

"MALLORCA"

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA

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

“Mallorca”

Indicació geogràfica protegida

2. Descripció del vi

Amb la indicació geogràfica protegida Mallorca s'emparen els vins negres, rosats i blancs, amb les característiques analítiques i organolèptiques següents:

2.a) Característiques analítiques:

Paràmetre	Vi		
	Blanc	Rosat	Negre
Grau alcohòlic adquirit (% vol)	≥ 10,5	≥ 11,0	≥ 11,5
Grau alcohòlic total (% vol)	≥ 10,5	≥ 11,0	≥ 11,5
Acidesa total (g/l d'àcid tartàric)	≥ 3,5	≥ 3,5	≥ 3,5
Acidesa volàtil ⁽¹⁾ (g/l d'àcid acètic)	≤ 0,80	≤ 0,80	≤ 0,80
Anhídrid sulfurós total (mg/l)			
vins ≤ 5 (g/l de glucosa i fructosa)	≤ 200	≤ 200	≤ 150
vins > 5 (g/l de glucosa i fructosa)	≤ 250	≤ 250	≤ 200
Sucres reductors (g/l de glucosa i fructosa)			
vins secs	≤ 4	≤ 4	≤ 4
vins semisecs	≤ 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: 0,86 g/l incrementada en 0,06 grams per cada grau d'alcohol que superi els 11,0 graus.

2.b) Principals característiques organolèptiques

Els vins disposats per a la comercialització són vins nets, amb aromes franques identificatives de les varietats del raïm de procedència.

Els vins blancs són de color groc pàl·lid a daurat; aromàtics, amb predomini de les aromes de fruites o florals; equilibrats, ampls i frescos.

Els vins rosats són de color rosa pàl·lid a rosa ataronjat, brillants i transparents, amb predomini de les aromes primàries.

Els vins negres presenten una capa que varia entre baixa i alta en funció de la varietat i l'elaboració corresponent, amb aroma potent i rics en tanins. La fase aromàtica es caracteritza per la presència de fruites vermelles. En boca són rodons i amb cos.

3. Pràctiques enològiques específiques

Les pràctiques de cultiu de les vinyes destinades a produir vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca són les tradicionals que tendeixen a aconseguir veremes de la millor qualitat.

La densitat de plantació de les vinyes és com a màxim de 5.500 ceps per hectàrea.

La graduació alcohòlica volumètrica natural mínima del raïm destinat a elaborar vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca és de 10 % vol. per a les varietats blanques i de 10,5 % vol. per a les varietats negres.

Les pràctiques d'elaboració es duen a terme de manera controlada, amb l'objectiu que el vi mantingui els atributs fisicoquímics i organolèptics característics de la indicació geogràfica protegida Mallorca. 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 74 litres de vi per cada 100 kg de verema.

4. Demarcació de la zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i embotellament dels vins emparats sota la

indicació geogràfica protegida Mallorca s'estén a tota l'illa de Mallorca, ubicada a la comunitat autònoma de les Illes Balears.

En la figura següent es representa la situació de Mallorca en el continent Europeu.

Figura 1. Situació de Mallorca



L'illa de Mallorca, amb una superfície total de 3.626 km² d'extensió, és la més gran de l'arxipèlag de les Illes Balears. L'arxipèlag es troba situat a la zona centre-oest de la Mediterrània occidental, entre els paral·lels 40° 05' 17" i 38° 40' 27", i els meridians 1° 17' 23" i 3° 50' 23".

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

5. Rendiment màxim

Les produccions màximes per hectàrea són les següents:

	kg de raïm/ha	hl de vi/ha
Varietats blanques	11.000	81,40
Varietats negres	10.000	74,00

6. Varietats de raïm

Les varietats de vinya que s'utilitzen per elaborar vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca procedeixen exclusivament de les varietats següents de l'espècie *Vitis vinifera*:

- Raïm negre: callet, manto negre, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monestrell, sirà, ull de llebre, pinot negre i gorgollasa, escursac, giró negre i esperó de gall.
- Raïm blanc: prensal, chardonnay, macabeu, malvasia aromàtica, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra petit, parellada, riesling, sauvignon blanc, giró ros i viognier.

7. Vincle amb l'àrea geogràfica

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

Les característiques químiques i organolèptiques específiques del vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca, les ha impreses el medi geogràfic al

¹Reglament (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).

llarg dels anys. El vincle amb la zona de producció ha donat lloc a un vi diferenciat i apreciat, cosa que n'ha afavorit la reputació.

