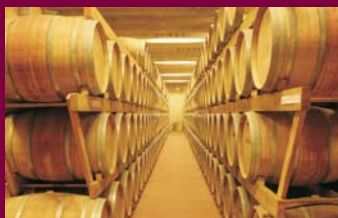


DIAGNOSI DE LA PRODUCCIÓ  
I COMERCIALIZACIÓ  
DELS PRODUCTES AMB  
DENOMINACIÓ DE QUALITAT

Denominacions de qualitat i indicacions  
geogràfiques de les Illes Balears

2007

Marta Vera, Immaculada Munar, Miquel Àngel Frau



Govern  
de les Illes Balears





**Govern  
de les Illes Balears**

**AUTORS:**

Marta Vera, Immaculada Munar  
i Miquel Àngel Frau

**EDITA:**

Conselleria d'Agricultura i Pesca  
Govern de les Illes Balears

**FOTOGRAFIES:**

Marian Miró (SEMILLA, SA)  
Miquel A. Frau (IQUA)  
David Casals

**DATA D'EDICIÓ:**

Maig 2008

**Dipòsit legal:**

PM-1088-2008

ISBN: 978-84-606-4609-9

S'autoritza la reproducció parcial  
citant-ne la procedència.

A la web [www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)  
es poden consultar les dades  
actualitzades.

DIAGNOSI DE LA PRODUCCIÓ  
I COMERCIALITZACIÓ  
DELS PRODUCTES AMB  
DENOMINACIÓ DE QUALITAT

Denominacions de qualitat i indicacions  
geogràfiques de les Illes Balears

2007



# ÍNDEX

<b>PRESENTACIÓ</b>	5
<b>0. INTRODUCCIÓ</b>	7
<b>I. VINS</b>	12
1. Generalitats	13
2. Vins amb denominació d'origen	19
2.1. Denominació d'origen Binissalem	19
2.2. Denominació d'origen Pla i Llevant	26
3. Vins de la terra	33
3.1 Vi de la terra Illes Balears	33
3.2 Vi de la terra Eivissa	36
3.3 Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord	39
3.4 Vi de la terra Illa de Menorca	41
3.5 Vi de la terra de Formentera	43
3.6 Vi de la terra Mallorca	46
<b>II. BEGUDES ESPIRITUOSES</b>	48
1. Generalitats	49
2. Indicació geogràfica Herbes de Mallorca	51
3. Indicació geogràfica Gin de Menorca	54
4. Indicació geogràfica Herbes Eivissenques	56
5. Indicació geogràfica Palo de Mallorca	58
<b>III. ALIMENTS</b>	60
1. Generalitats	61
2. Denominació d'origen protegida Formatge Mahón-Menorca	64
3. Denominació d'origen protegida Oli de Mallorca	69
4. Indicació geogràfica protegida Sobrassada de Mallorca	74
5. Indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca	79
<b>IV. MARQUES DE GARANTIA</b>	81
1. ÉSMEL	82
2. MMS	83
3. PMS	85
<b>V. TAULES RESUM</b>	87

## PRESENTACIÓ



És un plaer presentar-vos la tercera edició de la *Diagnosi de la producció i comercialització dels productes amb denominació de qualitat*, un estudi que analitza les dades de producció i comercialització dels productes protegits per les diverses denominacions i marques de qualitat de les Illes Balears, fruit de l'esforç i la col·laboració entre la Conselleria d'Agricultura i Pesca, productors, elaboradors i consells reguladors, als quals vull agrair l'excel·lent feina que fan en aquest sentit des de ja fa un grapat d'anys.

El 2007 ha estat un any molt positiu per als nostres productes amb denominació de qualitat, especialment pel que fa a les vendes a mercats exteriors, de difícil penetració. Alemanya, gràcies a l'estreta relació que té amb les Illes Balears, és un dels països que més aprecien els nostres aliments amb denominació de qualitat. Els vins amb indicació geogràfica exporten el 12,5% del que comercialitzen, i el 2007 les vendes han augmentat en un 61% a Alemanya, que és el principal país importador de vins de les Illes Balears. El mercat europeu (alemany, essencialment) de les Herbes de Mallorca i de les Herbes Eivissenques està perfectament consolidat: la quota de mercat a la UE se situa al voltant del 15%, i les vendes a aquests països han augmentat un 28,5% respecte de 2006. Per altra banda, el formatge Mahón-Menorca continua essent present d'una manera important als Estats Units, on comercialitza gairebé el 7% de tot el seu producte.

La tasca que du a terme la Conselleria d'Agricultura i Pesca en recollir, analitzar i editar aquest estudi és vital per conèixer el sector, i ens servirà per dissenyar i implantar accions per millorar la comercialització d'aquests aliments amb denominació de qualitat. La millora de la comercialització dels aliments de les Illes Balears suposa que el consumidor reconeix la feina ben feta dels nostres pagesos i industrials agroalimentaris.

Estic segura que aquesta informació ens serà de gran utilitat als que treballam per millorar la comercialització dels nostres productes, des de l'Administració fins als productors i elaboradors d'aliments amb denominació de qualitat de les Illes Balears, ja que avui en dia és essencial adaptar-se a les noves necessitats dels mercats, i que entre tots trobarem la millor manera d'adequar-nos a les tendències, aconseguir ser més competitius i afrontar els futurs reptes que se'ns presentin.

**Mercè Amer Riera**  
Consellera d'Agricultura i Pesca

# INTRODUCCIÓ



0

## INTRODUCCIÓ

### *Les figures protectores de l'origen i la qualitat dels aliments*

Cada vegada més els consumidors tenen la necessitat de conèixer més sobre els aliments que consumeixen. Per aquest motiu, els productes agroalimentaris utilitzen una gran quantitat d'informació sobre el mètode de producció i d'elaboració, les races, les varietats, l'origen, etc. per tal d'atraure els possibles compradors.

Taula 1

zació del producte i un nivell de control molt diferent. Els trets comuns de tota la gamma de denominacions de qualitat són els següents: es tracta de figures voluntàries, que tenen per objectiu principal diferenciar els productes amb característiques especials i que són regulades mitjançant un reglament específic.

Les denominacions de qualitat es poden classificar segons el criteri en què es fonamenta la diferenciació del producte, tal i com s'indica a la taula següent:

<i>Criteri diferenciador</i>	<i>Denominació de qualitat</i>
<i>Dret administratiu i origen geogràfic</i>	<i>Vi de la terra</i>
	<i>Vi de qualitat produït a una regió determinada (vqprd)</i>
	<i>Denominació d'origen protegida (productes no vínics)</i>
	<i>Indicació geogràfica protegida (IGP)</i>
	<i>Indicació geogràfica (begudes espirituoses)</i>
<i>Dret privat. Qualitat especial</i>	<i>Marca de garantia</i>

En aquest context, la diferenciació d'un producte és essencial per tenir èxit en la seva comercialització, i per això s'han desenvolupat diferents esquemes de certificació tant públics com privats que garanteixen que un producte té unes determinades característiques. Aquesta estratègia s'adapta perfectament als productors que cerquen competir amb l'estandardització dels productes de gran consum de les multinacionals, i que ho fan d'un manera col·lectiva sota el que s'anomenen col·loquialment *marques paraigües*.

Per donar cobertura a aquestes necessitats del sector i evitar la competència deslleial entre els operadors, les diferents administracions han desenvolupat sistemes de certificació o instruments de qualitat, especialment aquells que estan lligats a l'origen del producte. Aquests productes se sotmeten a controls de qualitat que els permeten accedir a una sèrie de distintius o segells que atorga la Unió Europea i que garanteixen el compliment de les característiques establertes.

Sota el concepte de **denominacions de qualitat** s'inclou un ventall de denominacions molt ampli, amb un nivell de caracterit-

Les figures que es regeixen pel dret administratiu són creades per l'Administració, en general a petició del sector, per donar resposta a una situació de mercat concreta: ordenar el mercat, afavorir la competència lleial entre els productors, millorar la comercialització del producte, entre d'altres. En aquestes denominacions de qualitat l'Administració exerceix una tutela administrativa, i vetlla per tal que el sistema de control aplicat sigui efectiu.

Les marques de garantia, en canvi, són de titularitat privada i es regeixen pel dret privat. El paper de l'Administració es limita a comprovar que el reglament elaborat pel titular garanteixi que en els productes que utilitzen la marca s'estableixi un control sobre la qualitat especial. El titular de la marca requereix un informe favorable de la Conselleria d'Agricultura i Pesca per poder iniciar els tràmits de registre davant l'Oficina Espanyola de Patents i Marques.

Des del punt de vista didàctic i normatiu, l'ordenació més adequada de les diferents denominacions de qualitat és la que se segueix en aquest estudi, i que s'observa en la *Taula 2*:

Taula 2

Denominació de qualitat	Marc normatiu	
Vins	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Vi de la terra</i></li> <li>• <i>Vi de qualitat produït a una regió determinada (vqprd):</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Vi de qualitat amb indicació geogràfica</i></li> <li>- <i>Vi amb denominació d'origen (DO)</i></li> <li>- <i>Vi amb denominació d'origen qualificada (DOQ)</i></li> <li>- <i>Vi de "terrer"</i></li> <li>- <i>Vi de "terrer" qualificat</i></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>R(CEE) 1493/99, OCM del sector vitivinícola</i></li> <li>• <i>Llei 24/03, de la vinya i el vi</i></li> </ul>
Productes alimentaris no vínics	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Indicació geogràfica protegida (IGP)</i></li> <li>• <i>Denominació d'origen protegida (DOP)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>R(CE) 510/06, protecció de les denominacions d'origen i les indicacions geogràfiques</i></li> <li>• <i>R(CE) 1898/06, disposicions d'aplicació del R(CE)510/06</i></li> </ul>
Begudes espirituoses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Indicació geogràfica</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>R(CEE) 110/2008, regulació de la designació i presentació de les begudes espirituoses</i></li> <li>• <i>Llei 24/03, de la vinya i el vi</i></li> </ul>
Qualitat especial (amb possibilitat d'indicació geogràfica)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Marca de garantia (col·lectiva o no)</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Llei de Marques 17/01</i></li> </ul>

## Vins

Els vins foren els productes pioners en la diferenciació de la qualitat lligada a l'origen, ja que va ser a principis del segle XX que les administracions d'alguns països mediterranis del sud d'Europa, entre ells Espanya, varen desenvolupar figures anàlogues a les denominacions d'origen.

Aquesta situació ha arribat al punt en què el vi és el producte més regulat per la Unió Europea, en el qual es protegeixen especialment les qüestions relatives a l'origen. Un clar exemple de la preocupació per a la protecció de la qualitat i l'origen dels vins és el fet que un vi no pot indicar la seva zona de producció, si no ha estat reconegut oficialment com a vi de qualitat produït a una regió determinada, o com un vi de taula amb indicació geogràfica.

La Unió Europea estableix dues categories de vins: els vins de taula i els vins de qualitat produïts en una regió determinada (vqprd). Els vqprd són vins que tenen unes característiques qualitatives especials atribuïbles a una regió vitícola delimitada, el nom de la qual s'utilitza per designar aquests vins.

A Espanya, la Llei 24/2003, de la Vinya i del Vi estableix un sistema gradual en la protecció de l'origen i la qualitat dels vins. Es fonamenta en els principis següents:

- Assegurar la **qualitat** dels vins i mantenir la **diversitat** dels vins.
- Proporcionar condicions de **competència lleial** entre els operadors.

- Garantir la **protecció dels consumidors** amb el principi de **veracitat** i **demostrabilitat** de la informació de l'etiquetatge.
- Permetre la **progressió dels vins** en diferents nivells en funció de l'exigència dels requisits que s'estableixen per a cadascuna de les categories, de manera que cada una impliqui exigències majors que la immediatament inferior.
- Disposar d'un **sistema de control** fet per un organisme públic o privat.
- Segons el nivell de requisits que compleixin, els vins elaborats a Espanya es poden acollir a algun dels nivells següents:

### Vi de taula

1. Vi de taula
2. Vi de la terra (vi de taula amb indicació geogràfica)

### Vi de qualitat produït en regions determinades (vqprd)

3. Vi de qualitat amb indicació geogràfica
4. Vi amb denominació d'origen (DO)
5. Vi amb denominació d'origen qualificada (DOQ)
6. Vi de terrers
7. Vi de terrers qualificats

Excepte les categories dels vins de terrers (6 i 7), la resta es troben ordenats de menor a major exigències de qualitat, normatives, possibilitat d'ús de mencions facultati-

Exigències de qualitat  
Exigències normatives  
Limitació de la producció  
Possibilitat d'ús de mencions a l'etiquetatge

+

-

ves en l'etiquetatge i limitacions a la producció. Així, per tant, els vins amb denominació d'origen, en contraposició als vins de la terra, tenen unes exigències de qualitat i una normativa més estrictes, tenen limitada la seva producció i, a més, tenen la possibilitat de fer ús de més mencions facultatives en el seu etiquetatge.

Cada operador pot decidir a quin nivell o nivells de protecció s'acullen els seus vins, sempre que compleixin els requisits definits per a cada nivell. A més, cal tenir en compte que perquè un vi es pugui acollir a una indicació geogràfica (tots els nivells, excepte el vi de taula), aquesta ha de tenir una norma reguladora específica (*reglament*) que reconegui la seva protecció.

Els noms geogràfics regulats per alguna de les categories tenen un ús protegit i restringit als vins que compleixen els respectius reglaments i no poden ser emprats en la designació d'altres productes vitivinícoles, ni en la designació, presentació i publicitat de vins que no compleixin els requisits d'aquell nivell. També es prohibeix l'ús de mencions com *tipus, estil, imitació*, associat a la indicació geogràfica protegida, ni tan sols en el cas que s'indiqui també el vertader origen del vi.

La llei estableix les normes que han de complir els **òrgans de gestió** dels vins de qualitat produïts en una regió determinada (vqprd). Aquest apartat difereix molt de l'antic estatut de la vinya, sobretot pel que fa als aspectes següents:

- Han de tenir personalitat jurídica pròpia, ja sigui de naturalesa pública o privada (l'antic estatut establia que els CR no tenien personalitat jurídica pròpia i eren òrgans descentralitzats adscrits a l'Administració).
- Un mateix òrgan de gestió pot gestionar dos o més vqprd.
- Els òrgans de gestió han de ser autoritzats per l'Administració.
- El terme Consell Regulador queda reservat als òrgans de gestió de les DO i DOQ.

A les Illes Balears tenim dues denominacions d'origen de vins, i sis vins de la terra:

### Denominacions d'origen:

- Denominació d'origen Binissalem, creada el 1989.
- Denominació d'origen Pla i Llevant, creada el 2000.

### Vins de la terra:

- Vi de la terra Eivissa, aprovat el 2003. La marca vitícola ja era reconeguda el 1996.
- Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord, creat el 2002.
- Vi de la terra Illes Balears, que es va reconèixer l'any 2003.
- Vi de la terra Illa de Menorca, aprovat l'any 2002.
- Vi de la terra de Formentera, creat el 2004.
- Vi de la terra Mallorca, reconeguda l'abril del 2007.

## Denominacions d'origen protegides Indicacions geogràfiques protegides

Aquestes figures s'apliquen a productes alimentaris, excepte els productes vínics i les begudes espirituoses.

Pel que fa als antecedents, a l'Estat espanyol existien les anomenades denominacions d'origen i les denominacions específiques, aplicades principalment als formatges i als olis d'oliva verge. A partir de l'any 1992 i amb l'entrada d'Espanya a la UE, es varen anar introduint els noms de denominació d'origen protegida (DOP) i indicació geogràfica protegida (IGP), que són equivalents als existents a Espanya, i que han cohabitat durant molts anys en el mercat.

Una **denominació d'origen protegida (DOP)** és un nom geogràfic utilitzat per designar un producte procedent de la zona geogràfica que tenguí qualitats i característiques diferencials degudes fonamentalment o exclusivament al medi geogràfic. En conseqüència, els productes que posseeixen una denominació d'origen tenen les característiques següents:

- El nom d'una denominació d'origen només es pot utilitzar per designar un producte cultivat i elaborat en la zona que indica el nom de la denominació.
- El producte ha de tenir unes qualitats i característiques que han de ser degudes al medi geogràfic, entès aquest com els factors naturals i humans que el componen.

Les denominacions d'origen són gestionades i controlades actualment pels seus respectius Consells Reguladors.

A les Illes Balears hi ha dues denominacions d'origen protegides:

- **Denominació d'origen protegida Mahón-Menorca**, en funcionament des del 1985.
- **Denominació d'origen protegida Oli de Mallorca**, creada l'octubre de 2002.

Una **indicació geogràfica protegida (IGP)** és un nom geogràfic utilitzat per a designar un producte agroalimentari originari del lloc designat. De la mateixa manera que a les DOP, les característiques dels productes emparats per una IGP es deuen a l'origen geogràfic, i es diferencien de les DOP pel fet que només alguna de les fases de producció, elaboració o transformació del producte s'ha de realitzar dins de la zona geogràfica delimitada.

A les Illes Balears trobam dos productes amb indicació geogràfica protegida:

- **Indicació geogràfica protegida Sobrasada de Mallorca**, el reglament de la qual es va aprovar el 1993.
- **Indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca**. Des del 1996 estava en funcionament la denominació específica Ensaïmada de Mallorca, l'equivalent de la IGP a nivell de l'Estat espanyol. Amb la publicació del Decret 41/2003, de 25 d'abril de 2003, es va adaptar el nom a la denominació d'àmbit europeu i es va publicar en el Diari Oficial de les Comunitats Europees; la protecció del producte ja és efectiva, per tant, a tot l'àmbit europeu.

Els òrgans de gestió de les IGP són, igual que en el cas de les denominacions d'origen, els Consells Reguladors.

Pel que fa al sistema de control de les DOP i IGP, aquest es veurà afectat per les disposicions del R(CE) 510/2006. Les entitats que realitzin la certificació d'aquest tipus de productes, com ara els consells reguladors, hauran d'estar acreditades en el compliment de la norma EN 45011, fet que suposarà canvis en els sistemes organitzatius i de control del producte.

## Indicacions geogràfiques de les begudes espirituoses

El **Reglament (CE) 110/2008** regula la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de les indicacions geogràfiques de les begudes espirituoses. Aquest reglament deroga l'antic Reglament (CE) 1576/89, en el qual es definien les *denominacions geogràfiques* de les begudes espirituoses. Les novetats que inclou el nou marc legal afecten especialment al procediment de reconeixement i registre de les indicacions geogràfiques.

D'acord amb la nova norma, una beguda espirituosa es pot designar i protegir

mitjançant una **indicació geogràfica** quan alguna de les seves qualitats, reputació o altres característiques siguin imputables essencialment a l'origen geogràfic. El reglament reserva aquestes indicacions geogràfiques a aquelles begudes espirituoses que s'ajustin a unes normes específiques i ben definides.

Tot seguits s'indiquen les quatre begudes espirituoses de les Illes Balears amb indicació geogràfica:

- Indicació geogràfica Palo de Mallorca, creada el 1993.
- Indicació geogràfica Herbes Eivissenques, creada el 1997.
- Indicació geogràfica Gin de Menorca, creada el 1997.
- Indicació geogràfica Herbes de Mallorca, creada el 2002.

## Marques de garantia

Una **marca de garantia** és qualsevol signe utilitzat per una pluralitat d'empreses sota el control i l'autorització del seu titular, que certifica que els productes o serveis als quals s'aplica compleixen uns requisits comuns, especialment pel que fa a la seva qualitat, els components, l'origen geogràfic, les condicions tècniques o el sistema d'elaboració del producte o de prestació del servei. Com ja s'ha avançat en un apartat anterior, són marques privades i es regeixen per la Llei 17/2001, de Marques.

També es poden registrar com a marques de garantia els signes o les indicacions que puguin servir al comerç per assenyalar la procedència geogràfica dels productes.

Les marques de garantia disposen d'un reglament d'ús que regula els aspectes següents:

- Nom de l'associació sol·licitant.
- Les característiques que el titular de la marca certifica que compleixen els productes que fan ús de la marca.
- Les mesures que s'apliquen per verificar aquestes característiques.
- Els sistemes de control i vigilància de l'ús de la marca que es fan.
- Les responsabilitats i sancions en les quals es pugui incórrer per l'ús inadequat de la marca.
- El cànon que s'exigeix als qui utilitzin la marca.

El reglament d'ús ha de rebre l'informe favorable de l'òrgan administratiu competent, d'acord amb la naturalesa dels productes o serveis als quals es refereix la marca de garantia. En el cas de les marques de garantia de productes agroalimentaris a l'àmbit de la CAIB, l'òrgan administratiu competent és la Direcció General d'Agricultura.

Per tal que una marca de garantia sigui efectiva se n'ha de sol·licitar el registre a l'*Oficina Española de Patentes y Marcas*. Aquest òrgan dependent del *Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç* publica en el *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial* (BOPI) la sol·licitud

de registre de la marca i, en el cas que no hi hagi oposicions de cap tipus, publica també la concessió definitiva.

La *taula 3* recull les marques de garantia de productes agroalimentaris registrats per associacions de les Illes Balears:

En aquest estudi s'inclouen les dades de les marques PMS, MMS i ESMEL, ja que són les úniques de les quals els titulars ens han facilitat dades. Pel que fa a les marques CÍTRICS SES MARJADES i MEL D'M, cal dir que els titulars han comunicat que no hi ha hagut comercialització de productes emparats per la seva marca.

Taula 3

Marca de garantia	Titular de la marca	Data informe DG agricultura	Data publicació sol·licitud BOPI	Data publicació concessió BOPI
PMS	Asoc. Produc. Ganado porcino de baleares		10/04/2002	01/11/2002
Fet nostro	Associació productors naturals	23/11/2001	06/06/2002	01/03/2003
MMS	Associació del me nostro	11/09/2002	30/07/2002	01/05/2003
Ametla mallorquina	Foment de l'ametla mallorquina		06/11/2000	01/07/2003
Cítrics ses Marjades	Associació de productors de cítrics de qualitat de la Vall de sóller	26/02/2004	24/03/2004	01/10/2005
Es mel	Consell Insular de Menorca	30/05/2006		16/02/2007
Mel D'M	Agrupació de defensa de l'abella mallorquina	18/10/2004		16/10/2006
CCF	Ajuntament de Formentera	12/03/2007		



# I. VINS



## GENERALITATS

### A. Producció

En el 2007, la **superfície** que a les Illes Balears ha estat destinada al cultiu de raïm per a la producció de vins amb denominació d'origen (DO) i vins de la terra (VT) ha estat de 1.307,12 ha, valor que es manté estable respecte de l'any anterior (vegeu *Taula 1*).

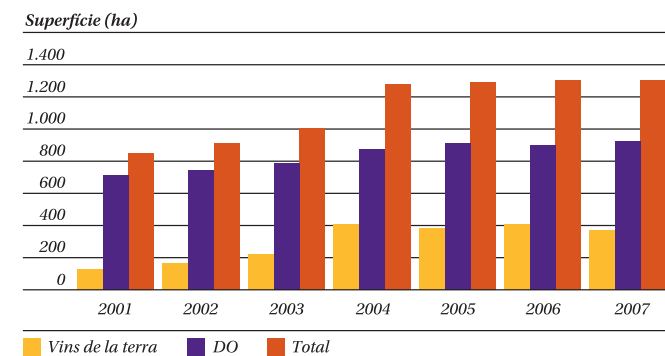
Taula 1

Denominació	Hectàrees	Variació 07/06
DO Binissalem	611,01	1,9%
DO Pla i Llevant	335,00	11,4%
<b>Total vi amb DO</b>	<b>946,01</b>	<b>5,1%</b>
Vi de la terra Illes Balears	13,28	-95,6%
Vi de la terra Serra de Tramuntana	9,50	-76,9%
Vi de la terra Mallorca	270,17	--
Vi de la terra Eivissa	33,40	5,5%
Vi de la terra Illa de Menorca	21,43	11,1%
Vi de la terra de Formentera	13,33	15,6%
<b>Total vi de la terra</b>	<b>361,11</b>	<b>-11,7%</b>
<b>Total Vi</b>	<b>1.307,12</b>	<b>-0,1%</b>

El 72,4% d'aquestes hectàrees correspon a cultius destinats a la producció de vins amb denominació d'origen, unes 946 ha. Mentre que el 27,6% restant s'ha destinat al cultiu de raïm per a la producció de vins de la terra, amb un total de 361 hectàrees. Cal dir, però, que hi ha vinyes que estan inscrites a les denominacions d'origen i que posteriorment destinen el seu raïm a l'elaboració de vins de la terra.

Gràfic 1

### Superfície de vinya (ha) 2001-2007



Respecte del 2006, la superfície destinada al vins amb DO ha estat un +5,1% superior i compensa el descens experimentat pels vins de la terra, que ha estat de l'ordre del -11,7%.

El *Gràfic 1* mostra l'evolució de la superfície de vinya destinada a la producció de vins amb denominació d'origen, de vins de la terra i del total, durant el període 2001-2007.

Podem observar que l'evolució dels darrers set anys ha estat positiva i que des de l'any 2004 s'ha mantingut estable la superfície de vinya destinada a la producció de vins amb indicació geogràfica (DO+VT) de les Illes Balears.

Pel que fa a la **producció de raïm**, en el 2007 s'ha donat un important descens respecte de l'any anterior, ja que s'ha vermat un -14,6% menys, amb uns 6 milions de quilos de raïm destinats a l'elaboració de vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears. La *Taula 2* mostra aquestes dades.

Taula 2

Denominació	Raïm produït (Kg)	Variació 07/06
DO Binissalem	2.469.808	-11,8%
DO Pla i Llevant	1.688.692	-20,0%
<b>Total vi amb DO</b>	<b>4.158.500</b>	<b>-15,3%</b>
Vi de la terra Illes Balears	25.462*	-98,4%
Vi de la terra Serra de Tramuntana	40.782	-82,5%
Vi de la terra Mallorca	1.512.161*	--
Vi de la terra Eivissa	167.384	-14,2%
Vi de la terra Illa de Menorca	89.593	4,8%
Vi de la terra de Formentera	40.134	-20,1%
<b>Total vi de la terra</b>	<b>1.875.516</b>	<b>-13,0%</b>
<b>Total vi</b>	<b>6.034.016</b>	<b>-14,6%</b>

\*La xifra real és superior, ja que els cellers inscrits a denominacions d'origen declaren al seu Consell Regulador la producció de raïm, una part de la qual poden destinar posteriorment a l'elaboració de vins de la terra

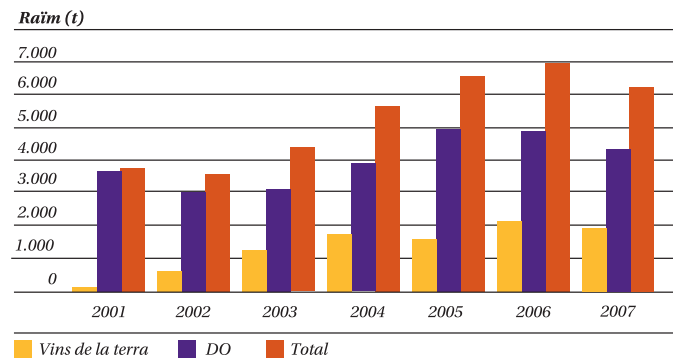
Aproximadament el 70% d'aquesta producció ha estat destinada a l'elaboració de vins amb denominació d'origen, assolint els 4,1 milions de quilos de raïm. Respecte del 2006, s'ha produït un descens del -15,3%.

La producció de raïm per als vins de la terra també ha estat inferior en el 2007, un

-13,0%, amb gairebé 1,9 milions de quilos de raïm produït i representant el 30% restant de la producció total. Cal destacar el fet que gran part de la producció de raïm que anys anteriors es destinava a l'elaboració de vi de la terra Illes Balears i vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord, en el 2007 s'ha destinat a l'elaboració de vi de la terra Mallorca.

Gràfic 2

**Producció de raïm (tones) 2001-2007**



En el Gràfic 2 podem veure com ha evolucionat la producció de raïm durant el període 2001-2007, per tipus de vi i pel total de producció.

Observant aquests valors, el 2007 ha aturat la tendència positiva dels darrers sis anys. Ara bé, respecte del 2001, la producció total de raïm ha estat un +60,6% superior.

La Taula 3 mostra les dades referents a la **producció de vi**. La producció total ha estat en el 2007 un -17,5% inferior a la del 2006, degut a la reducció en la producció de raïm.

Taula 3

Denominació	Vi produït (hL)	Variació 07/06
DO Binissalem	15.229,28	-12,8%
DO Pla i Llevant	11.437,93	-20,5%
<b>Total vi amb DO</b>	<b>26.667,21</b>	<b>-16,3%</b>
Vi de la terra Illes Balears	479,20	-95,3%
Vi de la terra Serra de Tramuntana	251,25	-84,1%
Vi de la terra Mallorca	8.592,38	--
Vi de la terra Eivissa	1.025,25	-21,3%
Vi de la terra Illa de Menorca	573,47	2,1%
Vi de la terra de Formentera	238,31	-21,8%
<b>Total vi de la terra</b>	<b>11.161,26</b>	<b>-20,4%</b>
<b>Total vi</b>	<b>37.828,47</b>	<b>-17,5%</b>

La reducció en la producció de vi ha estat més marcada pels vins de la terra, dels quals se n'ha produït un -20,4% menys respecte del

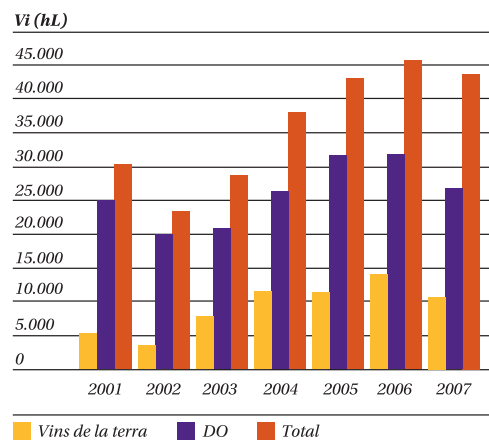
2006. Els vins de la terra han representat en el 2007 el 29,5% del total de vi produït.

Els vins amb denominació d'origen han representat el 70,5% restant de la producció total, amb més de 26.600 hL produïts. Aquesta producció ha estat un -16,3% inferior a l'obtinguda l'any 2006.

El Gràfic 3 mostra l'evolució de la producció de vi durant el període 2001-2007.

Gràfic 3

**Producció de vi (hL) 2001-2007**



Quant a la producció total de vins amb indicació geogràfica (DO+VT) de les Illes Balears, el 2007 s'ha produït un +24,4% més respecte de l'any 2001. L'augment més significatiu ha estat per als vins de la terra, la producció dels quals s'ha duplicat en els darrers set anys.

A les Illes Balears, la reducció de la producció total de vi ha estat en el 2007 un -17,5% inferior a la de l'any anterior. Aquest descens en la producció ha estat més marcat que el que s'ha produït a Espanya, que ha estat del -9,3% segons dades del Cevinum<sup>1</sup> (Consorci Empresarial Vitivinícola d'Espanya).

Evidentment, aquesta reducció en la producció de vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears és deguda a la menor producció de raïm durant la campanya 2006/2007. Segons l'article "Menos vino pero de mejor calidad"<sup>2</sup>, entre els factors que han provocat aquest descens, cal destacar els següents: les condicions meteorològiques, que han estat puntualment desfavorables; l'excés de humitat, que ha con-

<sup>1</sup>EFEAGRO (06/03/2008). "Producción vino alcanzó 34,2 millones hectolitros en 2007/08". Dades de producció de vi a Espanya segons el Consorci Empresarial Vitivinícola d'Espanya.

<sup>2</sup>Dominical (06/01/2008). "Menos vino pero de mejor calidad", de Juanjo Roig.

tribuit a l'aparició de certes malalties, com el *mildiu* en l'època de floració; la tendència natural de les vinyes a la seva autoregulació, que provoca una reducció després de dos anys de gran producció. Un altre factor que cal tenir en compte és el control que les pròpies bodegues realitzen sobre les parcel·les, per tal de afavorir la major qualitat dels brous elaborats.

De manera generalitzada, alguns d'aquests factors han afectat a la producció de raïm d'altres regions d'Espanya i altres països de la Unió Europea. A nivell estatal, s'ha produït un descens en la producció de raïm destinat a l'elaboració de vins amb denominacions d'origen tan consolidades com Rioja (-2,2%), Navarra (-17%), Cava (-12%) o La Mancha (-15%). Segons la revista *Vinum*<sup>3</sup>, que publica aquestes dades en la seva edició de febrer/març 2008, aquest descens en la quantitat de raïm no afectarà negativament la seva qualitat i, per tant, es podran elaborar vins de gran qualitat.

A nivell internacional, cal destacar que països com França o Itàlia, primer i segon país productor de vi de la UE respectivament, també han mostrat reduccions de producció en les seves vinyes. En el cas d'Itàlia, s'ha produït un -12% menys que en el 2006 i ha donat lloc, com a conseqüència, a una de les pitjors veremes dels darrers anys<sup>4</sup>.

**B. Comercialització**

Globalment, l'any 2007 els vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears (DO+VT) han augmentat les seves vendes en un +5,1%, amb una quantitat total de vi comercialitzat de gairebé 32.139 hectolitres.

La Taula 4 recull les dades de comercialització obtingudes el 2007.

Taula 4

Denominació	Vi comercialitzat (hL)	Variació 07/06
DO Binissalem	13.208,79	2,2%
DO Pla i Llevant	9.524,41	1,8%
<b>Total vi amb DO</b>	<b>22.733,20</b>	<b>2,1%</b>
Vi de la terra Illes Balears	6.759,53	4,7%
Vi de la terra Serra de Tramuntana	882,65	0,6%
Vi de la terra Mallorca	502,69	--
Vi de la terra Eivissa	725,97	3,7%
Vi de la terra Illa de Menorca	363,53	81,6%
Vi de la terra de Formentera	171,37	88,9%
<b>Total vi de la terra</b>	<b>9.405,74</b>	<b>13,0%</b>
<b>Total vi</b>	<b>32.138,94</b>	<b>5,1%</b>

<sup>3</sup>VINUM (febrer/març 2008). "Vendimia 2007".

