

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA
“IBIZA/EIVISSA”

PLEC DE CONDICIONS

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

1. Nom a protegir

“Ibiza / Eivissa”

Indicació geogràfica protegida

2. Descripció del vi:

2.a) Principals característiques analítiques:

- Graduació alcohòlica adquirida mínima (% vol.):
 - Vins negres 12,0 % vol.
 - Vins rosats 11,5 % vol.
 - Vins blancs 11,0% vol.

- Graduació alcohòlica total màxima: 15 % vol
- Contingut màxim en sucres totals: 12 g/l
- Acidesa total mínima: 4,5 g/l d'àcid tartàric
- Acidesa volàtil màxima dels vins disposats per la comercialització: 0,8 g/l, expressada en àcid acètic. Excepte per a vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada:
 - Graduació alcohòlica de 11% vol: acidesa volàtil màxima 1,06 g/l
 - Graduació alcohòlica superior a 11% vol: acidesa volàtil màxima 1,06 g/l incrementada en 0,06 grams per cada grau d'alcohol que superi els 11 graus.
- Contingut màxim d'anhídrid sulfurós total en els vins disposats per a la comercialització:
 - Vins blancs i rosats secs: 200 mg/l.
 - Vins negres secs: 150 mg/l.
 - Vins blancs i rosats amb més de 5 grams de sucre/litre: 250 mg/l.
 - Vins negres amb més de 5 grams de sucre/litre: 200 mg/l.

2.b) Principals característiques organolèptiques:

Els vins negres són de color vermell cirera o picota, brillants i transparents. Predominen els aromes de fruita madura (fraula), caramel de fraula, notes perfumades i en alguns casos es percep farigola. En boca són vins amb cos, densos, rodons i càlids; el final és llarg i amb records de fruita amb aiguardent.

Els vins rosats són de color rosat salmó a rosat cirera, nets, brillants i transparents. Predominen els aromes primaris. En boca són de dimensió mitjana i equilibrats.

Els vins blancs són de color groc llimona a groc palla, amb aromes de fruita madura (poma) i flors. En boca són frescos, estilitzats i equilibrats; tenen un bon pas i un final de fruita molt madura.

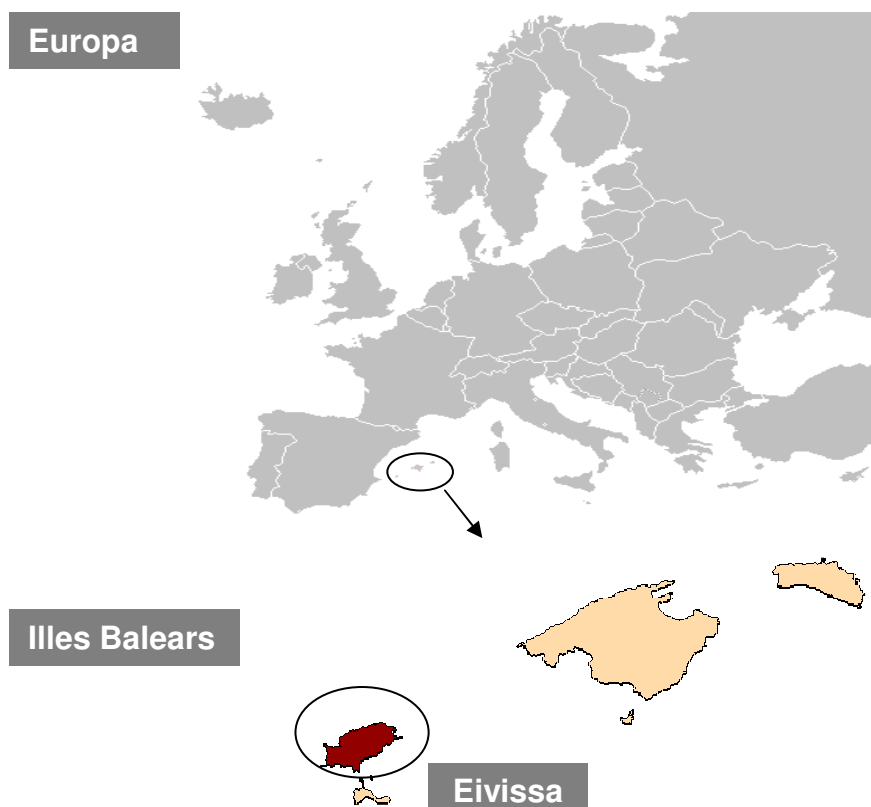
3. Pràctiques enològiques específiques

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

4. Demarcació de la zona geogràfica

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

A la figura següent es representa la situació de l'illa Eivissa en el continent europeu:



L'illa d'Eivissa es troba situada en el centre oest del Mediterrani amb unes coordenades 38.98° N i 1.43°E. Presenta una extensió de 540 km² i dista uns 100 km de Mallorca, 80 de la Península Ibèrica i 220 del Nord d'Àfrica.