Les aromes franques i afruitades, la capa elevada i el cos són característiques sensorials que marquen el caràcter del vi de Mallorca, i són matisos causats fonamentalment pel medi geogràfic. Pel que fa a la composició química del vi de Mallorca, destaca la riquesa alcohòlica i el contingut en polifenols com a elements causats per les característiques de la zona de producció i elaboració.

7. a Descripció de la reputació

El vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca gaudeix de bona reputació com a resultat de la importància que han tingut la producció i la comercialització de vi de l'illa durant el curs de la història, que han perdurat fins a l'actualitat. Les característiques organolèptiques diferenciades del vi han permès reconèixer-ne la qualitat, i, per tant, li han aportat la reputació de la qual gaudeix.

Es troben una gran quantitat de testimonis que evidencien l'excel·lent reputació del vi de Mallorca des dels inicis de l'activitat vitivinícola fins a l'actualitat.

El cultiu de la vinya i l'elaboració i el consum de vi tenen una gran tradició a l'illa de Mallorca. La qualitat del vi elaborat a Mallorca ha estat reconeguda i apreciada des de la implantació del cultiu de la vinya a l'illa. La història agrícola mallorquina està íntimament lligada a les vinyes i a la seva explotació. En moltes èpoques la prosperitat econòmica de l'illa va dependre de la producció i la comercialització del vi mallorquí.

Les primeres referències documentades de l'elaboració de vi a l'illa daten del segle I de l'era cristiana. Gai Plini, qui va exercir de procurador romà a Hispània al voltant de l'any 73 dC, va deixar constància dels vins elaborats a Hispània en l'obra *Historiae Naturalis*, llibre XIV, i hi destaca els de l'illa comparant-los amb els millors d'Itàlia.

L'any 903 els àrabs van conquerir Mallorca i es va iniciar un període de més de tres-cents anys en què l'illa va estar sotmesa a la cultura alcorànica. Malgrat les prohibicions, el cultiu de la vinya va continuar i fins i tot es van millorar les plantacions amb els sofisticats sistemes de regadiu inventats pels àrabs.

El setembre de 1229 les tropes de Jaume I conqueriren Mallorca. Una de les mesures preses pel rei va ser la concessió de llicències per al cultiu de vinyes en municipis repartits en tota l'àrea geogràfica de l'illa: Bunyola, Campos, Felanitx, Manacor, Porreres i Valldemossa. Aquest retorn a l'activitat vitivinícola va suposar la transformació de tota una societat, que s'alliberava de la prohibició islàmica del consum de vi.

Entre els segles XIV i XVIII la producció de vi de Mallorca va ser pròspera i l'activitat vitivinícola es va convertir en una de les principals activitats econòmiques dels habitants, donant lloc fins i tot a l'inici d'un important comerç marítim dels vins de Mallorca. Durant aquest període es troben referències de vins de Mallorca juntament amb importants vins reconeguts mundialment. Per exemple, l'obra d'Alonso d'Herrera *Agricultura General* (1513) destaca la malvasia de Mallorca i l'albaflor de Mallorca. Igualment, l'enciclopèdia de comerç publicada per Hill Burton (1846) fa una descripció dels principals vins europeus, i en destaca els originaris de Mallorca per la seva qualitat.

A mitjan segle XIX la plaga de la fil·loxera que va patir França va motivar la demanda urgent de raïm, mosts i vins dels comerciants francesos, fet que va estimular la plantació de vinyes a Mallorca i, entre els anys 1865 i 1890 es va produir el període de màxima esplendor del cultiu de raïm i d'elaboració de vi a l'illa. Eren tan importants els moviments des dels ports de Palma, Portocolom i Alcúdia cap a França que fins i tot es varen crear empreses de transport marítim dedicades exclusivament a les exportacions de vins. Durant aquesta etapa, segons l'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria a *Les Balears descrites per paraula i gravat, vol. 11* (1897), l'exportació de vins a Europa, Amèrica i Espanya va ser superior a 559.000 hl l'any.

Durant els segles XVIII i XIX, la tradició vinícola de l'illa i la seva fama lligada a la indicació geogràfica Mallorca està acreditada en diverses publicacions, tant nacionals com estrangeres. Aquestes publicacions, dedicades a la geografia de diverses destinacions, assenyalen el vi com un dels principals productes elaborats a Mallorca. En destaquen les referències següents:

- “L'illa és encantadora i molt fèrtil, particularment excel·lent en vins, bon blat i altres grans, olives, taronges, tàperes, etc.; el seu comerç és considerable”. H. Descombes, a *Geographie universelle* (1790).
- “El camp, hortes i valls produeixen excel·lents vins, i oli que fan gran comerç”. A. Laborde, agregat cultural a l'ambaixada de Luciano Bonaparte el 1800, en la descripció que fa de l'illa de Mallorca a *Itinerari descriptiu de les províncies d'Espanya*, traduït per M. de Cabrerizo (1826).
- “Els vins que gaudeixen de major reputació són la malvasia o alba-flor, el giró, el pàmpol rodat”. F. Weyler, a *Topografia físico-mèdica de les illes Balears i en particular de la de Mallorca* (1854).