<sup>4</sup>Agrodigital (13/09/2007). "Italia podría tener la menor vendimia de los últimos 30 años", segons l'Institut de preus i mercats agraris (ISMEA) i la Unione Italiana Vini.

Per grup de vins, l'increment més marcat s'ha donat en el vins de la terra, dels quals se n'ha venut un +13,0% més que el 2006; mentre que el vins amb DO han incrementat les seves vendes d'una manera més moderada (+2,1%).

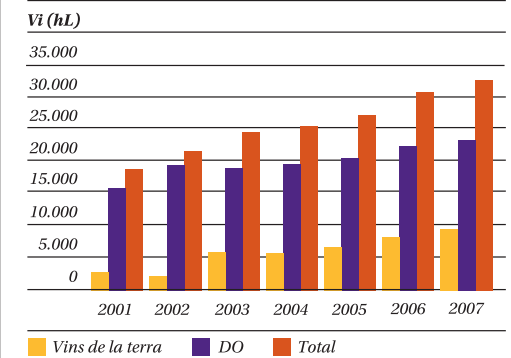
Les vendes de vins amb denominació d'origen han arribat als 22.733 hL, xifra que representa el 71% del total comercialitzat en el 2007. Els vins amb DO Binissalem ocupen el primer lloc en el rànquing de vendes, ja que suposen el 41% del total comercialitzat. Seguidament, les vendes de vins amb DO Pla i Llevant, que suposen el 30% del total venut.

El 29% restant de la comercialització global correspon a vendes de vins de la terra. Cal destacar les vendes de Vi de la terra Illes Balears, que suposen el 21% del total venut, amb més de 6.700 hL comercialitzats en el 2007.

El Gràfic 4 mostra l'evolució de les vendes de vins amb indicació geogràfica (DO+VT) de les Illes Balears en el període 2001-2007.

Gràfic 4

**Comercialització de vi (hL) 2001-2007**



Podem observar que, durant els darrers set anys, la comercialització total ha anat augmentant regularment, i mostra, per tant, una tendència positiva estable. Respecte del 2001, la comercialització total ha estat un 72% superior, i destaquen les vendes de vins de la terra, que s'han triplicat en aquest període.

En el 2007, els bons resultats comercials dels vins amb DO de la Comunitat Autònoma són comparativament equiparables o millors que les dades de comercialització de determinats vins espanyols, com DO La Rioja<sup>5</sup> (que ha experimentat un increment del +3,7% en les seves vendes) o DO La Mancha<sup>6</sup> (amb un creixement del 0,3%).

<sup>5</sup>Agrodigital (11/02/2008). "Nuevo récord de ventas de Rioja en 2007", segons la DOQ Rioja.

<sup>6</sup>VIVIR EL VINO (març 2008). "La comercialización de vinos con DO La Mancha rondó los 90 millones de botellas".

Segons l'estudi de mercat realitzat per *The Nielsen Company*<sup>7</sup>, en el 2007 s'ha mantingut estable el **consum** de vi amb DO a l'Estat espanyol. Per sectors, s'ha donat un petit descens en l'hoteleria i restauració (-1%), que ha estat compensat per l'increment en el sector alimentació (+2%).

Pel que fa a les **ràtios**, és a dir, a la relació producció-comercialització, en general han estat superiors a 1, la qual cosa indica que s'ha produït més del que s'ha venut. Ara bé, respecte del 2006, s'ha produït un descens dels valors de la ràtio, tant per als vins amb denominació d'origen (-18,0%) com per als vins de la terra (-29,5%), la qual cosa indica una aproximació entre les dues variables.

La **Taula 5** mostra les ràtios del 2007, pels diferents vins i pel total.

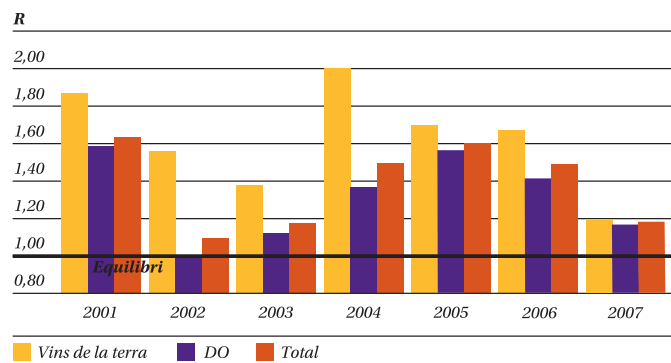
Taula 5

Denominació	Ràtio	Variació 07/06
DO Binissalem	1,15	-14,8%
DO Pla i Llevant	1,20	-22,1%
<b>Total vi amb DO</b>	<b>1,17</b>	<b>-18,0%</b>
Vi de la terra Illes Balears	0,07	-95,6%
Vi de la terra Serra de Tramuntana	0,28	-84,5%
Vi de la terra Mallorca	17,09	--
Vi de la terra Eivissa	1,41	-24,2%
Vi de la terra Illa de Menorca	1,58	15,3%
Vi de la terra de Formentera	1,39	-58,6%
<b>Total vi de la terra</b>	<b>1,19</b>	<b>-29,5%</b>
<b>Total vi</b>	<b>1,18</b>	<b>-21,5%</b>

Encara que globalment aquesta diferència entre producció i comercialització és superior a 1, cal destacar el fet que les ràtios del vi de la terra Illes Balears i del vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord han expe-

Gràfic 5

**Ràtio vi produït vs vi comercialitzat 2001-2007**



<sup>7</sup> The Nielsen Company (gener 2008). "Evolució del mercado del Vino Tranquilo 2007"(dades fins novembre 2007).

rimentat un descens molt marcat en el 2007 (-95,6% i -84,5% respectivament). Aquest fet s'explica per la recent entrada d'alguns dels cellers que abans produïen vi de la terra Illes Balears o vi de la terra Serra de Tramuntana, en la producció de vi de la terra Mallorca, el qual ha mostrat una ràtio molt superior a 1 (R=17,09), ja que s'ha produït molt més del que s'ha comercialitzat, atès que ha estat el primer any d'aquesta indicació geogràfica.

El **Gràfic 5** mostra l'evolució de les ràtios obtingudes dins el període 2001-2007.

Es pot observar que, des del 2001 i fins al 2007, els valors de la ràtio per als dos grups de vins han estat sempre per sobre de l'equilibri, és a dir, valors superior a 1. Per tant, en els darrers sis anys, la producció ha superat sempre la comercialització.

Aquest fet és atribuïble a diferents factors. D'una banda, cal tenir en compte que en els darrers anys s'ha produït un important augment en el nombre de cellers, que tenen dificultats per introduir una nova marca en el mercat. Així mateix, molts cellers destinen part del vi produït a l'envelliment, el qual es comercialitzarà a posteriori.

D'altra banda, cal considerar que no tot el vi produït compleix els requisits de qualitat que exigeixen els reglaments de les diferents denominacions, o bé no assoleixen el grau de satisfacció que s'exigeixen els propis cellers. Aquest vi, per tant, surt al mercat com a vi de taula i no es comptabilitza com a vendes de vi amb denominació de qualitat.

Quant als **mercats de comercialització**, els vins amb denominació d'origen i vins de la terra de les Illes Balears es comercialitzen principalment a la pròpia comunitat autònoma, amb el 84,7% del total de les vendes realitzades dins de la CAIB, aproximadament uns 27.233 hectolitres. Respecte del 2006, les vendes locals han estat un -1,4% inferiors.

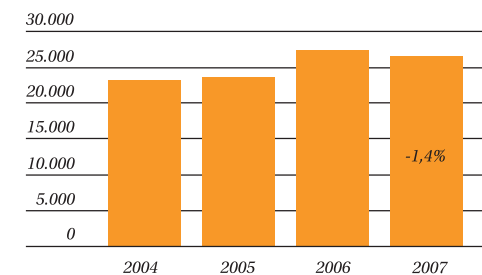
La comercialització a la resta de l'Estat espanyol s'ha duplicat en el 2007 i ha assolit els 877 hectolitres. Malgrat aquest increment, el mercat nacional només representa el 2,7% de la comercialització total.

Les exportacions de vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears representaren en el 2007 el 12,5% del total comercialitzat, amb uns 4.029 hL venuts fora d'Espanya. Respecte del 2006, les exportacions han estat un +57,7% superiors, gràcies a l'important increment en les vendes dins la Unió Europea (+84,2%), que compensen la reducció de les vendes a països tercers (-14,7%).

Els **Gràfics 6, 7, 8 i 9** mostren l'evolució de les vendes dels vins de la CAIB segons el mercat de destí durant els darrers quatre anys.

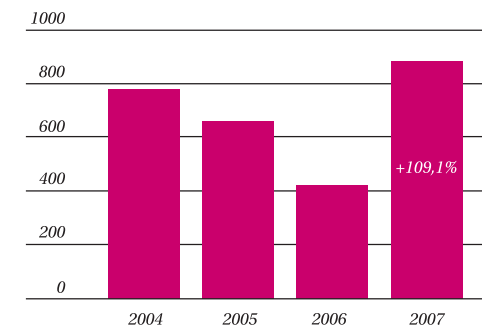
Gràfic 6

**Illes Balears**



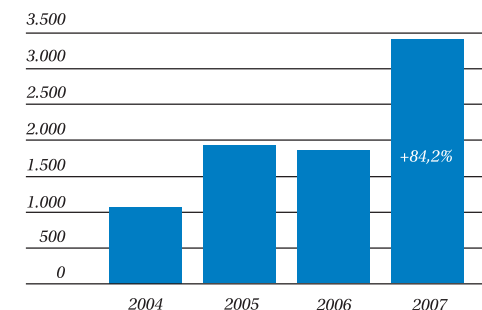
Gràfic 7

**Resta d'Espanya**



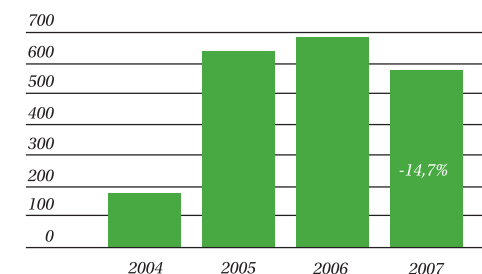
Gràfic 8

**Països de la UE**



Gràfic 9

**Països tercers**



Aquestes dades d'exportació dels vins balears s'han de valorar molt positivament, ja que les dades globals indiquen un creixement més moderat: segons la Federació Espanyola del Vi (FEV)<sup>8</sup>, les exportacions de vins espanyols s'han incrementat en un +6,6% en el 2007. Comportament que han mostrat denominacions d'origen consolidades com Rioja<sup>9</sup> (+7,1%) o La Mancha<sup>10</sup> (+6,5%).

Les exportacions dels vins de la CAIB a països de la UE representen el 85,5% del total exportat. Alemanya és el principal destí, ja que representa el 78% del mercat europeu dels vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears. A més a més, Alemanya representa el 66% del total exportat, per la qual cosa l'evolució del comerç en el mercat alemany marca la tendència del comerç exterior dels vins de la comunitat autònoma. Essent el major importador de vins del món, Alemanya ha mostrat un major consum de vins espanyols en el darrer any i es redueix la distància entre la seva quota de mercat i la de vins importats de França i Itàlia<sup>11</sup>. Cal destacar també que els alemanys han orientat les seves preferències cap a vins de major qualitat i preus més alts (el preu mig dels vins exportats a Alemanya s'ha incrementat en el 2007 en un +18% i es situa en 139 €/hL).

<sup>8</sup>EFEAGRO (27/02/2007). "Exportaciones de vino alcanzan récord en 2007".

<sup>9</sup>EFEAGRO (25/02/2008). "Las exportaciones de vino de Rioja crecieron un 7,12% en 2007".

<sup>10</sup>VIVIR EL VINO (març 2008). "La comercialización de vinos con DO La Mancha rondó los 90 millones de botellas".

<sup>11</sup>VIVIR EL VINO (desembre 2007). "Mejora la posición de los vinos españoles en Alemania".

Altres destins europeus que cal destacar són el Regne Unit i Àustria; i altres minoritaris com Dinamarca, Bèlgica i França.

El 14,5% restant correspon a vendes realitzades a països tercers, dels quals cal destacar destins com Suïssa i EEUU, que representen el 6,2% i 6% del total exportat respectivament. Altres destins que cal destacar són el Japó, Noruega i Mèxic.

Per tipus de vins, el 57% de les exportacions totals correspon a vins de la terra i el 43% restant a vins amb DO.

La *Taula 6* recull les dades d'exportacions i els destins més destacables del 2007.

Taula 6

País de destí	2007	Variació 07/06
Alemanya	2.674,25	61,1%
Regne Unit	85,22	*
Àustria	42,94	202,4%
Altres països de la UE	643,66	x 9,8
<b>Total UE</b>	<b>3.446,07</b>	<b>84,2%</b>
Suïssa	249,89	57,6%
EEUU	241,54	74,8%
Altres països tercers	91,48	-76,3%
<b>Total països tercers</b>	<b>582,91</b>	<b>-14,7%</b>
<b>Total exportat</b>	<b>4.028,98</b>	<b>57,7%</b>

\* Països als quals no es varen exportar vins amb indicació geogràfica de la CAIB en el 2006.

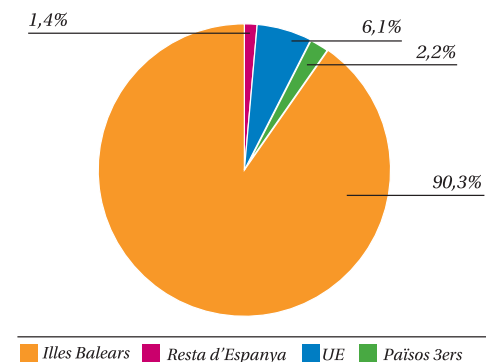
Els Gràfics 10 i 11 mostren les distribucions dels mercats de comercialització dels vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears dels anys 2006 i 2007.

Quant als *preus*, la tendència dels vins de la CAIB dels darrers anys ha estat positiva, és a dir, han anat augmentant, la qual cosa els complica la competitivitat. En el 2007, l'augment respecte del 2006 ha estat del +5,7%, arribant als 5,52 €/L.

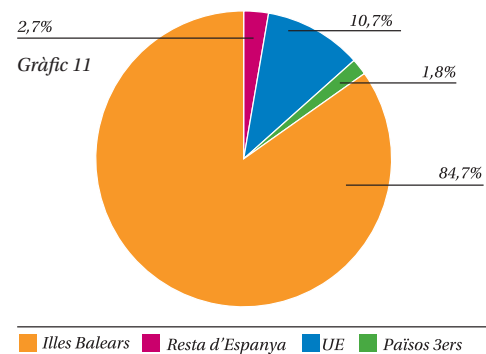
Així, l'augment de preus i l'increment en la comercialització total han donat lloc a un augment en el valor total dels vins DO+VT de la CAIB comercialitzats en el 2007, que ha estat de l'ordre del +11,1% respecte de 2006. La facturació total ha estat de 17,7 milions d'euros, dels quals el 64,5% correspon a les vendes de vins amb denominació d'origen i el 35,5% restant a les vendes de vins de la terra.

Gràfic 10

## Mercats de comercialització 2006



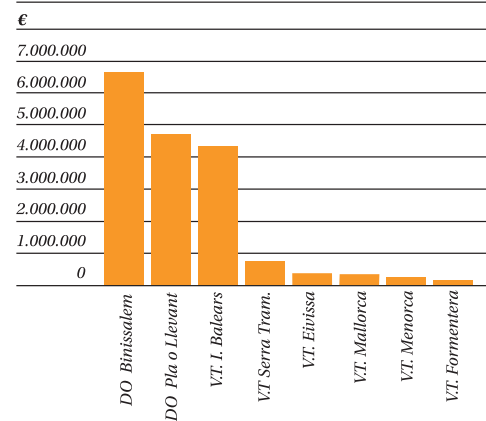
## Mercats de comercialització 2007



El Gràfic 12 representa la importància econòmica dels diferents vins amb indicació geogràfica de les Illes Balears en el 2007.

Gràfic 12

## Importància econòmica dels vins de qualitat de les Illes Balears (2007)



## VINS AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN



## 2.1. Denominació d'origen Binissalem

La denominació d'origen Binissalem empara vins distingits i diferenciats negres, rosats, blancs i espumosos. Són vins elaborats principalment a partir de les varietats autòctones de les illes: *manto negre* i *moll*.

Els vins negres són de notable qualitat, marcada personalitat, elevada graduació, amb cos, ben equilibrats i aptes per a la criança. Els vins blancs són diferenciats, delicats i fruitats.

## 1. Delimitació de la zona geogràfica

La denominació d'origen Binissalem ocupa la part central de l'illa de Mallorca, una planícia de suau relleu, tancada al nord per la Serra d'Alfàbia, que resguarda la zona dels vents freds i humits.

La zona de producció i elaboració dels vins emparats per la denominació d'origen Binissalem està integrada pels termes municipals de Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Sencelles i Santa Eugènia.

L'any 2007, la superfície inscrita a la denominació d'origen ha estat de 611,01 hectàrees, de les quals aproximadament el 16,5% es dedica al cultiu de raïm blanc i la resta al de varietats negres.

## 2. Normes de producció i elaboració

L'elaboració dels vins protegits amb la denominació d'origen Binissalem es realitza amb les varietats següents:

- **Negres:** manto negre, callet, ull de llebre, monestrell, cabernet sauvignon, sirà i merlot.
- **Blanques:** moll o premsal blanc, parellada, macabeu, moscatell i chardonnay.

Les varietats considerades principals són: *manto negre*, *moll* i *moscatell*. La presència de la varietat *manto negre* en els vins negres és de com a mínim el 50%, mentre que

els vins blancs s'elaboren amb un mínim del 50% de raïm de la varietat *moll* o *moscatell*. L'elaboració dels vins espumosos es realitza a partir de les varietats *moll* (mínim 50%), *parellada*, *macabeu* i *chardonnay*.

## Cultiu

Les pràctiques de cultiu són les tradicionals que tendeixen a donar les millors qualitats. La densitat de plantació de les vinyes de la denominació d'origen Binissalem és com a màxim de 5.200 ceps per hectàrea, i com a mínim de 2.225 ceps per hectàrea.

La producció màxima admesa per hectàrea és de:

- Varietats blanques: 9.000 Kg/ha, excepte la de *parellada* que és de 10.000 Kg/ha.
- Varietats negres: 7.500 Kg/ha, excepte la de *callet* que és de 9.000 Kg/ha i la de *cabernet sauvignon* 6.500 Kg/ha.

La formació i conducció dels ceps s'efectua pels sistemes de vas o espatllera; aquest darrer sistema consisteix a guiar el creixement del cep per un enreixat de fil de ferro per tal de sostenir-lo.

La poda en vas s'efectua deixant un màxim de 14 ulls per planta, distribuïdes en brocades de dos ulls a la vista com a màxim. El nombre màxim d'ulls productors per hectàrea és de 28.000.

## Elaboració

Els vins emparats per la denominació d'origen Binissalem són blancs, rosats, negres i espumosos, amb la graduació alcohòlica adquirida mínima següent:

Blancs:	10,5°
Rosats:	11,0°
Negres:	11,5°
Espumosos:	10,5°

L'extracció del most es realitza seguint pràctiques tradicionals aplicades amb una moderna tecnologia, limitant el rendiment a 70 litres vi per cada 100 kg de verema.

### Criança

La criança dels vins amb denominació d'origen Binissalem es realitza en els mateixos municipis que componen la zona d'elaboració.

Els vins sotmesos a criança tenen una durada mínima de 2 anys naturals, dels quals com a mínim sis mesos romanen en recipients de roure de 1.000 litres de capacitat màxima.

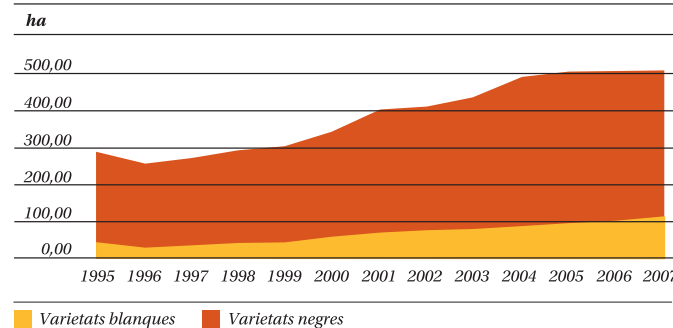
### 3. Dades de producció

La superfície total de vinya de la denominació d'origen Binissalem ha anat augmentant durant els darrers anys. Així, des de l'any 1995, la superfície de vinya ha augmentat en un 94%, passant de 315 hectàrees l'any 1995 a 611 en el 2007. Actualment, un 83,5% de les hectàrees inscrites es destinen al cultiu de varietats negres i el 16,5% restant, al cultiu de varietats blanques.

El Gràfic 1 mostra l'evolució de la superfície de vinya inscrita a la DO pels dos tipus de raïm.

Gràfic 1

Evolució de la superfície de vinya inscrita a la DO Binissalem (1995-2007)



El 2007, el nombre de viticultors inscrits a la DO ha estat de 157, els mateixos que l'any anterior. Ara bé, fent la comparació amb el nombre de viticultors que hi havia a l'any 1996 (que eren 87), l'increment arriba fins al 80%. D'aquests 157 viticultors inscrits, 126 han produït raïm destinat a l'elaboració de vi amb dret a estar emparat per la denominació d'origen.

### Producció de raïm

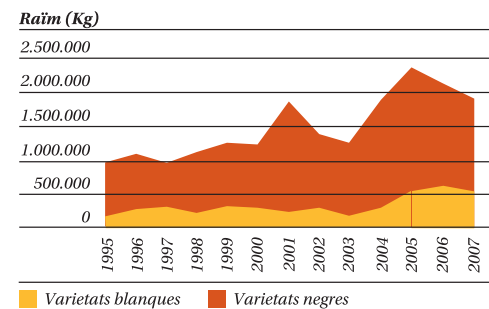
De la superfície total de vinya inscrita a la DO, en el 2007 s'han vermat unes 463 hectàrees, a partir de les quals s'ha obtingut una producció de raïm de 2.469.808 kg, una producció que ha resultat inferior a la de l'any anterior en un -11,8%. Ara bé, comparant aquest valor amb la quantitat que es va obtenir l'any 1995, aquests darrers dotze anys s'ha augmentat la producció de raïm en un 112%.

En el 2007, la producció de raïm negre ha disminuït respecte de l'any anterior en un -10,5%. Tot i això, les varietats negres són les més representatives en la DO, ja que suposen el 78% del total de raïm produït. Les varietats blanques han mostrat un descens del un -16,1% i actualment representen el 22% de la producció total.

L'evolució de les produccions de raïm de varietats negres i varietats blanques es pot observar en el Gràfic 2 i a la Taula 1.

Gràfic 2

Evolució de la producció de raïm DO Binissalem (1995-2007)



El rendiment mitjà obtingut en la campanya 2007 ha estat de 4,04 T/ha, valor un -22,5% inferior al del 2006.



Taula 1

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06	
Viticultors	95	87	90	99	110	130	145	150	145	149	153	157	157	=	
VINYA (ha)	Blanc	50,00	46,00	40,47	52,56	57,91	63,55	69,77	71,24	71,68	80,69	92,57	97,83	101,01	3,2%
	Negre	265,00	244,00	250,25	267,07	301,52	337,53	394,36	408,67	436,16	479,24	504,17	501,79	510,00	1,6%
	Total	315,00	290,00	290,72	319,63	359,43	401,08	464,13	479,91	507,84	559,93	596,74	599,62	611,01	1,9%
RAÏM (kg)	Blanc	168.442	238.540	278.900	253.390	392.930	395.447	307.531	318.143	283.106	347.725	572.649	647.956	543.793	-16,1%
	Negre	997.827	1.112.636	1.002.224	1.118.637	1.349.317	1.331.057	1.779.491	1.467.188	1.358.349	1.993.185	2.376.258	2.150.954	1.926.015	-10,5%
	Total	1.166.269	1.351.176	1.281.124	1.372.027	1.742.247	1.726.504	2.087.022	1.785.331	1.641.455	2.280.910	2.948.907	2.798.910	2.469.808	-11,8%

Taula 2

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06	
Cellers (nre.)	5	5	5	6	6	7	9	12	12	13	15	15	15	=	
Producció VI (hL)	Blanc	1.101	1.577	1.821	1.517	2.259	2.304	1.916	2.033	1.802	2.272	3.568	3.887	2.899	-25,4%
	Rosat	2.146	1.753	1.272	1.043	1.373	1.160	1.410	1.340	1.028	1.471	1.440	1.966	1.912	-2,7%
	Negre	4.739	5.631	6.004	6.929	8.333	8.119	10.652	8.397	8.128	11.881	13.280	11.610	10.418	-10,3%
Total	7.986	8.961	9.097	9.489	11.965	11.583	13.978	11.771	10.959	15.624	18.288	17.463	15.229	-12,8%	

### Elaboració de vi

Després que en el 2005 s'obtingués el valor més alt en la producció de vi de la denominació d'origen Binissalem des de la seva posada en marxa, els dos darrers anys s'ha produït un descens, que en el 2007 ha estat de l'ordre del -12,8%, i s'ha assolit una producció total de 15.229 hectolitres de vi.

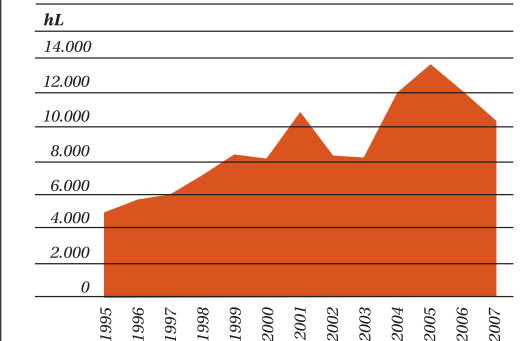
Per tipus de vi, cal destacar el descens que s'ha produït en la producció de vi negre (-10,3%) i de vi blanc (-25,4%), encara que quantitativament continuen essent els de més importància a la DO, ja que ha representat el 68,5% i 19%, respectivament, de la producció total de vi del 2007. El vi rosat és el que ha experimentat un descens més moderat (-2,7%), amb un total de 1.912 hL produïts i representa el 12,5% de la producció total.

La Taula 2 mostra les dades de producció de vi amb DO Binissalem des del seu inici l'any 1995.

Els Gràfics 3, 4, 5 i 6 següents mostren la tendència de la producció dels diferents tipus de vi amb denominació d'origen Binissalem en els darrers anys.

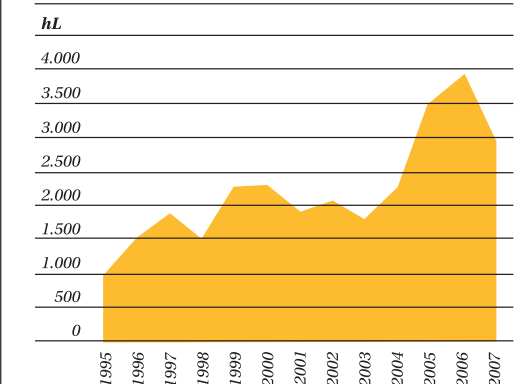
Gràfic 3

Evolució de la producció de vi negre DO Binissalem (1995-2007)



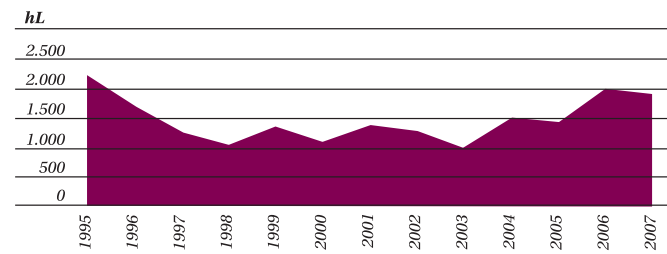
Gràfic 4

Evolució de la producció de vi blanc + escumós DO Binissalem (1995-2007)



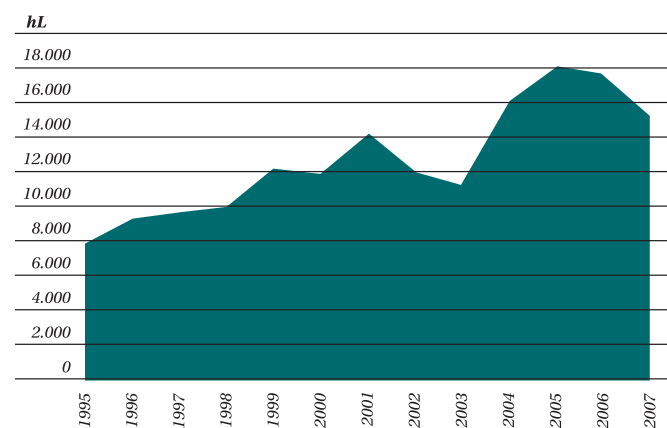
Gràfic 5

Evolució de la producció de vi rosat DO Binissalem (1995-2007)



Gràfic 6

Evolució de la producció de vi Total DO Binissalem (1995-2007)



**Qualificació de les anyades**

- 1990 MOLT BONA
- 1991 BONA
- 1992 BONA
- 1993 BONA
- 1994 EXCEL·LENT
- 1995 MOLT BONA
- 1996 BONA
- 1997 MOLT BONA
- 1998 EXCEL·LENT
- 1999 MOLT BONA
- 2000 MOLT BONA
- 2001 MOLT BONA
- 2002 BONA
- 2003 MOLT BONA
- 2004 EXCEL·LENT
- 2005 MOLT BONA
- 2006 EXCEL·LENT
- 2007 PENDENT

Taula 3

Any	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Blanc + Escumós	993	999	1.356	1.607	1.693	1.737	2.111	2.128	2.056	2.164	2.221	2.978	3.168	6,4%
Rosat	1.769	1.847	1.724	1.577	1.186	1.138	985	1.186	1.105	1.091	1.297	1.466	1.655	12,9%
Negre	4.970	4.902	5.326	5.079	5.128	6.305	6.635	7.695	8.179	8.310	8.266	8.475	8.386	-1,0%
<b>Total</b>	<b>7.732</b>	<b>7.748</b>	<b>8.406</b>	<b>8.263</b>	<b>8.007</b>	<b>9.180</b>	<b>9.731</b>	<b>11.009</b>	<b>11.340</b>	<b>11.565</b>	<b>11.784</b>	<b>12.919</b>	<b>13.209</b>	<b>2,2%</b>

**4. Dades de comercialització**

La denominació d'origen Binissalem ha comercialitzat en el 2007 un total de 13.209 hL de vi, la qual cosa significa un increment del 2,2% respecte de l'any 2006.

Per tipus de vi, el que més ha augmentat la seva comercialització en el 2007 ha estat el vi rosat, amb un increment de gairebé el +13% i un total de 1.655 hL comercialitzats. Les vendes de vi blanc també han augmentat (+6,4%) i s'han venut uns 3.168 hL. En canvi, el vi negre ha mostrat una reducció del -1%, encara que continua essent el més representatiu del 2007, ja que ha suposat el 63,5% del total de vi comercialitzat.

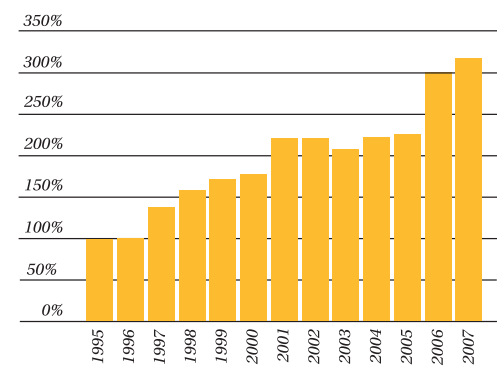
La Taula 3 i els Gràfics 7, 8, 9 i 10 recullen les dades de comercialització de la DO des de l'any 1995.

Com que la comercialització de vins no està lligada amb la producció del mateix any, no hi ha una correlació entre les tendències de producció i comercialització de vi. El 2007, per exemple, el 29% del vi que s'ha comercialitzat ha estat de vi sotmès a envelliment (criança, reserva i gran reserva), i per tant s'ha elaborat en anyades anteriors.

Respecte de l'any anterior, en el 2007 la proporció de vins comercialitzats amb envelliment ha disminuït (-6,6%), i continua amb la tendència negativa dels darrers tres anys. En termes absoluts, s'han comercialitzat al voltant de 385.530 litres de vi sotmès a criança.

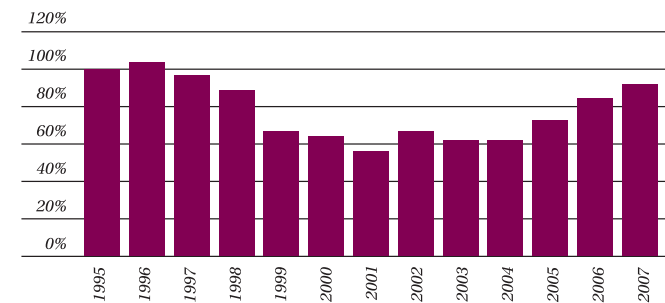
Gràfic 7

Evolució de la comercialització vi blanc 1995-2007 Índex 100% / Any 1995



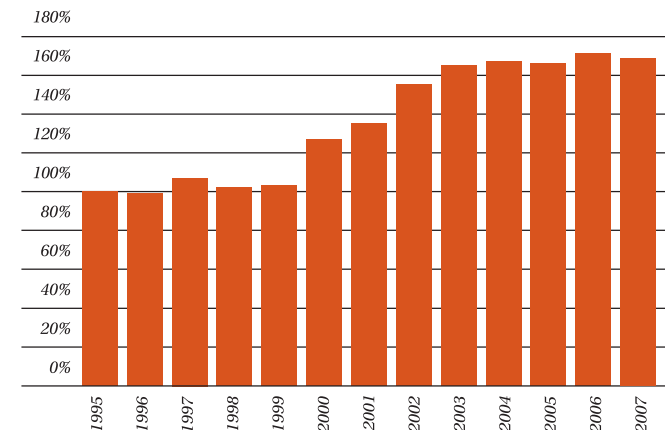
Gràfic 8

Evolució de comercialització vi rosat 1995-2007 Índex 100% / Any 1995



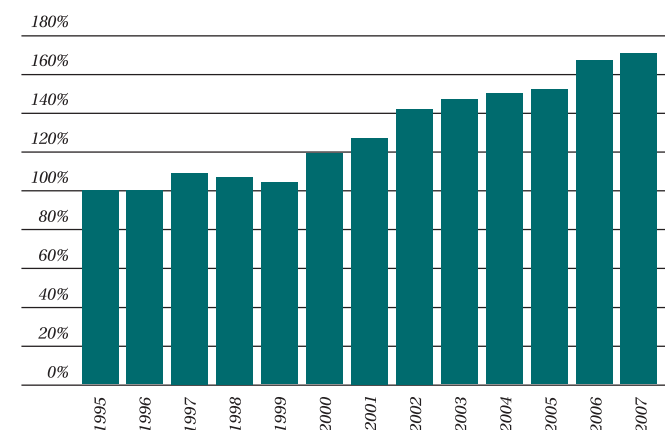
Gràfic 9

Evolució de la comercialització vi negre 1995-2007 Índex 100% / Any 1995



Gràfic 10

Evolució de la comercialització Total 1995-2007 Índex 100% / Any 1995



La Taula 4 i el Gràfic 11 mostren l'evolució de la comercialització de vi segons l'envelliment al qual ha estat sotmès. La darrera fila de la taula representa el percentatge de vins de criança, reserva i gran reserva respecte del total de vi comercialitzat per la DO.

