“MALLORCA”

INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) 670/2011 y artículo 118 vicies del Reglamento (CE) 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.

1. Nombre a proteger:

"Mallorca"
Indicación geográfica protegida

2. Descripción de los vinos:

Con la indicación geográfica protegida Mallorca se amparan los vinos tintos, rosados y blancos, con las siguientes características analíticas y organolépticas:

2.a) Características analíticas:

Parámetro	Vino		
	Blanco	Rosado	Tinto
Grado alcohólico adquirido (% vol)	≥ 10'5	≥ 11'0	≥ 11'5
Grado alcohólico total (% vol)	≥ 10'5	≥ 11'0	≥ 11'5
Acidez total (g/l ácido tartárico)	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5
Acidez volátil (1) (g/l ácido acético)	≤ 0,80	≤ 0,80	≤ 0,80
Anhídrido sulfuroso total (mg/l)			
vinos ≤ 5 (g/l glucosa y fructosa)	≤ 200	≤ 200	≤ 150
vinos > 5 (g/l glucosa y fructosa)	≤ 250	≤ 250	≤ 200
Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa)			
vinos secos	≤ 4	≤ 4	≤ 4
vinos semi secos	≤ 12	≤ 12	≤ 12
vinos semi dulces	≤ 45	≤ 45	≤ 45
vinos dulces	> 45	> 45	> 45

- **(1)** Excepto en los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: 0'86 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11,0 grados.

2.b) Principales características organolépticas:

Los vinos dispuestos para la comercialización son vinos limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Los vinos blancos son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas frutales y/o florales; equilibrados, amplios y frescos.

Los vinos rosados son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios.

Los vinos tintos son de capa elevada, con aroma potente y ricos en taninos. La fase aromática se caracteriza por la presencia de frutas rojas. En boca son redondos y con cuerpo.

3. Prácticas enológicas específicas

Las prácticas de cultivo de las viñas destinadas a producir vino con indicación geográfica protegida Mallorca son las tradicionales que tienden a conseguir vendimias de la mejor calidad.

La densidad de plantación de los viñedos es como máximo de 5.500 cepas por hectárea.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de la uva destinada a elaborar vino con indicación geográfica protegida Mallorca es de 10% vol. para las variedades blancas y del 10,5% vol. para las variedades tintas.

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 Mallorca. 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 74 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

4. Demarcación de la zona geográfica

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

En la siguiente figura se representa la situación de Mallorca en el continente Europeo.

Figura 1. Situación de Mallorca

La isla de Mallorca, con una superficie total de 3626 km^2 de extensión, es la mayor del archipiélago de las Baleares. El archipiélago se encuentra situado en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos 40º05'17'' y 38º40'27'' y los meridianos 1º17'23'' y 3º50'23''.

La isla se enmarca dentro de la zona vitícola CIII.B de acuerdo con la clasificación establecida en el apéndice del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007[1].

5. Rendimiento máximo

Las producciones máximas por hectárea son las siguientes:

	kg de uva / ha	hL de vino / ha
Variedades blancas	11.000	81'40
Variedades tintas	10.000	74'00

6. Variedades de uva

Las variedades de vid utilizadas para la elaboración de vino con indicación geográfica protegida Mallorca proceden exclusivamente de las siguientes variedades de la especie *Vitis vinífera*:

- Uva tinta: callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monastrell, syrah, tempranillo, pinot noir y gorgollasa[2].
- Uva blanca: prensal, chardonnay, macabeo, malvasía aromática, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, sauvignon blanc, giró ros[2] y viognier[2].

[1] Reglamento (CE) nº 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 especificas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

2 Se ha solicitado incluir las variedades gorgollasa, giró ros y viognier como una modificación de menor importancia, conforme al artículo 73.1d) del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 24 de julio de 2009.

7. Vínculo con el área geográfica

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

Las características químicas y organolépticas específicas del vino con indicación geográfica protegida Mallorca han sido imprimidas por el medio geográfico a lo largo de los años. El vínculo con la zona de producción ha dado lugar a un vino diferenciado y apreciado, lo que ha favorecido su reputación.

Los aromas francos y frutados, la capa elevada y el cuerpo son características sensoriales que marcan el carácter del vino de Mallorca, y son matices debidos fundamentalmente al medio geográfico. En lo que atañe a la composición química del vino de Mallorca, destaca la riqueza alcohólica y su contenido en polifenoles como elementos debidos a las características de la zona de producción y elaboración.

