

Annex

1. Nom a protegir

“Illes Balears”

Indicació geogràfica protegida

2. Descripció del vi

Amb la indicació geogràfica protegida Illes Balears s'emparen els vins negres, rosats i blancs, amb les característiques analítiques i organolèptiques següents:

2.a Característiques analítiques:

Paràmetre	Vi		
	Blanc	Rosat	Negre
Grau alcohòlic adquirit (% vol)	$\geq 10,5$	$\geq 11,0$	$\geq 11,5$
Grau alcohòlic total (% vol)	$\geq 10,5$	$\geq 11,0$	$\geq 11,5$
Acidesa total (g/l àcid tartàric)	$\geq 4,5$	$\geq 4,5$	$\geq 4,5$
Acidesa volàtil ⁽¹⁾ (g/l àcid acètic)	$\leq 0,80$	$\leq 0,80$	$\leq 0,80$
Anhídrid sulfurós total (mg / l)			
vins ≤ 5 (g/l glucosa i fructosa)	≤ 200	≤ 200	≤ 150
vins > 5 (g/l glucosa i fructosa)	≤ 250	≤ 250	≤ 200
Sucres reductors (g/l glucosa i fructosa)			
vins secs	≤ 4	≤ 4	≤ 4
vins semisecs	≤ 12	≤ 12	≤ 12
vins semi dolços	≤ 45	≤ 45	≤ 45
vins dolços	> 45	> 45	> 45

(1) Excepte en els vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada: 0,86 g/l incrementada en 0,06 grams per cada grau d'alcohol que superi els 11,0 graus.

2.b Principals característiques organolèptiques:

Els vins aptes per a la comercialització són vins nets, amb aromes franques identificatives de les varietats del raïm de procedència.

Els vins blancs són de color groc pàl·lid a daurat; aromàtics, hi predominen les aromes de fruitals o florals, equilibrats, ampis i frescos.

Els vins rosats són de color rosa pàl·lid a rosa ataronjat, brillants i transparents, amb predomini de les aromes primàries.

Els vins negres són de capa elevada, amb una aroma potent i rics en tanins. La

fase aromàtica es caracteritza per la presència de fruites vermelles. En boca són rodons i amb cos.

3. Pràctiques enològiques específiques

Les pràctiques de cultiu de les vinyes destinades a produir vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears són les tradicionals que tendeixen a aconseguir veremes de la millor qualitat.

La densitat de plantació de les vinyes és com a màxim de 5.500 ceps per hectàrea.

La graduació alcohòlica volumètrica natural mínima del raïm destinat a elaborar vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears és de 10% vol. per a les varietats blanques i del 10,5% vol. per a les varietats negres.

Les pràctiques d'elaboració es porten a terme de manera controlada, amb l'objectiu que el vi resultant mantingui els atributs fisicoquímics i organolèptics característics de la indicació geogràfica protegida Illes Balears. En aquest sentit, s'apliquen les pressions adequades per a l'extracció del most i la separació de les pinyolades, de manera que el rendiment no sigui superior a 70 litres de vi per cada 100 kg de verema.

De manera excepcional, en determinades campanyes i motivadament l'autoritat competent podrà incrementar el rendiment fins a 74 litres de vi per cada 100 kg de verema.

4. Demarcació de la zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i embotellat dels vins emparats amb la indicació geogràfica "Illes Balears", comprèn totes les illes que conformen la comunitat autònoma de les Illes Balears.

A la imatge següent es representa la situació en el continent Europeu.

Figura 1. Situació de les Illes Balears



Les Illes Balears estan situades en el Mar Mediterrani, al costat de la costa oriental de la Península Ibèrica, entre els paral·lels 40°05'44'' N i 38°38'32'' N i els meridians 1°17'23'' i 3°50'23''. Ocupa una extensió de 4.992 Km² i l'integra les illes següents: Mallorca, Menorca, Eivissa, Formentera, Cabrera, i diversos illots.

El conjunt d'illes que conformen la comunitat autònoma s'emmarquen dins de la zona vitícola CIII.B, d'acord amb la classificació establerta a l'apèndix de l'annex XI ter del Reglament (CE) 1234/2007 de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM).

5. Rendiment màxim per hectàrea

Les produccions màximes per hectàrea són les següents:

	kg de raïm/ha	hL de vi/ha
Varietats blanques	11.000	77,00
Varietats negres	10.000	70,00

En el cas d'aplicar l'increment excepcional de rendiment que preveu l'apartat 3, les produccions màximes seran de 81,40 hL de vi per hectàrea per a les varietats blanques, i 74 hL de vi per hectàrea per a les varietats negres.