L'excel·lent reputació del vi de Mallorca ha perdurat en el curs de la història. El reconeixement de la seva qualitat a l'exterior es va posar de manifest durant el segle XIX en diverses exposicions universals. Diversos vins de Mallorca van obtenir premis en les exposicions universals de Londres (1862), París (1878), Madrid (1877) i Barcelona (1888).

L'any 1910 l'estació enològica de Felanitx va iniciar l'activitat, amb l'objectiu principal de millorar el cultiu de la vinya i les tècniques d'elaboració de vi. Aquest esdeveniment va donar lloc a la introducció de millores significatives, com constata García de los Salmones —reconegut expert en enologia— el 1935: “La vinificació de totes les illes s'ha perfeccionat d'una manera manifesta, gràcies a l'estació enològica de Felanitx, obtenint així bons vins” (Binimelis, 1990).

En la dècada dels anys noranta els viticultors i vinicultors de l'illa van lluitar especialment per obtenir una millora de la qualitat del vi de Mallorca. Una major

atenció i cura dels cultius, com també la renovació tecnològica dels cellers, van fer d'aquest període un dels millors moments del sector.

Avui, el reconeixement de la qualitat dels vins de Mallorca queda patent amb els guardons obtinguts de manera continuada en concursos oficialment reconeguts. En els darrers anys, els vins de Mallorca han estat premiats en els concursos internacionals més prestigiosos, com són el Mundus Vini d'Alemanya, els premis Zarcillo, el concurs internacional Bacchus, el concurs mundial de Brussel·les, el Decanter World Wine Awards d'Anglaterra o el concurs internacional del vi de Madrid. Es tracta d'una mostra més de la bona reputació dels vins d'aquesta illa.

Els vins de Mallorca han aconseguit unes característiques singulars, una qualitat elevada i una personalitat reconeguda, que els ha permès obtenir importants valoracions dels experts:

- La guia *Todovino* 2008 i 2009 inclou diversos vins de Mallorca entre els vins excepcionals.
- Robert Parker, considerat un dels crítics de vi més importants del món, en la publicació *Wine Advocate* dels darrers anys inclou diversos vins de Mallorca en la categoria de vins destacats, amb una qualificació superior a 90 punts. En els anys 2007 i 2008 atorga 94 punts sobre 100 a dos vins negres de Mallorca de les anyades 2004 i 2005.
- La *Guía Peñín*, de manera reiterada en els darrers anys, ha atorgat a diversos vins de Mallorca la qualificació de vi excel·lent, amb puntuacions de 90 punts o més. En l'edició de 2010, deu vins amb indicació geogràfica protegida Mallorca van obtenir aquesta distinció.
- La revista *Sibaritas*, que pertany al grup Peñín, considerada una de les més prestigioses revistes de vi a Espanya, va atorgar el premi del millor celler de l'any 2009 a un celler elaborador de vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca.
- El diari digital *Expansión* ha seleccionat un vi de Mallorca entre els dotze millors vins espanyols de 2008.

Cal considerar molt significativa la magnitud dels reconeixements obtinguts, tenint en compte la relativa baixa producció de la indicació geogràfica protegida Mallorca si la comparam amb altres denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides (434 ha de vinya i 16.735 hl de vi l'any 2010).

D'altra banda, la freqüència de referències que trobam a Internet relatives al vi amb la indicació geogràfica protegida Mallorca aporta una prova indirecta més de l'àmplia expansió, la reputació i el prestigi d'aquest vi. Així, per exemple, la cerca a través de Google, el 7 d'abril de 2011, de "vi de Mallorca" i el seu equivalent en castellà, "vino de Mallorca", mostra 851.800 resultats, principalment; pàgines gastronòmiques, guies turístiques, pàgines especialitzades en vins, etc.

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

L'illa de Mallorca té unes condicions edafoclimàtiques ideals per al cultiu de la vinya i l'elaboració de vi amb la indicació geogràfica protegida Mallorca, que imprimeixen els trets diferencials a aquest vi.

