

SERRA DE TRAMUNTANA-COSTA NORD

INDICACION GEOGRAFICA 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 del producte

“Serra de Tramuntana-Costa Nord”

Indicació geogràfica protegida

2. Descripció del vi

2.a) Característiques analítiques

<i>Paràmetres</i>	<i>Vi</i>		
	<i>Blanc</i>	<i>Rosat</i>	<i>Negre</i>
Grau alcohòlic adquirit (% vol)	≥ 12,0	≥ 12,5	≥ 12,5
Grau alcohòlic total (% vol)	≥ 12,0	≥ 12,5	≥ 12,5
Acidesa total (g/l d'àcid tartàric)	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5
Acidesa volàtil ⁽¹⁾ (g/l d'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
Sucres reductors (g/l glucosa i fructosa)			
vins secs	≤ 4	≤ 4	≤ 4
vins semisechs	≤ 12	≤ 12	≤ 12
vins semidolços	≤ 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: 0,92 g/l incrementada en 0,06 grams per cada grau d'alcohol que superi els 12,0 graus.

2.b) Característiques organolèptiques

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

Els vins blancs són de color groc pàl·lid a daurat; aromàtics, predominats per les aromes de fruites verdes, equilibrats i fluids.

Els vins rosats són de color rosa pàl·lid a rosa ataronjat, brillants i transparents, amb predomini de les aromes primàries. En boca són de dimensió mitjana i constitució estilitzada.

Els vins negres són de color vermell intens, amb una aroma potent i àmplia. En boca són rodons i amb cos.

3. Pràctiques enològiques específiques

Les pràctiques d'elaboració es duen a terme de manera controlada, amb l'objectiu que el vi resultant mantingui els atributs fisicoquímics i organolèptics característics de la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord. 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.

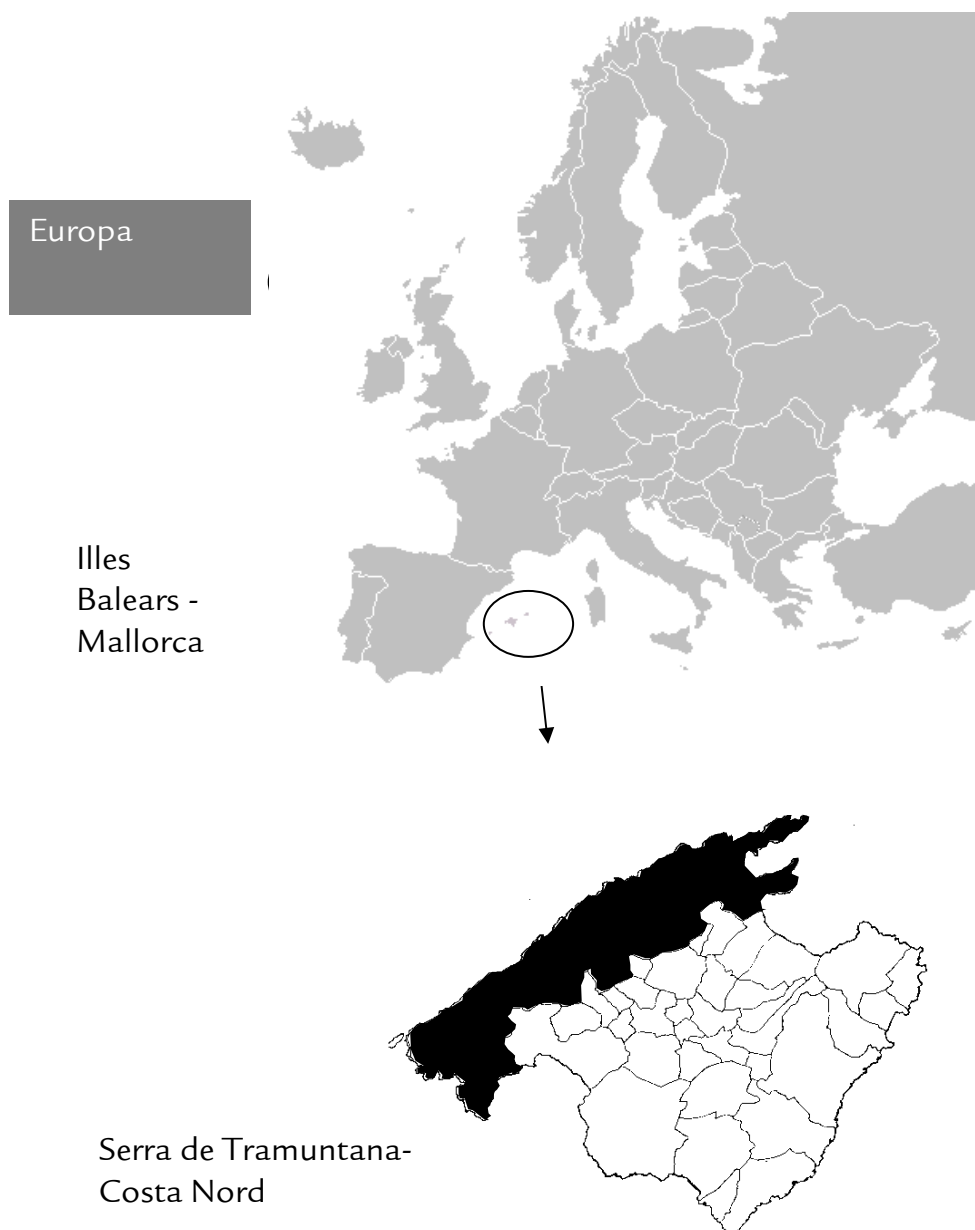
La densitat de plantació està limitada a un màxim de 5.000 ceps per hectàrea.