6. Varietats de raïm de les quals procedeixen els vins

Les varietats de vinya utilitzades per a l'elaboració de vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears procedeixen exclusivament de les següents varietats de l'espècie *Vitis vinifera*:

- Raïm negre: manto negre, cabernet sauvignon, callet, fogoneu, merlot, monastrell, sirà, ull de llebre i pinot negre.
- Raïm blanc: prensal, *chardonnay*, macabeu, malvasia aromàtica, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra menut, parellada, riesling, sauvignon blanc i *viognier*.

7. Vínle amb l'àrea geogràfica

El vínle de la indicació geogràfica protegida Illes Balears amb el medi es deu fonamentalment a les característiques diferencials del vi, que n'han afavorit la reputació.

Les característiques químiques i organolèptiques específiques del vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears les ha impreses el medi geogràfic al llarg dels anys. El vínle amb la zona de producció ha donat lloc a un vi diferenciat i apreciat, cosa que n'ha afavorit la reputació.

Les aromes franques i afruitades, el cos i l'equilibri són característiques organolèptiques que marquen el caràcter del vi de les Illes Balears, i són matisos deguts fonamentalment al medi geogràfic. Pel que fa a la composició química del vi amb indicació geogràfica protegida, destaca la riquesa alcohòlica i la baixa acidesa volàtil com a elements deguts per les característiques de la zona de producció i elaboració.

7. a Descripció de la reputació

El vi amb la indicació geogràfica protegida Illes Balears gaudeix de reputació

com a resultat de la importància que han tingut la producció i comercialització de vi a les illes al llarg de la història. Les característiques organolèptiques diferenciades del vi han permès reconèixer-ne la qualitat i per tant, li han aportat la reputació de la qual gaudeix.

Es troben múltiples testimonis que evidencien la reputació del vi de les Illes Balears en documents històrics, des dels inicis de l'activitat vitivinícola fins a l'actualitat.

El cultiu de la vinya, l'elaboració i el consum de vi tenen una gran tradició a les Illes Balears. Possiblement l'activitat vitivinícola s'inicia a les Illes Balears al segle VII aC, durant la presència dels fenicis. En l'etapa d'ocupació romana es va produir l'expansió i el desenvolupament del cultiu. Les primeres referències documentades de l'elaboració i qualitat dels vins de la zona, daten del segle I de l'era cristiana. Gai Plini, qui va exercir de procurador romà a Hispania al voltant de l'any 73 dC, en l'obra *Historiae Naturalis*, llibre XIV compara els vins de Balears amb els millors d'Itàlia.

Durant la dominació àrab, el cultiu de la vinya no va desaparèixer, es va continuar conreant, fins i tot es va millorar amb els sofisticats sistemes de regadiu inventats pels àrabs.

Durant l'edat mitjana, cal destacar que al segle XIV el rei i el capítol catedralici posseïen els seus propis cellers, i durant els segles XV i XVI el cultiu de la vinya va proporcionar ocupació a gairebé la totalitat dels habitants del municipi d'Inca i voltants.

Al segle XVIII la vinya va viure una època de prosperitat, i va passar d'una producció de 88.000 hl l'any 1777 a 335.331 hl l'any 1802. El 1513 Alonso de Herrera, reconegut enginyer agrònom i escriptor, publicà *Agricultura General* què descriu "els vins que corren actualment en el comerç en l'àmbit mundial", i destaca: "Els vins de Balears conserven la seva fama des del temps dels romans".

El 1862 va aparèixer la plaga de la fil·loxera a França, gran consumidora de vi. Per això, França es veié obligada a la importació massiva de vins (d'Espanya i d'Itàlia) per poder atendre la demanda interna. Aquest fet va accelerar la implantació de vinya a totes les illes, i entre el 1865 i el 1890 es va aconseguir el període de màxima esplendor de la producció de vi a les Illes Balears.

El segle XIX varen tenir lloc grans exportacions de vins de les Illes Balears a França. L'any 1891 en van embarcar, des dels ports de Palma, Porto Colom i Alcúdia, un total de gairebé 50 milions de litres, principalment en direcció a França i a la Península.

El reconeixement de la qualitat a nivell exterior del vi de les "Illes Balears" es va posar de manifest durant el segle XIX, amb motiu de la celebració de diferents exposicions universals. O. Giralt (1990) destaca que a l'exposició Universal de Londres (1862) diversos vins de Balears van rebre mencions honorífiques.