La diferenciació del vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca es causa del medi geogràfic, compost pels seus elements naturals i humans, que han permès que es mantingui la tradició vitivinícola de l'illa i que s'assoleixi la reputació del vi de Mallorca.

El clima temperat amb poca variació tèrmica, la insolació elevada i la pluviometria baixa durant els mesos d'estiu, són característiques de la zona de producció que repercuteixen de manera significativa en els trets diferencials del vi de Mallorca.

El clima de l'illa és típicament mediterrani, amb variacions tèrmiques poc notables a causa de la influència marítima. La temperatura mitjana anual és de 17 °C, amb una temperatura mitjana mínima de 15,9 °C i màxima de 21,3 °C. Les temperatures mitjanes mensuals comprenen valors entre 12 °C i 26 °C,

mentre que la presència de gelades hivernals i primaverals, tan perjudicials per al bon desenvolupament de la vinya, són escasses. L'illa de Mallorca no presenta temperatures extremes que impedeixin el creixement vegetatiu de la vinya.

A més, al nord de l'illa s'eleva la Serra de Tramuntana, que constitueix una barrera enorme de protecció contra els vents de tramuntana, tan perjudicials per a l'agricultura en general.

Els sòls agrícoles de Mallorca són fonamentalment d'origen calcari amb nivells notables de carbonats. Són sòls de textura francoargilosa, fàcilment llaurables, amb bona capacitat de retenció d'aigua i sense problemes de drenatge, idonis per al cultiu de la vinya.

La pluviometria mitjana és relativament baixa: 427 litres per metre quadrat i any, amb un màxim de precipitacions concentrades a la tardor, i un mínim a l'estiu i a l'hivern que cert provoca estrès hídric a les plantes durant els mesos d'estiu. Aquest fet redunda en benefici de la qualitat del raïm obtingut, ja que permet la concentració dels sòlids solubles. La hidrologia de l'illa es caracteritza per una absència gairebé total de cursos permanents d'aigua superficial; l'aigua subterrània és el principal recurs hídric natural disponible.

La zona de producció presenta una exposició a la radiació solar relativament alta, amb una mitjana de 2.800 hores de sol l'any. Aquest elevat nombre d'hores de sol té una influència significativa sobre la maduració i la composició química dels raïms. En destaca un contingut elevat de polifenols.

Els mesos d'estiu, que coincideixen amb l'època de maduració del raïm, es caracteritzen per baixa pluviometria, altes temperatures i elevada insolació. Tot això repercuteix en una acceleració considerable del procés de maduració i en la millora del potencial enològic. Cal esmentar que la verema s'inicia en les primeres setmanes del mes d'agost.

El factor humà es posa de manifest en la tasca continuada de selecció i conservació de les varietats especialment adaptades a les condicions agroclimàtiques, duta a terme pels viticultors mallorquins durant generacions. Aquesta dedicació ha donat com a resultat un producte extraordinàriament lligat al medi, amb unes excel·lents qualitats organolèptiques.

Juntament amb les tasques de selecció, cal destacar els coneixements ancestrals dels agricultors en la determinació de les millors parcel·les per a la producció i les tècniques de cultiu més idònies. D'altra banda, en la tasca de la verema l'experiència dels veremadors és clau, ja que en moltes ocasions es fa de manera manual i en diverses passades, cosa que permet escollir el moment idoni de recol·lecció i la selecció dels raïms per a l'elaboració posterior del vi.

Cal destacar el paper rellevant de la viticultura en la conservació del paisatge i la repercussió positiva sobre el turisme, el principal sector econòmic de l'illa. Al seu torn, suposa una alternativa viable, que afavoreix la diversificació dels recursos econòmics i el manteniment de l'activitat rural de l'illa.

7.c Interacció

Gràcies a l'especificitat que li ha transmès la zona de producció, el vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca ha adquirit la reputació de la qual gaudeix, tal com ha quedat acreditat. Aquesta reputació, que s'incrementa en l'actualitat, la causen determinades característiques organolèptiques i químiques que tenen un vincle directe amb la zona geogràfica.

El medi geogràfic, considerat com la conjunció de les condicions edafoclimàtiques, i l'experiència i l'experimentació dels vitivinicultors han conformat les varietats autòctones callet, manto negro, gorgollasa, prensal i giró ros. Aquestes varietats, conjuntament amb les altres descrites en l'apartat 6, imprimeixen al vi de Mallorca característiques diferenciades, que es manifesten de manera especial en l'aroma del vi. Gràcies a això el vi de Mallorca és un vi diferenciat, ben valorat pel consumidor i, en conseqüència, amb una reputació molt destacable.

