“ILLES BALEARS”

INDICACIÓN 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:

"Illes Balears"
Indicación geográfica protegida

2. Descripción de los vinos:

Con la indicación geográfica protegida Illes Balears 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 Illes Balears 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 Illes Balears 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 Illes Balears. 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 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Excepcionalmente, en determinadas campañas y motivadamente la autoridad competente podrá incrementar el rendimiento hasta 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 “Illes Balears”, se extiende a toda las islas que conforman la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

En la siguiente figura se representa la situación del el continente Europeo.

Figura 1. Situación de las Illes Balears



Las Illes Balears están situadas en el Mar Mediterráneo junto a la costa oriental de la Península Ibérica, entre los paralelos 40º05'44'' N y 38º38'32''N y los meridianos 1º17'23'' y 3º50'23''. Ocupa una extensión de 4.992 Km2, y la integran las islas siguientes: Mallorca, Menorca, Eivissa, Formentera, Cabrera, además de islotes.

El conjunto de islas que conforman la comunidad autónoma se enmarcan 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 por hectárea

Las producciones máximas por hectárea son las siguientes:

	kg de uva / ha	hL de vino / ha
Variedades blancas	11.000	77'00
Variedades tintas	10.000	70'00

En el caso de aplicarse el incremento excepcional de rendimiento previsto en el apartado 3 las producciones máximas serán de 81,40 hL de vino por hectárea para las variedades blancas y 74 hL de vino por hectárea para las variedades tintas.

6. Variedades de uva de las que proceden los vinos

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

[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)

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

7. Vínculo con el área geográfica

El vínculo de la indicación geográfica protegida Illes Balears 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 Illes Balears 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, el cuerpo y el equilibrio son características organolépticas que marcan el carácter del vino de Illes Balears, y son matices debidos fundamentalmente al medio geográfico. En lo que atañe a la composición química del vino con indicación geográfica protegida, destaca la riqueza alcohólica y la baja acidez volátil 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 Illes Balears goza de reputación como resultado de la importancia que ha tenido la producción y comercialización de vino en las islas a lo largo de la historia. 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 las Illes Balears en documentos históricos, 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 las Illes Balears. Posiblemente la actividad vitivinícola se inicia en las Illes Balears en el siglo VII a.C., durante la presencia de los fenicios. En la etapa de ocupación romana se produjo la expansión y el desarrollo del cultivo. Las primeras referencias documentadas de la elaboración y calidad de los vinos de la zona, datan del siglo I de la era cristiana. Cayo Plinio, quien ejerció de procurador romano en Hispania alrededor del año 73 d.C., en su obra "*Historiae Naturalis, libro XIV*" compara los vinos de Baleares con los mejores de Italia.

Durante la dominación árabe, no desapareció el cultivo de la viña, que se siguió cultivando, incluso se mejoró con los sofisticados sistemas de regadío inventados por los árabes.

Durante la edad media, cabe destacar que en el siglo XIV el rey y el Cabildo Catedralicio poseían sus propias bodegas, y durante los siglos XV y XVI el cultivo de la viña proporcionó empleo a casi la totalidad de los habitantes del municipio de Inca y alrededores.

En el siglo XVIII la viña vivió una época de prosperidad, pasando de una producción de 88.000 hl en el año 1777 a 335.331 hl en el año 1802. En el 1513 Alonso de Herrera, reconocido ingeniero agrónomo y escritor, publica "Agricultura General" en donde realiza una descripción sobre "los vinos que corren actualmente en el comercio a nivel mundial" destacando: "Los vinos de Baleares conservan su fama desde el tiempo de los romanos".

En el año 1862 hizo su aparición la plaga de la filoxera en Francia, gran consumidora de vino. Por este motivo Francia se vio obligada a la importación masiva de vinos (de España y de Italia) para poder afrontar la demanda interna. Este hecho aceleró la implantación de viña en todas la islas, alcanzándose entre el 1865 y el 1890 el período de máximo esplendor de la producción de vino en les Illes Balears

En el S.XIX tuvieron lugar grandes exportaciones de vinos de les Illes Balears a Francia. En el año 1891 se embarcaron, desde los puertos de Palma, Porto Colom y Alcudia, un total de casi 50 millones de litros, principalmente en dirección a Francia y a la Península.

El reconocimiento de la calidad a nivel exterior del vino de les "Illes Balears" se puso de manifiesto durante el siglo XIX, con motivo de la celebración de diferentes exposiciones universales. O. Giralt (1990) destaca que en la exposición Universal de Londres (1862) vinos de Baleares recibieron menciones honoríficas.

A partir del año 1910, se mejoraron los sistemas de cultivo y las técnicas elaboración vitivinícola en las Illes Balears, gracias a la actividad de la estación enológica de Felanitx. Prueba de ello, en 1935 García de los Salmones (reconocido experto en enología del momento) constataba las mejoras introducidas: "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 las Illes Balears dedicaron sus esfuerzos a obtener una mejora de la calidad del vino. 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 en Balears.

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

- La guía todovino en los años 2007 y 2008, incluye varios vinos de les "Illes Balears" entre los vinos excepcionales.
- La guía Peñin 2007, otorga a diversos vinos de les "Illes Balears" la calificación de vino excelente, con puntuaciones iguales o superiores a 90 puntos.
- La guía de la unión de asociaciones Españoles de someliers, incluye 9 vinos de la tierra "Illes Balears" entre su selección de vinos 2005.

Cabe considerar como muy significativa la magnitud de los reconocimientos obtenidos, teniendo en cuenta la baja producción de la indicación geográfica protegida Illes Balears

si la comparamos con otras denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas (15 ha de viñedo y 479 hl de vino en el 2010).