A partir de l'any 1910, es van millorar els sistemes de cultiu i les tècniques d'elaboració vitivinícola a les Illes Balears, gràcies a l'activitat de l'estació enològica de Felanitx. N'és prova d'això que el 1935 García de los Salmones (reconegut expert en enologia d'aquell moment) constatava les millores introduïdes: "La vinificació en totes les illes s'ha perfeccionat d'una manera manifesta, gràcies a l'estació enològica de Felanitx, i s'han obtingut, així, bons vins" (Binimelis, 1990).

En la dècada dels anys 90 els viticultors i vinicultors de les Illes Balears varen dedicar els seus esforços a obtenir una millora de la qualitat del vi. La major atenció i cura dels cultius, com també la renovació tecnològica dels cellers, van fer d'aquest període un dels millors moments del sector a Balears.

Els vins de les Illes Balears han aconseguit unes característiques singulars, una elevada qualitat i una personalitat reconeguda, que els ha permès obtenir importants valoracions dels experts:

- La *Guía Todovino* en els anys 2007 i 2008 inclou diversos vins de les "Illes Balears" entre els vins excepcionals.
- La *Guía Peñin* 2007 atorga a diversos vins de les "Illes Balears" la qualificació de vi excel·lent, amb puntuacions iguals o superiors a 90 punts.
- La guia de la Unió d'Associacions Espanyoles de Sommeliers, inclou nou vins de la terra "Illes Balears" entre la selecció de vins de 2005.

Cal considerar com a molt significativa la magnitud dels reconeixements obtinguts, tenint en compte la baixa producció de la indicació geogràfica protegida Illes Balears si la comparem amb altres denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides (15 ha de vinya i 479 hl de vi el 2010).

Una prova indirecta més de l'àmplia expansió, la reputació i el prestigi d'aquest vi amb la indicació geogràfica protegida Illes Balears, consisteix a analitzar la freqüència de referències que trobam a Internet relatives al vi de les Illes Balears. Així, per exemple, la recerca a través de Google, el 7 d'abril de 2011, de "vi de les Illes Balears" i el seu equivalent en castellà "vino de las Islas Baleares" mostra un total de 92.400 resultats; principalment pàgines gastronòmiques, guies turístiques, pàgines especialitzades en vins, etc.

7.b Característiques de la zona geogràfica (factors naturals i humans)

Les Illes Balears reuneixen unes condicions edafoclimàtiques ideals per al cultiu

de la vinya i l'elaboració de vi, que li imprimeixen els trets diferencials d'aquest vi.

La diferenciació del vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears es deu al medi geogràfic, compost pels seus elements naturals i humans, que han permès el manteniment de la tradició vitivinícola de les illes i aconseguir la reputació del vi de les Illes Balears.

Els sòls agrícoles destinats a la producció de raïm sota la indicació geogràfica protegida Illes Balears, en general són rics en sediments calcaris i arenes de sílice vermelles que donen lloc a sòls bruns o vermellosos. El pH és alcalí amb valors compresos entre 8,1 i 8,8 mentre que el contingut en matèria orgànica es situa entre un 1% i un 2%.

A les Illes Balears no hi ha cursos d'aigua permanents; les aigües corrents són esporàdiques i es canalitzen a través dels torrents. Dues són les causes d'aquesta parquedat de les aigües corrents, les poques precipitacions i una constitució rocosa que dificulta la filtració. En realitat, les aigües subterrànies constitueixen el principal recurs hídric disponible, tot i que la pressió antròpica sobre l'aigua l'ha convertida en un bé escàs, regulat i controlat.

El clima de les Balears és típicament mediterrani, amb variacions tèrmiques poc notables a causa de la influència marítima. La major part de les illes tenen una temperatura mitjana anual de 17°C aproximadament. Les gelades són excepcionals, només en els dies més freds de l'hivern pot arribar a gelar suaument. L'amplitud tèrmica anual de les temperatures mitjanes mensuals es troba al voltant dels 13°C.

La zona de producció, per la situació, presenta una exposició a la radiació solar relativament alta en comparació amb la resta d'Europa, amb una mitjana de 2.800 hores de sol a l'any. Aquest elevat nombre d'hores de sol i la sequedat estival tenen una influència significativa sobre la maduració i composició del raïm, ja que afavoreixen el procés de maduració i el contingut en polifenols.