La baixa pluviometria de l'estiu, l'elevada insolació i les altes temperatures provoquen estrès hídric, cosa que dóna lloc a produccions de raïm relativament baixes, però amb un elevat potencial vínic. En concret, destaca l'elevat contingut en polifenols i la graduació òptima, que donen lloc a una aroma afruitada pròpia de les varietats amb les quals s'elabora el vi de Mallorca.

La interacció del factor humà amb les característiques del vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca es posa de manifest tant en les pràctiques culturals com en l'elaboració del vi:

- Els viticultors de Mallorca apliquen les tècniques de poda i conducció idònies per obtenir les produccions del punt 5 del Plec de condicions. A més, fan la verema en el moment adequat per obtenir el grau alcohòlic definit i les altres característiques químiques que determinen les característiques organolèptiques diferencials del vi de Mallorca.
- L'elaboració del vi de Mallorca es du a terme aplicant les tècniques enològiques apropiades per obtenir vins amb les característiques definides a l'apartat 2. En especial, la manipulació del raïm i el control de la fermentació són determinants per obtenir vins rodons, equilibrats, nets i brillants.

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 13 d'abril de 2007 per la qual es reconeix i regula la indicació geogràfica 'Mallorca' per als vins amb dret a la menció tradicional "vi de la terra" produïts a l'illa de Mallorca.
- Resolució de 10 de maig de 2007 del director general d'Agricultura per la qual s'adopta i es regula la utilització del logotip per al vi de la terra Mallorca.

Els cellers que elaboren o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca han de complir els requisits addicionals següents:

a) Embotellat en origen: el vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca únicament es pot comercialitzar embotellat en origen. Aquesta limitació s'estableix com una mesura necessària per protegir la propietat industrial i comercial de la indicació geogràfica protegida Mallorca, i està totalment justificada pels motius següents:

- Millor garantia de traçabilitat i de control:
El vi, en ser un producte líquid, és susceptible de ser barrejat amb altres vins, de manera que si es permet l'envasament del vi fora de la zona delimitada, es posa en perill la garantia d'origen del vi emparat.
- Millor protecció de la qualitat del vi i, en conseqüència, de la seva reputació, la responsabilitat de la qual assumeixen els operadors plenament i col·lectivament:
 - 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 de Mallorca. 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 en l'aplicació i el control de totes les normes relatives al transport i l'embotellament.

- El fet que Mallorca sigui una illa implica que el transport a l'engròs de vi a zones externes a la zona de producció suposi una o diverses travessies marítimes, de durada considerable. Aquest fet pot posar en perill el manteniment de la qualitat final del producte, ja que és difícil garantir que tingui lloc en condicions adequades.
 - La mera coexistència de dos processos d'embotellament diferents, dins o fora de la zona de producció, amb el control sistemàtic dels elaboradors o sense, podria reduir el crèdit de confiança de què 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 Mallorca s'efectuen sota el control i la responsabilitat de la col·lectivitat beneficiària d'aquesta indicació geogràfica protegida.
- b) Els cellers que elaborin o embotellin vi amb indicació geogràfica protegida Mallorca només poden elaborar, emmagatzemar o manipular raïms, mosts i vins obtinguts de raïms procedents de la zona de producció de la indicació geogràfica protegida. Es permet l'emmagatzematge de vins d'altres procedències únicament si es reben embotellats, precintats i etiquetats. Això permet un control millor i una garantia major de l'origen i la qualitat del vi de Mallorca.
- c) A tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la menció "Mallorca" ha de figurar un nombre oficial de control, assignat per l'organisme de control, com a garantia que el vi compleix tots els requisits que s'estableixen en el Plec de condicions.

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. Control

9.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: +34 971 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 verificar que l'operador efectua les anàlisis químiques de totes les partides de vi per comprobar 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 que s'ajusten als paràmetres definits; es partides que no compleixin els

requisits analítics no obtindran número de control i no es poden comercialitzar sota la indicació geogràfica protegida Mallorca.

2. Operadors: L'organisme de control ha de comprovar que els operadors tenen la capacitat d'elaborar vi en les condicions 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 i l'envasament a la zona de producció;
- duen una comptabilitat específica del vi destinat a la indicació geogràfica protegida Mallorca;
- envasen el vi a la zona de producció.

3. Productes:

Mitjançant la presa de mostres aleatòria, ha de comprovar que el vi sota la indicació geogràfica protegida Mallorca:

- 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 amb indicació geogràfica protegida Mallorca, 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 l'inici de l'elaboració del producte.
- Comprovar l'embotellament a la zona de producció.
- 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.