5. Rendiment màxim per hectàrea

La producció màxima per hectàrea és de 8.500 kg de raïm/ha i de 59,50 hL de vi/ha.

6. Varietats de raïm de les que provenen els vins

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

- Varietats negres: monastrell, ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon i sirà.
- Varietats blanques: macabeu, chardonnay, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra menut, parellada i malvasia.

7. Vincle amb el medi geogràfic

El vincle de la indicació geogràfica protegida Eivissa amb el medi es deu fonamentalment a les característiques diferencials del vi, que han afavorit la seva reputació.

El caràcter específic del vi d'Eivissa, que li aporta la zona de producció i elaboració, es reflecteix en les seves característiques químiques i organolèptiques. L'aroma afruitat accentuat, la intensitat de color i l'equilibri són característiques sensorials que marquen el caràcter del vi d'Eivissa, i són matisos que es deuen fonamentalment al medi geogràfic. Pel que fa a l'especificitat en la composició del vi amb indicació geogràfica protegida Eivissa, destaca la riquesa alcohòlica i el seu baix contingut en sucres residuals com a elements arran de les característiques de la zona de producció i a la tècnica d'elaboració.

7.a Descripció de la reputació

La reputació de la qual gaudeix la indicació geogràfica protegida Eivissa és el resultat de la importància que ha tingut la producció i comercialització de vi a l'illa al llarg de la història, que ha perdurat fins a l'actualitat. 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.

Nombrosos arguments deixen palesa la reputació del vi d'Eivissa a través de la història, des dels inicis de l'activitat vitivinícola fins a l'actualitat.

La producció de raïm i l'elaboració de vi es va iniciar a l'illa d'Eivissa al segle VII aC, d'aquesta època s'han trobat vasos i àmfores que els fenicis utilitzaven per emmagatzemar el vi. En l'època púnica, els eivissencs destacaven pels seus coneixements vitivinícoles i foren introductors de la viticultura a les zones pròximes de la península. Està documentat que els principals vins consumits al llevant de la península Ibèrica provenien d'Eivissa.

La presència dels romans a l'illa va contribuir a la millora de l'activitat vitivinícola, introduint noves tècniques de cultiu i millorant els processos de vinificació.

La tradició vitivinícola d'Eivissa va perdurar al llarg dels segles següents, fins al punt que la notorietat dels seus vins era patent en el segle XVIII. Com a testimoni d'aquest fet trobem diverses publicacions que constaten la importància del sector vitícola a l'agricultura insular, així com, la qualitat dels vins elaborats:

- Juan Antonio de Estrada, "Población general de España, volumen 2" (1768). En relació a la illa d'Eivissa l'obra destaca: *"té cinc llegües de llarg, i tres i mitja d'ampla: la seva principal collita es el vi excel·lentíssim, i molta sal blanca i cristal·lina"*.
- José Vargas Ponce "Descripciones de las islas Pithiusas y Baleares" (1787) L'autor, membre de la Real Academia Española de la Historia, realitza la referència següent en relació als vins d'Eivissa: *"Té vins bons que foren estimats dels antics, i en el dia tot el que necessiten per el seu consum els illencs, i els estrangers que freqüenten els seus ports"*.

A Eivissa, el segle XIX fou el de màxim esplendor en el cultiu de la vinya i de la producció de vi. Al 1862 França va importar massivament vins d'Eivissa per tal de satisfer la seva gran demanda. Aquest fet determinà un impuls important de l'activitat vitivinícola d'Eivissa. D'acord amb les dades de l'Arxiduc Lluís Salvador, a l'any 1867, a Eivissa es va desenvolupar una activitat vitivinícola important, quantificant la superfície de vinya a l'illa amb més de 45 ha i la producció de vi amb 232 hL.

Els pagesos d'Eivissa continuaren l'activitat vitivinícola durant tot el segle XX, que perdurà fins el dia d'avui. Prova d'aquest fet és un dels esdeveniments festius i populars més destacats de l'illa,

la "Festa del vi de Sant Mateu". Es celebra el mes de desembre a la localitat de Sant Mateu i és on els productors de l'illa presenten el vi jove.