7.a Descripción de la reputación

El vino con indicación geográfica protegida Mallorca goza de reputación como resultado de la importancia que ha tenido la producción y comercialización de vino de 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.

Se encuentran múltiples testimonios que evidencian la reputación del vino de Mallorca a través de la historia, desde los inicios de la actividad vitivinícola hasta la actualidad.

El cultivo de la vid, la elaboración y el consumo de vino tienen una gran tradición en la isla de Mallorca. La calidad del vino elaborado en Mallorca ha sido reconocida y apreciada

desde la implantación del cultivo de la vid en la isla. La historia agrícola mallorquina está íntimamente ligada a los viñedos y a su explotación; la prosperidad económica de la isla dependió en muchas épocas de la producción y comercialización del vino mallorquín.

Las primeras referencias documentadas de la elaboración de vino en la isla datan del siglo I de la era cristiana. Cayo Plinio, quien ejerció de procurador romano en Hispania alrededor del año 73 dC., dejó constancia en su obra "*Historiae Naturalis, libro XIV*" de los vinos elaborados en Hispania, y destaca los de la Isla comparándolos con los mejores de Italia.

En el año 903 los árabes conquistaron Mallorca y se inició un periodo de más de trescientos años en que la isla estuvo sometida a la cultura coránica. A pesar de sus prohibiciones el cultivo de la viña continuó e incluso se mejoraron las plantaciones aplicando los sofisticados sistemas de regadío inventados por los árabes.

En septiembre de 1229 las tropas de Jaime I conquistan Mallorca. Una de las medidas tomadas por el rey fue la concesión de licencias para el cultivo de viñas en municipios repartidos en toda el área geográfica de la isla: Bunyola, Campos, Felanitx, Manacor, Porreres y Valldemossa. Este retorno a la actividad vitivinícola supuso la transformación de toda una sociedad, que se liberaba de la prohibición islámica del consumo de vino.

Entre los siglos XIV y XVIII la producción de vino de Mallorca fue próspera y la actividad vitivinícola se convirtió en una de las principales actividades económicas de los habitantes, dando lugar incluso al inicio de un importante comercio marítimo de los vinos de Mallorca. Durante este periodo se encuentran referencias de vinos de Mallorca juntamente con importantes vinos reconocidos a nivel mundial. Por ejemplo, la obra de *Alonso de Herrera "Agricultura General"* (1513) destaca la Malvasía de Mallorca y Albaflor de Mallorca. De igual forma, la enciclopedia de comercio publicada por *Hill Burton* (1846) lleva a cabo una descripción de los principales vinos europeos, y destaca por su calidad los originarios de Mallorca.

A mediados del siglo XIX la plaga de filoxera que sufrió Francia motivó la urgente demanda de uva, mostos y vinos por parte de los comerciantes franceses; todo ello

estimuló la plantación de viñas en Mallorca y se produjo, entre los años 1865 y 1890, el periodo de máximo esplendor del cultivo de uva y elaboración de vino en la isla. Eran tan importantes los movimientos desde los puertos de Palma, Portocolom y Alcúdia hacia Francia, que hasta se crearon empresas de transporte marítimo dedicadas exclusivamente a las exportaciones de vinos. Durante esta etapa según el Archiduque Luis Salvador de Austria en *"Las Baleares descritas por palabra y grabado, Vol. 11"* (1897) la exportación de vinos a Europa, América y España superó los 559.000 hL al año.

Durante los siglos XVIII y XIX, la tradición vinícola de la isla y su fama ligada a la indicación geográfica Mallorca está acreditada en diversas publicaciones, tanto nacionales como extranjeras. Estas publicaciones, dedicadas a temas geográficos y que describen diferentes destinos, señalan el vino como uno de los principales productos elaborados en Mallorca, destacan las siguientes referencias:

- "La isla es encantadora y muy fértil, particularmente excelente en vinos, buen trigo y otros granos, aceitunas, naranjas, alcaparras, etc, su comercio es considerable" *H. Descombes,* (1790) *"Géographie universelle"*
- Alexandre Laborde (agregado cultural en la embajada de Luciano Bonaparte en el 1800), en la descripción que realiza sobre la Isla de Mallorca destaca: "La campiña, vegas y valles producen excelentes vinos, y aceite que hacen gran comercio". A. Laborde *"Itinerario descriptivo de las provincias de España"* traducido por M. de Cabrerizo y publicado en 1826.
- "Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía o alba-flor, el giró, el pampol rodat"*. F. Weyler* (1854) "*Topografía físico-médica de las islas Baleares y en particular de la de Mallorca"*.

