

FORMENTERA

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA

PLEC DE CONDICIONS

D'acord amb l'article 73 del Reglament (CE) 670/2011 i l'article 118 viciés del Reglament (CE) 1234/2007, sobre els expedients tècnics a presentar per a les indicacions geogràfiques protegides existents de vi.

1. Nom a protegir

“Formentera”

Indicació geogràfica protegida

2.a) Principals característiques analítiques:

Paràmetre	Vi		
	Blanc	Rosat	Negre
Grau alcohòlic adquirit (% vol)	≥ 11,5	≥ 12,0	≥ 12,5
Grau alcohòlic total (% vol)	≥ 11,5	≥ 12,0	≥ 12,5
Acidesa total (g/l àcid tartàric)	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5
Acidesa volàtil (1) (g/l àcid acètic)	≤ 0,80	≤ 0,80	≤ 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
Sucre reductors (g/l glucosa i fructosa)			
vins secs	≤ 4	≤ 4	≤ 4
vins semi secs	≤ 12	≤ 12	≤ 12
vins semi dolços	≤ 45	≤ 45	≤ 45
vins dolços	> 45	> 45	> 45

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

2.b) Principals característiques organolèptiques:

Els vins aptes per al consum són brillants, amb aromes francs i nets en què s'aprecien les característiques pròpies de la matèria primera de la qual procedeixen, en boca són saborosos, equilibrats i amb cos. No presenten sensacions d'oxidació en cap dels seus caràcters, excepte les derivades del

seu correcte envelliment. En el cas dels vins sotmesos a envelliment presenten les característiques aromàtiques i gustatives pròpies de l'envelliment.

2. Pràctiques enològiques específiques

Les pràctiques d'elaboració es duen a terme de forma controlada, amb l'objectiu de que el vi resultant mantingui els atributs fisicoquímics i organolèptics característics de la indicació geogràfica protegida "Formentera". 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 65 litres de vi per cada 100 kg de verema.

La densitat de plantació està limitada a un màxim de 5.000 ceps per hectàrea.

3. Demarcació de la zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i embotellat dels vins emparats sota la indicació geogràfica protegida "Formentera", s'estén a tota l'illa de Formentera, situada a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

A la figura següent es representa la situació de Formentera en el continent europeu.

Figura 1. Situació de Formentera



Formentera està situada entre els paral·lels 38 ° 40 'i 38 ° 49' latitud Nord i els Meridians 1 ° 17 'i 1 ° 28' a l'Est de Greenwich. Amb una extensió de 82 Km ², és l'illa habitada de menor grandària de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i la més meridional.

L'illa s'emmarca dins de la zona vitícola CIII.B d'acord amb la classificació establerta a l'apèndix de l'annex XI ter del Reglament (CE) 1234/2007¹.

4. Rendiment màxim per hectàrea

La producció màxima per hectàrea és de 8.500 kg de raïm/ha i de 55'25 hL de vi/ha.

5. Varietats de raïm de les quals procedeixen els vins

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

- Raïm negre: monastrell, fogoneu, ull de llebre, cabernet sauvignon i merlot.
- Raïm blanc: malvasia aromàtica, premsal, chardonnay, viognier, garnatxa blanca² i moscatell de gra menut².

6. Vincle amb el medi geogràfic

El caràcter específic del vi de Formentera que li aporta la zona de producció i elaboració es reflecteix en les seves característiques químiques i organolèptiques; aquesta diferenciació li ha aportat la reputació de la qual gaudeix.

L'illa de Formentera dóna lloc a vins brillants, amb cos, amb aromes francs i nets que permeten identificar les varietats de raïm utilitzades; aquestes característiques sensorials marquen el caràcter del vi de Formentera, i són matisos causats fonamentalment al medi geogràfic. Pel que fa a l'especificitat

¹ Reglament (CE) nº 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)

² Varietats incloses a la modificació publicada el 4 de novembre de 2010 tramitada abans de l'1 de agosto de 2009.

en la composició del vi amb indicació geogràfica Formentera causada per la zona geogràfica, destaca l'elevat contingut en polifenols, la riquesa alcohòlica i el seu baix contingut en sucres residuals.

7.a Descripció de la reputació

El vi de Formentera és reconegut i apreciat, gràcies a la importància que ha tengut la producció i comercialització a l'illa al llarg de la història.

Les característiques organolèptiques diferenciades del vi han permès el reconeixement de la seva qualitat i per tant, li han aportat la reputació de la qual gaudeix.