**Producció versus comercialització de vi**

El Gràfic 12 mostra l'evolució de la producció i la comercialització des de l'any 1995.

Es pot observar com, entre els anys 1998 i 2002, es va donar un període de gran allunyament entre les dues variables, la qual cosa s'interpreta com una quantitat de vi produït que supera en molt la del vi comercialitzat.

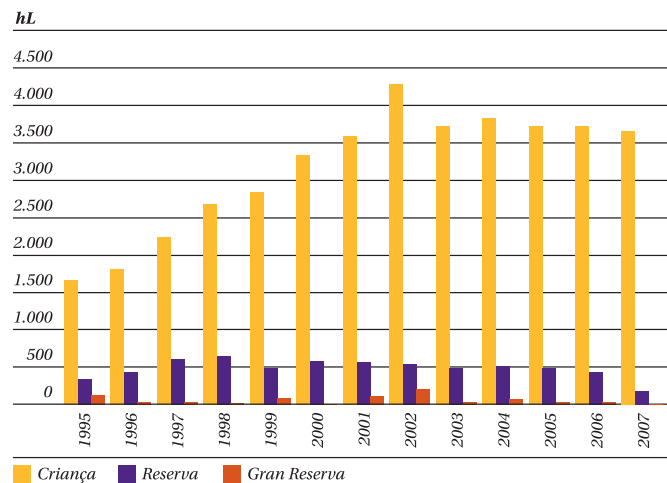
En els anys 2004 i 2005, es va iniciar un nou període d'allunyament. En el 2006, però, es va iniciar una disminució de la diferència entre ambdós paràmetres, que ha continuat en el 2007. Aquesta disminució és deguda a que, d'una banda, ha disminuït la producció de vi i, d'altra banda, ha augmentat la comercialització.

Taula 4

Any	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Jove	5.612	5.478	5.557	4.975	4.666	5.274	5.551	6.055	7.133	7.217	7.607	8.792	9.353	6,4%
Criança	1.630	1.806	2.231	2.665	2.816	3.312	3.573	4.244	3.690	3.783	3.693	3.684	3.667	-0,5%
Reserva	357	437	606	621	483	593	562	541	489	515	470	439	188	-57,2%
Gran Reserva	130	25	9	0	80	0	98	167	27	47	15	4	1	-75,0%
<b>Total</b>	<b>7.731</b>	<b>7.747</b>	<b>8.405</b>	<b>8.262</b>	<b>8.046</b>	<b>9.180</b>	<b>9.785</b>	<b>11.008</b>	<b>11.340</b>	<b>11.564</b>	<b>11.787</b>	<b>12.919</b>	<b>13.209</b>	<b>2,2%</b>
% C+R+GR	27%	29%	34%	40%	42%	43%	43%	45%	37%	37,5%	35,5%	31,9%	29,2%	--

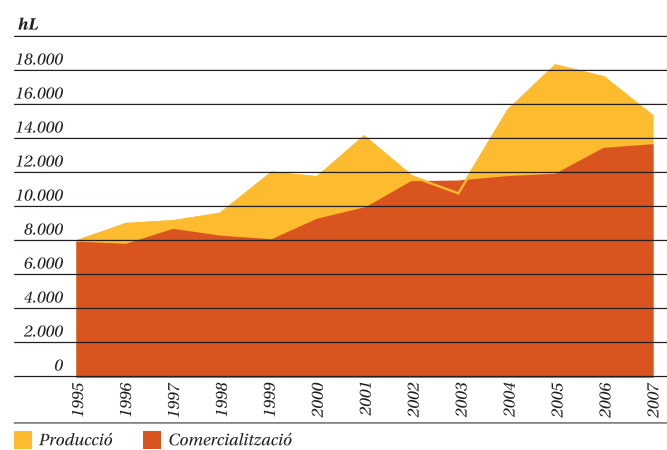
Gràfic 11

**Evolució de la comercialització de vi Criança, Reseva i Gran Reserva DO Binissalem (1995-2007)**



Gràfic 12

**Producció vs comercialització de vi DO Binissalem (1995-2007)**



**Ràtio vi produït/vi comercialitzat**

La representació de la ràtio vi produït / vi comercialitzat (R) ens dona la idea d'equilibri entre la quantitat de vi produït i la quantitat que es comercialitza. La situació ideal és aquella en què la tendència d'un període és l'equilibri entre ambdues variables (R=1); valors superiors indiquen una producció superior a la comercialització, mentre que valors inferiors a 1 posen de manifest que la demanda del mercat supera la producció.

Els Gràfics 13, 14, 15 i 16 mostren l'evolució de les ràtios pels diferents tipus de vi i pel total de la DO. Els valor de les ràtios l'any 2007 han estat de:

- Vi blanc: 0,92
- Vi rosat: 1,16
- Vi negre: 1,24
- Total: 1,15**

**Mercats de comercialització**

El 2007, el principal mercat de comercialització dels vins amb denominació d'origen Binissalem ha estat la comunitat autònoma, que concentra el 90,5% del total de les vendes de la DO. Respecte del 2006, les vendes locals han estat un -0,8% inferiors, amb gairebé 12.000 hL venuts a les Illes Balears.

Les vendes a la península s'han reduït en un -51,8% en el 2007 i només representen el 0,3% del total comercialitzat.

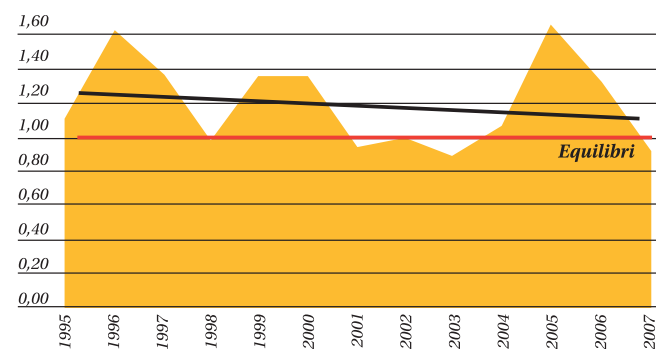
El Gràfic 17 il·lustra la distribució dels mercats de comercialització de la DO l'any 2007.

En el 2007, les vendes exteriors han representat el 9,2% del total comercialitzat. Aquestes exportacions han estat molt superiors respecte de l'any anterior, ja que s'ha exportat un 52,2% més, aproximadament uns 1.226 hL.

Les vendes a països de la UE s'han incrementat en el 2007 en un +125%. Cal destacar Alemanya com a destí europeu, ja que ha rebut gairebé el 89% de les exportacions a la UE. A més, les vendes a Alemanya han representat el 83% de total exportat.

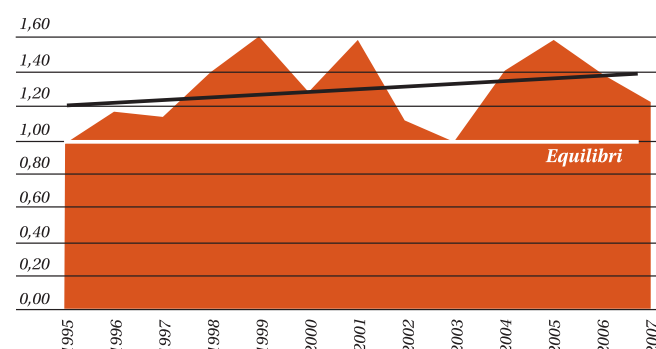
Gràfic 13

**Ràtio Prod/Com Vi blanc i escumós**



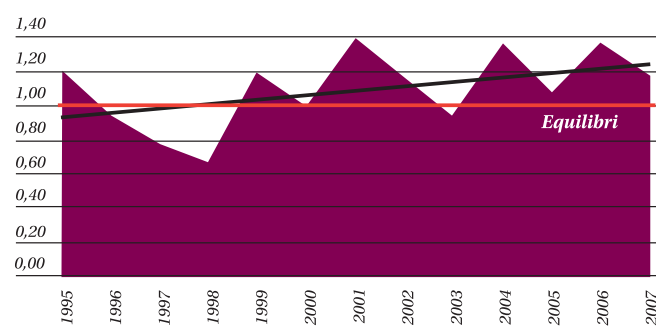
Gràfic 14

**Ràtio Prod/Com Vi negre**



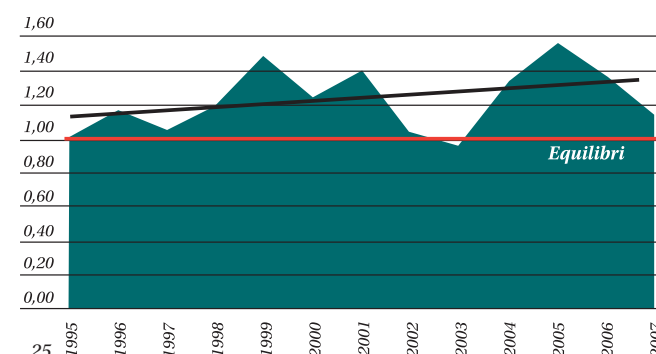
Gràfic 15

**Ràtio Prod/Com Vi rosat**



Gràfic 16

**Ràtio Prod/Com Total**

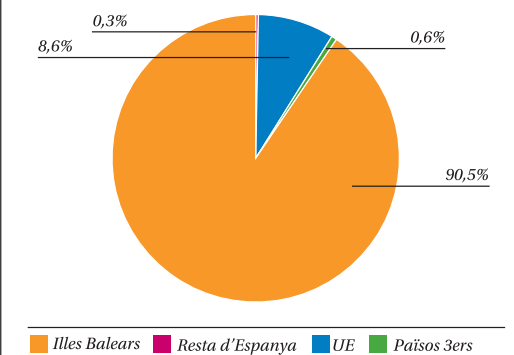


En canvi, les exportacions a països tercers s'han reduït en un -71,5% respecte de l'any 2006. Destaquen els Estats Units, que han rebut el 59% de les vendes a països tercers i suposen el tercer destí principal de les exportacions (darrere d'Alemanya i Regne Unit).

Cal tenir en compte, però, que les dades d'exportació tenen una fiabilitat limitada, ja que s'han obtingut a partir de la primera transacció comercial, és a dir, de la venda del celler al primer intermediari. En el cas que el primer intermediari sigui un exportador o distribuïdor estranger s'ha considerat exportació, però no s'han pogut quantificar les exportacions realitzades per segons o tercers intermediaris. És per això que les dades d'exportació no reflecteixen la presència total del producte a mercats exteriors.

Gràfic 17

**Mercats de comercialització DO Binissalem 2007**



**5. Preus**

**Raïm**

Els preus de referència negociats en el 2007, en funció del grau alcohòlic en potència del raïm destinat a l'elaboració de vi amb denominació d'origen Binissalem, es presenten a la taula següent.

Taula 5

Grau Baumé	Preu €/ Kg
14º o més	0,72
13,8º	0,68
13,6º	0,64
13,4º	0,61
13,2º	0,58
13º	0,55
12,8º	0,52
12,6	0,49
12,4º	0,46
12,2º	0,43
12º	0,40
11,8º	0,37
11,6º	0,34
11,4º	0,31

## Vi

Segons el consell regulador de la denominació d'origen Binissalem, el preu mitjà del vi comercialitzat en el 2007 ha estat de 5,15 €/L, preu que s'ha mantingut estable respecte del 2006. La facturació total obtinguda l'any 2007 ha estat d'uns 6.806.163 €, un +2,5% més que l'any anterior.

## 6. Norma legal

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 21 de novembre de 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Binissalem, el seu Consell Regulador i el seu Òrgan de Control. BOIB núm. 177, de 24 de novembre de 2005.
- Correcció d'errors del l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, de 21 de novembre de 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Binissalem, el seu Consell Regulador i el seu Òrgan de Control. BOIB núm. 22, de 14 de febrer de 2006.
- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 19 de juny de 2007, de modificació de l'Ordre de 21 de novembre de 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Binissalem, del seu Consell Regulador i del seu Òrgan de Control. BOIB núm. 94, de 26 de juny de 2007.



## 2.2. Denominació d'origen Pla i Llevant



La denominació d'origen Pla i Llevant empara vins de fama reconeguda negres, rosats, blancs, vins de licor, vins d'agulla i escumosos. Són vins elaborats a partir de varietats autòctones i foranes seleccionades. D'entre els vins que empara la denominació d'origen cal destacar el prestigi dels monovarietals.

## 1. Delimitació de la zona geogràfica

La zona de producció i elaboració dels vins emparats a la denominació d'origen Pla i Llevant està integrada pels termes municipals de: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu i Vilafranca de Bonany.

El 2007, la superfície total inscrita a la DO ha estat de 335 hectàrees, de les quals 243 han produït per a la denominació d'origen en aquesta campanya. Aproximadament el 24% d'aquesta superfície ha estat destinada a la producció de raïm blanc i la resta a varietats negres.

## 2. Normes de producció i elaboració

L'elaboració dels vins protegits amb la denominació d'origen Pla i Llevant es realitza amb les varietats següents:

**Negres:** manto negre, callet, ull de llebre (tempranillo), monestrell, cabernet sauvignon, fongoneu, merlot, sirà i pinot noir.

**Blanques:** premsal blanc, parellada, macabeu, moscatell, chardonnay i riesling

## Cultiu

Les pràctiques de cultiu són les tradicionals que tendeixen a donar les millors qualitats. La densitat de plantació de les vinyes de la denominació d'origen Pla i Llevant és com a màxim de 5.000 ceps per hectàrea, i com a mínim de 2.500 ceps per hectàrea.

La producció màxima admesa per hectàrea és de:

- Varietats blanques: 11.000 kg/ha, excepte per a les varietats *chardonnay* i *riesling* que és de 7.000 kg/ha

- Varietats negres: 10.000 kg/ha, excepte per a les varietats *cabernet sauvignon* i *merlot* que és de 9.000 kg/ha, i *pinot noir* que és de 7.000 kg/ha.

La formació i conducció dels ceps s'efectua pels sistemes de vas o espatllera. La poda en vas s'efectua deixant un màxim de 14 ulls per planta, distribuïdes en un màxim de 7 brocades. La poda en espatllera s'efectua deixant una càrrega màxima de 16 ulls distribuïts com a màxim en 8 brocades. El nombre màxim d'ulls productors per hectàrea és de 40.000, excepte per a les varietats *chardonnay*, *riesling*, *cabernet sauvignon*, *merlot* i *pinot noir*, que poden arribar fins a 60.000 ulls per hectàrea.

## Elaboració

Els vins emparats per la denominació d'origen Pla i Llevant són blancs, rosats, negres, vins de licor, vins d'agulla i escumosos, amb la graduació alcohòlica adquirida mínima següent:

Blancs:	10.5°
Rosats:	10.5°
Negres:	11.0°
Vins de licor:	15.0°
Vins d'agulla:	10.0°
Escumosos:	11.0°

La producció del most es realitza seguint pràctiques tradicionals aplicades amb una moderna tecnologia, limitant el rendiment a 70 litres de most per cada 100 Kg de raïm.

## Criança

La criança dels vins amb denominació d'origen Pla i Llevant es realitza en els mateixos municipis que componen la zona d'elaboració.

Els vins sotmesos a criança tenen una durada mínima de 2 anys naturals, dels quals com a mínim sis mesos romanen a recipients de roure de 1.000 litres de capacitat màxima.

## 3. Dades de producció

En general, des de la seva posada en funcionament l'any 1999, la denominació d'origen Pla i Llevant ha anat mostrant una evolució positiva en la seva superfície de vinya inscrita. En el 2007, el nombre d'hectàrees de vinya sembrada per a l'elaboració de vi protegit s'ha incrementat en un +11,4%, amb un total de 335 ha. Per tipus de raïm, ha estat la superfície destinada al cultiu de varietats blanques la que ha mostrat un major creixement respecte del 2006 (+14,7%); mentre que la superfície destinada a les varietats negres ha crescut un +10,4%.

El Gràfic 1 mostra l'evolució de la superfície de vinya inscrita a la DO des de l'any 1999.

En acabar l'any 2007, el nombre de viticultors de la DO Pla i Llevant ha estat de 107, tres menys que l'any anterior. D'aquests, 56 han produït raïm per a la denominació d'origen, fet que suposa unes 243 hectàrees.

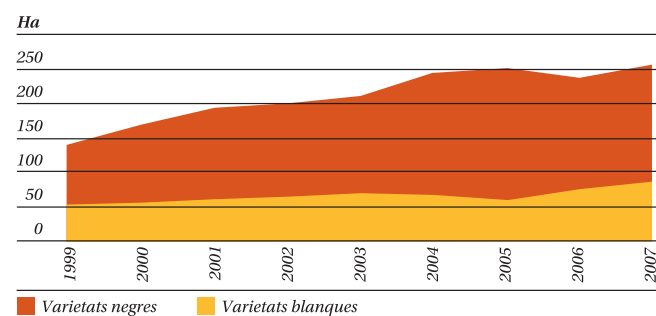
## Producció de raïm

En el 2007, la producció de raïm de la DO Pla i Llevant ha estat de 1.688,7 tones de raïm, un -20% menys del que es va produir el 2006.



Gràfic 1

## Evolució de la superfície de vinya DO Pla i Llevant (1999-2007)



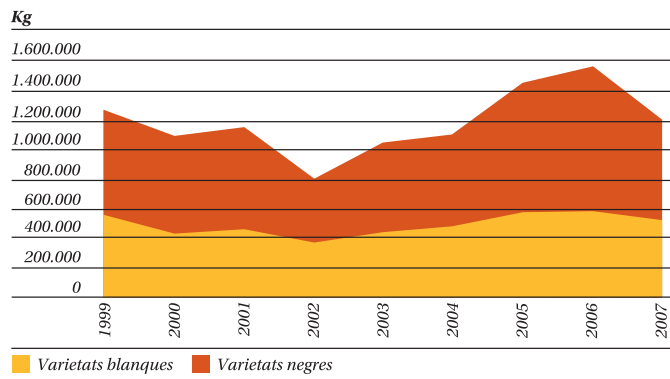


Per tipus de raïm, són les varietats negres les més representatives en la DO Pla i Llevant, ja que suposen el 70% del total de raïm produït. La quantitat total de raïm negre vermat en el 2007 ha estat de 1.185,7 tones, un -23,6% menys que l'any anterior. Les varietats blanques han representat el 30% restant de la producció total, amb unes 503 tones vermades.

L'evolució de les produccions de raïm de les varietats negres i blanques es pot observar en el Gràfic 2.

Gràfic 2

Evolució de la producció de raïm DO Pla i Llevant (1999-2007)



La Taula 1 mostra les dades de superfície de vinya i producció de raïm des de l'inici de la DO en el 1999. L'any 2007, la producció total de raïm ha estat un -20% inferior a la del 2006, trencant la tendència positiva dels darrers anys.

Taula 1

Any		1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
VINYA (ha)	Blanc	53,24	59,68	63,32	65,28	71,61	71,58	69,23	70,60	81,00	14,7%
	Negre	136,61	165,66	191,03	199,33	204,63	243,54	248,51	230,12	254,00	10,4%
	<b>Total</b>	<b>189,85</b>	<b>225,35</b>	<b>254,35</b>	<b>264,61</b>	<b>276,24</b>	<b>315,12</b>	<b>317,14</b>	<b>300,72</b>	<b>335,00</b>	<b>11,4%</b>
Producció RAÏM (kg)	Blanc	521.284	449.925	473.143	360.193	431.402	491.376	557.972	558.233	503.018	-9,9%
	Negre	1.256.923	1.074.210	1.114.415	815.304	1.062.422	1.127.562	1.451.390	1.552.934	1.185.674	-23,6%
	<b>Total</b>	<b>1.778.207</b>	<b>1.524.135</b>	<b>1.587.558</b>	<b>1.175.497</b>	<b>1.493.824</b>	<b>1.618.938</b>	<b>2.009.362</b>	<b>2.111.167</b>	<b>1.668.692</b>	<b>-20,0%</b>

Taula 2

Any		1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Cellers (nre.)		8	8	9	9	9	9	11	12	13	+1
Producció de vi (hl)	Blanc	3.403,25	2.936,17	3.252,56	2.485,00	2.850,78	3.311,60	3.748,70	3.835,41	3.480,03	-9,3%
	Negre	6.599,75	5.357,00	5.962,40	4.360,00	5.765,40	5.710,85	7.890,32	8.802,70	6.358,50	-27,8%
	Rosat	2.179,50	1.629,10	1.848,60	1.340,00	1.367,12	1.806,28	1.841,25	1.751,50	1.599,40	-8,7%
	<b>Total</b>	<b>12.182,50</b>	<b>9.922,27</b>	<b>11.063,56</b>	<b>8.185,00</b>	<b>9.983,30</b>	<b>10.828,73</b>	<b>13.480,27</b>	<b>14.389,61</b>	<b>11.437,93</b>	<b>-20,5%</b>

El rendiment observat, és a dir, les tones de raïm produït per hectàrea en producció, ha estat de 6,95 t/ha en el 2007. Comparant aquest valor amb el que es va obtenir en el 2006, s'ha produït un descens del -17,4%, atribuïble a la menor producció per hectàrea i a l'increment en la superfície de vinyes inscrites en el darrer any.

**Elaboració de vi**

La Taula 2 recull les dades referents al vi elaborat des del 1999 als cellers inscrits a la DO Pla i Llevant.

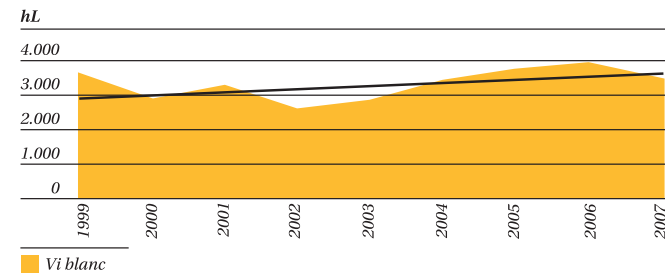
En el 2007, la producció total de vi ha estat un -20,5% inferior a la del 2006, amb uns 11.438 hL. Per tipus de vi, cal destacar el negre com el més representatiu de la DO amb el 55,6% de la producció total, uns 6.358 hL. També cal destacar el fet que ha estat el vi que major caiguda ha experimentat en el 2007 (-27,8%).

El vi blanc ha representat el 30,4% del total produït amb uns 3.480 hL, valor un -9,3% inferior al del 2006. Pel que fa al vi rosat, la producció ha baixat gairebé un -9%, amb uns 1.599 hL, que suposen el 14% de la producció total de raïm.

Els Gràfics 3, 4, 5 i 6 mostren l'evolució de la producció dels diferents tipus de vi i del total de la DO.

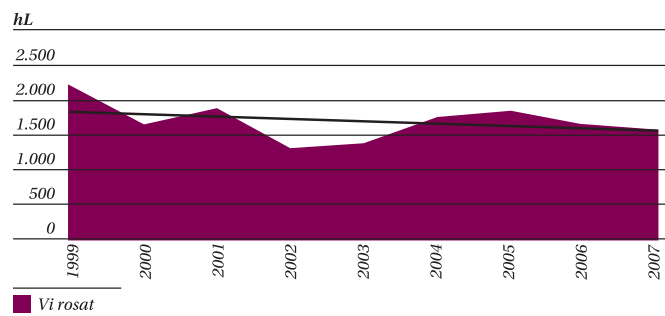
Gràfic 3

Evolució de la producció de vi DO Pla i Llevant (1999-2007)



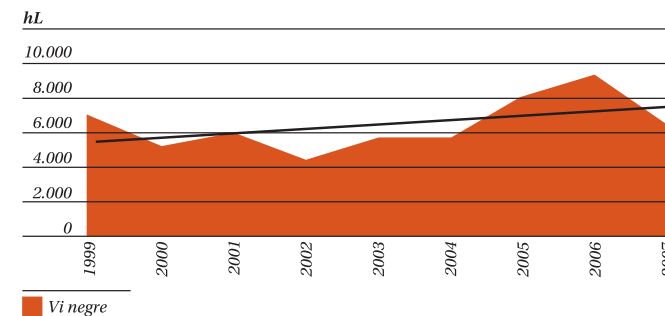
Gràfic 4

Evolució de la producció de vi DO Pla i Llevant (1999-2007)



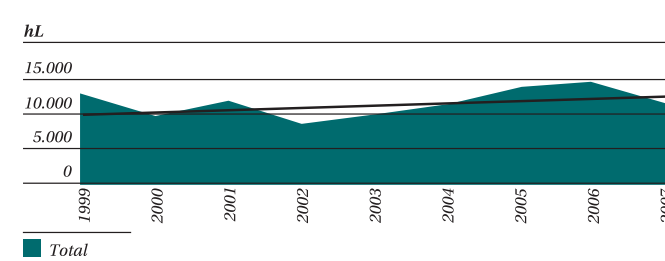
Gràfic 5

Evolució de la producció de vi DO Pla i Llevant (1999-2007)



Gràfic 6

Evolució de la producció de vi DO Pla i Llevant (1999-2007)



**Qualificació de les anyades**

- 1999 MOLT BONA
- 2000 EXCEL·LENT
- 2001 MOLT BONA
- 2002 BONA
- 2003 MOLT BONA
- 2004 MOLT BONA
- 2005 MOLT BONA
- 2006 MOLT BONA
- 2007 PENDENT

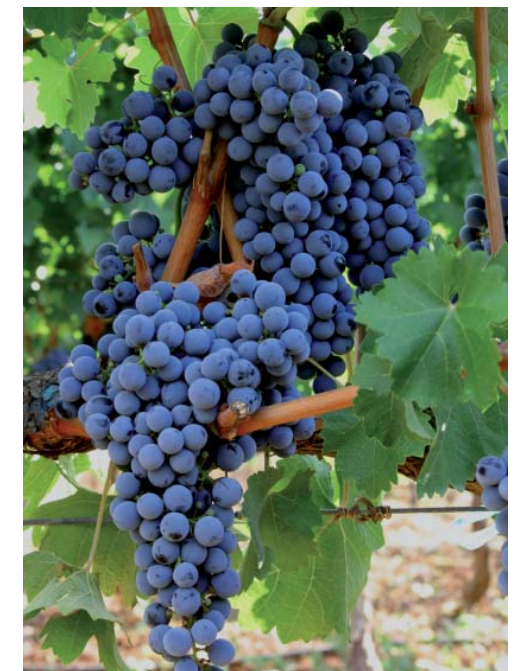
**4. Dades de comercialització**

El 2007, la comercialització total dels vins amb DO Pla i Llevant ha estat d'uns 9.524 hL, la qual cosa representa un augment del +1,8% respecte de l'any anterior. La Taula 3 mostra la tendència de comercialització de la denominació d'origen Pla i Llevant des del 1999.

Podem observar que, després de la disminució que va sofrir la comercialització del vi amb DO Pla i Llevant en el 2003, s'ha anat recuperant durant els darrers anys.

En els Gràfics 7, 8, 9 i 10 es mostra l'evolució de la comercialització dels diferents tipus de vi amb DO Pla i Llevant i del total de tots ells.

Per tipus de vi, el blanc i negre han experimentat un creixement respecte del 2006, del 2,7% i 2,5% respectivament. En canvi, el vi rosat ha reduït les seves vendes en el 2007 en un -1,8%.

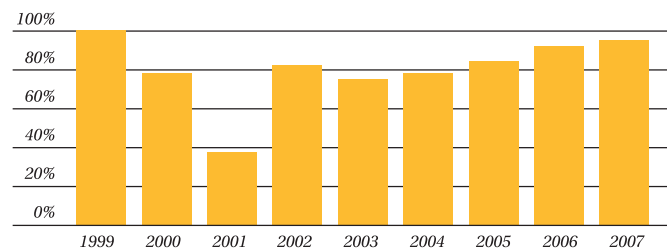


Taula 3

Any		1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Comercialització (hL)	Vi blanc	3.134,28	2.482,24	1.189,34	2.617,00	2.372,89	2.474,69	2.648,49	2.919,35	2.997,00	2,7%
	Vi negre	5.496,79	2.858,16	3.852,40	4.280,00	3.814,37	4.139,40	4.542,71	4.895,98	5.019,68	2,5%
	Vi rosat	2.049,32	1.522,86	991,00	1.445,00	1.324,88	1.422,54	1.430,62	1.535,86	1.507,73	-1,8%
	<b>Total</b>	<b>10.680,39</b>	<b>6.863,26</b>	<b>6.032,74</b>	<b>8.342,00</b>	<b>7.512,14</b>	<b>8.036,63</b>	<b>8.621,82</b>	<b>9.351,19</b>	<b>9.524,41</b>	<b>1,8%</b>

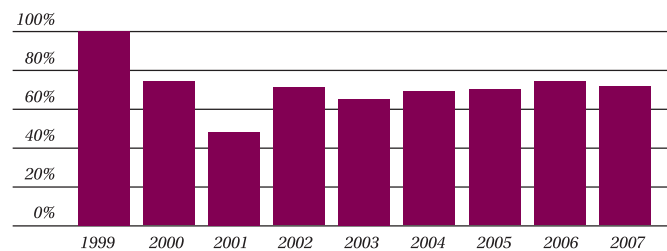
Gràfic 7

**Evolució de la comercialització Vi blanc 1999-2007**  
Índex 100% / Any 1999



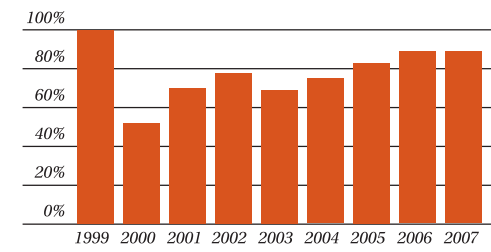
Gràfic 8

**Evolució de la comercialització Vi rosat 1999-2007**  
Índex 100% / Any 1999



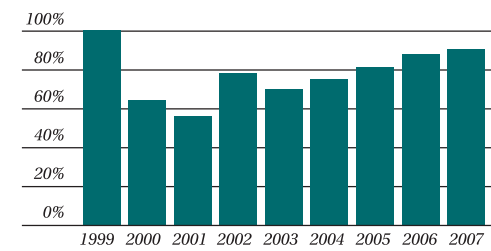
Gràfic 9

**Evolució de la comercialització Vi negre 1999-2007.** Índex 100% / Any 1999



Gràfic 10

**Evolució de la comercialització Total 1999-2007**  
Índex 100% / Any 1999



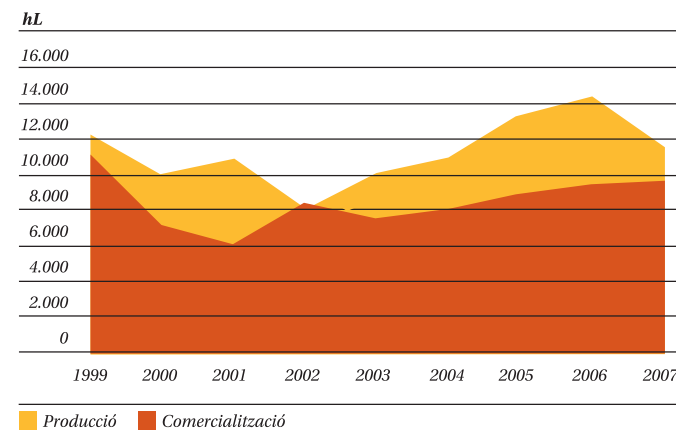
Proporcionalment, el vins negres són els més representatius de la DO Pla i Llevant, ja que suposen el 53% de les vendes totals. Els segueixen els vins blancs i escumosos, amb el 31%, i en darrer lloc els rosats, que representen el 16% de la comercialització total.

El 86% dels vins comercialitzats en el 2007 han estat vins joves. Només el 14% restant de les vendes s'han fet de vins sotmesos a envelliment: vins de criaça (amb un 13% del total venut) i vins reserva (amb un 1% del total).

El Gràfic 11 il·lustra la relació que hi ha entre el vi total que es produeix i el que es comercialitza a la DO Pla i Llevant des del 1999. Podem concloure que en el 2007 s'ha trencat la situació dels darrers tres anys, en què el volum de producció s'anava allunyant cada vegada més de la comercialització, i s'ha produït una aproximació entre els dos paràmetres. Ara bé,

Gràfic 11

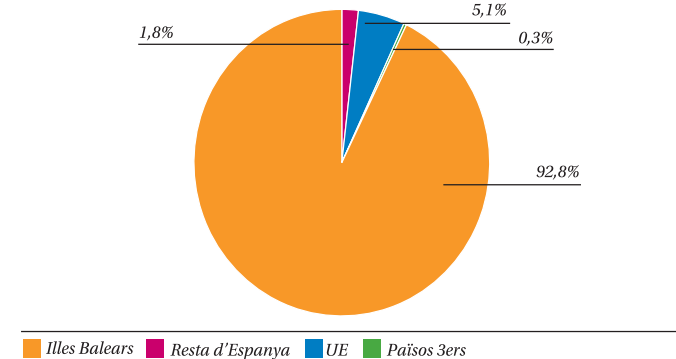
**Producció vs comercialització de vi DO Pla i Llevant (1999-2007)**



cal mencionar el fet que en el 2007 ha estat més marcat el descens de la producció que l'augment de la comercialització.