La reputación del vino de Mallorca ha perdurado a lo largo de la historia; el reconocimiento de su calidad a nivel exterior se puso de manifiesto durante el siglo XIX, en diferentes exposiciones universales. Vinos de Mallorca obtuvieron premios en las exposiciones universales de Londres (1862), París (1878), Madrid (1877) y Barcelona (1888).

En el año 1910 inició la actividad la estación enológica de Felanitx, con el objetivo principal de mejorar el cultivo de la viña y las técnicas de elaboración. Este acontecimiento dio lugar a la introducción de mejoras significativas, como constata García de los Salmones (reconocido experto en enología) en el 1935: “La vinificación en todas las islas se ha perfeccionado de un modo manifiesto, gracias a la estación enológica de Felanitx, obteniéndose así buenos vinos” (*Binimelis*, 1990).

En la década de los años 90 los viticultores y vinicultores de la isla lucharon especialmente para obtener una mejora de la calidad del vino de Mallorca. La mayor atención y cuidado de los cultivos, así como la renovación tecnológica de las bodegas, hicieron de este periodo uno de los mejores momentos del sector.

Hoy, este reconocimiento de la calidad de los vinos de Mallorca queda patente con los galardones obtenidos de forma continuada en concursos oficialmente reconocidos. En los últimos años, los vinos de Mallorca han sido premiados en los más prestigiosos concursos internacionales, como son el Mundus vini de Alemania, los premios Zarcillo, el concurso internacional Bacchus, el concurso mundial de Bruselas, el Decanter World Wine Awards de Inglaterra, o el concurso internacional del vino de Madrid. Se trata de una muestra más de la reputación de los vinos de Mallorca.

Los vinos de Mallorca han conseguido unas características singulares, una elevada calidad y una reconocida personalidad, que les ha permitido obtener importantes valoraciones por parte de los expertos:

- La guía Todovino 2008 y 2009, incluye varios vinos de Mallorca entre los vinos excepcionales.
- Robert Parker, considerado uno de los críticos de vino más importantes del mundo, en la publicación de “Wine Advocate” de los últimos años, incluye varios vinos de Mallorca en la categoría de vinos destacados con una calificación superior a 90 puntos. En los años 2007 y 2008 otorga 94 puntos sobre 100, a dos vinos tintos de Mallorca de las añadas 2004 y 2005.
- La guía Peñin, de forma reiterada en los últimos años, ha otorgado a diversos vinos de Mallorca la calificación de vino excelente con puntuaciones igual o

superior a 90 puntos. En la edición de 2010: 10 vinos con indicación geográfica protegida Mallorca obtuvieron esta distinción.

- La revista Sibaritas perteneciente al grupo Peñin y considerada una de las más prestigiosas revistas de vino en España, otorgó el premio de la mejor bodega del año 2009 a una bodega elaboradora de vino con indicación geográfica protegida Mallorca.
- El periódico digital Expansión ha seleccionado un vino de Mallorca entre los 12 mejores vinos Españoles del 2008.

Cabe considerar como muy significativa la magnitud de los reconocimientos obtenidos, teniendo en cuenta la relativa baja producción de la indicación geográfica protegida Mallorca si la comparamos con otras denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas (434 ha de viñedo y 16.735 hl de vino en el año 2010).

Una prueba indirecta más de la amplia expansión, reputación y prestigio del vino con indicación geográfica protegida Mallorca, consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en internet relativas al vino de Mallorca. Así por ejemplo la búsqueda a través de Google con fecha 7 de abril de 2011, de la referencia “vino de la tierra Mallorca” y su equivalente en catalán “vi de la terra Mallorca” arroja aproximadamente 851.800 resultados; principalmente páginas gastronómicas, guías turísticas, páginas especializadas en vinos, etc.

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

La isla de Mallorca tiene unas condiciones edafoclimáticas ideales para el cultivo de la vid y la elaboración de vino con la indicación geográfica protegida Mallorca, que le imprimen los rasgos diferenciales a este vino.

La diferenciación del vino con indicación geográfica protegida Mallorca se debe al medio geográfico, compuesto por sus elementos naturales y humanos, que han permitido el mantenimiento de la tradición vitivinícola de la isla y alcanzar la reputación del vino de Mallorca.

El clima templado con poca variación térmica, elevada insolación y baja pluviometría, durante los meses de verano, son características de la zona de producción que repercuten de manera significativa en los rasgos diferenciales del vino de Mallorca.