La graduació alcohòlica volumètrica natural mínima del raïm destinat a elaborar vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord és del 12 % per a les varietats blanques i del 12,5 % per a les varietats negres.

4. Demarcació de la zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i embotellament dels vins emparats per la indicació geogràfica protegida "Serra de Tramuntana-Costa Nord" comprèn els 18 municipis següents de l'illa de Mallorca, situats a la zona nord de l'illa: Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller i Valldemossa.

A la imatge següent es representa la situació de Mallorca en el continent europeu i la delimitació de la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord:



La Serra de Tramuntana es localitza a Mallorca, l'illa major de l'arxipèlag de les Balears, situada a la zona centre-oest del Mediterrani occidental, entre els paral·lels 40º 05' 17" i 38º 40' 27" i els meridians 1º 17' 23" i 3º 50' 23".

La Serra de Tramuntana és la principal zona muntanyosa de les Illes Balears, i comprèn el nord-oest de Mallorca. La situació li proporciona el nom, ja que *tramuntana* és el nom amb el qual es denomina el vent que arriba en direcció nord. S'estén al llarg de 90 km de longitud, presenta una amplària aproximada de 15 km i una superfície aproximada de 1.100 km².

5. Rendiment màxim

La producció màxima és de 9.000 kg de raïm/ha i de 63 hl de vi/ha.

6. Varietats de raïm de les quals procedeixen els vins

Les varietats de vinya utilitzades per a l'elaboració del vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord provenen exclusivament de les varietats de l'espècie *Vitis vinífera* que es detallen a continuació:

- Raïm negre: cabernet sauvignon, callet, manto negro, merlot, monestrell, sirà i ull de llebre.
- Raïm blanc: *chardonnay*, macabeu, malvasia, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra menut, parellada, prensal blanc i sauvignon blanc.

7. Vincle amb el medi geogràfic

El vincle de la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord amb el medi és deu fonamentalment a les característiques diferenciadores del vi, que n'han anat configurant la reputació.

L'especificitat del vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord es reflecteix en les seves característiques químiques i organolèptiques que li aporten la zona de producció i d'elaboració.