El prestigi del vi d'Eivissa està avalat pels reconeixements obtinguts en concursos nacionals i internacionals, que adquireixen una major rellevància tenint en compte les dimensions de l'illa, amb tan sols 4 cellers i una superfície destinada a la vinya de 42 ha. Els crítics experts del sector vitivinícola han lloat i reconegut la qualitat del vi d'Eivissa, com ara:

- La "guía Peñin" (2010), considerada de les guies més prestigioses a Espanya, atorga a 13 vins de la indicació geogràfica protegida "Eivissa" la categoria de molt bons. Aquesta qualificació es concedeix als vins que destaquen pels matisos adquirits al llarg de la vinificació i/o envelliment, o pels inherents a la varietat del raïm.
- La guia de la Unió d'Associacions Espanyoles de Sommeliers, inclou un vi d'"Eivissa" entre la selecció de vins 2005.
- A l'any 2003 el concurs Internacional de Monastrell de la illa d'Eivissa atorga 2 premis a vins de la indicació geogràfica "Eivissa".
- A l'any 2008 el concurs Italià de vins Viniadi, atorga a un vi d'"Eivissa" el premi al millor vi blanc 2007.
- En el concurs nacional de vins elaborats amb raïm d'agricultura ecològica Ciudad de Estella 2009, un vi d'"Eivissa" va obtenir l'estrella de bronze.

D'altra banda, una prova indirecta de la reputació i prestigi del vi d'Eivissa, consisteix en analitzar la freqüència de referències que es troben a internet relatives al vi d'Eivissa. Així per exemple la recerca a través de Google, amb data 17 de febrer de 2011, de la referència "vins d'Eivissa" i el seu equivalent en castellà "vino/s de Ibiza" comptabilitza un total d'uns 10.690 resultats principalment en pàgines gastronòmiques, guies turístiques, pàgines especialitzades en vins, etc.

Pel que fa a la importància actual de la indicació geogràfica protegida Eivissa, cal destacar els següents fets:

- El 90% de la superfície de vinya de l'illa correspon a les vinyes destinades a elaborar vi amb la indicació geogràfica protegida Eivissa.
- Des de l'any 2002, la comercialització del vi de la terra d'Eivissa ha augmentat un 75%, fet que demostra la creixent demanda del vi en el mercat.
- El vi amb indicació geogràfica protegida Eivissa és present en el mercat insular i en diferents països de la UE, com França i Alemanya. En aquests països, la comercialització del vi d'Eivissa ha crescut de manera exponencial.
- Un estudi realitzat a l'any 2005, per la consultora ACNielsen, posa de manifest que els vins d'Eivissa tenen personalitat i estil propi, que és un dels factors de més repercussió en l'elecció d'un vi per part dels consumidors. El mateix estudi demostra que una gran part dels consumidors de vi d'Eivissa són forans, el que constitueix una prova del prestigi i reputació dels vins d'Eivissa.
- Històricament s'han detectat imitacions dels vins d'Eivissa en publicitat convencional, a través d'internet i fins i tot en l'etiquetatge d'altres vins. Aquest fet és una prova irrefutable de l'elevada reputació dels vins d'Eivissa.

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

El marc geogràfic de l'illa d'Eivissa 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 Eivissa.

Els elements del medi geogràfic que han aportat diferenciació al vi d'Eivissa són conjuntament els factors naturals i humans.

La zona delimitada de producció i elaboració del vi d'Eivissa és una illa, es troba separada d'altres zones de producció, el caràcter insular d'aquesta regió conforma per si mateix un medi geogràfic diferenciat.

Un dels aspectes naturals que té més influència en les característiques diferencials del vi d'Eivissa és l'escassa disponibilitat hídrica de les vinyes. La zona geogràfica no presenta cursos d'aigua

permanent, de manera que l'aigua subterrània constitueix el principal recurs hídric natural disponible. Les pluges són escasses i es concentren a la tardor amb una pluviometria anual mitjana de 400 mm, presentat un acusat mínim estival (3-6 mm el mes de juliol), mentre que el màxim principal es dona a la tardor (60-80 mm el mes d'octubre), amb un màxim secundari a la primavera. És significatiu el fet que la precipitació de primavera sigui menor que la de l'hivern, de manera que l'època àrida de l'estiu s'inicia des de finals de març o principis d'abril. 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.

El sòl, format a partir de calcàries, dolomites i margues, és en bona part argilós, de tipus marró vermellós amb un horitzó de crosta calcària. Tanmateix, la forta erosió que suporta l'illa fa que abundin aèries de roques nues. Les vinyes existents s'assenten sobre sòls de textura franc-argilosa de pH alcalí amb valors mitjans de 8,8, amb un contingut elevat de carbonats (valor mitjà de 45,3%) i calcària activa (valor mitjà de 8,7%) . El contingut en matèria orgànica és en general baix, proper a l'1%. Referent a la salinitat del sòl, presenta valors mitjans de conductivitat de 0,16 dS/m, no restrictius per a l'absorció d'aigua i nutrients.