La vitivinicultura és una de les activitats agràries amb més tradició a l'illa de Formentera. A la carta d'infeudació de l'any 1246 ja es troben referències que demostren l'existència d'aquesta activitat a Formentera; destaca l'existència de vinyes d'uns ermitans de la Mola, possiblement de l'ordre de Sant Agustí.

El cultiu de la vinya segurament va continuar fins al segle XIV, moment en que l'illa de Formentera va quedar totalment despoblada. Al segle XVIII s'inicia un moviment migratori d'eivissencs cap a Formentera, donant lloc a la definitiva repoblació. A partir d'aquest moment, la vitivinicultura de Formentera anirà en augment.

La producció vitivinícola va experimentar un incremento important gràcies a la construcció, a l'any 1879, de la bodega de Ca'n Marroig amb una capacitat de 50.000 l. El propietari de la bodega va iniciar una activitat important de comerç marítim de vi de Formentera.

A principis del segle XX, diferents referències bibliogràfiques reconeixen la qualitat dels vins de l'illa. La publicació *El Libro de la patria: coloquios sobre cosas y tierras de España* (Pin y Soler, J. 1923), considera el vi de Formentera com “un vi perfecte: de graduació i de bon gust”.

Sense cap dubte, un fet significatiu va ser la instal·lació a l'any 1972 del celler de Juan Riera Mayans. Aquest celler va iniciar la seva activitat amb una capacitat de 9.500 litres. A més d'elaborar vi, l'embotellava i el comercialitzava a l'illa de Formentera, i fins i tot va arribar a vendre'ls a la veïna Eivissa. En aquell moment els seus vins ja es comercialitzaven amb la indicació geogràfica Formentera, tal com ho demostren les etiquetes dels arxius del Govern de les Illes Balears.

Actualment la vitivinicultura és la principal activitat agrària de Formentera, més de 15 ha de vinya estan destinades a l'elaboració de vins amb la indicació geogràfica "Formentera".

La vinculació de la societat de Formentera amb la vitivinicultura és indiscutible. Prova d'això és el concurs anual de vins elaborats pels vitivinicultors de l'illa, que s'organitza com un dels actes més importants de les festes locals de Sant Francesc i Sant Ferran.

El prestigi del vi de Formentera es veu avalat pels reconeixements de la premsa nacional i internacional, que adquireixen una major rellevància tenint en compte les dimensions del sector a l'illa, amb tan sols 2 cellers i una producció anual mitjana de 245 hectolitres de vi . El vi de Formentera ha estat lloat per crítics experts del sector vitivinícola, que han reconegut la seva qualitat, com ara:

- La guia Peñin (2010) atorga a un vi de Formentera de l'anyada 2007 la categoria de vi excepcional amb una puntuació de 95 punts. Destaca la seva frescor i arrasadora personalitat, reconeix el caràcter propi que adquireixen les varietats cabernet sauvignon i merlot en aquestes terres, així com la perfecta fusió amb les varietats monastrell i fogoneu.
- La guia Todovino (2009) inclou un vi de Formentera del 2006 entre els vins excel·lents, destaca la seva complexitat, així com l'aportació de frescor que li confereix la brisa marina i el caràcter mediterrani del vi.
- Robert Parker, considerat entre els crítics de vi més importants del món, en la publicació de "Wine Advocate" del 2007 i 2008 inclou un vi de

Formentera a la categoria "outstanding", vins destacats amb una qualificació superior a 90 punts.

- En la segona edició del Saló dels nous valors del vi espanyol celebrat a Nova York, un vi de Formentera va ser presentat entre un dels 25 nous valors del 2008.
- Jancis Robinson (2008) guardonada amb l'Ordre al Mèrit de l'Imperi Britànic, Master of Wine i reconeguda presentadora de televisió, destacant en la seva pàgina web les excel·lències d'un vi de Formentera de l'anyada del 2005.
- Stephen Tanzer's (2007), destaca un vi de Formentera de l'anyada del 2005 amb una puntuació de 91 punts.

Una prova indirecta més de l'àmplia expansió, reputació i prestigi del vi de Formentera, consisteix a analitzar la freqüència de referències que es troben a internet relatives al vi de Formentera. Així per exemple la cerca a través de Google amb data 29 de març de 2011, de la referència "vi/ns de Formentera" i el seu equivalent en castellà "vino/s de Formentera" dona un total d'uns 5.500 resultats. Les referències es troben principalment en portals web dedicats a la gastronomia, al turisme i al món del vi.