Les aromes franques característiques de les varietats, la intensitat de color, el cos i l'equilibri són característiques sensorials que marquen el caràcter del vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord, i són matisos causats fonamentalment pel medi geogràfic. Pel que fa a l'especificitat en la composició del vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord, destaca la riquesa alcohòlica.

7.a Descripció de la reputació

Les característiques organolèptiques i químiques diferenciades del vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord han permès reconèixer-ne la qualitat, i, per tant, li han aportat la reputació de la qual gaudeix.

El cultiu de la vinya i l'elaboració del vi presenten una gran tradició a la Serra de Tramuntana-Costa Nord; la qualitat del vi elaborat en aquesta zona de l'illa de Mallorca ha estat reconeguda i apreciada des que s'hi va implantar el cultiu. La reputació de la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord és el resultat de la importància que ha tingut el vi en aquesta zona al llarg de la història.

L'activitat vitivinícola de la comarca de la Serra de Tramuntana-Costa Nord possiblement es va iniciar amb l'assentament romà a la ciutat de Pollentia (actual Alcúdia).

En el segle XIII es va afavorir l'expansió del cultiu de vinya a diverses localitats de la Serra de Tramuntana, que presenta uns vins que destaquen per la qualitat. Es conserva documentació en la qual els cronistes del Regne de Mallorca destaquen diversos pobles de la Serra de Tramuntana-Costa Nord per l'excel·lència dels seus vins.

El segle XIX fou el de màxima esplendor en el cultiu de la vinya i la producció de vi a la Serra de Tramuntana-Costa Nord; consta que en aquesta època hi havia més de 400 ha de vinya tan sols al municipi de Pollença.

La tradició vinícola de la zona i la fama lligada a la indicació geogràfica protegida queda reflectida en diverses publicacions històriques, tant nacionals com estrangeres. A aquestes publicacions es troben referències al vi com un dels principals i més apreciats productes elaborats a la Serra de Tramuntana. Com a exemples, es citen les referències següents:

- *Historia general del Reino de Mallorca*, escrita pels cronistes Juan Dameto, Vicente Mut i Gerónimo Alemany (1841). Hi trobam diverses referències als vins de la Serra de Tramuntana-Costa Nord:
 - “referent a la natura del terreny, és bastant fructífer i abundant particularment de vins”
 - “és abundant de fruites, i el magatzem dels més regalats, suaus i odorífers vins de tota l’illa”
- *Gemälde von Valencia*, de Christian August Fischer (1803). Destaca en la descripció geogràfica i estadística de Mallorca: “Vi negre i blanc en abundància; el millor creix sobre les muntanyes de Banyalbufar”.
- *Voyage dans les Îles Baléares et Pithiuses dans les années 1801-1805*, de l’autor Grasset de Saint-Saveur (1807), comissionat de Napoleó a l’illa durant els primers anys del segle XIX. A l’obra es troba l’observació següent de la Serra de Tramuntana: “els vins que s’extreuen de Banyalbufar excel·len per la seva qualitat, que iguala els millors vins estrangers”.
- *Nouvelles annales des voyages, de la géographie et de l’histoire...*, publicat per J.B. Eyres *et al* (1826). L’obra narra els viatges a les Illes Balears de l’any 1825 del corresponsal de la Société d’Histoire Naturelle de Paris, el botànic M.J. Cambessedes. L’obra esmenta especialment els vins de la Serra de Tramuntana: “Les vinyes donen un vi excel·lent, el de Banyalbufar pot servir-se en les taules més refinades”.