Gràfic 12

**Mercats de comercialització DO Pla i Llevant 2007**



Quant als mercats de destí, els vins amb denominació d'origen Pla i Llevant es venen principalment a les Illes Balears, amb gairebé el 93% del total comercialitzat dins de la nostra comunitat. El Gràfic 12 mostra la distribució dels mercats de comercialització en el 2007.

Respecte del 2006, les vendes a les Illes Balears s'han mantingut estables, mentre que les vendes fora de la CAIB han experimentat un important increment: +11,4% a la península, +45,4% a països de la UE i +350,8% a països tercers. Malgrat aquests increments, les vendes fora de la comunitat autònoma només representen el 7% de la comercialització total de la DO. En el 2007, cal destacar Alemanya com a destí principal

de les exportacions, ja que ha rebut el 93,4% de les vendes comunitàries i el 88,5% del total exportat. Altres destins europeus són Àustria, Bèlgica i Holanda. Com a països tercers cal destacar Suïssa i EUA.

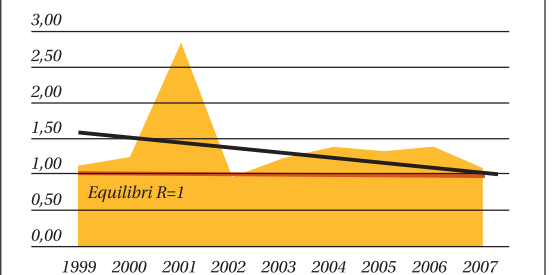
Cal tenir en compte, però, que les dades d'exportació tenen una fiabilitat limitada, ja que s'han obtingut a partir de la primera transacció comercial, és a dir, de la venda del celler al primer intermediari. En el cas que el primer intermediari sigui un exportador o distribuïdor estranger s'ha considerat exportació, però no s'han pogut quantificar les exportacions realitzades per segons o tercers intermediaris. Per això, les dades d'exportació no reflecteixen la presència total del producte a mercats exteriors.

**Ràtios**

La representació de la ràtio vi produït /vi comercialitzat (R) ens dona la idea d'equilibri entre la quantitat de vi produït i la quantitat que es comercialitza. La situació ideal és aquella en què la tendència d'un període és l'equilibri entre ambdues variables (R=1); valors superiors indiquen una producció

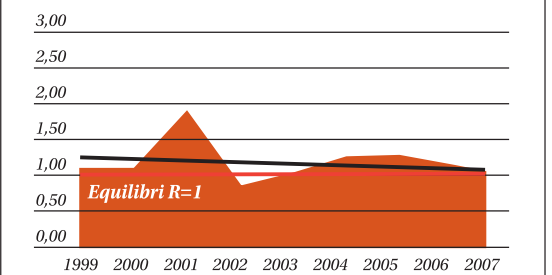
Gràfic 13

**Ràtio Prod/Com Vi blanc**

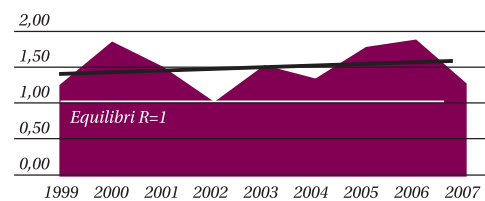


Gràfic 14

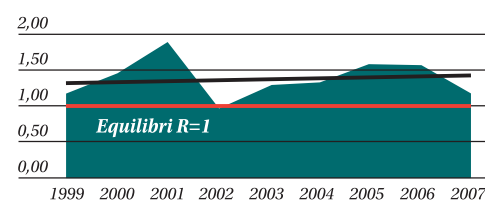
**Ràtio Prod/Com Vi rosat**



Gràfic 15

**Ràtio Prod/Com Vi negre**

Gràfic 16

**Ràtio Prod/Com Total**

superior a la comercialització, mentre que valors inferiors a 1 posen de manifest que la demanda del mercat supera la producció.

Els Gràfics 13, 14, 15 i 16 representen les ràtios de producció/comercialització per tipus de vins i per al total de la denominació d'origen Pla i Llevant, entre els anys 1999 i 2007.

El 2007, tots els tipus de vi han mostrat valors de R superiors a 1. Encara que la tendència global de la DO Pla i Llevant és de desequilibri entre el que es produeix i el que es comercialitza, ja que la ràtio del total de vi produït és d'1,20, cal destacar el fet que en el 2007 s'ha produït una important reducció d'aquest paràmetre respecte de l'any anterior (-22%), la qual cosa indica una aproximació entre els dos valors.

**Ràtios producció/comercialització 2007**

Vi blanc: R=1,16  
 Vi negre: R=1,27  
 Vi rosat: R=1,06  
**Total R=1,20**

**5. Preus**

Els preus del raïm emprat per a l'elaboració de vi amb denominació d'origen Pla i Llevant ha estat en el 2007 bastant variable amb grans oscil·lacions en funció de les varietats. El preu més freqüent ha estat de 0,53 €/kg.

Quant al preu de venda del vi amb DO Pla i Llevant, en el 2007 s'ha produït un petit increment (+1,7%) respecte del 2006, arribant als 4,79 €/L. El valor total dels productes comercialitzats ha estat en el 2007 de 4.565.838 euros, un 3,6% més que l'any anterior.

**6. Norma legal**

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, d'1 d'abril de 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Pla i Llevant, el seu Consell Regulador i el seu Òrgan de Control. BOIB núm. 55, de 9 d'abril de 2005.

**3****VINS DE LA TERRA**

El Reglament (CE) 1493/1999 (*Organització Comuna del Mercat vitivinícola*) dóna la possibilitat als Estats Membres d'establir condicions per a la utilització d'indicacions geogràfiques en la designació de vins de taula. El citat reglament també especifica la possibilitat d'utilitzar la menció *vi de la terra* acompanyada de la unitat geogràfica per als vins de taula amb indicació geogràfica.

El RD 1126/2003 regula a Espanya la utilització de la menció tradicional "vi de la terra" acompanyada d'una indicació geogràfica per als vins de taula, vins de licor, vins d'agulla i vins de raïm sobremadurat.

Així mateix, estableix els requisits per a la utilització de la menció "vi de la terra" acompanyada per una menció geogràfica, que són els següents:

- Les categories de vins als quals és aplicable la menció.
- Nom de la indicació geogràfica.
- Delimitació precisa de l'àrea geogràfica.
- Indicació de les varietats de raïm aptes.
- Graduació alcohòlica volumètrica natural mínima de cada tipus de vi amb dret a la menció.
- Una apreciació o indicació de les característiques organolèptiques.
- Sistema de control aplicable, que haurà de realitzar un organisme públic o privat.

A la Comunitat Autònoma de les Illes Balears existeixen els següents vins de la terra, regulats per les disposicions que es mencionen:

- **Vi de la terra Eivissa.** Decret 54/2003, de 16 de maig.
- **Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord.** Ordre de la consellera d'Agricultura de 29 de novembre de 2005.
- **Vi de la terra Illa de Menorca.** Ordre de la consellera d'Agricultura de 25 de novembre de 2005.
- **Vi de la terra Illes Balears.** Ordre de la consellera d'Agricultura de 24 d'octubre de 2006.
- **Vi de la terra de Formentera.** Ordre de la consellera d'Agricultura de 3 d'agost de 2004.
- **Vi de la terra Mallorca.** Ordre de la consellera d'Agricultura de 13 d'abril de 2007.

**3.1. Vi de la terra Illes Balears**

L'Ordre de la consellera de 24 d'octubre de 2006 estableix les normes per a la utilització de la indicació geogràfica "Illes Balears" en vins de taula amb dret a la menció "vi de la terra". Amb aquesta ordre va quedar derogada l'Ordre de 12 de febrer de 2003.

L'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 19 de juny de 2007 modifica l'ordre anterior amb la introducció de la varietat de raïm blanc 'viognier' com a autoritzada per elaborar Vi de la terra Illes Balears.

**Zona geogràfica**

Tot el territori de les Illes Balears.

**Varietats de raïm autoritzades**

- Raïm blanc: moll o premsal blanc, parellada, macabeu, riesling, sauvignon blanc, malvasia, moscatell d'Alexandria, moscatell de gra menut, chardonnay i viognier.
- Raïm negre: manto negre, callet, fogoneu, ull de llebre, monestrell, pinot noir, cabernet sauvignon, merlot i sirà.



Taula 1

Tipus i característiques dels vins		Vi de la terra Illes Balears	
Tipus	Graduació alcohòlica adquirida mínima	Acidesa volàtil (vins no sotmesos a criança)	Anhidrid sulfurós Màxim
Blancs	10,5°	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200mg/L Més de 5 g sucre/L: 250mg/L
Rosats	11,0°	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200mg/L Més de 5 g sucre/L: 250mg/L
Negres	11,5°	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 150mg/L Més de 5 g sucre/L: 200mg/L

**Control**

Per poder fer ús de la menció de “vi de la terra Illes Balears”, els operadors s’han de sotmetre a un sistema de control, del qual destaca l’ús en l’etiquetatge d’una numeració oficial atribuïda per la Direcció General d’Agricultura.

**Dades de producció i comercialització**

El nombre de cellers que han elaborat vi de la terra Illes Balears en el 2007 és de 7, d’un total de 40 cellers inscrits (la resta han optat per produir vi de la terra Mallorca). Aquestes bodegues han elaborat vi de la terra a partir del raïm procedent d’un mínim de 37 viticultors. El nombre real de viticultors és més gran, ja que hi ha productors inscrits a una de les dues denominacions d’origen que han lliurat el seu raïm a cellers elaboradors de vins amb DO, els

quals poden decidir a posteriori si destinen el raïm a l’elaboració de vi de la terra. A més, cal destacar el fet que gran part dels viticultors que anys anteriors destinaven el seu raïm a l’elaboració de vi de la terra Illes Balears, en el 2007 l’han destinat també a l’elaboració de vi de la terra Mallorca.

Així, l’any 2007 la superfície de vinya sembrada s’ha reduït notablement respecte del 2006 (-95,6%), amb un total de 13,28 hectàrees cultivades. Les varietats de raïm negre representen el 81% d’aquesta superfície i les varietats blanques el 19% restant.

De la mateixa manera, la quantitat total de raïm que en el 2007 s’ha destinat a l’elaboració de vi de la terra Illes Balears ha estat molt inferior a la del any anterior (-98,4%), uns 25.462 kg. Gairebé el 96% d’aquesta producció correspon a varietats de raïm negre, mentre que les varietats blanques suposaren el 4% restant.

Taula 2

		2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Viticultors (nre.)		sd	sd	103	225	121	37	-84
Superfície de VINYA (ha)	Blanc	18,55	31,37	42,41	47,77	56,51	2,50	-95,6%
	Negre	109,50	148,39	291,94	238,31	249,06	10,78	-95,7%
	<b>Total</b>	<b>128,05</b>	<b>179,76</b>	<b>334,35</b>	<b>286,08</b>	<b>305,57</b>	<b>13,28</b>	<b>-95,6%</b>
Producció RAÏM (kg)	Blanc	51.435	147.631	232.996	191.642	293.264	1.120	-99,6%
	Negre	376.797	893.475	1.173.484	937.728	1.298.410	24.342	-98,1%
	<b>Total</b>	<b>428.232</b>	<b>1.041.106</b>	<b>1.406.480</b>	<b>1.129.370</b>	<b>1.591.674</b>	<b>25.462</b>	<b>-98,4%</b>
Bodegues (nre.)	3	11	24	30	37	36	-1	
Producció vi (hL)	Blanc	292,70	824,50	1.463,35	1.189,15	1.858,16	7,00	-99,6%
	Negre	1.967,20	5.270,85	7.248,22	6.526,35	7.971,21	143,47	-98,2%
	Rosat	2,00	250,00	606,00	463,50	429,50	3,63	-99,1%
	<b>Total</b>	<b>2.261,90</b>	<b>6.345,35</b>	<b>9.317,57</b>	<b>8.179,00</b>	<b>10.258,87</b>	<b>479,20</b>	<b>-95,3%</b>
Comercialització vi (hL)	Blanc	299,7	806,10	901,85	1.118,64	1.341,33	1.693,64	26,4%
	Negre	1.233,74	3.524,49	3.393,05	3.999,09	4.705,03	4.602,46	-1,9%
	Rosat	2,00	250,00	415,00	369,41	420,39	463,43	10,2%
	<b>Total</b>	<b>1.535,44</b>	<b>4.580,59</b>	<b>4.709,90</b>	<b>5.487,14</b>	<b>6.454,00</b>	<b>6.759,53</b>	<b>4,7%</b>
Comercialització vi segons mercat de destí (hL)	Balears	874,03	3.147,21	4.093,31	3.694,32	5.050,97	4.161,20	-17,6%
	Resta d’Espanya	76,00	338,51	81,20	447,33	161,17	597,59	270,8%
	UE	338,85	595,98	367,52	762,21	868,02	1.575,01	81,4%
	3r país	246,56	498,89	167,80	583,28	373,84	425,73	13,9%
	<b>Total</b>	<b>1.535,44</b>	<b>4.580,59</b>	<b>4.709,90</b>	<b>5.487,14</b>	<b>6.454,00</b>	<b>6.759,53</b>	<b>4,7%</b>
RATIO Producció vs Comercialització	<b>Total</b>	<b>1,47</b>	<b>1,39</b>	<b>1,98</b>	<b>1,49</b>	<b>1,59</b>	<b>0,07</b>	<b>-95,6%</b>

Sd= sense dades oficials

Conseqüentment, la producció total de vi de la terra Illes Balears s’ha reduït en un -95,3% en el 2007 i s’ha situat en 479 hL. Per tipus de vi, el majoritari és el negre, que representa el 93,1% del total; el segueixen el vi blanc i el rosat, que representen el 4,5% i el 2,4%, respectivament.

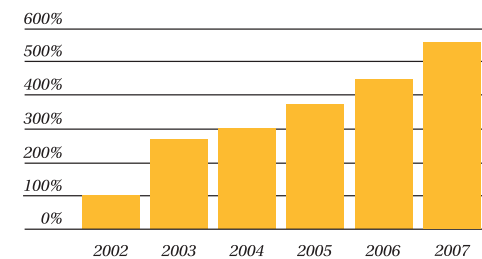
La Taula 2 recull totes les dades de producció i comercialització de vi de la terra Illes Balears des de l’any 2002.

Quant a la comercialització del vi de la terra Illes Balears, en el 2007 les vendes totals han estat un 4,7% superiors a les vendes del 2006, i se situen en gairebé 6.760 hL. Proporcionalment, el vi negre és el més representatiu de les vendes totals, ja que suposa gairebé el 68% de la comercialització total, amb uns 4.602 hectolitres. Al vi blanc, li correspon el 25% de les vendes totals, uns 1.694 hL, i al rosat el 7% (463 hL).

Els Gràfics 1, 2, 3 i 4 mostren les evolucions de la comercialització dels diferents tipus de vins des de l’any 2002.

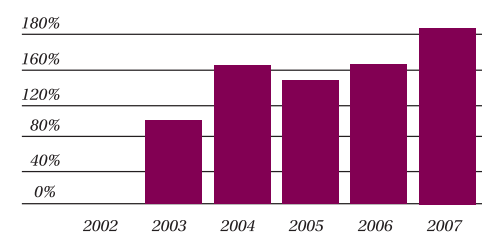
Gràfic 1

**Evolució de la comercialització Vi blanc 2002-2007. Índex 100% / Any 2002**



Gràfic 2

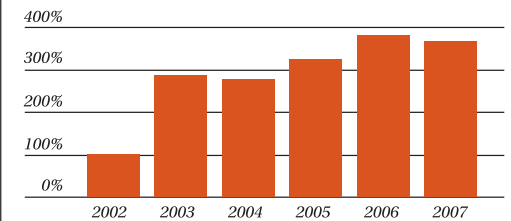
**Evolució de la comercialització Vi rosat 2002-2007. Índex 100% / Any 2003**



La ràtio producció versus comercialització ha estat en el 2007 inferior a 1 (R=0,07), és a dir que s’ha venut més del que s’ha produït (vegeu Gràfic 5). Respecte del 2006, s’ha produït un gran descens d’aquest valor (-95,6%), a causa de la caiguda de la producció de vi, ja que la majoria de cellers han destinat en el 2007 el seu raïm a la producció de vi de la terra Mallorca; en canvi, les vendes s’han incrementat perquè s’han comercialitzat les existències de vi de la terra Illes Balears.

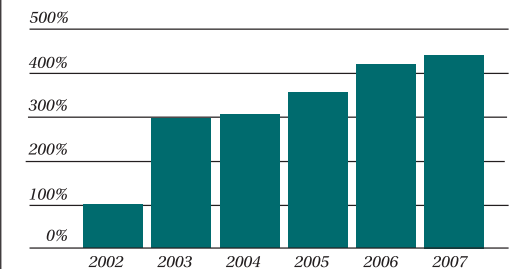
Gràfic 3

**Evolució de la comercialització Vi negre 2002-2007. Índex 100% / Any 2002**



Gràfic 4

**Evolució de la comercialització Total 2002-2007 Índex 100% / Any 2002**



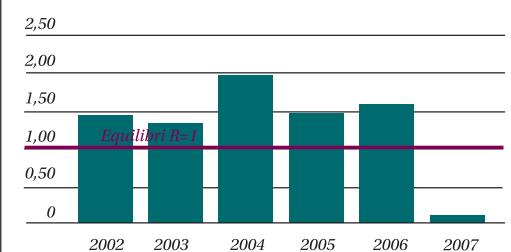
L’any 2007, el principal mercat de destí del vi de la terra Illes Balears ha estat la comunitat autònoma, on s’han venut uns 4.161 hL, que representen aproximadament el 61,6% del total comercialitzat. Respecte de l’any anterior, aquestes vendes dins de les Illes Balears han mostrat un descens del -17,6%. En canvi, les vendes a la resta d’Espanya han experimentat un important creixement (+270,8%) i han representat el 8,8% del total comercialitzat el 2007.

Les exportacions han estat globalment un +61,1% superiors en el 2007 i han representat el 29,6% de la comercialització total de vi de la terra Illes Balears. La quantitat total exportada ha estat de 2.001 hL, un 79% dels quals s’ha destinat a la Unió Europea i el 21% restant a països tercers.

Per grups de països, les exportacions a la UE s’han incrementat en un 81%, amb 1.575 hL, venuts principalment a Alemanya, que va rebre el 61% de les vendes comunitàries i el 48% del total

Gràfic 5

**Ràtio producció vs comercialització vi de la terra Illes Balears 2002-2007**

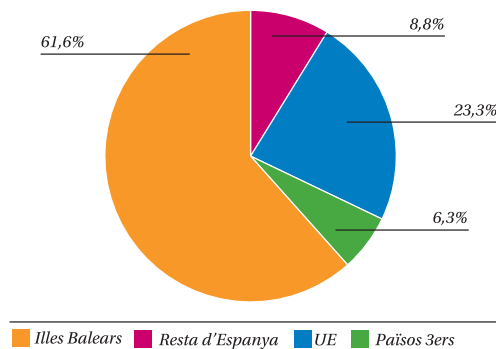


de vi exportat. Altres destins europeus importants són Àustria, Bèlgica i Dinamarca. Quant a les vendes a països tercers, en el 2007 s'han incrementat en un +13,9% respecte del 2006, i destaquen destins com Suïssa, EUA i Japó.

El Gràfic 6 representa els diferents mercats de comercialització del vi de la terra Illes Balears l'any 2007.

Gràfic 6

Mercats de destí vi de la terra Illes Balears 2007



El preu mitjà al qual s'ha cotitzat el vi de la terra Illes Balears en el 2007 (preu de venda a celler) ha estat de 6,39 €/L, preu que supera el de l'any anterior en un +12,5%. El valor de la comercialització del conjunt del Vi de la terra Illes Balears va ser de 4.322.801 € en el 2007, un +17,9% més que l'obtingut l'any anterior.

### Norma legal

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, de 24 d'octubre de 2006, per la qual s'estableixen les normes per a la utilització de la indicació geogràfica "Illes Balears" en vins de taula amb dret a la menció "vi de la terra". BOIB núm. 152, de 28 d'octubre de 2006.
- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 19 de juny de 2007, de modificació de l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 24 d'octubre de 2006, per la qual s'estableixen les normes per a la utilització de la indicació geogràfica 'Illes Balears' en vins de taula amb dret a la menció 'vi de la terra'.



### 3.2. Vi de la terra Eivissa

El Decret 54/03 regula les característiques que han de reunir els vins elaborats a Eivissa per poder utilitzar la menció de vi de la terra Eivissa. Aquest decret deroga el Decret 197/1996, de 15 de novembre, pel qual es crea la comarca vitícola Eivissa.

#### Zona geogràfica

Tots el municipis de l'illa d'Eivissa.

#### Varietats de raïm autoritzades

- Raïm blanc: macabeu, chardonnay, moscatell, parellada i malvasia.
- Raïm negre: monestrell, ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon i sirà

#### Control

Per poder fer ús de la menció "vi de la terra Eivissa", els operadors s'han de sotmetre a un sistema de control, del qual destaca l'ús en l'etiquetatge d'una numeració oficial atribuïda per la Direcció General d'Agricultura.

#### Dades de producció i comercialització

El nombre de viticultors que han elaborat vi de la terra Eivissa en el 2007 és de 3.

El 2007, la superfície de vinya sembrada per a l'elaboració de vi de la terra Eivissa ha estat de 33,40 hectàrees, la qual cosa suposa un creixement global del +5,5% respecte de l'any passat; aquest creixement s'ha produït bàsicament en la superfície de vinya destinada al cultiu de raïm blanc, que ha augmentat en un 23,9%.

En canvi, la producció de raïm ha estat un -14,2% inferior a la del 2006, amb un total de 167.384 kg recollits. El 73% d'aquest raïm (uns 121.942 kg) ha estat de varietats negres i el 27% restant (uns 45.442 kg) de varietats blanques. Cal destacar que el descens en la producció de raïm blanc (-27,4%) ha estat més marcat que el del raïm negre (-7,9%).

Taula 1

Tipus i característiques dels vins		Vi de la terra Eivissa		
Tipus	Graduació alcohòlica adquirida mínima	Acidesa total mínima	Acidesa volàtil (vins no sotmesos a criança)	Anhidrid sulfurós Màxim
Blancs	11°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Rosats	11,5°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Negres	12°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 150mg/L Més de 5 g sucre/L: 200 mg/L

Pel que fa a la producció de vi de la terra Eivissa, en el 2007 s'ha produït un descens global del -21,3% respecte de l'any anterior, amb un total de 102.595 litres produïts. Per tipus de vi, el negre és el més representatiu, amb el 51% de la producció total; el segueixen el vi blanc amb el 28% i el vi rosat amb el 21%.

Respecte de l'any anterior, el vi rosat és l'únic que ha mostrat un increment en la seva producció (+92,9%); en canvi, la producció de vi blanc i de vi negre s'ha reduït en un -24,6% i -35,7% respectivament.

La Taula 2 mostra les dades de producció i comercialització per al vi de la terra Eivissa des de l'any 2001.

En el 2007 la comercialització total s'ha incrementat en un +3,7% respecte de l'any anterior, amb uns 72.600 litres venuts. Per tipus de vi, el rosat és el que ha experimentat un major creixement en les seves vendes (+15,3%); el vi blanc també ha incrementat la seva comercialització (+10,3%) però en canvi la del vi negre s'ha reduït en un -2,5%.

Cal destacar que el vi negre és el més representatiu, ja que suposa el 52% de les vendes totals. El vi blanc representa el 38% i el 10% restant correspon vi rosat.

Els Gràfics 1, 2, 3 i 4 representen l'evolució de la comercialització de vi de la terra Eivissa, dels diferents tipus de vi i pel total de vi comercialitzat.

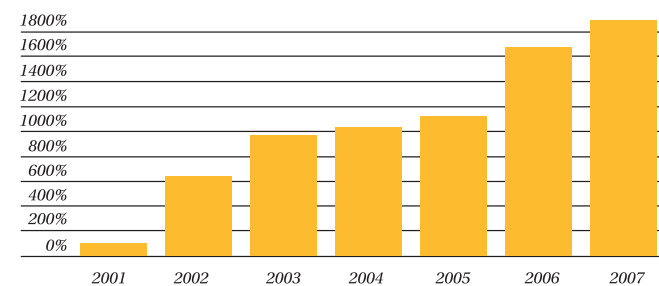
Taula 2

		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07-06
<b>Viticultors (nre.)</b>		3	3	3	4	4	4	3	-1
Superfície de VINYA (ha)	Blanc	3,84	3,84	3,44	5,34	5,96	6,70	8,30	23,9%
	Negre	15,80	15,80	16,80	23,03	25,13	24,95	25,10	0,6%
	<b>Total</b>	<b>19,64</b>	<b>19,64</b>	<b>20,24</b>	<b>28,37</b>	<b>31,09</b>	<b>31,65</b>	<b>33,40</b>	<b>5,5%</b>
Producció RAÏM (kg)	Blanc	17.450	28.400	22.100	39.300	40.190	62.578	45.442	-27,4%
	Negre	65.900	76.600	76.860	136.833	132.444	132.456	121.942	-7,9%
	<b>Total</b>	<b>83.350</b>	<b>105.000</b>	<b>100.960</b>	<b>176.133</b>	<b>172.634</b>	<b>195.034</b>	<b>167.384</b>	<b>-14,2%</b>
Producció de vi (hL)	Vi blanc	111	292,50	144,00	257,50	260,00	383,00	288,70	-24,6%
	Vi negre	440	309,50	488,50	750,00	829,50	808,00	519,25	-35,7%
	Vi rosat	0	130,00	55,00	108,00	50,00	113,00	218,00	92,9%
	<b>Total</b>	<b>551</b>	<b>732,00</b>	<b>687,50</b>	<b>1.115,50</b>	<b>1.139,50</b>	<b>1.304,00</b>	<b>1.025,95</b>	<b>-21,3%</b>
Comercialització de vi (hL)	Vi blanc	15	95,95	145,00	154,81	167,89	250,28	276,04	10,3%
	Vi negre	297	299,04	366,84	343,08	302,09	387,87	378,26	-2,5%
	Vi rosat	0	20,11	46,41	54,70	51,55	62,17	71,67	15,3%
	<b>Total</b>	<b>312</b>	<b>415,10</b>	<b>558,25</b>	<b>552,59</b>	<b>521,53</b>	<b>700,32</b>	<b>725,97</b>	<b>3,7%</b>
Comercialització segons mercat de destí (hL)	Balears	sd	sd	547,45	552,59	508,48	669,65	710,75	6,1%
	Resta d'Espanya	sd	sd	0	0	2,25	2,00	5,40	170,0%
	UE	sd	sd	10,80	0	10,80	23,67	9,82	-58,5%
	3r país	sd	sd	0	0	0	5,00	-	-
	<b>Total</b>	<b>sd</b>	<b>sd</b>	<b>558,25</b>	<b>552,59</b>	<b>521,53</b>	<b>700,32</b>	<b>725,97</b>	<b>3,7%</b>
<b>RÀTIO</b>									
Producció vs Comercialització	<b>Total</b>	<b>1,77</b>	<b>1,76</b>	<b>1,23</b>	<b>2,02</b>	<b>2,18</b>	<b>1,86</b>	<b>1,41</b>	<b>-24,2%</b>

Sd= sense dades oficials

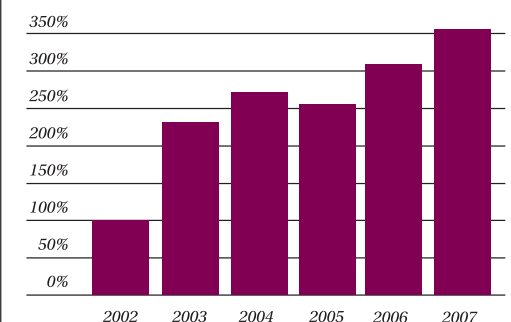
Gràfic 1

Evolució de la comercialització de vi de la terra Eivissa 2001-2007. Vi blanc. Índex 100% / Any 2001



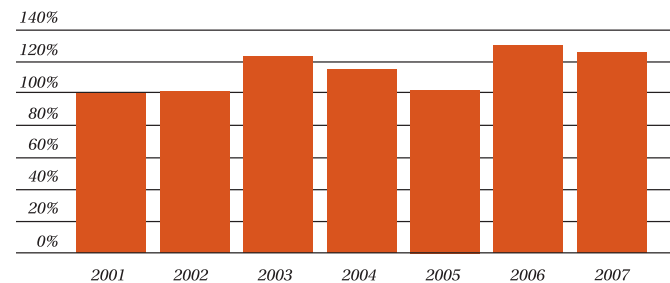
Gràfic 2

Evolució de la comercialització de vi de la terra Eivissa. 2001-2007. Vi rosat. Índex 100% / Any 2001



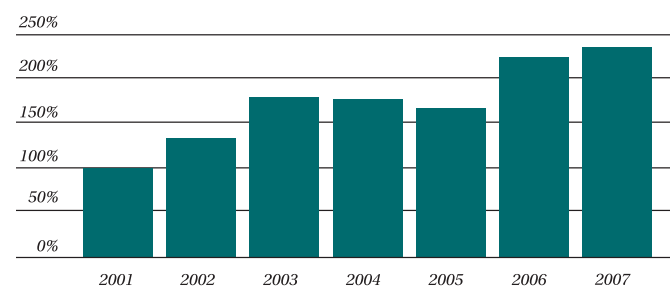
Gràfic 3

**Evolució de la comercialització de vi de la terra Eivissa 2001-2007. Vi negre. Índex 100% / Any 2001**



Gràfic 4

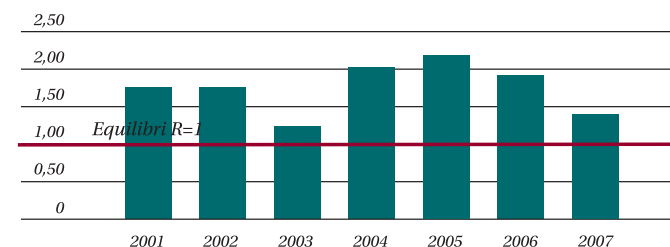
**Evolució de la comercialització de vi de la terra Eivissa 2001-2007 Total. Índex 100% / Any 2001**



Cal comentar que la relació entre producció i comercialització (ràtio) del 2007 s'ha reduït respecte de l'any anterior en un -24%, assolint un valor de R=1,41, la qual cosa posa de manifest un acostament entre les dues variables i una situació més pròxima a l'equilibri. L'evolució de la ràtio durant el període 2001-2007 està representada en el Gràfic 5.

Gràfic 5

**Ràtio producció vs comercialització vi de la terra Eivissa 2001-2007**



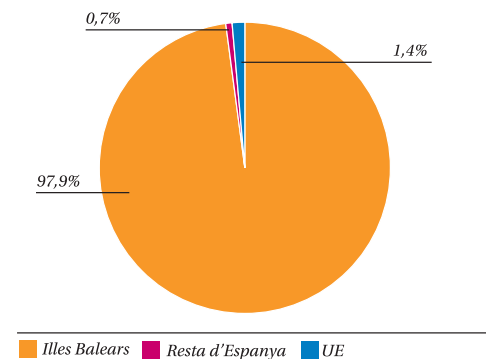
El principal mercat de destí del vi de la terra Eivissa és la comunitat autònoma, on es produeixen gairebé el 98% de les vendes, principalment a l'illa d'Eivissa. Cal destacar el fet

que en el 2007 les vendes a la UE s'han reduït en un -58,5% i representen només l'1,4% del total comercialitzat, amb uns 980 litres de vi exportats a Alemanya.

En el Gràfic 6 s'observa la distribució dels mercats de comercialització per al vi de la terra Eivissa de l'any 2007.

Gràfic 6

**Mercats de comercialització vi de la terra Eivissa 2007**



En el 2007, el preu mitjà del litre de vi de la terra Eivissa ha estat de 5,30 €/L, la qual cosa suposa un petit augment (+0,4%) respecte del 2006. Aquesta petita pujada dels preus i del volum de comercialització obtingut el 2007, han donat lloc a un increment en la facturació total del +4,2%, assolint una xifra final de 385.173 euros.

**Norma legal**

- Decret 54/2003, de 16 de maig, pel qual es regula la utilització de la menció "vi de la terra Eivissa" en la designació de vins de taula produïts a Eivissa. BOIB núm. 79, de 5 de juny de 2003.



**3.3. Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord**

L'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, de 29 de novembre de 2005, regula la utilització de la menció vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord en la designació de vins de taula produïts en aquesta zona de Mallorca.

**Dades de producció i comercialització**

En el 2007, un total de 18 viticultors han produït raïm que s'ha destinat a l'elaboració de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord. Dels 11 cellers inscrits, 6 han declarat producció de vi en el 2007.

Taula 1

Tipus i característiques dels vins		Vi de la Terra de Tramuntana		
Tipus	Graduació alcohòlica adquirida mínima	Acidesa total mínima	Acidesa volàtil (vins no sotmesos a criança)	Anhidrid sulfurós Màxim
Blancs	12°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Rosats	12,5°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Negres	12,5°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 150 mg/L Més de 5 g sucre/L: 200 mg/L

**Zona geogràfica**

Tenen dret a la utilització de la menció vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord els vins obtinguts íntegrament de raïms produïts en els següents termes municipals de Mallorca: Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller i Valldemossa.

**Varietats de raïm autoritzades**

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

**Control**

Per poder fer ús de la menció de "vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord", els operadors s'han de sotmetre a un sistema de control, del qual destaca l'ús en l'etiquetatge d'una numeració oficial atribuïda per la Direcció General d'Agricultura.

La superfície de vinya ha estat molt inferior a la de l'any anterior (-77%), ja que gran part dels viticultors que anys anteriors destinaven el seu raïm a l'elaboració de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord, en el 2007 l'han destinat a l'elaboració de vi de la terra Mallorca.

Així, s'han vermat un total de 9,50 hectàrees, de les quals el 85% es destinaren a varietats de raïm negre, mentre que el 15% restant es va destinar al cultiu de varietats blanques.

La producció de raïm en el 2007 s'ha situat en 40.782 kg, la qual cosa suposa un descens del -82,5% respecte de l'any anterior. De varietats negres es produïren un -96% menys respecte del 2006, amb uns 6.728 kg recollits i passen a representar només el 16,5% de la producció total. Les varietats blanques mostraren una reducció del -57% i representaren el 83,5% del total de raïm vermat.