El clima temperat amb poca variació tèrmica, elevada insolació i baixa pluviometria, durant els mesos d'estiu, són característiques de la zona de producció i repercuteixen de manera significativa en els trets diferencials del vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears.

Els mesos d'estiu, que coincideixen amb l'època de maduració del raïm, es caracteritzen per la baixa pluviometria, les altes temperatures i l'elevada insolació. Tot això repercuteix en una acceleració considerable del procés de maduració i en la millora del potencial enològic. Cal destacar que la verema s'inicia en les primeres setmanes del mes d'agost.

El factor humà es posa de manifest en la tasca continuada de selecció i conservació de les varietats especialment adaptades a les condicions agroclimàtiques, duita a terme pels agricultors al llarg de generacions. Aquesta dedicació ha donat com a resultat un producte extraordinàriament lligat al medi, amb unes qualitats organolèptiques excel·lents.

Juntament amb les tasques de selecció, cal destacar els coneixements ancestrals dels agricultors en la determinació de les millors parcel·les per a la producció i tècniques de cultiu. D'altra banda, en la tasca de la verema la formació dels productors és clau, ja que en moltes ocasions es fa manualment i en diverses passades i permet escollir el moment idoni de recol·lecció i selecció dels raïms per a la posterior elaboració del vi.

7.c Interacció

Gràcies a l'especificitat que li ha transmès la zona de producció, el vi amb la indicació geogràfica protegida Illes Balears ha adquirit la reputació de la qual gaudeix, tal com ha quedat acreditat. Aquesta reputació, que es manté en l'actualitat, es deguda a determinades característiques organolèptiques i químiques que tenen un vincle directe amb la zona geogràfica:

- L'elevada insolació, les altes temperatures i la baixa pluviometria donen lloc a un estrès hídric, fet que implica l'obtenció de mosts amb un color d'intensitat elevada a causa d'una major concentració de polifenols. A un estudi elaborat a la Universitat de les Illes Balears l'any 2010 es constata que els mosts de les varietats merlot i moscatell de les Illes Balears presenten un major contingut en polifenols que els que s'obtenen en altres zones vitícoles de la península Ibèrica.
- Els sòls de base calcària i les característiques climàtiques descrites a l'apartat anterior propicien les condicions idònies per obtenir vins amb una intensitat aromàtica i una graduació alcohòlica òptimes.
- El factor humà influeix de manera decisiva en les pràctiques culturals per permetre obtenir vins amb les característiques organolèptiques que es descriuen en l'apartat 2. És d'especial importància l'experiència del viticultor per decidir el moment òptim de la verema que propiciï l'obtenció d'un vi amb un elevat contingut en polifenols i compostos aromàtics.
- Pel que fa a la influència del factor humà a l'etapa d'elaboració i envelliment del vi de les Illes Balears, els viticultors de la indicació geogràfica protegida apliquen tècniques enològiques idònies per obtenir vins brillants, amb capa, rodons, amb cos i amb una acidesa volàtil baixa.

8. Requisits aplicables

- Reglament CE 1234/2007, del Consell de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM).
- Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi.
- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

Els cellers que elaboren o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears han de complir els requisits addicionals següents:

- a) Embotellat en origen: el vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears únicament es pot comercialitzar embotellat en origen. Aquesta limitació s'estableix com una mesura necessària per a la protecció de la propietat industrial i comercial de la indicació geogràfica protegida Illes Balears i està totalment justificada pels motius següents:

- Millor garantia de traçabilitat i de control:

El vi, pel fet de ser un producte líquid, és susceptible de ser barrejat amb altres vins, de manera que si es permet l'envasament del vi fora de la zona delimitada, es posa en perill la garantia d'origen del vi emparat.

- Millor protecció de la qualitat del vi i, en conseqüència, de la seva reputació, la responsabilitat de la qual assumeixen els operadors plenament i col·lectivament:

El fet que l'envasament es realitzi en la zona geogràfica de producció contribueix, de manera decisiva, a la protecció de les característiques particulars i de la qualitat del vi de les Illes Balears. Permet confiar als productors i a l'estructura de control l'aplicació i el control de les normes relatives a l'envasament del vi. Aquests col·lectius tenen els coneixements i la tècnica necessària, com també un interès primordial en la conservació de la reputació adquirida, l'aplicació i el control de totes les normes relatives a l'embotellament.

El fet que les Balears siguin un conjunt d'illes, implica que el transport a granel de vi a zones externes a la zona de producció, suposi una o diverses travessies marítimes, de durada considerable. Aquest fet pot posar en perill el manteniment de la qualitat final del producte, ja que és difícil garantir que tingui lloc en les condicions adequades.