- *Die Balearen in Wort und Bild geschildert*, de l'arxiduc Lluís Salvador, el primer volum del qual es publicà al 1869. L'arxiduc d'Àustria viatjà per primera vegada a Mallorca a l'any 1867, on passà llargues temporades. En la seva obra *Die Balearen*, en què descriu amb text i il·lustracions el sistema de producció vitícola de l'illa de Mallorca, podem trobar la referència següent als vins de la “Serra de Tramuntana-Costa Nord”:
“Respecte a la qualitat dels vins, els de major renom són els de la costa nord. El terme de Banyalbufar, que comprèn la major part dels mateixos, encara que per l'extensió dels seus cultius i els ingressos aconseguits queda molt per darrera d'altres municipis, gaudeix de gran fama pels seus vins selectes: malvasia, moscatell, pàmpol rodat, mollar; sobretot el primer. Després de Banyalbufar, Valldemosa, amb les seves vinyes de s'Estaca, que pertanyen a Miramar, es fa creditora de la lloa de la menció pels seus excel·lents vins malvasia i moscatell”.

La reputació del vi de la “Serra de Tramuntana Costa-Nord” ha perdurat al llarg de la història; a més dels reconeixements esmentats anteriorment, la qualitat del vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord transcendí gràcies a la presència en diverses exposicions vinícoles. Ferran Cotoner Chacon, marquès de la Sènia, va participar en diverses exposicions amb vins de la “Serra de Tramuntana-Costa Nord” de producció pròpia, que foren premiats en les exposicions de Palma (1860), París (1867), Viena (1873), Filadèlfia (1876) i Madrid (1877).

L'any 1862 França, gran consumidora de vi, va importar massivament vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord, cosa que afavorí una important extensió de la vinya. D'aquesta època destaquen les importants exportacions de vins de la zona a França, a través dels ports d'Alcúdia i de Palma.

Avui en dia, el reconeixement de la qualitat dels vins de la “Serra de Tramuntana-Costa Nord” queda patent amb els guardons obtinguts de manera continuada a concursos oficialment reconeguts. En els darrers anys, els vins de la Serra de Tramuntana-Costa Nord han estat premiats en els concursos internacionals més prestigiosos, com són el Mundus Vini d'Alemanya, el

conkurs mundial de Brussel·les o el Concurs Internacional del Vi de Madrid. Es tracta d'una mostra més de la reputació dels vins de la Serra de Tramuntana-Costa Nord.

La freqüència de referències que trobam a Internet relatives al vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord aporta una prova indirecta més de l'àmplia expansió, reputació i prestigi d'aquest vi. Així, per exemple, la cerca a través de Google, el 4 d'abril de 2011, de la referència "vi/ns de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord" i del seu equivalent en castellà, "vino/s de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord", mostra 10.000 resultats aproximadament, principalment en pàgines gastronòmiques, guies turístiques, pàgines especialitzades en vins, etc. En la valoració de la magnitud dels resultats obtinguts a Internet cal considerar la petita producció, ja que l'any 2010 s'elaboraren 562 hectolitres de vi provinents de 17 hectàrees de vinya.

La importància actual de la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord es posa de manifest amb l'increment espectacular que ha experimentat la comercialització del vi el 2010, que ha estat del 150 % respecte de 2009.

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

Les condicions edafoclimàtiques de producció són idònies per al cultiu de la vinya i l'elaboració de vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord, les quals imprimeixen els trets diferencials d'aquest vi.

De manera conjunta els factors naturals i humans del medi geogràfic són els que han aportat la diferenciació al vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord. Ambdós han afavorit el manteniment de la tradició vitivinícola de la zona.

La Serra de Tramuntana és un enclavament muntanyós a la vora del mar que ocupa el nord de l'illa de Mallorca, la línia costanera de la qual es coneix

popularment com a Costa Nord. Es caracteritza pel contrast entre les muntanyes de més de 1.000 m i les valls localitzades entre aquestes.

A la Serra de Tramuntana predominen escarpaments quasi impracticables sobre el mar i vessants suaus pel sud. L'orografia de la zona condiona el cultiu de les vinyes, i hi són freqüents les plantacions en sistema de terrasses.

Els sòls destinats a la viticultura a la Serra de Tramuntana són fonamentalment d'origen calcari, amb nivells molt elevats de carbonats (56,2 % de mitjana). Són sòls de textura francoargil·lollimosa, amb bona capacitat de retenció d'aigua i sense problemes de drenatge. El pH és alcalí, amb valors que poden arribar fins a 8,6, i el contingut mitjà en matèria orgànica és de l'1,6 %.