Quant a la producció de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord, en el 2007 es produïren un total de 25.195 litres, un -84% menys que l'any anterior. Per tipus de vi, les produccions han estat d'un 84% de vi blanc (uns 21.195 litres), un 14,5% de vi negre (3.650 litres) i un 1,5% de vi rosat (350 litres). Respecte del 2006, cal destacar que la producció de vi blanc és la que ha mostrat un menor descens i ha passat a ser el tipus de vi més representatiu de la producció total del 2007.

La Taula 2 resumeix les dades de producció i comercialització de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord des de l'any 2002.

Taula 2

		2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
<b>Viticultors (nre.)</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>+8</b>
Superfície de VINYA (ha)	Blanc	1,2	1,83	9,87	11,05	12,93	8,10	-37,3%
	Negre	14,92	15,31	17,71	23,97	28,21	1,40	-95,0%
	<b>Total</b>	<b>16,12</b>	<b>17,14</b>	<b>27,58</b>	<b>35,02</b>	<b>41,14</b>	<b>9,50</b>	<b>-76,9%</b>
Producció RAÏM (kg)	Blanc	3.248	7.000	37.822	65.027	78.544	30.054	-56,6%
	Negre	81.571	95.018	63.435	137.245	155.069	6.728	-95,7%
	<b>Total</b>	<b>84.819</b>	<b>102.018</b>	<b>101.257</b>	<b>202.272</b>	<b>233.613</b>	<b>40.782</b>	<b>-82,5%</b>
<b>Cellers (nre.)</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>=</b>
Producció VI (hl)	Blanc	24	42,54	231,7	401,20	514,30	211,95	-58,8%
	Negre	409,8	645,62	418,5	835,66	939,00	36,50	-96,1%
	Rosat	0	0	0	133,50	132,10	3,50	-97,3%
	<b>Total</b>	<b>433,8</b>	<b>688,16</b>	<b>650,2</b>	<b>1.370,36</b>	<b>1.585,40</b>	<b>251,95</b>	<b>-84,1%</b>
Comercialització VI (hl)	Blanc	0	0	160	139,31	387,11	262,96	-32,1%
	Negre	300	516,01	323	308,05	420,49	541,79	28,8%
	Rosat	0	0	0	0	69,72	77,90	11,7%
	<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>516,01</b>	<b>483</b>	<b>447,36</b>	<b>877,32</b>	<b>882,65</b>	<b>0,6%</b>
Comercialització VI Segons Mercat de Destí (hl)	Balears	300	323,69	357	219,27	739,78	716,76	-3,1%
	Resta d'Espanya	0	0	40	0	2,97	-	-
	UE	0	192,32	76	228,09	133,71	157,69	17,9%
	3er país	0	0	10	0	0,86	8,19	852,3%
	<b>Total</b>	<b>300,00</b>	<b>516,01</b>	<b>483</b>	<b>447,36</b>	<b>877,32</b>	<b>882,65</b>	<b>0,6%</b>
<b>RÀTIO Producció vs Comercialització Total</b>		<b>1,4</b>	<b>1,3</b>	<b>1,3</b>	<b>3,1</b>	<b>1,8</b>	<b>0,28</b>	<b>-84,5%</b>

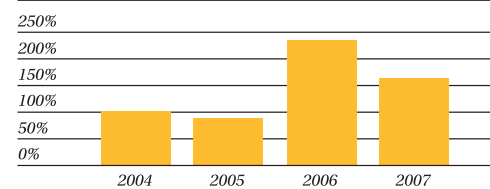
Pel que fa a la comercialització de vi, en el 2007 s'ha mantingut estable (+0,6%), amb uns 88.265 litres de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord comercialitzats. Per tipus de vi, cal destacar el descens en les vendes de vi blanc (-32,1%), amb uns 26.296 litres. Mentre que el vi negre i el rosat han mostrat increments del +28,8% i +11,7% respectivament.

El vi negre ha estat el més representatiu i el que ha marcat l'evolució de la comercialització de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord des del seu inici a l'any 2002. Els Gràfics 1, 2 i 3 mostren aquestes evolucions.

La relació entre producció i comercialització (ràtio) ens indica que en el 2007

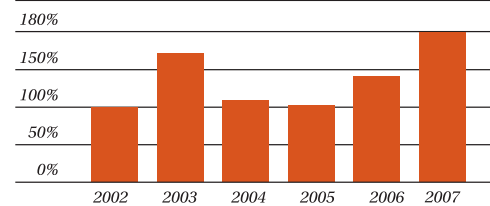
Gràfic 1

**Evolució de la comercialització Vi blanc 2004-2007. Índex 100% / Any 2004**



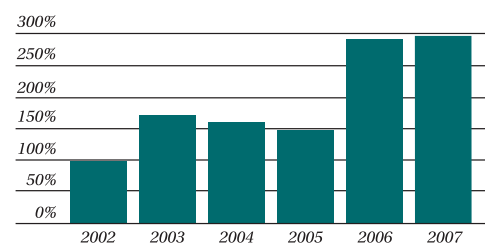
Gràfic 2

**Evolució de la comercialització Vi negre 2002-2007. Índex 100% / Any 2002**



Gràfic 3

**Evolució de la comercialització Total 2002-2007 Índex 100% / Any 2002**

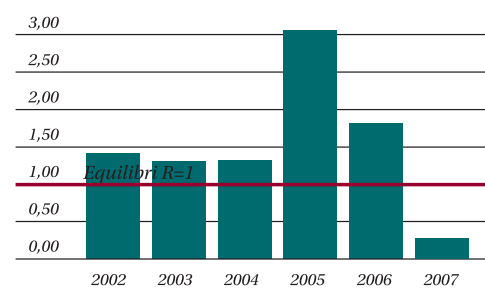


s'ha comercialitzat més del que s'ha produït (R=0,28), situació totalment contrària a la que s'ha repetit en els darrers cinc anys. S'ha de destacar que la ràtio s'ha reduït en un -84,5% respecte del 2006, degut a que la producció ha mostrat un important descens mentre que la comercialització s'ha mantingut estable.

Quant als mercats de comercialització, les Illes Balears han suposat el principal destí de les vendes de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord, ja que s'hi comer-

Gràfic 4

**Ràtio producció vs comercialització vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord 2002-2007**



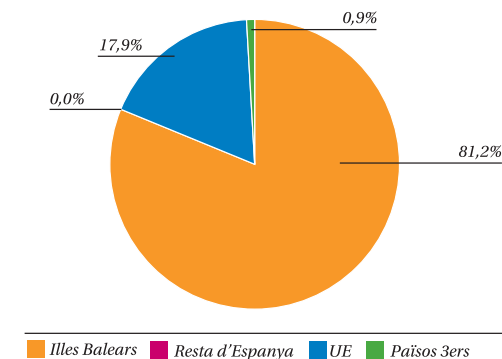
cialitza el 81,2% del vi. Respecte del 2006, les vendes a la comunitat autònoma s'han reduït en un -3,1%, amb un total de 71.676 litres.

Per contra, les exportacions s'han incrementat en un +23,3% en el 2007 i han representat el 18,8% del total comercialitzat. Les vendes exteriors s'han fet bàsicament a països de la UE, concretament a Alemanya; mentre que dels països tercers, que han representat només el 1% del total comercialitzat, destaca Suïssa.

El Gràfic 5 mostra la distribució dels mercats de comercialització de vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord de l'any 2007.

Gràfic 5

**Mercats de comercialització vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord 2007**



Els vins amb indicació geogràfica vi de la Terra Serra de Tramuntana-Costa Nord s'han comercialitzat en el 2007 a un preu mitjà de 8,62 €/L, preu que ha experimentat un important increment respecte del 2006 (+26,6%).

El 2007, el valor de comercialització total del vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord ha estat de 760.974 €, valor un +27,3% superior al del 2006.

### Norma legal

- 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". (BOIB núm. 185, de 8 de desembre de 2005).

Taula 1

**Tipus i característiques dels vins**

Tipus	Graduació alcohòlica adquirida mínima	Acidesa total mínima	Acidesa volàtil (vins joves)	Anhidrid sulfurós màxim
Blancs	11,5°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més 5 g sucre/L: 250 mg/L
Rosats	12,0°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Negres	12,0°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 150 mg/L Més de 5 g sucre/L: 200 mg/L

### 3.4. Vi de la terra Illa de Menorca



L'Ordre de 25 de novembre de 2005 estableix les següents condicions per al vi de la terra Illa de Menorca.

### Zona geogràfica

El raïm s'ha de produir íntegrament a l'illa de Menorca.

### Varietats de raïm autoritzades

- Raïm blanc: chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d'Alexandria, moll o premsal blanc i parellada.
- Raïm negre: cabernet sauvignon, merlot, sirà, monestrell i ull de llebre.

### Control

Per poder fer ús de la menció "vi de la terra Illa de Menorca", els operadors s'han de sotmetre a un sistema de control, del qual destaca l'ús en l'etiquetatge d'una numeració oficial atribuïda pel Consell Insular de Menorca.

### Dades de producció i comercialització

El 2007, ha tingut lloc la inscripció d'un nou elaborador de vi de la terra Illa de Menorca, i això fa un total de 6 cellers inscrits. La superfície de vinya sembrada ha augmentat en un +11,1% respecte del 2006, i ha assolit un total de 21,43 ha.

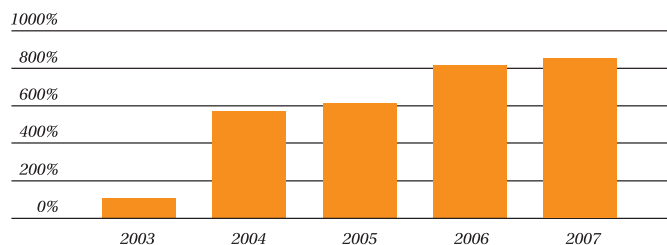
La quantitat de raïm produït en el 2007 ha estat de 89.593 kg, una producció que supera en un +4,8% la producció obtinguda el 2006. El raïm negre suposa el 59% de la producció total, amb una collita que ha superat els 53.000 kg. Les varietats blanques representen el 41% restant, amb uns 36.500 kg vermats.

Taula 2

	ANY	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Superfície de VINYA (ha)	Blanc	0,50	6,69	7,80	9,06	10,42	15,0%
	Negre	2,00	5,69	9,40	10,22	11,01	7,7%
	<b>Total</b>	<b>2,50</b>	<b>12,38</b>	<b>17,20</b>	<b>19,28</b>	<b>21,43</b>	<b>11,1%</b>
Producció de RAÏM (kg)	Blanc	2.725	23.050	20.641	34.380	36.530	6,2%
	Negre	7.700	37.246	40.714	51.126	53.063	3,8%
	<b>Total</b>	<b>10.425</b>	<b>60.296</b>	<b>61.355</b>	<b>85.506</b>	<b>89.593</b>	<b>4,8%</b>
Viticultors (nre.)		1	4	8	9	9	=
Producció de vi (hL)	Blanc	17,00	134,95	132,10	223,00	217,94	-2,3%
	Negre	52,00	239,15	269,00	296,17	283,91	-4,1%
	Rosat	-	21,20	23,50	42,50	71,62	68,5%
	<b>Total</b>	<b>69,00</b>	<b>395,30</b>	<b>424,60</b>	<b>561,67</b>	<b>573,47</b>	<b>2,1%</b>
Cellers (nre.)		1	4	4	5	6	+1
Comercialització de vi (hL)	Blanc	-	20,28	86,80	101,66	172,42	69,6%
	Negre	41,22	38,56	90,28	86,07	150,69	75,1%
	Rosat	-	-	17,20	12,44	40,42	224,9%
	<b>Total</b>	<b>41,22</b>	<b>58,84</b>	<b>194,28</b>	<b>200,17</b>	<b>363,53</b>	<b>81,6%</b>
Comercialització de vi segons mercat de destí (hL)	Balears	41,22	58,84	185,71	193,37	353,53	82,8%
	Resta d'Espanya	0	0	8,26	6,80	10,00	47,1%
	UE	0	0	0,31	0	0	-
	3r país	0	0	0	0	0	-
	<b>Total</b>	<b>41,22</b>	<b>58,84</b>	<b>194,28</b>	<b>200,17</b>	<b>363,53</b>	<b>81,6%</b>
Ràtio		1,67	6,72	2,18	1,37	1,58	15,3%

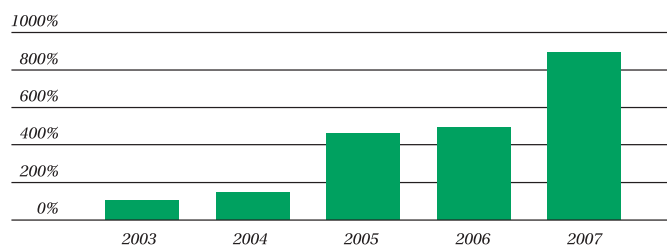
Gràfic 1

#### Evolució de la producció vi de la terra Illa de Menorca (2003-2007) Índex 100% / Any 2003



Gràfic 2

#### Evolució de la comercialització vi de la terra Illa de Menorca (2003-2007) Índex 100% / Any 2003



Respecte del 2006, les produccions d'ambdues varietats s'ha incrementat: en un +3,8% per a les varietats negres i en un +6,2% per a les blanques.

Pel que fa a la producció de vi, el 2007 s'ha produït un increment respecte de l'any anterior del +2,1%, amb un total de 57.347 litres elaborats. Per tipus de vi, el rosat ha estat el que ha sofert una pujada més marcada (+68,5%), encara que només representa el 12,5% del total de vi produït. El vi majoritari és el negre, que representa el 49,5% del total, seguit del vi blanc, que suposa el 38%. En el 2007, tant el vi negre com el blanc han sofert un descens en la seva producció, de l'ordre del -4,1% i del -2,3% respectivament.

La Taula 2 resumeix les dades de producció i comercialització del vi de la terra Illa de Menorca des de l'any 2003. Els Gràfics 1 i 2 il·lustren aquestes dades.

Quant a la comercialització, en el 2007 s'ha produït un increment del +81,6% respecte de l'any anterior i s'han venut 36.353 litres de vi. Per tipus de vi, el 47,4% del total comercialitzat (és a dir, 17.242 litres) ha estat de vi blanc, que ha mostrat un creixement +69,6%. Les vendes de vi negre, que representen el 41,4% del total comercialitzat, han augmentat en el 2007 en un +75,1%, amb 15.069 litres. I el vi rosat, que és el minoritari encara que ha tri-

plicat les seves vendes en el 2007, representa només l'11,2% del total venut.

Les Illes Balears suposen el destí més important del vi de la terra Illa de Menorca, amb el 97,2% de les vendes totals fetes a la comunitat autònoma. Aquestes vendes locals s'han incrementat en un +82,8% respecte de l'any anterior. Les vendes a la península han estat un +47,1% superiors a les de 2006 però només representen el 2,8% del total comercialitzat.

Cal fer menció que, a diferència de l'any anterior, a l'any 2007 no s'han realitzat vendes fora del territori nacional.

El preu de venda mitjà s'ha situat en 6,90 €/L en el 2007, preu que s'ha reduït en un -29,2% respecte del 2006. El valor total dels productes comercialitzats ha estat de 250.607€, un +28,6% més que l'any anterior.

#### Norma legal

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, de 25 de novembre de 2005, per la qual s'estableixen les normes per a la utilització de la menció "vi de la terra Illa de Menorca" BOIB núm. 181, d'1 de desembre de 2005.

### 3.5. Vi de la terra de Formentera



L'Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 3 d'agost de 2004 estableix les condicions que han de reunir els vins elaborats a l'illa de Formentera per poder utilitzar la menció vi de la terra de Formentera.

L'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 25 d'abril de 2007 modifica l'anterior i inclou la varietat de raïm viognier per elaborar vi blanc amb la denominació vi de la terra de Formentera.

#### Zona geogràfica

Tenen dret a la utilització de la menció *vi de la terra de Formentera* els vins obtinguts íntegrament de raïms produïts a l'illa de Formentera.

#### Varietats de raïm autoritzades

- Raïm blanc: malvasia, premsal blanc (moll), chardonnay i viognier.
- Raïm negre: monestrell, fogoneu, ull de llebre, cabernet sauvignon i merlot.

#### Control

Per poder fer ús de la menció "*vi de la terra de Formentera*", els operadors s'han de sotmetre a un sistema de control, del qual destaca l'ús en l'etiquetatge d'una numeració oficial atribuïda per la Direcció General d'Agricultura.

Taula 1

#### Tipus i característiques dels vins

Tipus	Graduació alcohòlica adquirida mínima	Acidesa total mínima	Acidesa volàtil (vins no sotmesos a criança)	Anhidrid sulfúric Màxim
Blancs	11,5°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Rosats	12,0°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Negres	12,5°	4'5 g/L d'àcid tartàric	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 150 mg/L Més de 5 g sucre/L: 200 mg/L



**Dades de producció i comercialització**

En l'actualitat, existeixen dos vincultors que elaboren vi de la terra de Formentera.

El 2007, la superfície total de vinya veremada ha estat un +15,6% superior a la de l'any anterior, amb un total de 13,33 hectàrees. Gairebé un 60% d'aquesta superfície, unes 8,05 ha, es cultiva amb varietats negres; mentre que la superfície restant, unes 5,28 ha, es dediquen al cultiu de varietats blanques.

La Taula 2 recull totes les dades de producció i comercialització del vi de la terra de Formentera des del seu inici l'any 2004.

El 2007 ha estat el tercer any en què s'ha comercialitzat el vi de la terra de Formentera. Respecte de l'any anterior, les vendes han estat un +88,9% superiors amb una quantitat total de vi comercialitzat de 17.137 litres. Per tipus de vi, el negre ha incrementat la seva comercialització en un +86,4% i ha representat el 44% del total de les vendes; el vi rosat, que ha mostrat un incre-

Taula 2

		2004	2005	2006	2007	Variació 07/06
<b>Viticultors (nre.)</b>		1	2	2	3	+1
<b>Superfície vinya (ha)</b>	Blanc	-	3,35	3,55	5,28	48,7%
	Negre	6,5	7,98	7,98	8,05	0,9
	<b>Total</b>	<b>6,5</b>	<b>11,33</b>	<b>11,53</b>	<b>13,33</b>	<b>15,6%</b>
<b>Producció raïm (Kg)</b>	Blanc	-	643	9.097	10.685	17,5
	Negre	14.296	35.929	41.117	29.449	-28,4%
	<b>Total</b>	<b>14.296</b>	<b>36.572</b>	<b>50.214</b>	<b>40.134</b>	<b>-20,1%</b>
<b>Cellers (nre.)</b>		1	2	2	2	=
<b>Producció de Vi (hL)</b>	Blanc	-	3,6	53,7	63,76	18,7%
	Negre	69,3	162,7	198,5	138,50	-30,2%
	Rosat	33,1	62,5	52,5	36,05	-31,3%
	<b>Total</b>	<b>102,4</b>	<b>228,8</b>	<b>304,7</b>	<b>238,31</b>	<b>-21,8%</b>
<b>Comercialització de Vi (hL)</b>	Blanc	-	-	-	42,35	-
	Negre	-	-	40,9	76,23	86,4
	Rosat	-	26,32	49,8	52,79	6,0%
	<b>Total</b>	-	<b>26,32</b>	<b>90,7</b>	<b>171,37</b>	<b>88,9%</b>
<b>Comercialització Vi segons mercat de destí (hL)</b>	Illes Balears	-	26,32	67,7	113,99	68,4
	Espanya	-	-	21	54,78	160,9
	UE	-	-	2	1,07	-46,5
	3r país	-	-	-	1,52	-
	<b>Total</b>	-	<b>26,32</b>	<b>90,7</b>	<b>171,37</b>	<b>88,9%</b>
<b>Facturació total (€)</b>		-	<b>17.284</b>	<b>108.716</b>	<b>194.008</b>	<b>78,4%</b>

Malgrat aquest increment en la superfície de vinya, la producció de raïm l'any 2007 ha estat un -20,1% inferior a la de l'any anterior, i se situa en 40.134 quilos. Per tipus de raïm, el majoritari és el negre, que representa el 73,4% del total, encara que la seva producció s'ha reduït en un -28,4%. Les varietats de raïm blanc representen el 26,6% restant, amb 10.685 kg vermats, valor que ha experimentat un augment del +17,5% respecte del 2006.

La producció total de vi de la terra de Formentera en el 2007 ha estat de 23.831 litres, la qual cosa suposa un descens del -21,8% respecte del 2006. Per tipus de vi, el negre és el més representatiu, amb el 58% del total; el segueixen el vi blanc i el vi rosat, que representen el 27% i el 15%, respectivament.

ment més moderat (+6,0%), ha representat el 25% i el 31% restant ha estat de vi blanc, que ha iniciat la seva comercialització en el 2007.

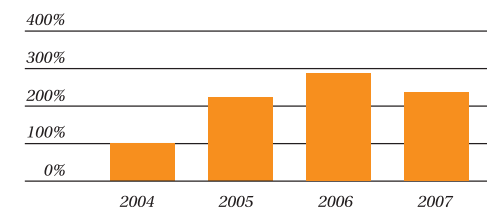
Els Gràfics 1 i 2 mostren les evolucions de la producció i la comercialització del vi de la terra de Formentera.

Quant als mercats de comercialització, el destí principal del vi de la terra de Formentera són les Illes Balears, que representen el 66,5% de les vendes totals, amb gairebé 114 hL. Cal destacar el fet que en el 2007 les vendes realitzades a la península s'incrementaren en un +160,9% i passaren de representar el 23% de la comercialització total en el 2006 a representar el 32% en el 2007.

Les exportacions foren minoritàries, ja que només suposaren l'1,5% de les vendes

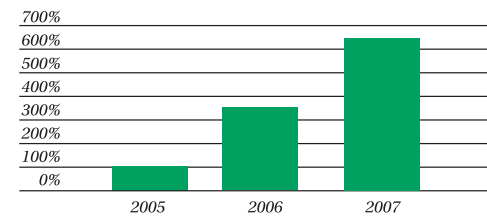
Gràfic 1

**Evolució de la producció total de Vi (2004-2007) Índex 100% / Any 2004**



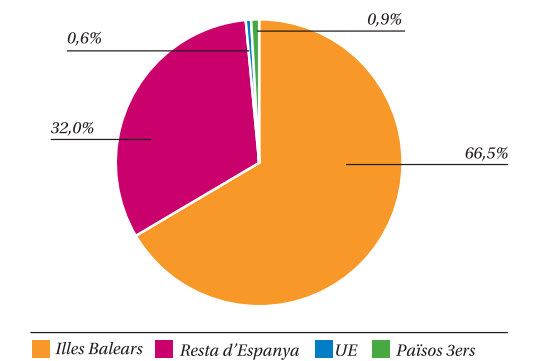
Gràfic 2

**Evolució de la comercialització total Vi (2005-2007) Índex 100% / Any 2005**



Gràfic 3

**Mercats de comercialització vi de la terra Formentera 2007**



**Norma legal**

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, de 3 d'agost de 2004, per la qual es regula la denominació "vi de la terra de Formentera" per a la designació de vins de taula produïts a l'illa de Formentera. BOIB núm. 110, de 10 d'agost de 2004.
- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 25 d'abril de 2007, per la qual es modifica l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 3 d'agost de 2004, per la qual es regula la denominació "vi de la terra de Formentera" per a la designació de vins de taula produïts a l'illa de Formentera. BOIB núm. 66, de 3 de maig de 2007.

de vi de la terra de Formentera. Cal destacar que el 2007 ha estat el primer any en què s'han produït vendes a països tercers, amb uns 152 litres venuts als Estats Units.

El Gràfic 3 representa la distribució dels diferents mercats de destí del vi de la terra de Formentera.

El preu mitjà de venda del vi de la terra de Formentera en el 2007 ha estat d'11,32 €/L, fet que suposa un reducció del -5,5% respecte del preu de l'any anterior. Malgrat aquesta baixada del preu, i degut a l'important increment en la comercialització total, en el 2007 s'ha donat un important increment de la facturació total, que ha resultat de 194.008 €, un +78,4% superior a la facturació obtinguda durant el 2006.



### 3.6. Vi de la terra Mallorca

L'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 13 d'abril de 2007 regula la indicació geogràfica 'Mallorca' per als vins amb dret a la menció tradicional 'vi de la terra' produïts a l'illa de Mallorca.

La Resolució de 10 de maig de 2007 del director general d'Agricultura regula la utilització del logotip per al vi de la terra Mallorca.

#### Zona geogràfica

La zona de producció de raïm, d'elaboració i d'embotellat del vi amb dret a la menció 'vi de la terra Mallorca' comprèn tots els municipis de l'illa de Mallorca.

Tenen dret a la utilització de la menció *vi de la terra Mallorca* els vins elaborats íntegrament amb raïms produïts a Mallorca i envasats a la zona de producció.

#### Varietats de raïm autoritzades

- Raïm blanc: premsal (moll), chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d' Alexandria, moscatell de gra menut, parellada, riesling i sauvignon blanc.
- Raïm negre: callet, manto negre, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monestrell, sirà, ull de llebre i pinot noir.

#### Dades de producció i comercialització

El 2007, uns 111 viticultors han produït raïm destinant a l'elaboració de vi de la terra Mallorca. La superfície total de vinya ha estat de 270,17 hectàrees. Gairebé un 84% d'aquesta superfície, unes 227 ha, es cultiva amb varietats negres; mentre que la superfície restant, unes 43 ha, es dediquen al cultiu de varietats blanques.

La producció de raïm ha estat de 1.512.161 quilos. Per tipus de raïm, el majoritari és el negre, que representa el 83% del total, uns 1.259.375 kg; mentre que les varietats de raïm blanc representen el 17% restant, amb 252.786 kg vermats.

El 2007 ha estat el primer any en què s'ha produït vi de la terra Mallorca, amb un total de 8.592 hectolitres. Per tipus de vi, el negre és el més representatiu, amb el 77% del total; el segueixen el vi blanc i el vi rosat, que representen el 19% i el 4%, respectivament.

El 2007 també ha estat el primer any en què s'ha comercialitzat el vi de la terra Mallorca. S'han venut un total de 502,69 hectolitres, dels quals el 96,7% ha estat vi negre (uns 486,13 hL) i el 3,3% restant de vi blanc (16,56 hL).

Quant als mercats de comercialització, el destí principal del vi de la terra Mallorca són les Illes Balears, que representen el 77,5% de les vendes totals, amb gairebé 390 hL. La península suposa només el 0,8% de la comercialització total, amb uns 400 litres.

Les exportacions suposaren el 21,7% de les vendes de vi de la terra Mallorca. Les vendes

Taula 1

#### Tipus i característiques dels vins

Tipus	Graduació alcohòlica adquirida mínima	Acidesa volàtil (vins no sotmesos a criança)	Anhidrid sulfurós Màxim
Blancs	10,5°	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Rosats	11,0°	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 200 mg/L Més de 5 g sucre/L: 250 mg/L
Negres	11,5°	0,8 g/L (exp. en ac. acètic)	Secs: 150 mg/L Més de 5 g sucre/L: 200 mg/L

#### Control

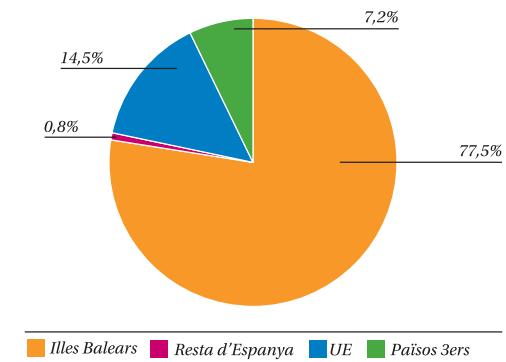
Per poder fer ús de la menció "*vi de la terra Mallorca*", els operadors s'han de sotmetre a un sistema de control, del qual destaca l'ús en l'etiquetatge de la numeració oficial atribuïda per la Direcció General d'Agricultura.

dins la Unió Europea representen el 67% de les exportacions i es destinen principalment a Alemanya, que rep el 93% de les vendes comunitàries i el 62% del total exportat. Les vendes extracomunitàries suposen el 33% restant i destaca Suïssa com a destí majoritari.

El Gràfic 1 representa la distribució dels diferents mercats de destí del vi de la terra Mallorca.

Gràfic 1

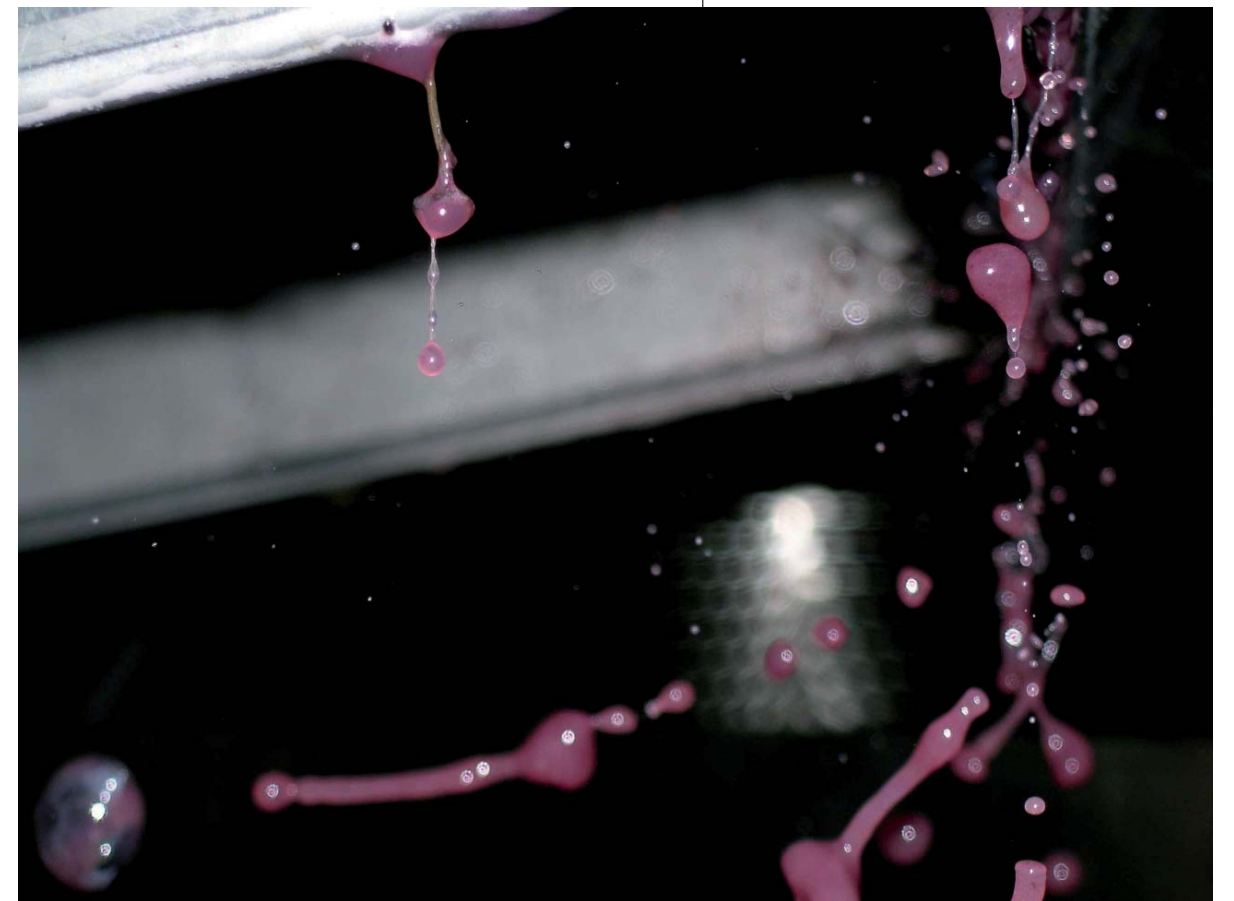
#### Mercats de comercialització vi de la terra Mallorca 2007



El preu mitjà de venda de vi de la terra Mallorca en el 2007 ha estat de 7,60 €/L i la facturació total ha resultat de 382.009 €.

#### Norma legal

- Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca, de 13 d'abril de 2007, per la qual es reconeix i es regula la indicació geogràfica 'Mallorca' per als vins amb dret a la menció tradicional 'vi de la terra' produïts a l'illa de Mallorca. BOIB núm. 57, de 17 d'abril de 2007.
- 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. BOIB núm. 77, de 24 de maig de 2007.



## II. BEGUDES ESPIRITUOSES



1

### GENERALITATS

A les Illes Balears existeixen actualment quatre begudes espirituoses emparades per indicacions geogràfiques, que són: Herbes de Mallorca, Herbes Eivissenques, Gin de Menorca i Palo de Mallorca. Les seves dades de **comercialització** es mostren, expressades en litres, a la *Taula 1*.

Taula 1

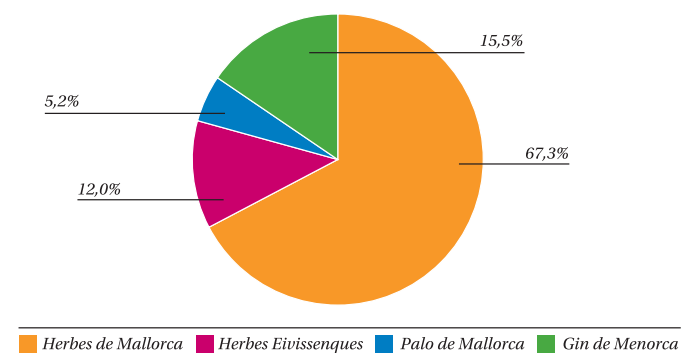
Comercialització (L)	2006	2007	Variació 2007/2006
Herbes de Mallorca	1.353.923	1.353.216	-0,05%
Gin de Menorca	340.810	311.088	-8,72%
Herbes Eivissenques	271.134	241.418	-10,96%
Palo de Mallorca	118.641	104.566	-11,86%
<b>Total</b>	<b>2.084.508</b>	<b>2.010.288</b>	<b>-3,56%</b>

La comercialització global ha estat en el 2007 inferior a la de l'any anterior en un -3,56%, amb més de 2 milions de litres venuts. Per tipus de begudes, són les Herbes de Mallorca les més venudes, ja que representen el 67,3% del total comercialitzat, seguides del Gin de Menorca i les Herbes Eivissenques, amb un 15,5% i un 12%, respectivament. El Palo de Mallorca, en darrer lloc, representa el 5,2%. El *Gràfic 1* mostra aquestes dades.