Una prueba indirecta más de la amplia expansión, reputación y prestigio del vino con indicación geográfica protegida Illes Balears", consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en internet relativas al vino de les Illes Balears. Así por ejemplo la búsqueda a través de Google, con fecha 7 de abril de 2011, de "vino de las Islas Baleares" y su equivalente en catalán "vi de les Illes Balears" arroja un total de 92.400 resultados; principalmente páginas gastronómicas, guías turísticas, páginas especializadas en vinos, etc.

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

Las Illes Balears reúnen unas condiciones edafoclimáticas ideales para el cultivo de la vid y la elaboración de vino, que le imprimen los rasgos diferenciales de este vino.

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

Los suelos agrícolas destinados a la producción de uva bajo la indicación geográfica protegida Illes Balears, en general son ricos en sedimentos calcáreos y arenas de sílice rojas que dan lugar a suelos pardos o rojizos. El pH es alcalino con valores comprendidos entre 8,1 y 8,8 mientras que el contenido en materia orgánica se sitúa entre un 1% y un 2%.

En las Illes Balears no existen cursos de agua permanentes; sus aguas corrientes son esporádicas y se encauzan a través de los torrentes. Dos son las causas de esta parquedad de las aguas corrientes, las pocas precipitaciones y una constitución rocosa que dificulta la filtración. En realidad, las aguas subterráneas constituyen el principal recurso hídrico disponible, a pesar de que la presión antrópica sobre el agua ha hecho de ella un bien escaso, regulado y controlado.

El clima de las Baleares es típicamente mediterráneo, con variaciones térmicas poco notables debido a la influencia marítima. La mayor parte de las islas tienen una temperatura media anual de aproximadamente 17ºC. Las heladas, son excepcionales, sólo en los días más fríos del invierno puede llegar a helar suavemente. La amplitud térmica anual de las temperaturas medias mensuales está en torno a los 13ºC.

La zona de producción presenta una exposición a la radiación solar relativamente alta en comparación con el resto de Europa debido a su situación, con una media de 2.800 horas de sol al año. Este elevado número de horas de sol junto con la sequedad estival, tienen una influencia significativa sobre la maduración y composición de las uvas, favoreciendo el proceso de maduración y el contenido en polifenoles.

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

Los meses de verano, que coinciden con la época de maduración de la uva, se caracterizan por la baja pluviometría, las altas temperaturas y la elevada insolación. Todo ello repercute en una aceleración considerable del proceso de maduración y en la mejora del potencial enológico. Procede destacar 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 agricultores 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 técnicas de

cultivo. Por otra parte, en la labor de la vendimia la formación de los productores 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.

7.c Interacción

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

- La elevada insolación, las altas temperaturas y la baja pluviometría dan lugar a estrés hídrico, lo que implica la obtención de mostos con elevada intensidad de color debido a una mayor concentración de polifenoles. En un estudio realizado en la Universitat de las Illes Balears en el año 2010 se constata que los mostos de las variedades merlot y moscatel de las Illes Balears presentan un mayor contenido en polifenoles que los que se obtienen en otras zonas vitícolas de la Península Ibérica.

- Los suelos de base calcárea y las características climáticas descritas en el apartado anterior propician las condiciones idóneas para obtener vinos con intensidad aromática y una graduación alcohólica óptima.

- El factor humano influye de manera decisiva en las prácticas culturales para permitir obtener vinos con las características organolépticas descritas en el apartado 2. Es de especial importancia la experiencia del viticultor para decidir el momento óptimo de la vendimia que propicie la obtención de un vino con un elevado contenido en polifenoles y compuestos aromáticos.

- En lo que respecta a la influencia del factor humano en la etapa de elaboración y envejecimiento del vino de las Illes Balears, los vinicultores de la indicación

geográfica protegida aplican técnicas enológicas idóneas para obtener vinos brillantes, con capa, redondos, con cuerpo y con una baja acidez volátil.

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 24 de octubre de 2006**,** por la que se establecen las normas para la utilización de la indicación geográfica "Illes Balears" en vinos de mesa con derecho a la mención tradicional "vino de la tierra". Modificada por:
- Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 19 de junio de 2007.

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

a) Embotellado en origen: el vino con indicación geográfica protegida Illes Balears 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 Illes Balears 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 las Illes Balears. Permite confiar a los productores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas 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 embotellado.

- El hecho de que Illes Balears sea un conjunto de islas, 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 dicha colectividad, podría reducir el crédito de confianza de que goza el vino de las Illes Balears entre los consumidores, convencidos de que todas las etapas de producción, elaboración y envasado de un vino con la indicación geográfica protegida Illes Balears 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 Illes Balears 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. Ésta limitación está totalmente justificada para garantizar el origen y la calidad del vino.

c) Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la mención Illes Balears 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

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

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 órgano de control asignará una numeración de control 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 Illes Balears.

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, rendimientos de extracción del mosto y envasado en la zona de producción.
   - llevan una contabilidad específica del vino con indicación geográfica protegida Illes Balears
   - realizan el envasado en la zona de producción.

3. Productos:
   Mediante toma de muestra aleatoria, comprueba que el vino bajo la indicación geográfica protegida Illes Balears
   - 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 Illes Balears, 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, con los siguientes objetivos:
   - 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 Illes Balears

De forma cuadrangular, tamaño mínimo de 15 x 15 mm y proporciones invariables, sobre fondo blanco. Se admite a dos tintas, granate (Pantone 208) y negro (Pantone Process Black), y también a una sola tinta negra (Pantone Process Black).