La hidrologia superficial de l'aigua a la Serra de Tramuntana està determinada per factors climàtics i geomorfològics, a més de factors humans. El règim de precipitacions i la natura de les roques, en funció de la permeabilitat, controlen el règim fluvial amb absència quasi total de cursos permanents. Alguns cursos tenen aportacions anuals molt considerables, i, puntualment, els cabals màxims poden ser molt intensos. Algunes fonts contribueixen que en alguns trams hi hagi una circulació permanent, però de molt poc recorregut a causa de la gran capacitat de filtració del terreny.

La Serra de Tramuntana presenta un bioclima del tipus mesomediterrani subhumit/humit, i supramediterrani humit en alguns llocs. En qualsevol cas, es tracta d'un clima mediterrani en tots els sentits, amb unes temperatures mitjanes temperades i un règim de precipitacions estacional, coincidint la estació seca amb la càlida a l'estiu. La precipitació mitjana anual és de 1.500 mm en les zones altes de la serra. La major part de la pluja es concentra en pocs dies, amb precipitacions intenses o molt intenses a la tardor i de poca intensitat la resta de l'any. La temperatura mitjana anual és de 16,6 °C, amb una temperatura mitjana mínima de 10,8 °C i màxima de 21,3 °C.

El factor humà es manifesta en el treball continuat de selecció i conservació de les varietats especialment adaptades a les condicions edafoclimàtiques, fet pels

habitants de la zona durant generacions. Cal destacar la tasca de recuperació per obtenir clons de malvasia lliures de virus amb bones característiques agronòmiques i enològiques, duta a terme entre el 1999 i el 2005.

Juntament amb el treball de selecció, cal destacar els coneixements ancestrals dels agricultors en la determinació de les millors parcel·les per a la producció i en les tècniques de cultiu. El maneig de la vinya està condicionat per les característiques orogràfiques del terreny. Per superar-ne les dificultats, gran part de les vinyes es troben en terrasses (denominades *marjades*), per la qual cosa les tasques culturals s'han de fer manualment. La viticultura en aquestes condicions tan sols és viable si s'obté un vi de qualitat, capaç de fer les explotacions econòmicament rendibles.

La verema és una tasca on el factor humà és decisiu: es du a terme de manera manual i en diverses passades. Les diferències d'altitud entre plantacions juntament amb els condicionants meteorològics, fan que el control de la maduració sigui molt important i que la selecció del raïm a la mateixa planta sigui primordial. En aquest sentit, els coneixements dels viticultors de la zona són essencials per determinar el moment idoni de recol·lecció i seleccionar els raïms per a elaborar el vi.

7.c Interacció

Gràcies a l'especificitat que li ha transmès la zona de producció, el vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord ha adquirit la reputació de la qual gaudeix, tal com ha quedat acreditat. Aquesta reputació, que és manté en l'actualitat, és a causa de determinades característiques organolèptiques i químiques que tenen un vincle directe amb la zona geogràfica:

- L'elevada concentració de carbonats que presenten els sòls de la Serra de Tramuntana-Costa Nord dóna lloc a mosts de pH àcid, que es converteixen en un medi ideal per a l'extracció d'antocians en el most elaborat. Així, s'obté vi de color vermell intens, amb una aroma potent i àmplia.

- La insolació i les temperatures mitjanes elevades compensen l'efecte reductor que tindria la pluviometria moderada sobre la graduació dels vins. A la Serra de Tramuntana-Costa Nord, amb una pluviositat relativament alta, s'obtenen vins amb una graduació alcohòlica òptima, com a conseqüència de l'acció que exerceixen la insolació i les temperatures mitjanes altes.
- L'orografia del terreny de cultiu de la Serra de Tramuntana-Costa Nord dificulta la mecanització de la recol·lecció del raïm, ja que les vinyes es troben localitzades sobre marjades. En aquestes condicions, el factor humà adquireix una major importància, ja que aquestes tasques es fan quasi exclusivament de manera manual i permeten seleccionar els raïms en el punt òptim de maduració. Així, s'obtenen vins amb aromes franques, característiques de les varietats de procedència.