Aquesta reducció en les vendes de begudes espirituoses continua amb la tendència general del seu consum en els darrers anys. Segons les dades del MAPYA<sup>1</sup>, durant el període 2001-2006 la taxa de variació interanual (TVI) per al consum de begudes alcohòliques a Espa-

Gràfic 1

**Distribució de la comercialització total segons tipus de producte 2007**



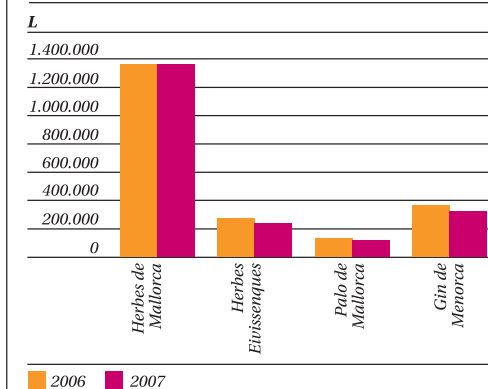
nya ha estat de -0,7%. Per sectors, la tendència de consum del mateix període varia molt, amb una TVI de +1,5% a les llars i de -1,4% en el sector HORECA (hoteleria, restauració i cafeteria).

Actualment, les begudes espirituoses tradicionals tenen greus dificultats per dur a terme la seva comercialització per diferents factors, com són: una reducció del consum d'alcohol determinada per les mesures en matèria de conducció de vehicles, una marcada competència de preus, una concentració del consum en un nombre reduït de begudes -principalment de whisky, brandi, ginebra i rom-, una concentració empresarial molt important i un canvi d'hàbits de consum a begudes de baix contingut alcohòlic (cervesa o noves begudes combinades), entre d'altres.

Tots aquests motius dificulten molt la comercialització de les begudes alcohòliques en general. En el cas de les begudes espirituoses amb indicació geogràfica de les Illes Balears, el 2007 tampoc ha estat un any positiu, ja que la seva comercialització s'ha reduït en un -3,56% respecte del 2006. Especialment negatiu ha estat per a les Herbes Eivissenques i el Palo de Mallorca, que han mostrat les reduccions més importants (-10,96% i -11,86% respectivament).

Gràfic 2

**Volum de comercialització Begudes Espirituoses 2007**



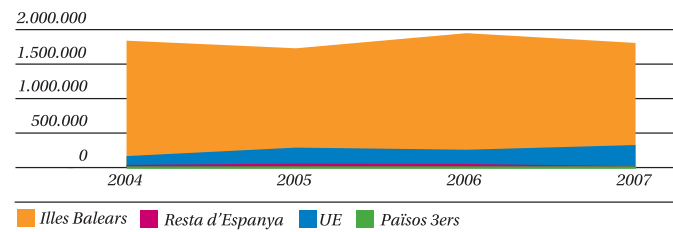
El *Gràfic 2* mostra els valors de comercialització d'aquestes begudes, els obtinguts en el 2007 i els valors respecte de l'any anterior.

Pel que fa als **mercats de comercialització**, la comunitat autònoma suposa el destí principal de les begudes espirituoses amb indicació geogràfica de les Illes Balears. Encara que en el 2007 s'han reduït les vendes locals en un -6%, aquestes han representat el 83,6% del total comercialitzat.

El Gràfic 3 mostra l'evolució de la comercialització total de les begudes espirituoses produïdes a les Illes Balears, segons els mercats de destí.

Gràfic 3

**Evolució dels mercats de comercialització de les begudes espirituoses de la CAIB (2004-2007)**



Alguns dels factors que han donat lloc a aquesta reducció de les vendes dins la CAIB han estat: la prohibició del seu transport en els avions com a equipatge de ma, la qual cosa ha fet que no es duguin com a obsequi; la recessió econòmica, que ha determinat la compra de més unitats però de menor contingut i, per tant, de menor preu; l'envelliment dels consumidors i la manca d'incorporació de nous consumidors.

Les vendes a la resta de l'Estat espanyol són les que han mostrat una major reducció (-69,5%) i només representen el 0,8% del total comercialitzat. En el 2007, únicament han augmentat les vendes d'Herbes de Mallorca, encara que es manté la seva quota molt reduïda. Els motius més significatius són la situació actual del mercat, que sofreix una marcada recessió, i la gran competència d'elaboradors i distribuïdors que segueixen una política de preus molt agressiva.

En el 2007 les exportacions s'han incrementat en un +28% respecte de l'any anterior i han representat el 15,6% de les vendes totals. Les vendes a la UE han augmentat considerablement en el 2007 (+28,5%), amb un total de 311.670 litres venuts, que suposen el 15,5% de les vendes totals. El destí comunitari principal és Alemanya, que ha rebut el 68,7% de les vendes exteriors. Especialment important i positiu ha estat el comportament d'aquest país per a les exportacions, ja que ha mostrat una bona predisposició dels seus consumidors a conèixer i mantenir un record positiu dels produc-

tes de les illes. Altres països europeus que cal destacar són: Itàlia, Holanda i Regne Unit.

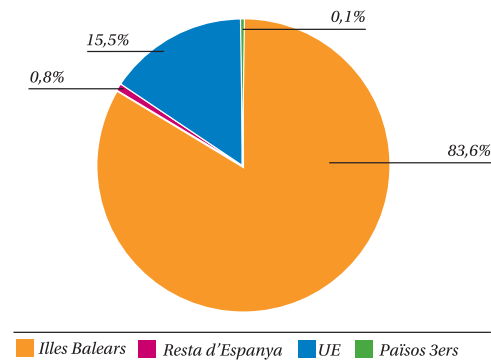
En canvi, les vendes a països tercers s'han reduït en el 2007 en un -14,2%, i únicament representen el 0,1% del total comercialitzat, amb uns 2.351 litres, venuts principalment a Andorra.

Per tipus de producte, les Herbes de Mallorca són la beguda que més s'exporta, ja que representen el 64,8% de les exportacions totals. Seguides del Gin de Menorca i les Herbes Eivissenques, que suposen el 22,7% i el 11,9%, respectivament i, en darrer lloc, el Palo de Mallorca, que només representa el 0,6% del total exportat.

El Gràfic 4 mostra la distribució dels mercats de comercialització del total de les begudes espirituoses amb denominació geogràfica de les Illes Balears.

Gràfic 4

**Distribució de la comercialització total segons mercat de destí 2007**

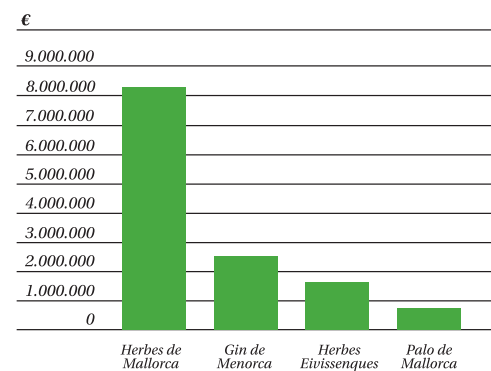


Quant al **valor** dels productes comercialitzats en el 2007, la facturació total ha estat de 13,1 milions d'euros, un +1,2% més que el 2006.

La importància econòmica de les diferents begudes espirituoses emparades per denominacions geogràfiques de les Illes Balears es mostra al Gràfic 5.

Gràfic 5

**Importància econòmica de les Begudes Espirituoses 2007**



2

**INDICACIÓ GEOGRÀFICA HERBES DE MALLORCA**



Les **Herbes de Mallorca** són un producte genuí de l'illa de Mallorca i es defineixen com una beguda espirituosa anisada obtinguda bàsicament per l'extracció d'aromes de diverses plantes de la pròpia illa, com ara el fonoll, romaní, herba llúisa, camamilla, llimoner, taronger i tarongí.

Tradicionalment, aquesta beguda espirituosa anisada ha tengut una gran acceptació a Mallorca, tant pels seus propis habitants com pels visitants, ja sigui elaborada de manera casolana com també a nivell industrial.

Amb l'aprovació del Reglament de la indicació geogràfica Herbes de Mallorca, *Ordre del Conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002*, es pretén per una part protegir el nom geogràfic i, per altra, evitar la competència deslleial i garantir la qualitat del producte.

Les Herbes de Mallorca tenen un color que va del verd a l'ambre amb distintes intensitats i matisos, en què es detecten una rica multiplicitat d'aromes que envolten l'olor de l'anís. Els intervals de dolçor són molt amples.

El Reglament de la IG Herbes de Mallorca estableix les següents característiques químiques:

- Grau alcohòlic adquirit: 20-50% volum.
- Contingut màxim en metanol: 0,5 g/hl d'alcohol a 100% vol.
- Contingut màxim de substàncies volàtils: èsters (expressats en acetat d'etil): 300 ppm; aldehids (expressats en acetalde-

hids): 90 ppm; acidsa volàtil (expressada en àcid acètic): 150 ppm; furfural: 15 ppm; alcohols superiors (expressats en alcohol amílic): 225 ppm.

- Contingut màxim de metalls pesants: arsènic: 0,8 ppm; plom: 1 ppm; zinc: 10 ppm; coure: 10 ppm. El total de metalls pesants expressats en plom no pot ser superior a 40 ppm.

En funció del contingut en sucres i del grau alcohòlic adquirit, es diferencien tres tipus d'Herbes de Mallorca:

- **Herbes de Mallorca dolces:** amb un grau alcohòlic mínim del 20% i un mínim de 300 g/litre de sacarosa.
- **Herbes de Mallorca mesclades:** amb un grau alcohòlic mínim del 25% i un contingut de sucres comprès entre 100 i 300 g/l. Aquesta tipologia ha estat la resposta comercial a la demanda dels consumidors, en els propis bars, de mesclats d'herbes dolces i seques. Els cambriers agafaven una botella en cada mà i les abocaven amb una gran habilitat al tassó o la copa, simultàniament, perquè quedessin ben mesclades.
- **Herbes de Mallorca seques:** amb un grau alcohòlic mínim del 35% i un màxim de 100 g/litre de sacarosa.

Taula 1

	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Nombre d'elaboradors	7	9	8	8	8	=
Producció (L)	1.114.213	1.162.668	1.193.689	1.358.678	1.368.326	0,7%
Comercialització per tipus (L)						
Dolces		414.721	378.257	474.232	475.130	0,2%
Seques		301.963	261.043	309.436	271.978	-12,1%
Mesclades		449.163	542.627	570.254	606.109	6,3%
<b>Total</b>		<b>1.165.847</b>	<b>1.181.929</b>	<b>1.353.923</b>	<b>1.353.217</b>	<b>-0,05%</b>
Comercialització per destí (L)						
Illes Balears	1.000.384	1.065.450	994.155	1.201.769,00	1.147.735	-4,5%
Resta d'Espanya	550	1.264	190	1.254,60	2.071	65,1%
UE	100.129	97.098	187.583	150.284,00	202.637	34,8%
Països 3ers	2.000	2.034	0	615,68	774	25,7%
<b>Total</b>	<b>1.103.063</b>	<b>1.165.847</b>	<b>1.181.929</b>	<b>1.353.923</b>	<b>1.335.217</b>	<b>-0,05%</b>
Preus de venda €/L	4,90	4,63	5,37	5,73	6,07	5,9%
Valor dels productes comercialitzats €	5.434.175	5.393.990	6.345.120	7.753.848	8.222.636	6,0%

**Dades de producció i comercialització**

En l'actualitat existeixen 8 elaboradors d'Herbes de Mallorca, els mateixos que a l'any 2006. La producció total en el 2007 ha estat d'1.368.326 litres, un +0,7% superior a la de l'any anterior.

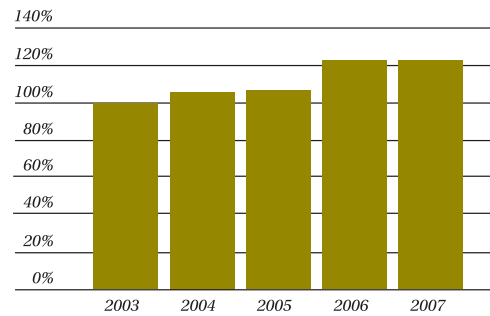
La Taula 1 recull totes les dades de producció i comercialització de les Herbes de Mallorca des del 2003.

La comercialització de les Herbes de Mallorca s'ha mantingut estable i ha assolit en el 2007 fins als 1.353.216 litres. El mercat de les Illes Balears és el principal destinatari d'aquest producte, amb gairebé el 84,8% de les vendes. La comercialització a la resta d'Espanya, encara que s'ha incrementat en un +65% respecte del 2006, només suposa el 0,1% del total.

El Gràfic 1 mostra l'evolució de la comercialització de les Herbes de Mallorca en els darrers cinc anys.

Gràfic 1

**Evolució de la comercialització Herbes de Mallorca 2003-2007. Índex 100%. Any 2003**



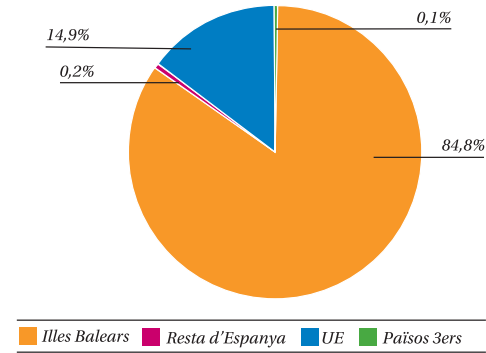
Les exportacions, respecte de 2006, s'han incrementat en un +34,8% i han representat el 15% del total comercialitzat. Les vendes exteriors es realitzaren majoritàriament a la UE i, més concretament, a Alemanya, que ha estat el destí principal dins el mercat internacional. Les vendes a països comunitaris representen el 99,6% de les exportacions totals, mentre que les vendes a països tercers només representen el 0,4% de les exportacions, amb 774 litres venuts a Israel i Andorra.

Pel fet que les dades de comercialització són facilitades pels elaboradors, aquestes no reflecteixen la presència real de les Herbes de Mallorca en els diferents mercats. Una gran part de la comercialització de les Herbes de Mallorca es fa a través de distribuïdors, per la qual cosa alguns elaboradors no tenen informació sobre el lloc final de comercialització del producte.

El Gràfic 2 mostra la distribució dels mercats de comercialització de les Herbes de Mallorca.

Gràfic 2

**Mercats de comercialització Herbes de Mallorca 2007**

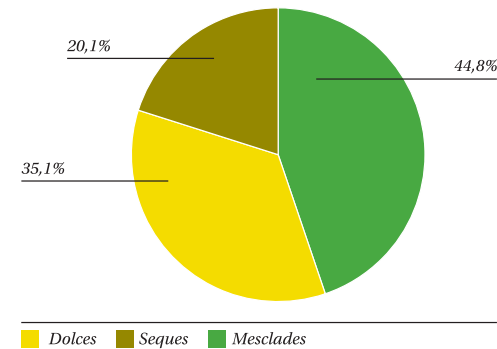


Quant als tipus d'Herbes de Mallorca, les més venudes són les mesclades (amb gairebé el 45% de les vendes totals), seguides de les dolces (amb un 35% del total) i en darrer lloc les seques (amb un 20%). Cal tenir en compte que les Herbes de Mallorca seques són les que tenen una major graduació alcohòlica (mínim 35% vol.) i per tant un major preu degut als impostos especials, la qual cosa pot ser una limitació a l'hora de la comercialització.

El Gràfic 3 representa la distribució de les vendes segons els tipus d'Herbes de Mallorca a l'any 2007.

Gràfic 3

**Comercialització d'Herbes de Mallorca per tipus (Dolces, Seques, Mesclades) 2007**



El preu de venda de les Herbes de Mallorca l'any 2007 s'ha situat al voltant dels 6,07€/L, un preu que ha augmentat gairebé un 6% respecte de l'any anterior. Les Herbes de Mallorca seques són les més cares, pel seu major contin-

gut en alcohol, amb un preu que pot arribar fins als 9,00 €/L. Més econòmiques són les Herbes de Mallorca mesclades i dolces, que es comercialitzen a preus que oscil·len entre els 3,75 €/L i 7,25 €/L.

A causa de la pujada del preu de les Herbes de Mallorca i a l'estabilitat de la comercialització del producte respecte del 2006, la facturació total ha estat moderadament superior a la del 2006 (+6%), amb un valor total dels productes comercialitzats que ha estat de 8.222.636 euros.

**Norma legal**

- Ordre de 30 de setembre de 2002, del conseller d'Agricultura i Pesca, per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i s'aprova el seu reglament. BOIB núm. 122, de 10 d'octubre de 2002.



## INDICACIÓ GEOGRÀFICA GIN DE MENORCA

El Gin de Menorca és un producte genuí de l'illa de Menorca que, per la seva tradició històrica i qualitat diferenciada i reconeguda, és un fidel representant dels productes tradicionals.

El Gin de Menorca és una beguda espirituosa incolora i transparent, amb marcat sabor a ginebró, elaborada exclusivament a l'illa de Menorca i obtinguda per destil·lació en alambins de coure que treballen amb foc directe de llenya.

Taula 1

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
<b>Producció (L)</b>	353.187	338.187	344.502	328.355	371.597	296.818	284.881	333.392	351.366	316.584	346.332	9,4%
<b>Comercialització (L)</b>												
Illes Balears	283.540	266.209	255.327	269.406	273.418	240.904	262.769	292.150	277.070	263.760	230.600	-12,6%
Resta d'Espanya	51.107	47.199	56.152	63.615	65.464	9.777	7.597	11.571	8.746	15.057	9.184	-39,0%
UE	14.973	18.508	15.587	17.481	39.660	15.855	17.197	21.034	52.480	60.073	70.045	16,6%
País 3er	300	300	863	366	1737	1.882	863	1.158	1.824	1.920	1.259	-34,4%
<b>Total</b>	<b>349.920</b>	<b>332.216</b>	<b>327.929</b>	<b>350.868</b>	<b>380.279</b>	<b>268.418</b>	<b>288.426</b>	<b>325.913</b>	<b>340.120</b>	<b>340.810</b>	<b>311.088</b>	<b>-8,7%</b>
<b>Preus venda (€/L)</b>	-	-	-	6,31	6,7	6	6,70	7,04	7,42	7,84	7,80	-0,6%
<b>Valor productes comercialitzats (€)</b>	-	-	-	2.213.977	2.547.869	1.610.508	1.932.454	2.320.382	2.477.940	2.502.533	2.425.329	-3,1%

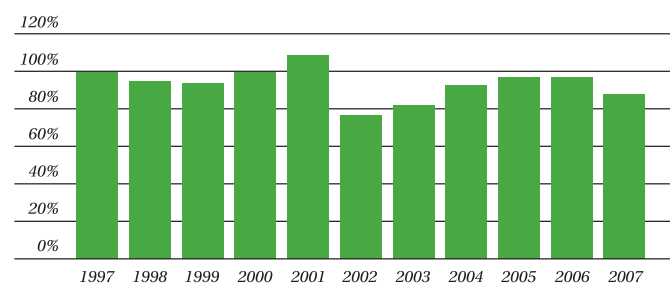
Els destil·lats del Gin de Menorca presenten un grau alcohòlic d'entre el 30% i el 43% en volum.

Les matèries primeres emprades en l'elaboració del Gin de Menorca són:

- Baies (fruit) de ginebró (*Juniperus communis*).
- Alcohol: alcohol etílic obtingut per destil·lació i/o rectificació, prèvia fermentació

Gràfic 1

### Evolució de la comercialització Gin de Menorca (1997-2007) Índex 100% / Any 1997



alcohòlica, de productes agrícoles. L'alcohol utilitzat és natural d'origen agrícola.

- Aigua.

### Dades de producció i comercialització

La Taula 1 recull les dades de producció i comercialització del Gin de Menorca des del 1997.

Des de l'inici de la indicació geogràfica a l'any 1997, només existeix un elaborador de Gin de Menorca.

En el 2007, la producció ha estat superior en un +9,4% respecte de l'any anterior i s'ha produït un total de 346.332 litres. En canvi, les vendes s'han reduït en un -8,7%, amb 311.088 litres comercialitzats.

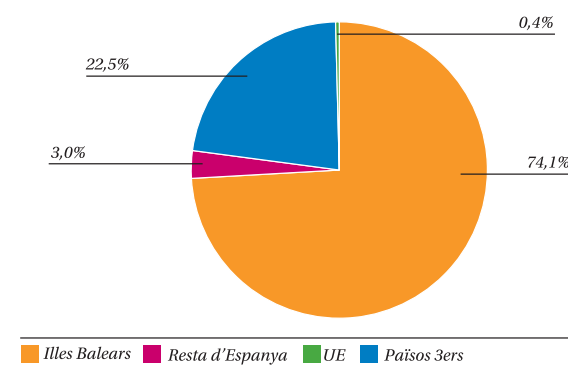
El Gràfic 1 mostra l'evolució de la comercialització de Gin de Menorca des de l'any 1997. S'observa la baixada que s'ha produït en el 2007, que trenca l'estabilitat assolida en el 2006 i la tendència a la recuperació des darrers quatre anys.

Els mercats de comercialització del Gin de Menorca es representen en el Gràfic 2.

Podem veure que, encara que s'ha produït un descens del -12,6%, la major part de la comercialització es fa a les Illes Balears. En el 2007 s'han venut uns 230.600 litres dins de la comunitat autònoma, la qual cosa representa al voltant del 74% del total comercialitzat.

Gràfic 2

### Mercats de comercialització de Gin de Menorca 2007



Les vendes a la península han estat les que han mostrat un major descens en el 2007 (-39,0%) i han representat el 3% del total.

Les exportacions, que suposen el 23% restant de la comercialització total, s'han incrementat en un +15% respecte del 2006.

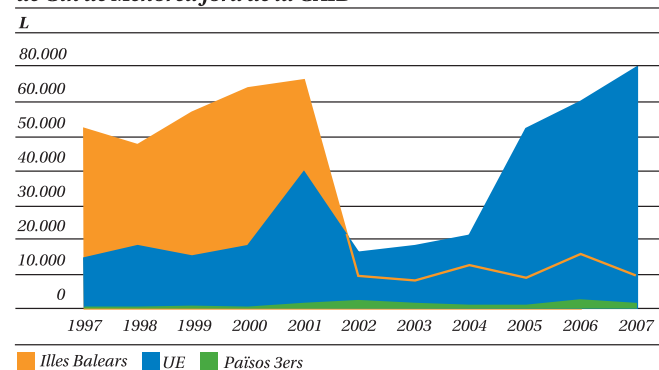
La UE suposa el segon destí principal del Gin de Menorca, amb el 22,5% del total comercialitzat. En el 2007, les vendes comunitàries arribaren als 70.000 litres de producte, un +16,6% més que l'any anterior, que foren venuts a països com Alemanya i Regne Unit.

Les vendes a països tercers han estat en el 2007 un -34,4% inferior a les realitzades en el 2006, amb uns 1.259 litres venuts a Andorra i Japó.

El Gràfic 3 mostra l'evolució de la comercialització fora de la comunitat autònoma. Com ja s'ha dit anteriorment, les Illes Balears representen el 74% de les vendes totals del Gin de Menorca. Ara bé, si ens centrem en la comercialització fora de les Illes Balears, podem veure que fins al 2001 es produïa sobre tot a Espanya. A partir del 2002, les vendes a la UE han estat superiors a les fetes a la resta d'Espanya. En el 2007 s'ha continuat amb

Gràfic 3

### Evolució (97-07) de la comercialització de Gin de Menorca fora de la CAIB



aquesta tendència i les vendes a la UE han suposat el 87% del total de les vendes fora de la comunitat autònoma.

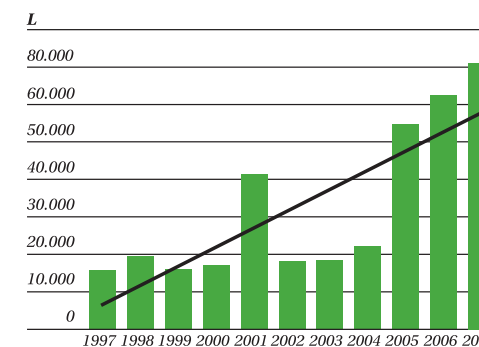
El Gràfic 4 mostra l'evolució de les exportacions de Gin de Menorca des de l'any 1997.

S'observa que, globalment, les exportacions mostren una tendència genèrica a l'alça des del 1997. Podem veure que en els tres darrers anys s'ha produït un augment considerable de les vendes exteriors. Així, en el 2007 s'ha incrementat un 15% respecte de l'any anterior.

Cal tenir en compte que s'han considerat com a vendes a la UE aquelles que fan els productors als distribuïdors i que, per tant, el destí final no és definitiu, ja que els distribuïdors poden vendre a diferents destins.

Gràfic 4

### Evolució (97-07) de l'exportació de Gin de Menorca



En el 2007, el preu de venda s'ha reduït lleugerament (-0,6%) respecte del 2006 i se situa en 7,80 €/L. El valor de la comercialització de Gin de Menorca en el 2007 ha estat de 2.425.329 €, un -3,1% menys que l'any 2006.

### Norma legal

- Decret 149/1997, de 21 de novembre, de la Conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria: *Reconeixement de la Denominació Geogràfica "Gin de Menorca" i aprovació del seu Reglament*. BOCAIB núm. 155, de 12 de desembre de 1997.

## INDICACIÓ GEOGRÀFICA HERBES EIVISSENQUES



Les Herbes Eivissenques són la beguda espirituosa anisada elaborada a Eivissa i obtinguda bàsicament per l'extracció d'aromes de diverses plantes procedents de la zona d'elaboració, com ara el fonoll, l'herba lluisa, l'espígol, la camamilla, etc., en presència d'altres plantes anisades com l'anís estrellat o l'anís verd.

L'extracció de les aromes es realitza amb els mètodes de *destil·lació* (en alambins de coure a foc lent), de *maceració en solució hidroalcohòlica* i/o *d'infusió en aigua bullint*.

Les Herbes Eivissenques presenten una coloració que va des del topazi o ambarí fins al verd, en funció de les plantes aromàtiques predominants.

Les Herbes Eivissenques presenten les característiques següents:

- Grau alcohòlic: 24-38% volum.
- Contingut en sucre: màxim 250g/l.
- Densitat relativa (20°C): inferior a 1,18 g/ml.

Les matèries primeres emprades en l'elaboració de les Herbes Eivissenques són:

- Plantes aromàtiques indicades en el Reglament.
- Alcohol: alcohol etílic obtingut per destil·lació i/o rectificació, prèvia fermentació alcohòlica, de productes agrícoles. L'alcohol utilitzat és natural d'origen agrícola.
- Sacarosa, en qualsevol de les seves presentacions per a ús alimentari.

### Dades de producció i comercialització

L'any 2007, la producció d'Herbes Eivissenques ha estat un -9,1% inferior respecte del 2006, amb uns 280.938 litres produïts. El volum de comercialització total, obtingut en el 2007 pels tres elaboradors d'Herbes Eivissenques, ha estat també inferior al valor de l'any anterior (-11%), amb un total de 241.418 litres comercialitzats.

Aquesta disminució, tant de la producció com de la comercialització de les Herbes Eivissenques, continua amb la situació de l'any anterior, que va suposar una aturada en la seva tendència a l'alça dels darrers anys. La *Taula 1* recull totes les dades de producció i comercialització des de l'any 2000.

El *Gràfic 1* mostra l'evolució del volum de comercialització de les Herbes Eivissenques durant el període 2000-2007. Podem observar que, com ja s'ha esmentat abans, en el 2007 s'ha produït una disminució de la comercialització, que atura la tendència a l'increment iniciada l'any 2003, encara que es manté una tendència general positiva.

Quant als mercats de destí, continua sent majoritari el comerç dins de la comunitat autònoma. Encara que en el 2007 s'ha produït un descens del -3,3% respecte de l'any anterior, les vendes realitzades dins la CAIB han representat gairebé el 83%.

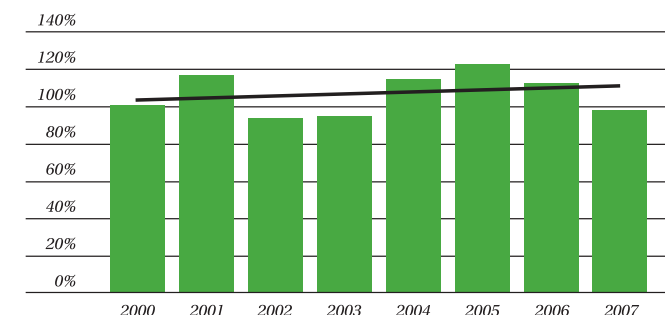
La comercialització a la resta d'Espanya també s'ha reduït en el 2007 (-87,9%), amb un total de 4.153 litres venuts a la península, que representen l'1,7% de les vendes totals.

Taula 1

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06	
Núm. d'elaboradors	2	2	2	2	2	3	3	3	=	
Producció (L)	242.863	281.894	269.153	211.093	276.327	323.690	309.069	280.938	-9,1%	
	Illes Balears	242.863	281.894	197.908	197.110	231.259	223.754	206.623	199.861	-3,3%
	Rest a d'Espanya			7.341	20.290	19.530	38.265	34.276	4.153	-87,9%
Comercialització (litres)				20.933	10.920	24.829	35.012	30.031	37.086	23,5%
	3r. país			120	120	162	204	318	318	55,9%
	<b>Total</b>	<b>242.863</b>	<b>281.894</b>	<b>226.182</b>	<b>228.440</b>	<b>297.193</b>	<b>271.134</b>	<b>241.418</b>	<b>-11,0%</b>	
Preu de venda (€/L)	6,56	6,82	5,96	5,48	6,27	6,57	6,89	7,19	4,3%	
Valor productes comercialitzats (€)	1.593.181	1.922.517	1.347.593	1.252.514	1.730.049	1.953.802	1.866.892	1.736.156	-7,0%	

Gràfic 1

### Evolució de la comercialització Herbes Eivissenques 2000-2007 Índex 100% / Any 2000



Les exportacions, en el 2007, han representat el 15,5% del total comercialitzat, uns 37.404 litres. Les vendes destinades a mercats estrangers s'han incrementat en un +23,7% respecte del 2006.

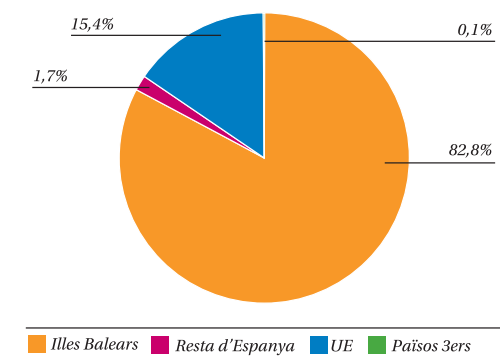
Per destins, els països de la UE constitueixen el destí majoritari i representen el 99,2% de les exportacions totals, amb uns 37.086 litres comercialitzats dins el mercat europeu. Cal destacar Alemanya, amb el 29,4% de total exportat.



El *Gràfic 2* mostra la distribució dels mercats de comercialització de les Herbes Eivissenques en el 2007.

Gràfic 2

### Mercats de comercialització Herbes Eivissenques 2007



El preu de venda s'ha incrementat en un +4,3%, passant de 6,89 €/L en el 2006 a 7,19€/L en el 2007. Encara que han augmentat els preus, com que s'ha produït una caiguda de les vendes, en el 2007 el valor dels productes comercialitzats ha estat un -7% inferior al del 2006, i se situa en 1.736.156 €.

El preu de venda s'ha incrementat en un 4,8%, passant de 6,57 €/L en el 2005 a 6,89€/L en el 2006. Encara que han augmentat els preus, com que s'ha produït una caiguda de les vendes, en el 2006 el valor dels productes comercialitzats ha estat un -4,4% inferior al del 2005, i se situa en 1.866.892 €.

### Norma legal

- Decret 216/1996, de 12 de desembre, de la conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria: *Reconeixement de la denominació geogràfica "Herbes Eivissenques" i aprovació del seu Reglament*. BOCAIB núm. 9, de 21 de gener de 1997.

## INDICACIÓ GEOGRÀFICA PALO DE MALLORCA



El Palo de Mallorca és un licor fosc i viscos, elaborat per la infusió de quina, genciana i sacarosa caramel·litzada amb alcohol etílic d'origen agrícola.

La zona d'elaboració del Palo de Mallorca és l'illa de Mallorca.

El Palo de Mallorca presenta les característiques següents:

- Grau alcohòlic: 25-36% volum.
- Contingut en sucres: 300-500 g/l.
- Densitat relativa (20°C): 1.1200-1.1780 g/ml.

Taula 1

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
<b>Nombre d'elaboradors</b>	7	7	8	9	8	8	8	=
<b>Producció (L)</b>	<b>167.688</b>	<b>115.548</b>	<b>121.165</b>	<b>130.405</b>	<b>99.040</b>	<b>120.754</b>	<b>113.821</b>	<b>-5,7%</b>
Illes Balears	155.949	109.488	116.257	122.402	95.059,76	116.270	102.556	-11,8%
Resta d'Espanya	3.354	1.250	147	121	4,80	200	78	-61,0%
<b>Comercialització (L)</b>	<b>8.385</b>	<b>3.460</b>	<b>4.169</b>	<b>3.879</b>	<b>1.960</b>	<b>2.170</b>	<b>1.932</b>	<b>-11,0%</b>
UE	0	1.350	1.100	1.500	0	1	-	-
3r. país	0	1.350	1.100	1.500	0	1	-	-
<b>Total</b>	<b>167.688</b>	<b>115.548</b>	<b>121.673</b>	<b>127.902</b>	<b>97.025</b>	<b>118.641</b>	<b>104.566</b>	<b>-11,9%</b>
<b>Preu de venda (€/L)</b>	<b>4,46 €/L</b>	<b>5,30 €/L</b>	<b>5,30 €/L</b>	<b>5,02 €/L</b>	<b>6,84 €/L</b>	<b>7,20 €/L</b>	<b>7,18 €/L</b>	<b>-0,3%</b>
<b>Valor productes comercialitzats</b>	<b>748.000 €</b>	<b>612.627 €</b>	<b>644.641 €</b>	<b>642.109 €</b>	<b>663.790 €</b>	<b>853.737,77 €</b>	<b>750.738,36 €</b>	<b>-12,1%</b>

Les matèries primeres emprades en l'elaboració del Palo de Mallorca són:

- Quina: escorça de diversos arbres del gènere *Cinchona*.
- Genciana: arrels seques de la planta perenne *Gentiana lutea L.*
- Alcohol: alcohol etílic obtingut per destil·lació i/o rectificació, prèvia fermentació alcohòlica, de productes agrícoles. L'alcohol utilitzat és natural d'origen agrícola.
- Sacarosa, en qualsevol de les seves presentacions per a ús alimentari.