L'exposició solar és relativament alta, amb una mitjana de 2.732 hores de sol a 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 composició del raïm, ja que afavoreix el contingut de polifenols. A més, dona lloc a un elevat contingut en sucres en el raïm, el que condiciona el grau alcohòlic característic del vi d'Eivissa.

L'illa d'Eivissa presenta un clima mediterrani subtropical sec. La climatologia està condicionada per la seva situació geogràfica. El mar és l'altre gran regulador del clima i exerceix la seva acció atenuant les oscil·lacions tèrmiques. La temperatura mitjana anual és de 17,9°C mentre que la mitjana de les temperatures màximes anuals es situa als 21,9°C, i la mitjana de les mínimes als 14°C. Es tracta, per tant, d'un clima amb altes temperatures mitjanes, d'hiverns suaus, estius llargs i baixa oscil·lació tèrmica anual.

Les característiques naturals de l'illa d'Eivissa, especialment l'escassa disponibilitat de recursos hídrics, donen lloc a vinyes de baixa producció i a grans de raïm relativament petits. Sota aquestes condicions, l'elevada relació entre la superfície i el volum del gra dona lloc a vins de capa alta, fet que caracteritza i diferencia el vi d'Eivissa.

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: l'escassetat d'aigua, les altes temperatures, l'elevada humitat i la textura del sòl. 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 és 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 viticultors d'Eivissa vetllen molt acuradament el rendiment vi/raïm, i el limiten a 70 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 Eivissa, ja que els fa especialment delicats i equilibrats.

D'altra banda, cal destacar que l'activitat vitivinícola d'Eivissa 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 el principal sector econòmic de l'illa. Així mateix 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 d'Eivissa ha quedat demostrada, tant des d'una perspectiva històrica com en l'actualitat. La tradició vitivinícola de segles i el seu comerç exterior han permès vincular el nom d'Eivissa amb el vi produït a l'illa.

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 augmenten considerablement la velocitat de maduració del raïm, i donen lloc a una baixa producció de

raïm, 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 amb l'obtenció de vins amb una gran intensitat de color i riquesa alcohòlica.

- El sòl argilós, amb elevat contingut en carbonats, modera la graduació alcohòlica dels vins. El baix contingut en matèria orgànica i l'estrès hídric repercuteixen en una baixa producció, però amb un elevat potencial organolèptic.
- L'experiència dels viticultors d'Eivissa permet realitzar les pràctiques culturals adequades en relació amb el medi, especialment elegir el punt 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, a baix rendiment. La combinació d'aquests factors permet obtenir vins amb un baix contingut en sucres residuals, equilibrats i en els quals hi destaquen els aromes primaris.

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 1/99, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.
- Decret 54/2003, de 16 de maig, pel qual es regula la utilització de la menció "Vi de la terra Eivissa" en la designació dels vins de taula produïts a Eivissa.

Els cellers que elaboren i/o embotellen vi amb indicació geogràfica Eivissa han de complir els requisits addicionals:

- Tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la indicació geogràfica protegida "Eivissa" o "Ibiza" aniran proveïts amb el logotip de la indicació geogràfica que es mostra a l'annex i un nombre oficial de control atribuït per l'organisme de control.
- Les mencions tradicionals facultatives que poden utilitzar els vins són les següents:
 - o "Vi de la terra" per 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 meses, amb un marcat caràcter oxidatiu a causa de l'acció de la llum, d'oxigen, de la calor o del conjunt d'aquests factors.

9. Controls

a. Autoritat de control

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

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

Telèfon: +34 971176100
 Fax: +34 971177275

b. Tasques de control

Abast dels controls

1. Anàlisis químics: l'organisme de control verificarà que l'operador realitza anàlisis químics de totes les partides de vi per comprovar que compleixen els requisits establerts en el punt 2 del present plec de condicions. L'òrgan de control assignarà una enumeració oficial a las partides de vi destinades a ser comercialitzades amb la indicació geogràfica protegida Eivissa que s'ajusten als paràmetres definits; les partides que no compleixin amb els requisits analítics no obtindran número de control i no es poden comercialitzar sota la indicació geogràfica protegida Eivissa.
2. Operadors: l'organisme de control comprova que els operadors, tenen la capacitat d'elaborar vi en las 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 químics de totes les partides de vi comercialitzat amb la indicació geogràfica protegida Eivissa.

- duen una comptabilitat específica del vi destinat a la indicació geogràfica protegida Eivissa.

3. Productes:

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

- Compleix amb les característiques analítiques establides.
- Indica en els 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 Eivissa, amb els objectius següents:

- 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 es 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 de tots els paràmetres analítics establits.

2. Controls aleatoris:

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

ANNEX: LOGOTIP DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA EIVISSA