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.
- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 29 de novembre de 2005 per la qual s'estableixen les normes per a la utilització de la menció "Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord"

Les bodegues que elaboren o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord han de complir els requisits addicionals següents:

- a) Embotellat en origen: el vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord únicament es pot comercialitzar embotellat en origen. L'objectiu d'aquesta

restricció és salvaguardar la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord, i està justificada per les raons següents:

- Assegurar, vetllar i protegir millor la qualitat del producte i, en conseqüència, la reputació de la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord. Els operadors assumeixen de manera col·lectiva i plenament aquesta responsabilitat motivats per les circumstàncies següents:

— El fet que el vi s'envasi en la zona geogràfica de producció contribueix de manera decisiva a la protecció de les característiques particulars i de la qualitat del vi Serra de Tramuntana-Costa Nord. 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 per fer-ho, com també un interès primordial en la conservació de la reputació adquirida i l'aplicació i el control del respecte de totes les normes relatives al transport i l'embotellament.

— La zona de producció i elaboració forma part del territori insular de Mallorca i el transport a granel de vi a zones externes podria suposar 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 faci 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, 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 envasament d'un vi amb la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa

Nord s'efectuen sota el control i la responsabilitat de la col·lectivitat beneficiària d'aquesta indicació geogràfica protegida.

- 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 el vi pot ser barrejat fàcilment amb vins d'altres zones.
- b) Les bodegues que elaboren o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord només poden elaborar, emmagatzemar o manipular raïm, 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 els reben embotellats, precintats i etiquetats; aquest fet contribueix a garantir l'origen i la traçabilitat del vi.
- c) A tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la indicació geogràfica protegida "Serra de Tramuntana-Costa Nord" ha de figurar un nombre oficial de control atribuït per l'organisme de control.
- 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.
 - 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.
 - 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.
 - 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.

9. Controls

9.a Organisme 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: +34 971 17 61 00
Fax: +34 971 17 72 75

9. b Tasques de control

ABAST DELS CONTROLS

1. Anàlisis químiques: L'organisme de control ha de comprovar que l'operador efectua les anàlisis químiques de totes les partides de vi per assegurar-se que compleixen els requisits que s'estableixen en el punt 2 d'aquest Plec de condicions. L'òrgan de control ha d'assignar una enumeració oficial a les partides de vi destinades a ser comercialitzades amb la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord que s'ajusten 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.
2. Operadors: L'organisme de control ha de comprovar que els operadors tenen la capacitat d'elaborar vi en las condiciones que s'estableixen en el Plec de condicions i, en especial, que:
 - disposen d'un sistema d'autocontrol i traçabilitat que permet acreditar les varietats i la procedència del raïm, la graduació volumètrica natural del raïm, els rendiments de producció, els rendiments d'extracció del most

- efectuar les anàlisis químiques de totes les partides de vi comercialitzat amb la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord;
- duen una comptabilitat específica del vi destinat a la indicació geogràfica protegida.

3. Productes

L'organisme de control, mitjançant la presa de mostres aleatòria, comprova que el vi sota la indicació geogràfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord:

- compleix les característiques analítiques establertes.
- conté en l'etiqueta 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 Serra de Tramuntana-Costa Nord, amb els objectius següents:

- Verificar que el raïm, el most i el vi són originaris de la zona de producció.
- Controlar el compliment de les especificitats pel que fa a les varietats i al rendiment de producció del raïm.
- Comprovar que es gestiona la traçabilitat des de la producció de raïm fins a l'envasament.
- Comprovar que s'efectuen anàlisis químiques de tots els paràmetres analítics establerts a totes les partides de vi.

2. Controls aleatoris

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