La mera coexistència de dos processos d'embotellament diferents, dins o fora de la zona de producció, amb el control sistemàtic efectuat per aquesta

col·lectivitat o sense, podria reduir el crèdit de confiança del qual gaudeix el vi de les Illes Balears entre els consumidors, convençuts que totes les etapes de producció, elaboració i envasament d'un vi amb la indicació geogràfica protegida Illes Balears s'efectuen sota el control i la responsabilitat de la col·lectivitat beneficiària d'aquesta indicació geogràfica protegida.

b) Els cellers que elaboren o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears només poden elaborar, emmagatzemar o manipular raïms, mosts i vins obtinguts de raïms procedents de la zona de producció de la indicació geogràfica protegida. Està permès l'emmagatzematge de vins d'altres procedències únicament si es reben embotellats, precintats i etiquetats. Aquesta limitació està totalment justificada per garantir l'origen i la qualitat del vi.

c) A tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la menció Illes Balears ha de figurar un nombre oficial de control, assignat per l'organisme de control, com a garantia que el vi compleix tots els requisits que s'estableixen en el Plec de condicions.

d) Les mencions tradicionals facultatives que poden utilitzar els vins són les següents:

- "Vi de la terra" per substituir "indicació geogràfica protegida" en la denominació de venda del vi.
- Añejo: vi envellit durant un període mínim de 24 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.
- Noble: vi envellit durant un període mínim de 18 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.
- Vell: vi envellit 36 mesos, amb un marcat caràcter oxidatiu a causa de l'acció de la llum, l'oxigen, la calor o el conjunt d'aquests factors.

e) En l'etiquetatge dels vins de la indicació geogràfica protegida, facultativament, es pot incloure el logotip que es descriu en l'annex I.

9. Control

a Autoritat de control

Nom: Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Govern dels Illes Balears
Adreça: C. dels Foners, núm. 10
07006 Palma
Mallorca (Illes Balears)
ESPANYA

Telèfon: +34 971 17 61 00
Fax: +34 971 17 72 75

b Tasques de control

Abast del controls

1. Anàlisis químiques: L'organisme de control ha de verificar que l'operador realitza anàlisis químiques de totes les partides de vi per comprovar que compleixen els requisits que s'estableixen al punt 2 d'aquest Plec de condicions. L'òrgan de control ha d'assignar una enumeració de control a les partides que s'ajustin als paràmetres definits, les partides que no compleixin els requisits analítics no obtindran número de control i no es poden comercialitzar sota la indicació geogràfica protegida Illes Balears.

2. Operadors: L'organisme de control comprova que els operadors tenen la capacitat d'elaborar vi amb les condicions que s'estableixen en el Plec de condicions i, en especial:

- Disposen d'un sistema d'autocontrol i traçabilitat que permet acreditar: varietats i procedència de raïm, graduació volumètrica natural del raïm, rendiments de producció, rendiments d'extracció del most i envasament en la zona de producció;
- Duen una comptabilitat específica del vi destinat a la indicació geogràfica protegida Illes Balears;
- Envasen el vi en la zona de producció.

3. Productes:

Mitjançant una presa de mostra aleatòria, comprova que el vi sota la indicació geogràfica protegida Illes Balears:

- Compleix les característiques analítiques establertes;
- Indica en l'etiquetatge el número de control oficial assignat.

Metodologia dels controls en la verificació anual

1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que comercialitzen o elaboren vi amb indicació geogràfica protegida Illes Balears, amb els objectius següents:

- Verificar que el raïm, el most i el vi és originari de la zona de producció.
- Controlar el compliment de les especificitats pel que fa a les varietats i al rendiment de producció de raïm.
- Comprovar que es gestiona la traçabilitat des de l'inici de l'elaboració del producte.
- Comprovar l'embotellament a la zona de producció.

- Comprovar que es s'efectuen anàlisis químiques de tots els paràmetres analítics establerts a totes les partides de vi.

2. Controls aleatoris, amb els objectius següents:

- Traçabilitat de partides: verificació dels rendiments d'extracció del most.
- Presa de mostres de producte per comprovar-ne els paràmetres analítics.

ANNEX I

Logotip del vi Illes Balears

De forma quadrangular, grandària mínima de 15 x 15 mm i proporcions invariables, sobre fons blanc. S'admet a dues tintes, grana (Pantone 208) i negre (Pantone Process Black), i també a una sola tinta negra (Pantone Process Black).