La importància actual de la indicació geogràfica protegida Formentera es posa de manifest en els següents fets:

- El 90% de la superfície de vinya activa de l'illa correspon a vinyes destinades a elaborar vi amb la indicació geogràfica protegida Formentera.
- Des de l'any 2005, la comercialització del vi de Formentera ha crescut de manera exponencial, cosa que demostra la creixent demanda del vi al mercat. Donada l'extensió de la zona de producció i l'aposta per la qualitat de productors i cellerers, la producció de vi és limitada, és per això que ara mateix tot el vi produït és absorbit pel mercat.

- El preu a què es cotitza el vi de Formentera, i que s'ha multiplicat per 2 en els últims 5 anys, és una demostració més de la seva reputació i bona acceptació per part dels consumidors.

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

El marc geogràfic de l'illa de Formentera reuneix les condicions edafoclimàtiques idònies per al cultiu de la vinya i l'elaboració de vi, que repercuteixen de manera significativa en els trets diferencials del vi amb indicació geogràfica protegida Formentera.

Els elements del medi geogràfic que han aportat diferenciació al vi de Formentera són conjuntament els factors naturals i humans. Tots ells han afavorit el manteniment de la tradició vitivinícola de l'illa.

La zona delimitada de producció i elaboració és l'illa de Formentera, i en conseqüència es troba separada d'altres zones de producció, el caràcter insular d'aquesta regió conforma de si mateix un medi geogràfic diferenciat.

Un dels aspectes naturals que tenen més influència en les característiques diferencials del vi de Formentera són els sòls sorrencs i calcaris, l'escassa disponibilitat hídrica de les vinyes, l'elevada insolació i les altes temperatures, així com la poca altitud de les vinyes sobre el nivell del mar.

Els sòls dominants a l'illa són d'origen calcari amb un marcat percentatge de sorra. Les vinyes s'assenten sobre sòls de textura franc-argilo-arenosa, amb nivells notables de carbonats i calcària activa, el pH és alcalí amb valors que poden arribar fins a 8,7.

La mida petita de l'illa i la manca de relleus importants determina que les característiques climàtiques variïn molt poc d'un lloc a un altre i d'altra banda també en determinen el caràcter ventós. Els vents predominants són del nord i nord-oest a l'hivern, i del sud a l'estiu. Les vinyes es localitzen a una distància màxima al mar de 2 km i a una altitud mitjana de 15 m. Aquesta proximitat de

les vinyes al mar, al costat del caràcter ventós de l'illa, repercuteixen en una elevada humitat nocturna i ocasionen la presència de salnitre a les vinyes.

L'illa no presenta cursos d'aigua permanent, de manera que l'aigua subterrània constitueix el principal recurs hídric natural disponible. Les precipitacions, concentrades a la tardor, són escasses: la pluviometria anual oscil·la entre 318 i 409 mm. Entre finals de febrer i mitjans d'abril s'inicia un període de sequera que es perllonga fins a setembre o a octubre. En els mesos de sequera, la vinya es veu sotmesa a un dèficit hídric important, essent l'aigua de rosada la principal aportació d'aigua en els mesos primaverals.

La sequera estiuenca és, per tant, molt acusada i genera conjuntament amb l'elevada insolació un estat hídric deficitari que influeix en l'acceleració del procés de maduració, incrementant el potencial enològic del vi resultant.

La comarca vitícola de Formentera presenta un clima mediterrani subtropical sec, que es caracteritza per un elevat nombre d'hores de sol, estius de temperatura i humitat elevades, i hiverns amb temperatures moderades. Formentera és l'illa més càlida i seca de les Balears, amb una mitjana anual superior als 18°C. La temperatura mitjana màxima és de 25,9°C al mes d'agost, i la mitjana mínima de 11,7 ° C al mes de gener. La mitjana de les temperatures màximes anuals se situa en els 23°C, i la mitjana de les mínimes en els 15,1°C. Es tracta, per tant, d'un clima amb altes temperatures mitjanes, d'hiverns suaus, estius llargs i baixa oscil·lació tèrmica anual.

La exposició solar és relativament alta, amb una mitjana de 2.883 hores de sol l'any, arribant al màxim en el període de juny a agost. Aquest elevat nombre d'hores de sol té una influència significativa sobre la maduració i composició del raïm, ja que afavoreix el contingut de polifenols.