En l'elaboració de Palo de Mallorca no s'utilitzen en cap cas olis essencials ni colorants artificials. Els únics colorants que poden emprar-se són infusions o maceracions de productes naturals o sucre caramel·litzat.

### Dades de producció i comercialització

Actualment, existeixen 8 elaboradors de Palo de Mallorca, que han produït en el 2007 un total de 113.821 litres, la qual cosa representa un descens de gairebé el -6% respecte del 2006.

La Taula 1 resumeix les dades de producció i comercialització de Palo de Mallorca des de l'any 2001.

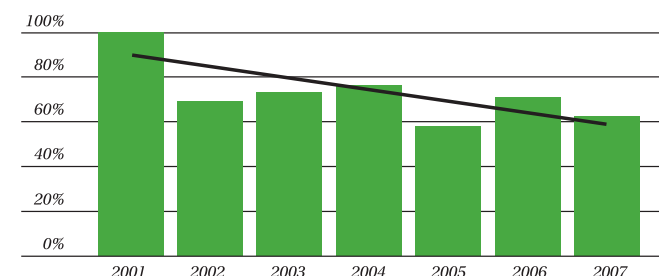
El volum de comercialització també ha mostrat un marcat descens, de l'ordre del -11,9%, respecte de 2006. El Gràfic 1 mostra l'evolució de la comercialització de Palo de

Mallorca durant el període del 2001 al 2007. S'observa que, malgrat l'alternança de pujades i baixades, la tendència general és clarament negativa durant aquest període.



Gràfic 1

Evolució de la comercialització de Palo de Mallorca 2001-2007. Índex 100% / Any 2001



Quant als mercats de comercialització, el destí majoritari del Palo de Mallorca han estat les Illes Balears, on es realitzaren el 98% de les vendes. Respecte del 2006, s'ha produït un descens del -11,8%, amb uns 102.557 litres comercialitzats a la comunitat autònoma. També cal destacar l'important descens de les vendes a la península, que ha estat de l'ordre del -61%. Aquestes vendes només representen el 0,1% de la comercialització total.

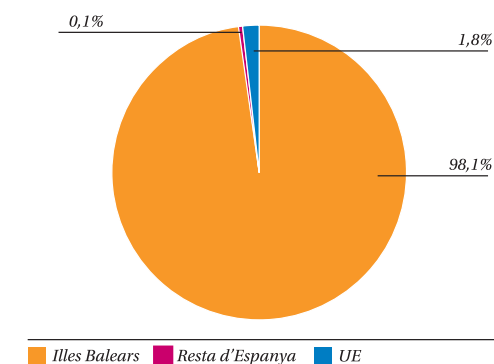
Les exportacions es realitzen bàsicament a la UE i representen l'1,8% restant del total comercialitzat. En el 2007, s'han exportat un total de 1.931 litres, un -11% menys que a l'any anterior, que han estat venuts íntegrament a Alemanya. La presència de Palo de Mallorca a tercers països ha estat pràcticament nul·la.



El Gràfic 2 mostra la distribució dels mercats de comercialització de Palo de Mallorca.

Gràfic 2

Mercats de comercialització de Palo de Mallorca 2007



El preu de venda del Palo de Mallorca en el 2007 s'ha situat al voltant dels 7,18 €/L, un preu que es manté estable respecte de l'any anterior.

L'any 2007, a causa del descens en les vendes del Palo de Mallorca i l'estabilitat del seu preu, la facturació total ha estat un -12,1% inferior a la del 2006. El valor total del producte comercialitzat ha estat de 750.738 euros.

### Norma legal

- Ordre de 22 de desembre de 1993, del conseller d'Agricultura i Pesca del Govern Balear: *Aprovació del Reglament de la denominació geogràfica Palo de Mallorca*. BOCAIB núm. 4, de 8 de gener de 1994.





# III. ALIMENTS



## GENERALITATS

A les Illes Balears existeixen actualment quatre aliments emparats per denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, que són: DOP Formatge Mahón-Menorca, DOP Oli de Mallorca, IGP Sobrassada de Mallorca i IGP Ensaimada de Mallorca.

La comercialització global de tots ells ha estat en el 2007 de més de 5 milions de quilos/litres, amb un increment general del 1,6% respecte del 2006.

Existeix, però, un clar predomini de dos dels productes, que representen el 94,7% del volum total comercialitzat, que són el Formatge Mahón-Menorca i la Sobrassada de Mallorca, i ocupen els dos primers llocs en el rànquing general de tots els productes amb denominació de qualitat i indicació geogràfica de Balears.

La *Taula 1* mostra les dades de comercialització dels quatre productes amb denominació de qualitat i la seva variació respecte del 2006.

Taula 1

Denominació de Qualitat	Volum de comercialització (mil kg o L)	Variació 07/06
Formatge Mahón-Menorca	2.465,6	2,1%
Oli de Mallorca	84,1	2,7%
Sobrassada de Mallorca	2.487,9	3,2%
Ensaimada de Mallorca	192,8	-20,1%
<b>Total</b>	<b>5.230,4</b>	<b>1,6%</b>

Pel que fa als mercats de comercialització, la nostra comunitat autònoma suposa el destí principal d'aquests productes. Les vendes a la resta d'Espanya són especialment importants per a la Sobrassada de Mallorca, que ven el 74,9% del total a la península. Cal destacar també el cas del Formatge Mahón-Menorca, amb un 22,7% del total comercialitzat a la península.

En relació a les exportacions, globalment han representat el 4,9% del total comercialitzat en el 2007. Cal destacar que aquestes

vendes exteriors han mostrat un creixement del +8,1% respecte del 2006.

L'Oli de Mallorca és el producte amb un major percentatge de volum de comercialització destinat al mercat internacional, ja que l'11% de les vendes totals, uns 9.200 litres, s'han comercialitzat fora d'Espanya durant el 2007. Predomina la UE com a destí estranger, concretament Alemanya, on s'han augmentat les vendes en un +56% respecte del 2006. Les vendes a països tercers són minoritàries (3,7% del total comercialitzat) i es destinen a països com el Japó, Canadà, Noruega i Veneçuela, entre d'altres. Cal destacar que en el 2007 s'ha duplicat la quantitat d'oli venut al Japó, país que representa el segon destí principal de l'Oli de Mallorca.

Pel que fa al Formatge Mahón-Menorca, en el 2007 s'han incrementat les exportacions en un +16%, amb més de 215.000 quilos de producte destinats al mercat exterior. Respecte del total comercialitzat, s'ha exportat el 8,7%, principalment a països tercers. Destaquen els EUA, que suposen el destí principal de les exportacions amb el 73,7% del total exportat. Dins de la UE cal destacar països com Alemanya, Dinamarca i Àustria.

Les exportacions de Sobrassada de Mallorca a països de la UE han mostrat un comportament negatiu, ja que s'han reduït en un -45,7% respecte del 2006. En canvi, les vendes a països tercers han estat un +6% superior i s'han destinat principalment a Andorra. Globalment, les exportacions de Sobrassada de Mallorca només han representat el 0,8% del total comercialitzat en el 2007.

En relació a la comercialització dels aliments amb denominació d'origen o indicació geogràfica de les Illes Balears, cal considerar en primer lloc la influència de l'evolució dels punts de compra per part dels consumidors. Així, d'acord amb les dades del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació<sup>1</sup> (MAPYA), fins al mes de novembre de 2007 s'ha

<sup>1</sup> WWW.MAPA.ES (2007). "La alimentación mes a mes. Noviembre 2007".

continuat amb la tendència a l'increment de la quota de mercat dels supermercats i hipermercats (que ha estat del +7%), mentre que la quota de les botigues tradicionals i altres establiments han mostrat creixements més moderats (+3%).

D'acord amb altres fonts, com el de la revista *Eurocarne*<sup>2</sup> (publicació internacional del sector càrnic) o el que publica NIELSEN en el seu portal web (febrer 2008), la quota de mercat dels quatre principals grups de distribució alimentària en Espanya han anat creixent en els darrers anys, la qual cosa confirma la concentració empresarial en la distribució comercial. L'estudi de NIELSEN afirma que la gran distribució ha crescut un +3% en el 2007 i ja realitzen quasi el 70% de les vendes totals d'aliments de consum bàsic envasats; mentre que el nombre de botigues tradicionals i petits supermercats s'ha reduït en un -2% respecte de 2006.

Així mateix, cal destacar que les marques pròpies d'aquestes empreses distribuïdores han anat augmentant la seva participació, pel fet que són productes més econòmics i que gaudeixen de les posicions més valorades en els lineals. Segons NIELSEN, la quota d'aquestes marques ha arribat en el 2007 fins el 25,9% del total de les vendes d'aliments envasats.

Aquesta evolució de la quota i la distribució de mercat a favor de les mitjanes i grans superfícies repercuteix positivament en aquells productes que es comercialitzen fraccionats i envasats, mentre que perjudica als formatges i embotits tradicionals, que generalment es venen al tall en presència del consumidor. Per tant, és aquest un factor important a tenir en compte, ja que limita la seva competitivitat, en especial per productes com el Formatge Mahón-Menorca i de la Sobrassada de Mallorca, aliments amb una quota de mercat molt important a les botigues tradicionals.

Tenint tot això en consideració i avaluant les tendències que el MAPYA publica en el seu llibre *"La Alimentación en España"*<sup>3</sup>, podem fer una anàlisi de les evolucions dels productes de Balears exposats en aquest capítol:

- Durant el període 2001-2006, el **consum de formatge** a Espanya ha mostrat una tendència general negativa, amb una Taxa de Varia-

ció Interanual<sup>4</sup> (TVI) de -1,4%. El consum per càpita mostra una tendència negativa més marcada, ja que la TVI és de -3,0%.

En el cas del *Formatge Mahón-Menorca*, les vendes a la península han augmentat un +11,6% en el 2007, increment que s'ha d'avaluar molt positivament dins del mercat dels formatges espanyols, especialment en un marc en què es redueix el consum d'aquest producte. Això indica que el Formatge Mahón-Menorca és cada vegada més consumit pels espanyols i desplaça altres formatges, fet que posa de manifest la seva gran competitivitat.

Pel que fa referència a les vendes de Formatge Mahón-Menorca fora del territori nacional, en el 2007 s'han incrementat tant les exportacions comunitàries (+19%) com les realitzades a països tercers (+15%). Aquests increments concorden amb el que exposa l'article de la revista ILE<sup>5</sup>, que afirma que la demanda de formatge ha crescut molt en els estats membres, a causa de l'augment del consum dinàmic en els darrers anys. Segons les previsions, el consum continuarà la seva tendència a l'alça durant el període 2007-2014, de manera especialment ràpida en els estats de recent incorporació a la UE.

Així mateix, l'article afirma que les exportacions de formatge produït a països de la UE s'han incrementat en el període 2003-2007 i que es preveu una continuació d'aquest augment en els propers anys.

- Pel que fa al **consum d'embotits curats** a Espanya durant el període 2001-2006, la TVI ha estat de -1,8% per al total consumit i de -3,3% per al consum per càpita. El volum de comercialització de la *Sobrassada de Mallorca*, que ha augmentat globalment un +3,2% en el 2007, indica que aquest producte evoluciona favorablement, en contra de la tendència a la baixa del consum d'embotits curats a l'estat espanyol. Es tracta d'un resultat positiu, donades les dificultats que actualment limiten la seva competitivitat, com són l'increment en la producció d'altres embotits curats a Espanya en els darrers anys, i el preu del producte.

<sup>4</sup>TVI: la taxa de variació interanual indica l'increment mitjà anual del consum en el període indicat.

<sup>5</sup>ILE (Industrias lácteas españolas, de enero-febrero 2008). "La UE necesita aumentar su producción láctea para responder a la alta demanda".

<sup>2</sup>EUROCARNE (revista núm. 163, de enero-febrero 2008). "La distribución alimentaria en España".

<sup>3</sup>MAPYA (Madrid 2007). "La alimentación en España".

Segons l'estudi de NIELSEN<sup>6</sup>, la Sobrassada de Mallorca ha millorat el seu posicionament en els establiments en règim d'autoservei, que són els que més estan creixent en els darrers anys. Un altre factor que ha afavorit la millora de la quota de mercat a les Illes Balears és que la Sobrassada de Mallorca està ocupant el buit que han deixat els productes de les tradicionals matances familiars, que any darrera any disminueixen.

- L'evolució del **consum** a Espanya de productes de **pastisseria**, amb els quals competeix l'*Ensaïmada de Mallorca*, ha estat positiva en el període 2001-2006, amb una TVI de +3,8% per al consum total i de +2,2% per al consum per càpita. Comparant amb aquestes dades, la situació de l'*Ensaïmada de Mallorca* en el 2007 no ha estat positiva, ja que la seva comercialització ha disminuït un -20%. En relació a aquesta disminució, cal tenir en compte diversos factors que han contribuït de diferent manera: per una banda, l'entrada en vigor de la nova normativa sobre el transport de líquids com a equipatge de mà, que durant uns dies va crear erròniament la notícia de la seva prohibició; a més, durant el darrer trimestre de 2007, es va tancar la botiga de l'aeroport dedicada exclusivament a la venda d'*Ensaïmada de Mallorca*, la qual cosa va repercutir de manera important en les seves vendes. Per altra banda, l'*Ensaïmada de Mallorca* es ven majoritàriament en els forns, en presència del consumidor, i no tant als establiments de lliure servei, que són els que més han crescut en els darrers anys. Un tercer factor que afecta negativament a la comercialització d'*Ensaïmada de Mallorca* és el fet que, com a berenar o postres, ha de competir amb un gran nombre de productes de pastisseria industrial i amb un nombre cada vegada més elevat d'altres productes (productes làctics, cereals, gelats, etc).

El **valor de comercialització** de les quatre denominacions de qualitat en el 2007 s'ha mantingut pràcticament estable, amb un petit descens de l'ordre del -0,3% respecte del 2006.

<sup>6</sup>NIELSEN (2007). "Impacto de la campaña de publicidad de Sobrassada de Mallorca".

La facturació total ha estat de més de 30,2 milions d'euros.

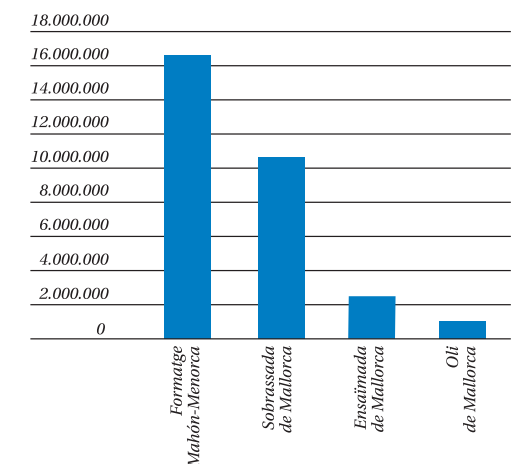
Per productes, destaquen les vendes de Formatge Mahón-Menorca i de Sobrassada de Mallorca, que en conjunt representen el 88,9% del total facturat.

L'augment més significatiu respecte del 2006 ha estat el de l'Oli de Mallorca, amb un valor dels productes comercialitzats un +11% superior a l'any anterior. El Formatge Mahón-Menorca també ha mostrat un increment del seu valor de comercialització obtingut en el 2007, de l'ordre del +7,7% respecte de l'any anterior. En canvi, pel que fa a la Sobrassada de Mallorca i a l'*Ensaïmada de Mallorca*, ambdós productes han tingut resultats negatius, amb facturacions inferiors a les del 2006 en un -7% i un -20% respectivament.

El *Gràfic 1* mostra la importància econòmica dels quatre aliments protegits amb denominacions de qualitat i indicacions geogràfiques de les Illes Balears.

Gràfic 1

**Importància econòmica dels aliments amb DOP i IGP de les Illes Balears 2007**



## DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA FORMATGE MAHÓN-MENORCA



El Formatge Mahón-Menorca és un formatge de pasta prensada, de textura ferma i amb sabor i aroma característics dels formatges tradicionalment elaborats a Menorca. La forma del formatge és la d'un paral·lelepípede amb els cantells i arestes arrodonits. La crosta del Formatge Mahón-Menorca és de consistència compacta, greixosa i de color variable entre groc i marró-groguenc. Els ulls de la pasta del Formatge Mahón-Menorca són escassos, de forma més o menys arrodonida i distribuïts irregularment; la seva dimensió és variable, sense superar la d'un pèsol. Les peces del Formatge Mahón-Menorca tenen un pes d'entre 1 i 4 kg.

Es distingeixen dos tipus de formatge, segons el tractament previ que ha sofert la llet emprada en l'elaboració del formatge protegit:

- *Formatge Mahón-Menorca*: elaborat amb llet sotmesa a algun procés i/o mètode de conservació a les formatgeries industrials autoritzades.
- *Formatge Mahón-Menorca Artesà*: elaborat amb llet crua a les formatgeries artesanes autoritzades.

Cadascun dels dos tipus de formatge anteriors es denominen *curats* si la maduració ha estat com a mínim de 150 dies, o bé es denominen *semicurats* si el temps de maduració ha estat inferior.

### 1. Delimitació de la zona geogràfica

Les zones de producció de llet, elaboració, fabricació i maduració dels formatges protegits amb la denominació d'origen Mahón-Menorca comprenen l'àrea natural de l'illa de Menorca.

### 2. Normes de producció i elaboració

La llet que s'utilitza en l'elaboració del formatge protegit és exclusivament de vaca de les races *frisona*, *maonesa* o *menorquina* i *parda alpina*. L'alimentació del bestiar respon a les

pràctiques tradicionals de l'illa de Menorca. Les vaques es munyen amb la màxima cura i només es destina a l'elaboració de Formatge Mahón-Menorca la llet que compleix les condicions precises d'higiene i qualitat.

La llet que s'utilitza en l'elaboració de formatge protegit és sencera, neta, sense conservants i amb una composició equilibrada entre greixos i proteïnes, de manera que el producte final tingui un contingut en matèria grassa no inferior al 38% (ES).

La llet se sotmet a algun tractament de conservació o no, segons el tipus de formatge a elaborar, com s'indica a l'apartat anterior.

La primera fase del procés d'elaboració és el quallat amb la dosi de quall necessària, es posa en motlles especials o bé entre una tela de cotó (*fogasser*), per tal d'eliminar el sèrum i donar cohesió a la pasta del formatge.

El premsat es realitza en premses mecàniques o pneumàtiques, i posteriorment se sala el formatge per immersió de les peces en una salmorra saturada durant un màxim de 48 hores.

La maduració dels formatges emparats per la DOP Mahón-Menorca utilitza les pràctiques de volteig i neteja necessàries fins que el formatge adquireix les seves característiques peculiars i tradicionals. Sovint l'escorça es tracta periòdicament amb oli d'oliva.



### 3. Dades de producció i comercialització

La *Taula 1* mostra l'evolució de les ramaderies en producció, les vaques productores de llet i les formatgeries i maduradors de la denominació d'origen protegida Mahón-Menorca des del 1994.

Taula 1

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Ramaderies	244	193	182	197	167	153	156	151	154	140	127	133	138	141	+3
Vaques	5.107	4.053	4.650	4.650	5.178	5.205	5.557	5.443	5.795	5.438	5.233	5.427	6.323	6.957	+634
Formatgeries Artesanals	58	46	34	47	43	39	33	30	39	33	30	26	27	28	+1
Formatgeries Industrials	7	8	8	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	7	+1
Maduradors	16	14	11	11	11	13	10	11	10	10	10	11	12	16	+4

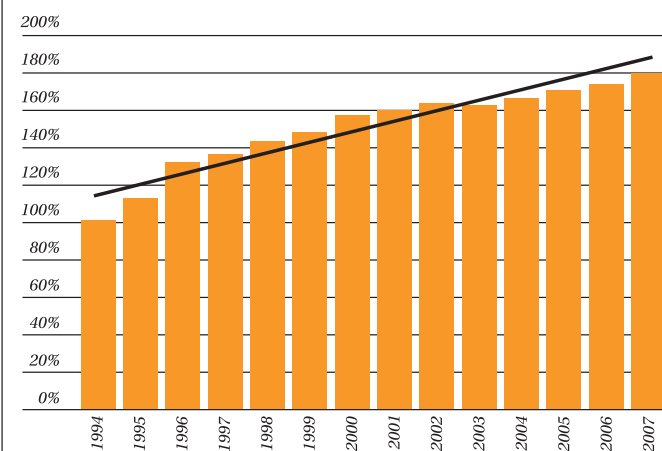
En el 2007, el nombre total de ramaderies ha estat de 141, tres més que l'any anterior. Ara bé, comparant les dades d'enguany amb les dades de fa 13 anys, cal comentar que han desaparegut 103 granges. D'altra banda, el nombre de vaques ha anat augmentant: l'any 1994 la mitjana de vaques per ramaderia era de 20,9 mentre que en el 2007 ha estat de 45,3. Això indica que el sector productor s'ha concentrat, és a dir, que les ramaderies que treballen a l'actualitat ho fan amb una major quantitat d'animals.

Taula 2

Comercialització	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Mahón-Menorca (Tones)	1.088	1.258	1.489	1.527	1.578	1.622	1.711	1.727	1.831	1.829	1.838	1.923	2.017	2.013	-0,2%
Mahón-Menorca Artesà (Tones)	281	270	298	327	367	392	421	467	393	369	418	393	397	453	13,9%
Total (Tones)	1.369	1.528	1.787	1.854	1.945	2.014	2.132	2.194	2.224	2.198	2.256	2.316	2.414	2.466	2,1%

Gràfic 1

Evolució de la comercialització Total de Formatge DOP Mahón-Menorca (1994-2007) / Índex 100% any 1994



De la mateixa manera, el nombre de formatgeries artesanes s'ha reduït molt si es compara amb les dades de l'any 1994, sense afectar negativament la producció, sinó que es concentra la producció de formatge en un nombre menor d'empreses.

La producció total de formatge emparat per la DOP Mahón-Menorca ha estat en el 2007 un +2,1% superior a la de l'any anterior, i ha assolit els 2.465.610 kg de formatge protegit, uns 51.300 kg més que en el 2006.

Pel que fa a la comercialització del producte, en el 2007 també s'ha incrementat respecte del 2006, en un +2,1%. Segons el tipus de formatge emparat, el comportament ha estat molt diferent: la comercialització del Formatge Mahón-Menorca s'ha mantingut pràcticament estable (-0,2%); mentre que el

Formatge Mahón-Menorca Artesà ha mostrat un creixement molt marcat, de l'ordre del +14%. La *Taula 2* mostra les dades de comercialització des de l'any 1994.

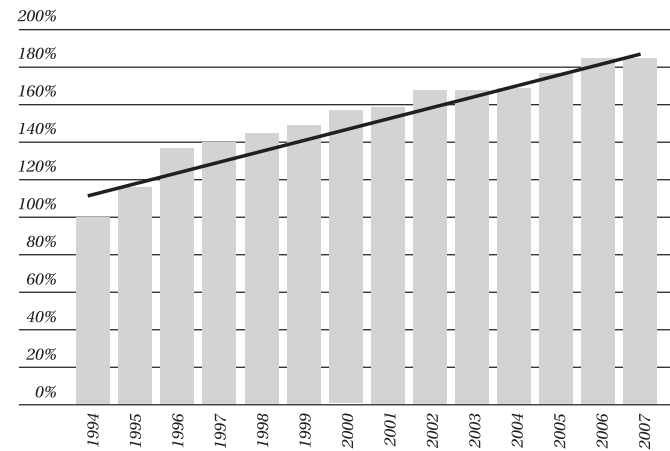
Els *Gràfics 1, 2 i 3* permeten visualitzar aquestes dades de comercialització de manera global i diferenciada, per als dos tipus de formatge i pel total. La tendència en els tres casos és clarament positiva.

A la *Taula 3* es mostren les dades de comercialització del Formatge Mahón-Menorca, segons els diferents mercats de destí.

Globalment, la comercialització a l'any 2007 ha estat un +2,1% superior a la del 2006. De les vendes nacionals, cal destacar el descens que han experimentat les vendes a l'illa de Mallorca (-3,7%), encara que continua representat el destí majoritari del Formatge Mahón-Menorca, amb un total de 1.219 tones venudes.

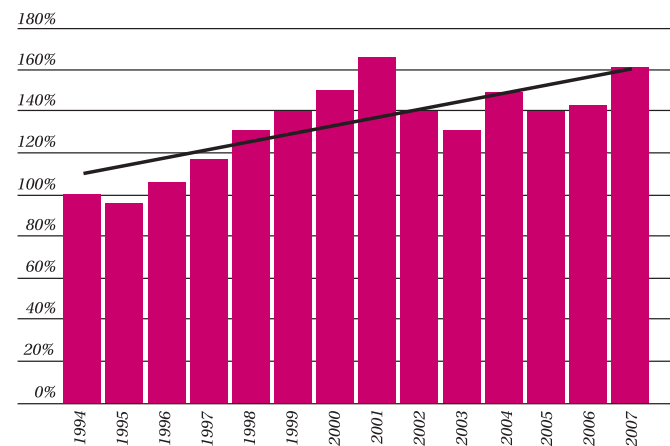
Gràfic 2

**Evolució de la comercialització de Formatge DOP Mahón-Menorca (1994-2007) Índex 100% / Any 1994**



Gràfic 3

**Evolució de la comercialització de Formatge DOP Mahón-Menorca Artesà (94-07) Índex 100% / Any 1994**



Taula 3

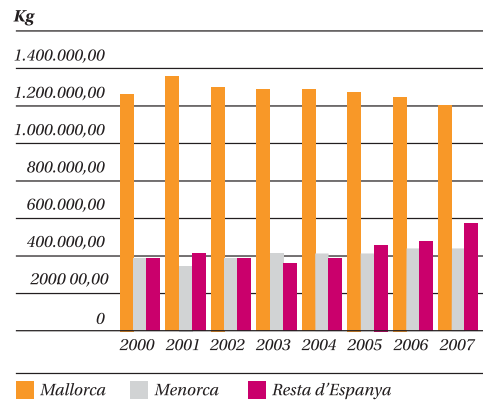
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Mallorca				1.280.473 <sup>1</sup>	1.334.980 <sup>2</sup>	1.321.546 <sup>3</sup>	1.291.114	1.289.723	1.277.346	1.265.621	1.218.857	-3,7%
Menorca				392.403	360.232	404.990	422.611	438.648	420.907	462.515	472.825	2,2%
Restat d'Espanya	1.816.854	1.899.161	1.943.400	392.403	423.803	404.990	368.927	400.146	483.752	500.854	558.793	11,6%
Exportacions a països de la UE	19.859	30.452	32.833	30.019	29.301	32.148	32.761	36.176	34.908	40.475	48.160	19,0%
Exportacions a països tercers	17.975	14.991	37.890	36.251	45.349	60.425	82.320	91.577	98.905	144.846	166.975	15,3%
<b>Total</b>	<b>1.854.688</b>	<b>1.944.604</b>	<b>2.014.123</b>	<b>2.131.549</b>	<b>2.193.667</b>	<b>2.224.098</b>	<b>2.197.734</b>	<b>2.256.270</b>	<b>2.315.818</b>	<b>2.414.311</b>	<b>2.465.610</b>	<b>2,1%</b>

Les vendes a l'illa de Menorca han estat lleugerament superiors a les vendes del 2006 (+2,2%), amb uns 472.800 kg. Les vendes a la península, en canvi, han mostrat un creixement més marcat (+11,6%) i s'han venut uns 558.800 kg de formatge amb denominació d'origen.

El Gràfic 4 mostra l'evolució dels mercats de destí de comercialització dins el territori espanyol des de l'any 2000.

Gràfic 4

**Evolució dels mercats de comercialització al territori espanyol de la DOP Mahón-Menorca (2000-2007)**



Les exportacions han suposat el 8,7% del total comercialitzat en el 2007. Pel que fa al mercat a l'àmbit exterior, s'ha produït un augment tant en les vendes a països de la Unió Europea (+19,0%) com a països tercers (+15,3%).

El Gràfic 5 mostra la distribució dels mercats de comercialització del Formatge Mahón-Menorca en el 2007.

Podem veure que el principal mercat de destí del formatge és Mallorca, amb el 49,4% del total de vendes de la denominació d'origen, seguit de les vendes realitzades a la península (amb un 22,7%) i de les realitzades a l'illa de Menorca (amb un 19,2%).

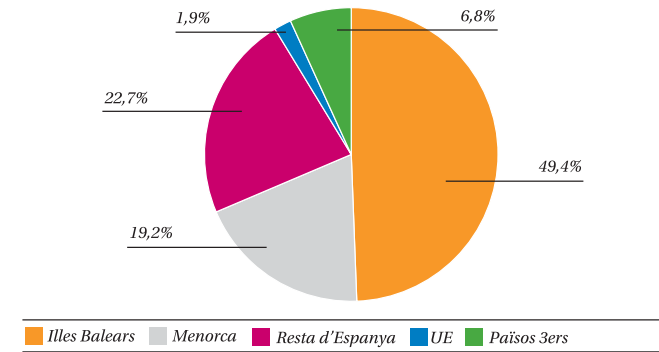
<sup>1</sup>Estimació del Consell Regulador de la distribució del mercat nacional 2000: 62% Mallorca, 19% Menorca i 19% la resta d'Espanya.

<sup>2</sup>Estimació del Consell Regulador de la distribució del mercat nacional 2001: 63% Mallorca, 17% Menorca i 20% la resta d'Espanya

<sup>3</sup>Estimació del Consell Regulador de la distribució del mercat nacional 2002: 62% Mallorca, 19% Menorca i 19% la resta d'Espanya

Gràfic 5

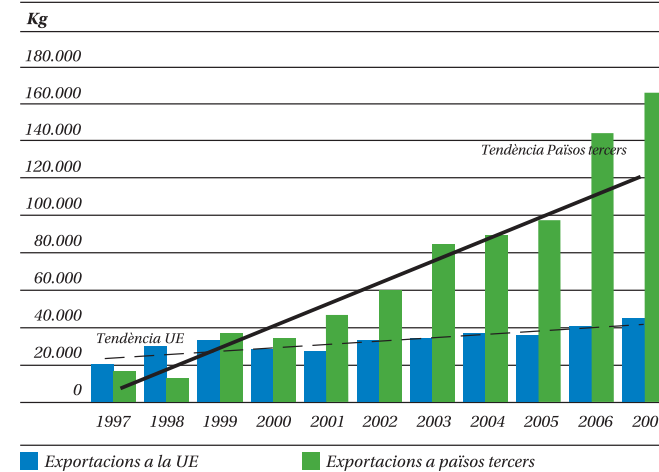
**Mercats de comercialització de Formatge DOP Mahón-Menorca 2007**



Les exportacions, tot i que representen una part minoritària de les vendes totals del Formatge Mahón-Menorca, continuen tenint un comportament molt positiu i han augmentat en el 2007 un 16,1% respecte del 2006. El Gràfic 6 mostra la tendència de les vendes internacionals en els darrers anys.

Gràfic 6

**Evolució de les exportacions de Formatge Mahón-Menorca (97-07)**



Les vendes de Formatge Mahón-Menorca a països de la UE han representat el 22,4% del total de les vendes exteriors realitzades en el 2007, uns 48.160 kg. El principal destí ha estat Alemanya, que ha rebut el 52,5% de les vendes comunitàries, uns 25.275 kg. Altres destins importants són: Dinamarca (amb el 12,0%), el Regne Unit (amb el 8,2%) i Àustria (amb el 7,7%).

Els països tercers han representat el 77,6% restant, amb uns 166.975 kg de producte emparat, venuts principalment als Estats Units, que suposen gairebé el 95% de les vendes extra-comunitàries i el 74% de les exportacions totals. Altres destins minoritaris són Mèxic, Austràlia i Canadà.

El preu per kg de formatge ha estat en el 2007 de 6,60 €, la qual cosa representa un augment del 5,4% respecte del 2006.

L'augment tant de les vendes de formatge amb DOP Mahón-Menorca com el del seu preu, han donat lloc a una facturació total de 16.273.026 euros, un 7,7% més que l'any anterior.



#### 4. Norma legal

El Reglament de la denominació d'origen protegida Mahón-Menorca es va publicar l'1 d'abril de 1985, i ha sofert tres modificacions. La reglamentació que s'aplica a la DOP és la següent:

- Decret 42/1985, d'1 d'abril de 1985, del Consell de Govern de les Illes Balears: *Reglament de la denominació d'origen "Mahón" i del seu Consell Regulador*. BOCAIB d'1 d'abril de 1985.
- Decret 89/1987, de 10 de setembre, del Govern Balear: *Modificació del Reglament de la denominació d'origen "Mahón" i del seu Consell Regulador*. BOCAIB núm. 118, de 19 de setembre de 1987.

- Decret 49/1993, de 10 de setembre, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca: *Modificació del Reglament de la denominació d'origen "Mahón" i del seu Consell Regulador*. BOCAIB núm. 73, de 15 de juny de 1993.
- Decret 52/1998, de 8 de maig, de modificació del Decret 42/1985, d'1 d'abril, pel qual s'aprova el Reglament de la denominació d'origen Mahón i del seu Consell Regulador. BOCAIB núm. 68, de 23 de juny de 1998.



## DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA OLI DE MALLORCA



La denominació d'origen Oli de Mallorca empara un oli d'oliva verge extra obtingut del fruit de *Olea Europea L.*, de les varietats mallorquina o empeltre, arbequina i picual, mitjançant procediments físics que garanteixen que l'oli conservi l'aroma, sabor i característiques de l'oliva.

### 1. Delimitació de la zona geogràfica

La zona de producció d'olives, d'elaboració i envasat de l'oli de Mallorca s'estén a tots el municipis de l'illa de Mallorca.

