromas primarios.

## 8. Requisitos aplicables

- 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).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.

- Ley 1/99, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

Las bodegas que elaboran y/o embotellan vino con indicación geográfica Ibiza deben cumplir los siguientes requisitos adicionales:

- Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la indicación geográfica protegida “Ibiza” o “Eivissa” irán provistos con el logotipo de la indicación geográfica que se muestra en el anexo y un número oficial de control atribuido por el organismo de control.

- Las menciones tradicionales facultativas que pueden utilizar los vinos son las siguientes:

- “Vino de la tierra” para sustituir “indicación geográfica protegida” en la denominación de venta del vino.

- Noble: vino envejecido durante un periodo mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella.

- Añejo: vino envejecido durante un periodo mínimo de 24 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella.
- Viejo: vino envejecido 36 meses, con un marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, de oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

## 9. Controles

### 9.a Autoridad de control

Nombre: Dirección General de Medio Rural y Marino  
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y  
Territorio  
Govern de les Illes Balears

Dirección: C/ dels Foners nº 10  
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)  
ESPAÑA

Teléfono: +34 971176100  
Fax: +34 971177275

### 9.b Tareas de control

#### Alcance de los controles

1- Análisis químicos: el organismo de control verificará que el operador realiza análisis químicos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 del presente pliego de condiciones. El órgano de control asignará una numeración oficial a las partidas de vino destinadas a ser comercializadas con la indicación geográfica protegida Ibiza que se ajusten a los parámetros definidos; las partidas que no cumplan con los requisitos analíticos no obtendrán número de control y no pueden comercializarse bajo la indicación geográfica protegida Ibiza.

2- Operadores: el organismo de control comprueba que los operadores tienen la capacidad de elaborar vino en las

condiciones establecidas en el pliego de condiciones, y en especial:

- Disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar las variedades y procedencia de uva, graduación volumétrica natural de la uva, rendimientos de producción, rendimientos de extracción del mosto, análisis químicos de todas las partidas de vino comercializado con la indicación geográfica protegida Ibiza.
- Llevan una contabilidad específica del vino destinado a la indicación geográfica protegida Ibiza.

3. Productos: el organismo de control, mediante toma de muestra aleatoria, comprueba que el vino bajo la indicación geográfica protegida “Ibiza”:

- Cumple con las características analíticas establecidas.
- Indica en su etiquetado el número de control oficial asignado

## Metodología de los controles anuales

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que comercializan o elaboran vino amparado por la indicación geográfica protegida Ibiza, con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, mosto y vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificidades en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
- Comprobar que se realizan análisis químicos de todas las partidas de vino de todos los parámetros analíticos establecidos.

2. Controles aleatorios:

- Trazabilidad de partidas: verificación de los rendimientos de extracción del mosto.

- Toma de muestras de producto para comprobar los parámetros analíticos.

Anexo: logotipo de la indicación geográfica protegida Ibiza