Les característiques edafoclimàtiques de l'illa condicionen de forma significativa la producció agrícola, dificultant l'establiment de determinats cultius. No obstant això, la rusticitat de la vinya i la seva bona adaptació a les condicions

climàtiques i edàfiques de la zona, permeten l'obtenció de vins de gran qualitat i a la vegada, el manteniment de l'activitat rural.

El factor humà es posa de manifest en els coneixements ancestrals dels agricultors en la determinació de les millors parcel·les per a la producció i tècniques de cultiu. El maneig de la vinya ve condicionat per les característiques edafoclimàtiques de l'illa, principalment: els sòls arenosos, l'escassetat d'aigua, les altes temperatures, l'elevada humitat i el salnitre. En aquest sentit, el disseny de la plantació (marc, orientació, sistema de formació...) i les pràctiques culturals com ara la conducció de la vinya, resulten essencials per adequar el potencial vinícola als condicionants agroclimàtics existents.

La verema constitueix una tasca on el factor humà és decisiu, es realitza de forma manual i en diverses passades. Les particularitats del sòl i del clima fan que el control de la maduració sigui molt important i la selecció del raïm a la mateixa planta sigui primordial. En aquest sentit, els coneixements dels viticultors de la zona resulten essencials per determinar el moment idoni de recol·lecció i la selecció dels raïms per a la posterior elaboració del vi.

Els vinicultors de Formentera tenen cura d'una manera molt adequada el rendiment vi/raïm, i el limiten a 65 litres de vi per 100 kg de verema. Aquesta pràctica repercuteix de manera molt positiva en les característiques organolèptiques del vi amb indicació geogràfica protegida Formentera, ja que els fa especialment delicats i equilibrats.

D'altra banda, cal destacar que l'activitat vitivinícola de Formentera constitueix una de les principals activitats agràries de l'illa. Aquesta activitat contribueix a la preservació del medi i a la conservació del paisatge, amb una notable repercussió positiva sobre el turisme que és el principal sector econòmic de l'illa. Al mateix temps, suposa una alternativa viable, afavorint la diversificació dels recursos econòmics i el manteniment de l'activitat rural.

7.c Interacció

L'elevada reputació del vi de Formentera ha quedat demostrada, tant des d'una perspectiva històrica com a l'actualitat. Determinades característiques organolèptiques i químiques tenen un vincle directe amb la zona geogràfica:

- L'elevada insolació, les altes temperatures i l'escassetat d'aigua disponible avancen considerablement la maduració del raïm, i donen lloc a una producció de raïm baixa, amb una elevada relació entre la superfície i el volum del gra. Tot això aporta al raïm un contingut important en polifenols i sucres, cosa que repercuteix en vins amb una gran intensitat de color i riquesa alcohòlica.
- Els sòls de Formentera tenen una doble naturalesa: són calcaris i presenten una elevada proporció d'arena. Els sòls calcaris donen lloc a vins especialment brillants, mentre que la presència d'arena afavoreix l'obtenció de vins francs en què s'aprecien aromes nets que defineixen les varietats de raïm.
- El baix contingut en matèria orgànica i l'estrès hídric repercuteixen en una baixa producció, però amb un elevat potencial organolèptic.
- Un estudi realitzat el 2010 per la Universitat de les Illes Balears aplicant l'anàlisi multivariable, posa de manifest la influència de les característiques edafoclimàtiques sobre els vins de Formentera. L'estudi conclou que els vins elaborats a Formentera amb la varietat premsal tenen un major contingut de polifenols respecte dels procedents d'altres zones, a causa de les elevades temperatures mitjanes mínimes, la gran insolació de les vinyes de Formentera, la baixa pluviometria i la poca altitud de les vinyes respecte del nivell de mar.
- L'experiència dels viticultors de Formentera permet realitzar les pràctiques culturals adequades en relació amb el medi, especialment l'elecció del moment òptim de recol·lecció i modular el ritme de la verema. Aquest domini

de l'activitat vitícola es complementa amb el coneixement del cellerer, que vinifica en les condicions idònies i a baix rendiment. La combinació d'aquests factors permet obtenir vins amb un baix contingut en sucres residuals, equilibrats i en què destaquen els aromes primaris.

7. 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 1/99, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.
- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 3 d'agost de 2004, per la qual es regula la denominació "Vi de la terra de Formentera" per a la designació de vins de taula produïts a l'illa de Formentera, modificada per:
 - Ordre del conseller de Presidència de 25 de abril de 2007.
 - Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 25 d'octubre de 2010.