El clima de la isla es típicamente mediterráneo, con variaciones térmicas poco notables debido a la influencia marítima. La temperatura media anual es de 17ºC, con una temperatura media mínima de 15,9ºC y máxima de 21,3ºC. Las temperaturas medias mensuales comprenden valores entre 12ºC y 26ºC, mientras que la presencia de heladas invernales y primaverales, tan perjudiciales para el buen desarrollo de la vid, son escasas. La isla de Mallorca no presenta temperaturas extremas que impidan el crecimiento vegetativo de la vid.

Además, al norte de la isla se eleva la Serra de Tramuntana que constituye una enorme barrera de protección contra los vientos de Tramuntana, tan nocivos para la agricultura en general.

Los suelos agrícolas de Mallorca son fundamentalmente de origen calcáreo con niveles notables de carbonatos. Son suelos de textura franco-arcillosa, fácilmente labrables, con buena capacidad de retención de agua y sin problemas de drenaje, idóneos para el cultivo de la viña.

La pluviometría media es relativamente baja: 427 litros por metro cuadrado y año, con un máximo de precipitaciones concentradas en otoño, y un mínimo en verano e invierno, que provoca cierto estrés hídrico a las plantas durante los meses de verano. Este hecho redunda en beneficio de la calidad de la uva obtenida, ya que permite la concentración de los sólidos solubles. La hidrología de la isla se caracteriza por una ausencia casi total de cursos permanentes de agua superficial, siendo el agua subterránea el principal recurso hídrico natural disponible.

La zona de producción presenta una exposición a la radiación solar relativamente alta, con una media de 2.800 horas de sol al año. Este elevado número de horas de sol tiene una influencia significativa sobre la maduración y composición química de las uvas, destacando su elevado contenido en polifenoles.

Los meses de verano, que coinciden con la época de maduración de la uva, se caracterizan por baja pluviometría, altas temperaturas y elevada insolación. Todo ello repercute en una aceleración considerable del proceso de maduración y en la mejora del potencial enológico. Procede mencionar que la vendimia se inicia en las primeras semanas del mes de agosto.

El factor humano se pone de manifiesto en la labor continuada de selección y conservación de las variedades especialmente adaptadas a las condiciones agroclimáticas, llevada a cabo por los viticultores mallorquines a lo largo de generaciones. Esta dedicación ha dado como resultado un producto extraordinariamente ligado al medio, con unas excelentes cualidades organolépticas.

Junto con las labores de selección, cabe destacar los conocimientos ancestrales de los agricultores en la determinación de las mejores parcelas para la producción y las técnicas de cultivo más idóneas. Por otra parte, en la labor de la vendimia la experiencia de los cosecheros es clave, ya que en muchas ocasiones se realiza de forma manual y en varias pasadas y permite elegir el momento idóneo de recolección y la selección de los racimos para la posterior elaboración del vino.

Cabe destacar el papel relevante de la viticultura en la conservación del paisaje y su 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 de la isla.

7.c Interacción

Gracias a la especificidad que le ha transmitido la zona de producción, el vino con indicación geográfica protegida Mallorca ha adquirido la reputación de la que goza, tal y como ha quedado acreditado. Dicha reputación, que se incrementa en la actualidad, es debida a determinadas características organolépticas y químicas que tienen un vínculo directo con la zona geográfica.

El medio geográfico, considerado como la conjunción de las condiciones edafoclimáticas y de la experiencia y la experimentación de los vitivinicultores, han conformado las variedades autóctonas callet, mantonegro, gorgollasa, prensal y giró ros. Estas variedades conjuntamente con las otras descritas en el apartado 6 imprimen al vino de Mallorca características diferenciadas, que se manifiestan de manera especial en el aroma del vino. Gracias a ello el vino de Mallorca es un vino diferenciado, bien valorado por el consumidor y, en consecuencia, con la reputación que ostenta.

La baja pluviometría del verano, la elevada insolación y las altas temperaturas provocan estrés hídrico, lo que da lugar a producciones de uva relativamente bajas, pero con un elevado potencial vínico. En concreto, destaca el elevado contenido en polifenoles y la graduación óptima, que dan lugar a un aroma frutado propio de las variedades con las que se elabora el vino de Mallorca.