Les bodegues que elaboren i/o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Formentera han de complir els requisits addicionals següents:

a) Embotellat en origen: el vi de Formentera únicament pot es comercialitzar embotellat en origen. L'objectiu d'aquesta restricció és salvaguardar la indicació geogràfica protegida Formentera, i està justificada per les raons següents:

- Garantir la traçabilitat i assegurar el control:
Si es permet l'envasament del vi fora de la zona delimitada, es posa en perill la garantia d'origen del vi emparat, ja que la naturalesa líquida del

vi fa que pugui ser barrejat amb altres substàncies (vins d'altres zones, per exemple).

- Assegurar, vetllar i protegir millor la qualitat del producte i, en conseqüència, la reputació de la indicació geogràfica protegida Formentera. Els operadors assumeixen de manera col·lectiva i plenament aquesta responsabilitat, motivats per les següents raons:
 - El fet de que l'envasat 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 Formentera. Equival a confiar als productors i a l'estructura de control l'aplicació i el control de les normes relatives al transport i l'envasament del vi. Aquests col·lectius tenen els coneixements i la tècnica necessària, així com un interès primordial en la conservació de la reputació adquirida, l'aplicació i el control del respecte de totes les normes relatives al transport i embotellat.
 - El fet que Formentera sigui una illa 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 es realitzi en condicions adequades.
 - La mera coexistència de dos processos d'embotellament diferents, dins o fora de la zona de producció, amb o sense el control sistemàtic efectuat per aquesta col·lectivitat, podria reduir el crèdit de confiança de la qual gaudeix la indicació geogràfica protegida entre els consumidors, convençuts que totes les etapes de producció, elaboració i envasat d'un vi amb la indicació geogràfica protegida Formentera s'efectuen sota el control i la responsabilitat de la col·lectivitat beneficiària de tal indicació geogràfica protegida.

b) Els cellers que elaborin o embotellin vi de Formentera només poden elaborar, emmagatzemar o manipular raïms, mosts i vins obtinguts de raïms procedents de la zona de producció de la indicació geogràfica protegida. Es permet l'emmagatzematge de vins d'altres procedències únicament si es reben embotellats, precintats i etiquetats. Tot això amb la finalitat de garantir l'origen i traçabilitat del vi de Formentera.

c) Tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la indicació geogràfica protegida "Formentera" aniran proveïts amb un número oficial de control atribuït per l'organisme de control.

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

- “Vi de la terra” per a substituir “indicació geogràfica protegida” en la denominació de venda del vi.
- Anyenc: 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, d'oxigen, del calor o del conjunt d'aquests factors.

8. Controls

a. Organisme de control

Nombre: Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Govern de les Illes Balears

Adreça: C. dels Foners n. 10
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)
ESPANYA

Telèfon: +34 971176100

Fax: +34 971177275

b. Tasques de control

Abast dels controls

1. Anàlisis químiques: L'organisme de control verificarà que l'operador realitza anàlisis químiques de totes les partides de vi per comprovar que compleixen els requisits establerts al punt 2 d'aquest plec de condicions. L'òrgan de control assignarà una numeració oficial a les partides de vi destinades a ser comercialitzades amb la indicació geogràfica protegida Formentera que s'ajustin als paràmetres definits, les partides que no compleixin amb els requisits analítics no obtindran número de control i no poden ser comercialitzades sota la indicació geogràfica protegida Formentera.
2. Operadors: l'organisme de control comprova que els operadors, tenen la capacitat d'elaborar vi a les condicions establertes 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, anàlisis químiques de totes les partides de vi comercialitzat amb la indicació geogràfica protegida Formentera.
 - duen una comptabilitat específica del vi destinat a la indicació geogràfica protegida Formentera.
3. Productes:

L'organisme de control, mitjançant la presa de mostra aleatòria, comprova el vi sota la indicació geogràfica protegida "Formentera":

 - Compleix amb les característiques analítiques establertes.

- Indica en el seu etiquetat 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 emparat per la indicació geogràfica protegida Formentera, amb els següents objectius:

- Verificar que el raïm, most i vi són originaris de la zona de producció.
- Controlar el compliment de les especificitats amb allò referent a varietats i rendiment de producció de raïm.
- Comprovar que se realitza una gestió de la traçabilitat des de la producció de raïm fins a l'envasat.
- Comprovar que es realitzen anàlisis químics de totes les partides de vi.

2. Controls aleatoris:

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