La interacción del factor humano con las características del vino con indicación geográfica protegida Mallorca se pone de manifiesto tanto en las prácticas culturales como en la elaboración del vino:

- Los viticultores de Mallorca aplican las técnicas de poda y conducción idóneas para obtener las producciones del punto 5 del pliego de condiciones. Además, realizan la vendimia en el momento adecuado para obtener el grado alcohólico definido y las demás características químicas, que son las que determinan las características organolépticas diferenciales del vino de Mallorca.
- La elaboración del vino de Mallorca se lleva a cabo aplicando las técnicas enológicas apropiadas para obtener vinos con las características definidas en el apartado 2. En especial, la manipulación de la uva y el control de la fermentación son determinantes para obtener vinos redondos, equilibrados, limpios y brillantes.

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.
- Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 13 de abril de 2007**,** por la que se reconoce y regula la indicación geográfica 'Mallorca' para los vinos con derecho a la mención tradicional "vino de la tierra" producidos en la isla de Mallorca.
- Resolución de 10 de mayo de 2007, del director general de Agricultura por la que se adopta y regula la utilización del logotipo para el vino de la tierra Mallorca.

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

a) Embotellado en origen: el vino con indicación geográfica protegida Mallorca únicamente puede comercializarse embotellado en origen. Esta limitación se establece como una medida necesaria para la protección de la propiedad industrial y comercial de la indicación geográfica protegida Mallorca y está totalmente justificada por los siguientes motivos:

   - Mejor garantía de trazabilidad y de control:
     El vino, al ser un producto líquido, es susceptible de ser mezclado con otros vinos, por lo que si se permite el envasado del vino fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del vino amparado.

   - Mejor protección de la calidad del vino y, en consecuencia, de su reputación, cuya responsabilidad asumen plena y colectivamente los operadores:

     - El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica de producción contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y

de la calidad del vino de Mallorca. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del vino. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control de todas las normas relativas al transporte y embotellado.

- El hecho de que Mallorca sea una isla, implica que el transporte a granel de vino a zonas externas a la zona de producción, suponga una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del producto, ya que es difícil garantizar que se realice en condiciones adecuadas.

- La mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de producción, con o sin el control sistemático efectuado por los elaboradores, podría reducir el crédito de confianza de que goza la indicación geográfica protegida entre los consumidores, convencidos de que todas las etapas de producción, elaboración y envasado de un vino con la indicación geográfica protegida Mallorca se efectúan bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria de tal indicación geográfica protegida.

b) Las bodegas que elaboren o embotellen vino con indicación geográfica protegida Mallorca sólo pueden elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos y vinos obtenidos de uvas procedentes de la zona de producción de la indicación geográfica protegida. Está permitido el almacenamiento de vinos de otras procedencias únicamente si se recepcionan embotellados, precintados y etiquetados. Ello permite un mejor control y una mayor garantía del origen y calidad del vino de Mallorca.

c) Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la mención Mallorca deben ir provistos de un número oficial de control, asignado por el organismo de control, como garantía de que el vino cumple con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

d) 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.
- 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
- 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
- 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.

e) En el etiquetado de los vinos de la Indicación Geográfica Protegida facultativamente podrá incluirse el logotipo que se describe en el Anexo I.

9. Control

9.a. Autoridad de control

Nombre: Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
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 órgano 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 organismo de control asignará una numeración oficial a las partidas 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 Mallorca.

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: variedades y procedencia de uva, graduación volumétrica natural de la uva, rendimientos de producción y rendimientos de extracción del mosto y envasado en la zona de producción.
    - llevan una contabilidad específica del vino con indicación geográfica protegida Mallorca
    - realiza el envasado en la zona de producción.

3. Productos:
   Mediante toma de muestra aleatoria, comprueba que el vino bajo la indicación geográfica protegida Mallorca:
        - Cumple con las características analíticas establecidas.
        - Indica en su etiquetado el número de control oficial asignado

Metodología de los controles en la verificación anual

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

    - Verificar que la uva, mosto y vino es originario 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 el inicio de la elaboración del producto.
- Comprobar el embotellado en la zona de producción.
- 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 I

Logotipo del vino de la tierra Mallorca

De forma rectangular con un tamaño estándar de 20x14mm, encuadrado con una línea de puntos. Cuando no sea posible usar el tamaño estándar, se puede utilizar el tamaño mínimo de 15x10,5 mm.

El logotipo consiste en el dibujo de un racimo de uva de color rojo (PANTONE 485), cuyo raspón se integra en el texto Mallorca VI DE LA TERRA, de color negro. Se admiten las versiones positivas y negativas a dos tintas negra y roja, así como a una sola tinta negra o roja en positivo y negativo.