### 2. Normes de producció i elaboració

Les pràctiques de cultiu de la DO Oli de Mallorca són les tradicionals que tendeixen a aconseguir la millor qualitat de l'oli.

El termini màxim de temps que pot existir entre la collita de cada partida d'oliva i l'extracció del seu oli, no pot superar les 48 hores.

Les tècniques emprades en la manipulació i molturació de l'oliva i a l'extracció i conservació dels olis han de ser les que permetin obtenir productes de la màxima qualitat, mantenint els caràcters tradicionals dels olis de la zona de producció. Per això les tafones:

- a) Disposen d'instal·lacions per a la neteja i rentat del fruit.
- b) Empren tècniques correctes d'extracció.
- c) En el procés d'extracció dels olis, les masses es mantenen a temperatura que no perjudiqui les característiques sensorials del producte.
- d) Emmagatzemen l'oli d'oliva verge en condicions que garanteixin la seva millor conservació. Els trulls i dipòsits es construiran i re-vestiran de material inert i estaran tancats.

### Característiques químiques de l'Oli de Mallorca

Els olis protegits per la denominació d'origen Oli de Mallorca són olis d'oliva verges extra que responen a les característiques següents:

- Acidesa: no superior a 0,8
- Índex de peròxids: no superior a 18 meq O<sub>2</sub>/kg
- K<sub>270</sub>: no superior a 0,20
- Humitat: no superior al 0,1%
- Impureses: no superior al 0,1%

Als olis que romanguin a la tafona fins al mes d'octubre s'admetrà que l'índex de peròxids pugui assolir la xifra de 20 meq O<sub>2</sub>/kg.

### Característiques sensorials de l'Oli de Mallorca

En relació al moment de la recol·lecció i característiques organolèptiques, es diferencien dos tipus d'oli:

- "Fruitat", procedent de la collita més primerenca, de color entre verdós i groc, aromàtic i sabor lleugerament amarg i ametllat.
- "Dolç", procedent de la collita més tardana, de color entre groc palla i groc or, sabor dolç i sensació picant.

### 3. Dades de producció

La campanya de recollida d'oliva i producció d'oli va començar el novembre de 2006 i es va allargar fins al març de 2007.

La *Taula 1* recull les dades d'inscripció als diferents registres de la denominació d'origen des de l'any 2004.

Durant l'any 2007 es va produir una regularització de les inscripcions a la denominació d'origen, i es varen donar de baixa del registre del Consell Regulador aquelles plantacions que no havien lliurat oliva a cap tafona de la denominació d'origen en els darrers anys.

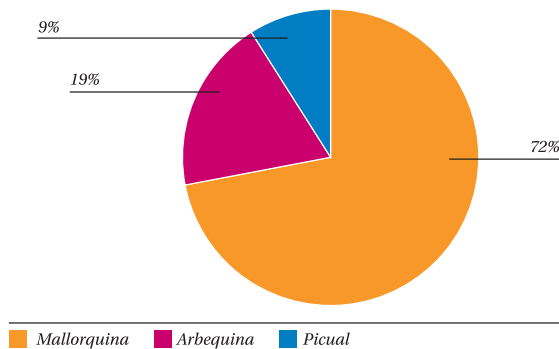
Taula 1

Denominació d'origen		2004	2005	2006	2007	Variació
<b>Oli de Mallorca</b>						
Nombre d'olivicultors		287	388	399	299	-25%
Superfície (ha)						
Mallorquina	1.500,19	1.761,59	1753,30	852,41	-51%	
Arbequina	144,83	239,35	254,76	224,20	-12%	
Picual	123,58	187,03	195,11	106,06	-46%	
<b>Total</b>	<b>1.768,60</b>	<b>2.187,97</b>	<b>2.203,78</b>	<b>1.182,67</b>	<b>-46%</b>	
Nombre d'arbres						
Mallorquina	143.212	176.822	178.534	120.461	-32%	
Arbequina	36.686	63.694	67.558	65.115	-4%	
Picual	20.857	33.638	35.037	20.543	-41%	
<b>Total</b>	<b>200.755</b>	<b>274.454</b>	<b>281.129</b>	<b>206.119</b>	<b>-27%</b>	
Tafones		3	5	6	6	-
Plantes envasadores		3	6	7	8	+1

Pel que fa a les varietats inscrites, tant per nombre d'arbres com per superfície la mallorquina és la varietat majoritària, seguida de la varietat arbequina i de la picual. Tot i mantenir-se l'ordre de varietats, la proporció de l'olivera mallorquina és més abundant en superfície que no en nombre d'oliveres.

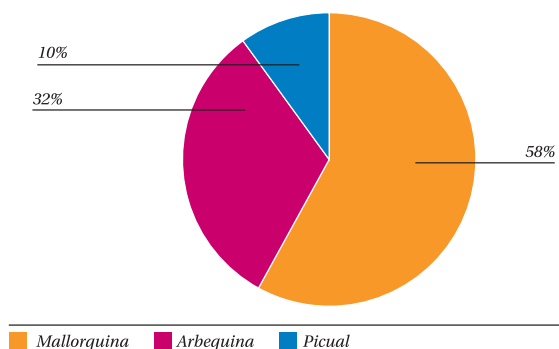
Gràfic 1

Superfície inscrita a la DO Oli de Mallorca. Any 2007



Gràfic 2

Nombre d'oliveres inscrites a la DO Oli de Mallorca. Any 2007



Cal comentar que la varietat mallorquina, tot i ocupar un 72% de la superfície inscrita a la DO, en nombre d'oliveres només representa el 58%, ateses les característiques de les plantacions de muntanya, en les quals la densitat de plantació es situa al voltant d'un 140 oliveres per hectàrea.

Les densitats de plantació de les varietats arbequina i picual, pel fet que són explotacions de nova plantació a municipis del Pla de Mallorca i pensades per poder mecanitzar les tasques agrícoles, són superiors, especialment la de la varietat arbequina. Així, mentre la varietat arbequina ocupa el 19% de la superfície, té el 32% dels arbres inscrits a la DO. La densitat de plantació mitjana dels arbres de varietat arbequina és de 290 arbres/ha. La varietat picual, degut a les seves característiques agronòmiques i fisiològiques, té una densitat de plantació intermèdia, que se situa al voltant dels 190 arbres per hectàrea.

Pel que fa a l'activitat productiva de les plantacions inscrites a la DO Oli de Mallorca, cal dir que a la campanya 2006-2007 hi ha hagut 126 olivicultors actius, és a dir, olivicultors que han lliurat oliva a alguna de les tafones inscrites a la DO. Aquests productors representen el 41% de la superfície inscrita, és a dir 489,81 ha i 100.580 arbres. Respecte de la campanya anterior, hi ha hagut un descens de gairebé 190 hectàrees d'oliverar en producció.

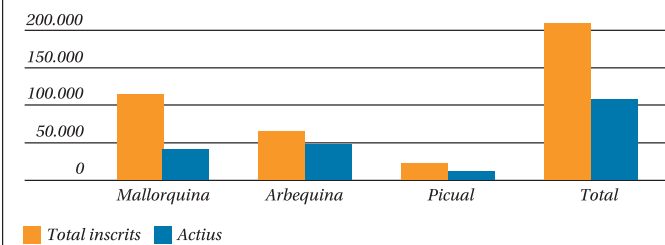
Per varietats, s'observa que la varietat arbequina és la predominant entre els arbres actius de la campanya, seguida de la mallorquina i la picual. La varietat mallorquina, tot i ésser la majoritària en les plantacions inscrites a la DO, no és la que produeix més olives per a la denominació d'origen; la causa d'aquest fet és, sens dubte, la difícil tasca de recollida d'oliva de les finques de muntanya, que és on es troba sembrada la varietat mallorquina.

El Gràfic 3 permet visualitzar la proporció d'arbres actius per varietats en comparació als arbres inscrits a la denominació d'origen:

Gràfic 3

Activitat de les plantacions de la DO Oli de Mallorca. Campanya 2006-2007

Nombre d'arbres



Les Taules 2 i 3 aporten dades interessants relatives a les varietats de la DO en funció de la superfície de l'explotació.

Taula 2

Any 2007	Nombre de productors	Superfície (ha)			
		Total	Mallorquina	Arbequina	Picual
Menys d'1 ha	113	61,89	44,83	10,16	6,9
Entre 1,01 ha i 5,00 ha	128	269,76	174,17	63,93	31,67
Entre 5,01 ha i 10,00 ha	30	209,11	131,22	4,31	23,59
Entre 10,01 ha i 20,00 ha	12	178,81	144,34	0,35	34,11
Més de 20,00	16	463,10	357,85	95,45	9,79
<b>Totals</b>	<b>299</b>	<b>1.182,67</b>	<b>852,41</b>	<b>224,195</b>	<b>106,06</b>

Taula 3

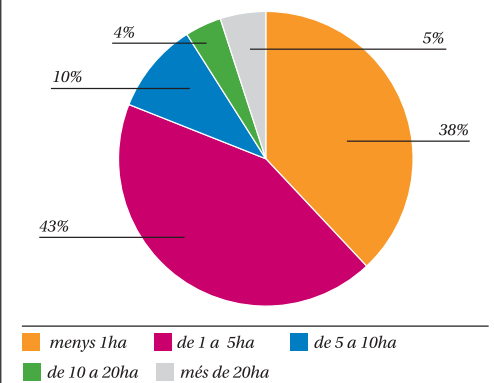
Any 2007	Nombre d'oliveres			
	Total	Mallorquina	Arbequina	Picual
Menys d'1 ha	13.524	9.891	2.341	1.292
Entre 1,01 ha i 5,00 ha	59.101	32.303	22.005	4.793
Entre 5,01 ha i 10,00 ha	39.123	19.354	14.402	5.367
Entre 10,01 ha i 20,00 ha	24.790	17.711	80	6.999
Més de 20,00	69.581	41.202	26.287	2.092
<b>Totals</b>	<b>206.119</b>	<b>120.461</b>	<b>65.115</b>	<b>20.543</b>

De les taules anteriors, el fet més destacable és que un 38% dels productors inscrits (113) tenen explotacions de menys d'una hectàrea, i que entre tots ells aporten només el 5,2% de la superfície inscrita i el 6,6% de les oliveres inscrites.

El Gràfic 7 posa de manifest la importància relativa del nombre d'arbres de cada varietat a les diferents tipus d'explotacions definides per superfície. Així, veim que la varietat predominant en tots els tipus de finques és la mallorquina; en tots els tipus d'explotació

Gràfic 4

Extensió de les finques productores de la DO Oli de Mallorca 2007. Nombre de productors



al voltant del 60% dels arbres són d'aquesta varietat. La varietat arbequina pren força en les explotacions de més de 20 hectàrees, mentre la picual és més present a les explotacions d'entre 10 i 20 hectàrees.

Pel que fa a la producció d'oli, la Taula 4 resumeix les dades més significatives.

La campanya 2006-2007 va suposar una considerable disminució de la producció d'oliva (-25%), fet que es justifica a causa del caràcter anyívol de les oliveres. La producció d'oliva per part de les oliveres està regida per cicles productius, que alterna anys molt productius i d'altres que no ho són tant.

El fet més significatiu és que mentre que s'ha produït un 27% menys d'oli, la reducció en l'oli qualificat només ha estat del 7%. El 2007 ha estat un any en què una gran part de l'oli produït ha estat de qualitat i ha pogut ésser qualificat com a DO.

Com es pot observar a la Taula 4, del total d'oli produït a les tafones inscrites a la denominació d'origen, el 64% és oli qualificat com a Oli de Mallorca, mentre que la resta es desqualifica. Les causes de la desqualificació de l'oli poden ser, d'una banda, que la qualitat de l'oliva no dona garanties d'obtenir un oli verge extra per poder ser emparat per la DO, o bé perquè sigui un oli que el productor d'oliva el retiri de la tafona per al seu propi consum.

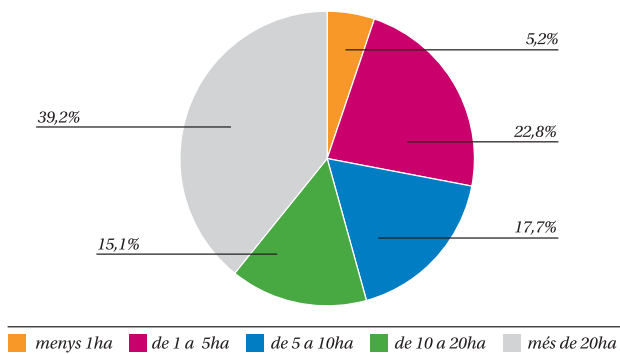
Cal destacar que la proporció d'oli qualificat respecte del total produït a la campanya 2004-2005 va ser del 35%, mentre que a la campanya 2006-2007 aquest percentatge ha augmentat fins al 64%. Aquesta dada és molt important, ja que demostra que els elaboradors d'Oli de Mallorca han apostat per la qualitat i cada vegada més donen preferència a produir el producte emparat en detriment d'altres.

Taula 4

Denominació d'origen Oli de Mallorca	Campanya 2003-2004	Campanya 2004-2005	Campanya 2005-2006	Campanya 2006-2007	Variació
Olives molturades (kg)	506.936	804.322	953.879	715.184	-25%
Producció total d'oli (l)	91.770	140.597	178.648	131.006	-27%
<b>Total oli qualificat (l)</b>	<b>29.238</b>	<b>50.033</b>	<b>90.899</b>	<b>84.481</b>	<b>-7%</b>

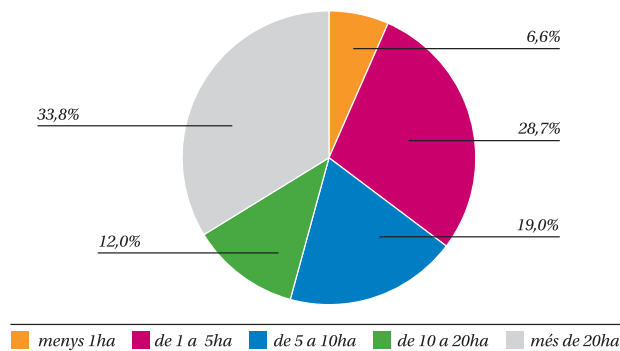
Gràfic 5

Extensió de les finques productores de la DO Oli de Mallorca 2007 (Superfície)



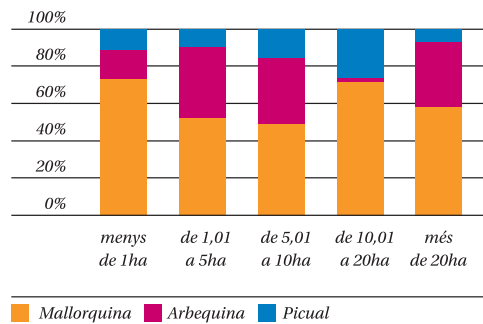
Gràfic 6

Extensió de les finques productores de la DO Oli de Mallorca 2007 (Nombre d'oliveres)



Gràfic 7

Distribució del nombre d'oliveres per varietats DO Oli de Mallorca 2007 (%)

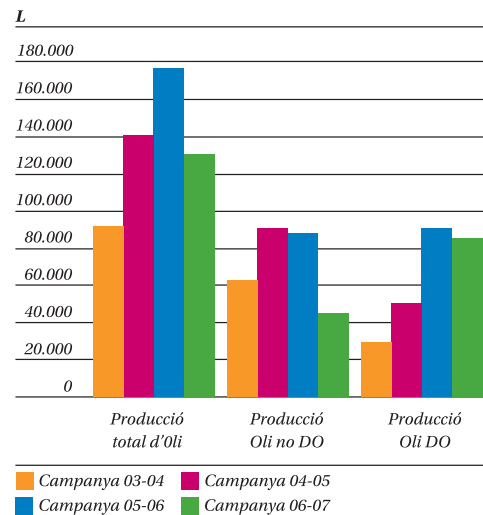


El rendiment mitjà gras de la campanya 2006-2007 ha estat del 18,3%, gairebé 3 punts per davall de la mitjana espanyola, que segons l'informe de producció de l'Agència Espanyola per a l'Oli d'Oliva va ser de 21,2%.

El Gràfic 8 permet visualitzar les produccions d'oli de les tafones inscrites a la DO Oli de Mallorca:

Gràfic 8

Evolució de la producció DO Oli de Mallorca

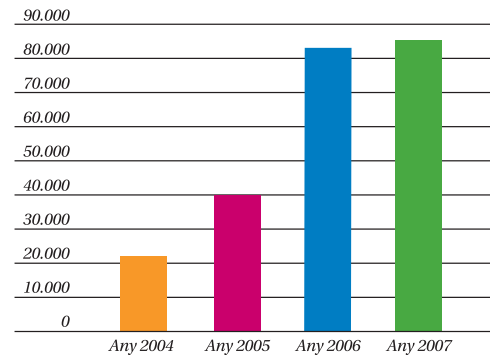


4. Dades de comercialització (any 2006)

En el període que va de l'1 de gener al 31 de desembre del 2007, s'han comercialitzat 84.112 litres d'Oli de Mallorca, un 3% més que al 2006.

Gràfic 9

Evolució de comercialització DO Oli de Mallorca 2004-2007



L'evolució dels mercats de comercialització de l'Oli de Mallorca des del 2004 s'exposen a la Taula 5.

Taula 5

Litres d'Oli de Mallorca comercialitzat

Any	2004	2005	2006	2007	Variació 2006-2007
Illes Balears	17.152	32.438	59.824	68.153	+14%
Resta d'Espanya	1.607	3.727	13.500	6.737	-50%
Europa	1.923	3.017	7.608	6.147	-19%
3r país	651	750	1.000	3.07	+208%
<b>Total</b>	<b>21.333</b>	<b>39.932</b>	<b>81.932</b>	<b>84.112</b>	<b>+3%</b>

El mercat majoritari de comercialització són les Illes Balears, on ha augmentat la comercialització un 14% respecte del 2006. El 2007, en canvi, ha estat un any aparentment negatiu per a les vendes a la resta d'Espanya i a la UE, ja que s'ha comercialitzat un -50% i un -19% menys, respectivament. Per contra, s'ha triplicat la presència de l'Oli de Mallorca a tercers països.

El comportament de les exportacions (UE i tercers països) ha estat molt positiu per l'Oli de Mallorca, ja que al 2007 es varen exportar 9.222 litres d'Oli de Mallorca, un 7% més que al 2006.

Cal destacar que l'Oli de Mallorca està augmentant de manera significativa la seva presència a Alemanya, que és el mercat exterior

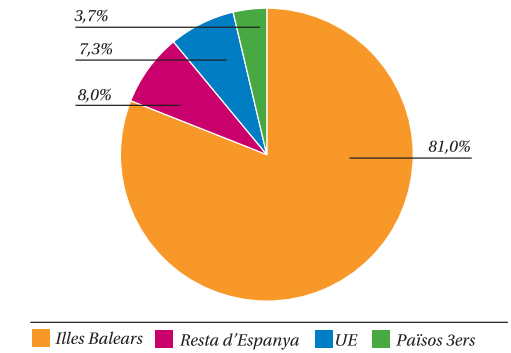
més important per a la denominació d'origen (el 67% de les vendes exteriors es fan a aquest país). Sembla que els esforços en la promoció de l'Oli de Mallorca en el mercat alemany comencen a donar fruits: la comercialització a Alemanya ha passat de 3.950 litres al 2006 a 6.147 litres en el 2007, un 56% més.

El segon país on es comercialitza Oli de Mallorca és el Japó, on en el 2007 gairebé s'ha duplicat la quantitat d'oli venut. L'Oli de Mallorca és present a Alemanya, Japó, Canadà, Noruega, Veneçuela, Uruguai, Rússia i Estats Units.

El Gràfic 10 mostra la distribució dels mercats de comercialització de l'Oli de Mallorca corresponent al 2007:

Gràfic 10

Mercats de comercialització DO Oli de Mallorca 2007



Pel que fa al valor dels productes comercialitzats, en el 2007 el volum de negoci ha ascendit a gairebé 1.100.000€, un 11% més que el 2006. En el 2007, el preu mig de l'Oli de Mallorca s'ha situat a 13 €/litre, un 5% més que l'any anterior. El preu per litre a què es cotitza l'Oli de Mallorca és el fet que més el diferencia de la resta de denominacions d'origen d'oli de l'estat espanyol.

5. Norma legal

Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 31 d'octubre de 2002, per la qual s'aprova amb caràcter transitori la DO Oli de Mallorca i el seu Consell Regulador. BOIB nº135, de 9 de novembre de 2002.

## INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA SOBRASSADA DE MALLORCA



La *sobrossada* és l'embotit per excel·lència de l'illa de Mallorca. És un embotit cru i curat, elaborat exclusivament amb carns de porc (magres i xulla), pebre bord, sal i espècies i/o aromes naturals.

La indicació geogràfica protegida Sobrossada de Mallorca protegeix dos tipus de sobrossada:

- *Sobrossada de Mallorca*: elaborada amb carns de porc.
- *Sobrossada de Mallorca de Porc Negre*, elaborada exclusivament amb carn de porc de raça autòctona mallorquina i embotida en budells naturals en les presentacions rissada i semirissada. Els porcs estan criats i alimentats a l'illa de Mallorca segons les pràctiques tradicionals.

A l'acabament del procés de curat, la Sobrossada de Mallorca té una forma cilíndrica irregular que depèn del tipus de budell emprat. La superfície de l'embotit és de color vermell fosc, llis o lleugerament aspre. La pasta de la Sobrossada de Mallorca és tova, cohesionada, untuosa i poc fibrosa. Al tall s'observa el seu delicat aspecte vermell marmori. En boca s'aprecien els sabors de les espècies en el retrogust.

Quant a les característiques físicoquímiques, la Sobrossada de Mallorca compleix el requisits següents:

Taula 1

	<i>Sobrossada de Mallorca</i>	<i>Sobrossada de Mallorca de Porc negre</i>
Humitat	Màx. 35%	Màx. 30%
Greix (ES)	Màx. 85%	Màx. 80%
Proteïna (ES)	Mín. 8%	Mín. 13%
Hidrats de carboni (ES)	Màx. 2.5%	Màx. 2.5%
Relació col·lagen/proteïna total (*100)	Màx. 30	Màx. 30

A més de les anteriors característiques, la Sobrossada de Mallorca complirà una de les condicions següents: "pH<4.5" o "Aw <0.91" o "Aw ≤ 0.95 si el pH≤5.2".

La zona d'elaboració i curació de la Sobrossada de Mallorca és exclusivament l'illa de Mallorca.

### Normes d'elaboració

Les tècniques emprades en l'elaboració, curat i conservació de la Sobrossada de Mallorca segueixen les pràctiques locals que tendeixen a obtenir productes de màxima qualitat, mantenint els trets característics tradicionals de les sobrossades emparades per la IGP.

L'elaboració de la Sobrossada de Mallorca consisteix en el picat de la carn, l'addició i mescla del pebre bord, de la sal i de les espècies, i per finalitzar es procedeix a omplir els budells amb la pasta obtinguda.

El curat de les sobrossades es realitza en recintes adequats, on hi romanen el temps necessari per tal que les sobrossades adquireixin les característiques físicoquímiques i sensorials desitjades. En el curat de les sobrossades emparades per la IGP s'apliquen les tècniques de neteja i tractament superficial necessàries autoritzades pel Consell Regulador.

### Dades de producció i comercialització

En el 2007, la producció de la IGP Sobrossada de Mallorca ha estat de 2.540.302 kg, un 6,8% dels quals ha estat de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre.

Segons les dades que s'indiquen a la Taula 2, des de l'any 1997 la producció de la IGP Sobrossada de Mallorca s'ha caracteritzat pels lleugers augments i descensos que ha anat experimentant any a any. En el 2007 s'ha experimentat un increment del +4,9% respecte del 2006. Per tipus de producte, la producció de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre és la que ha mostrat un major increment, de l'ordre del +15,0%, mentre que la producció de Sobrossada de Mallorca ha augmentat de manera més moderada (+4,2%).

Taula 2

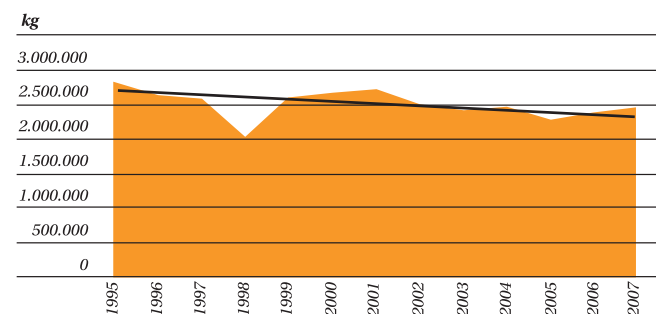
		1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Indústries elaboradores inscrites	S. Mca.	38	38	38	33	30	29	28	25	25	24	24	=
	S.Mca.												
	Porc Negre	14	14	14	23	22	19	16	14	13	14	14	=
Producció Sobrossada protegida (kg)	S. Mca.	2.548.442	1.964.394	2.604.847	2.685.626	2.705.980	2.464.165	2.395.558	2.440.983	2.237.547	2.272.001	2.367.576	4,2%
	S.Mca.												
	Porc Negre	105.434	114.645	129.510	153.226	161.997	176.412	166.558	178.254	151.243	150.161	172.726	15,0%
<b>Total</b>		<b>2.653.876</b>	<b>2.079.039</b>	<b>2.734.357</b>	<b>2.838.852</b>	<b>2.867.977</b>	<b>2.640.577</b>	<b>2.562.095</b>	<b>2.619.237</b>	<b>2.388.790</b>	<b>2.422.162</b>	<b>2.540.302</b>	<b>4,9%</b>

Cal destacar el fet que, en el 2007, la producció de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre ha corregit la seva tendència dels darrers dos anys i sembla que torna cap a la seva tendència positiva inicial.

En els Gràfics 1 i 2 podem observar l'evolució de la producció de Sobrossada de Mallorca i de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre des de l'any 1995.

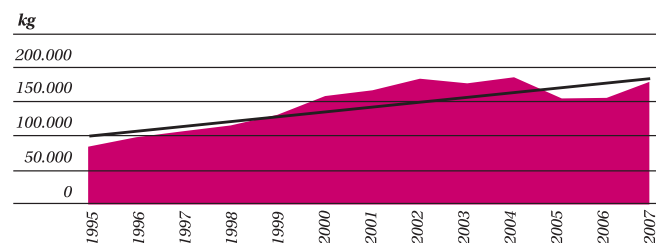
Gràfic 1

#### Evolució de la producció de Sobrossada de Mallorca (1995-2007)



Gràfic 2

#### Evolució de la producció de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre (1995-2007)



Taula 3

Comercialització (kg)	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Sobrossada de Mallorca	2.548.442	1.964.394	2.604.847	2.600.892	2.531.387	2.394.442	2.237.258	2.328.839	2.206.007	2.269.270	2.324.394	2,4%
Sobrossada de Mallorca de Porc Negre	105.434	114.645	129.510	154.706	156.049	159.417	177.860	164.994	144.919	140.494	163.456	16,3%
<b>Total</b>	<b>2.653.876</b>	<b>2.079.039</b>	<b>2.734.357</b>	<b>2.755.598</b>	<b>2.687.436</b>	<b>2.553.859</b>	<b>2.415.118</b>	<b>2.493.833</b>	<b>2.350.926</b>	<b>2.409.764</b>	<b>2.487.850</b>	<b>3,2%</b>

La comercialització ha augmentat globalment un +3,2% respecte del 2006. Cal destacar que en el 2007 la comercialització de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre ha mostrat un important increment (+16,3%), fet que cal destacar especialment després de tres anys consecutius en què havia tengut un comportament negatiu. Quant a les vendes de Sobrossada de Mallorca, el creixement respecte del 2006 ha estat més moderat (+2,4%), amb un total que supera les 2.300 tones. La Taula 3 s'exposen les dades de comercialització des del 1997.

El Gràfic 3 representa l'evolució de la comercialització global de la Sobrossada de Mallorca (ambdós tipus), prenent com a índex 100% l'any 1997. Degut a la importància relativa de la Sobrossada de Mallorca respecte del total de producte emparat, aquesta és la que marca la tendència general de la IGP. S'observa que aquesta tendència es manté estable, indicatiu de les dificultats que presenta el producte per augmentar la quota de mercat.

Ara bé, si comparem les tendències de la comercialització dels dos tipus de Sobrossada de Mallorca des del 1997 (Gràfics 4 i 5), podem veure que, a diferència de la Sobrossada de Mallorca, la línia de tendència de la comercialització de Sobrossada de Mallorca de Porc Negre s'ha mantingut clarament a l'alça des de l'inici de la seva comercialització.

En el gràfic 6 podem veure que la producció i la comercialització globals de la IGP Sobrossada de Mallorca han tingut una evolució paral·lela al llarg dels anys, que és el resultat de l'adaptació de l'oferta a la demanda que han fet els productors de Sobrossada de Mallorca.



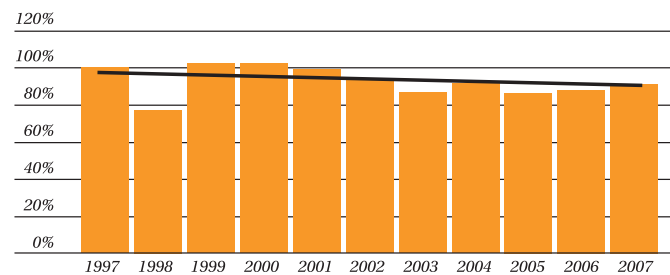
Gràfic 3

**Evolució de la comercialització Total de Sobrassada de Mallorca (1997-2007). Índex 100% / Any 1997**



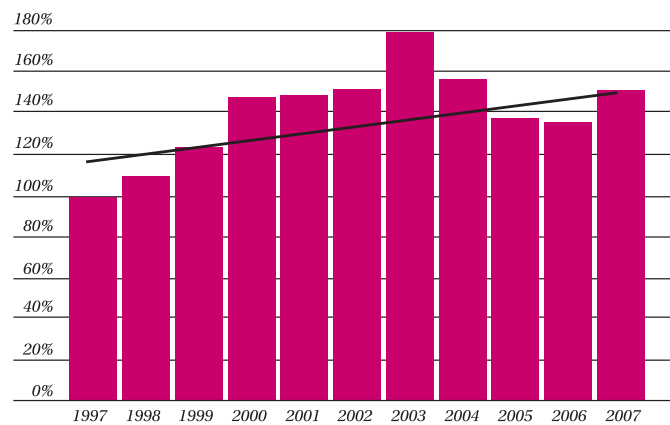
Gràfic 4

**Evolució de la comercialització de Sobrassada de Mallorca (1997-2007) Índex 100% / Any 1997**



Gràfic 5

**Evolució de la comercialització de Sobrassada de Mallorca de Porc Negre (1997-2007) Índex 100% / Any 1997**



Taula 4

**Comercialització de Sobrassada de Mallorca (total) segons mercat de destí (kg)**

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
I. Balears											499.523	583.469	605.430	3,8%
Espanya	2.883.300	2.717.290	2.637.329	2.039.739	2.706.164	2.733.525	2.648.816	2.512.613	2.379.275	2.461.810	1.821.530	1.793.650	1.861.732	3,8%
UE	0	0	16.547	30.300	28.193	22.073	38.620	41.246	35.843	32.023	26.786	26.902	14.603	-45,7%
3r país	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3.087	5.743	6.085	6,0%
<b>Total</b>	<b>2.883.300</b>	<b>2.717.290</b>	<b>2.653.876</b>	<b>2.070.039</b>	<b>2.734.357</b>	<b>2.755.598</b>	<b>2.687.436</b>	<b>2.553.859</b>	<b>2.415.118</b>	<b>2.493.833</b>	<b>2.350.926</b>	<b>2.409.764</b>	<b>2.487.850</b>	<b>3,2%</b>

(fins l'any 2005 les dades de comercialització a les Illes Balears estaven incloses dins el mercat espanyol)

La Taula 4 mostra les dades de comercialització de la IGP Sobrassada de Mallorca, segons els mercats de destí, des de l'any 1995.

El principal mercat de la Sobrassada de Mallorca és el nacional, amb el 99,2% del total comercialitzat. En el 2007, les vendes dins del mercat nacional han estat de 2.467.162 kg, la qual cosa suposa un increment del +3,8% respecte de l'any anterior.

Dins del mercat espanyol, les vendes fora de les Illes Balears són més representatives, ja que suposen el 74,9% de la comercialització total. Respecte de l'any anterior, les vendes a la península ha augmentat un +3,8%.

La comercialització a les Illes Balears ha representat en el 2007 el 24,3% del total de les vendes realitzades. Respecte del 2006, la comercialització dins la CAIB ha augmentat un +3,8%, arribant als 605.430 kg.

El Gràfic 7 mostra la distribució dels mercats de comercialització de la IGP Sobrassada de Mallorca a l'any 2007.

Quant a les exportacions, en el 2007 s'han reduït en un -36,6% i han representat només el 0,8% del total de la comercialització de la IGP. Globalment, i malgrat l'important descens del 2007, la tendència general de les exportacions des dels inicis de la IGP Sobrassada de Mallorca és positiva (Gràfic 8).

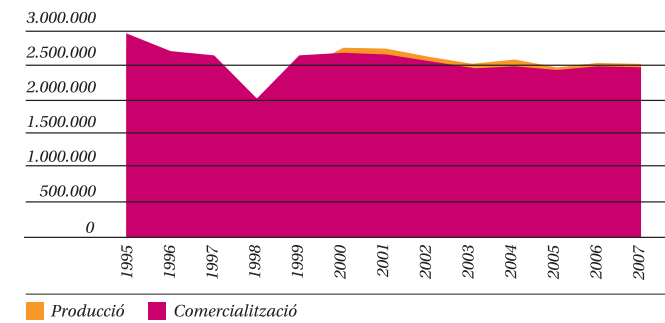
Les vendes a països de la Unió Europea han representat el 70,6% de les exportacions totals, amb uns 14.600 kg venuts. Respecte del 2006, s'ha produït un important descens, de l'ordre del -45,7%.

En canvi, s'ha incrementat la comercialització a països que no estan dins de la UE en un +6%. Aquestes vendes a països tercers s'han realitzat concretament a Andorra, amb un total de 6.085 kg venuts, que només representen el 0,2% del total comercialitzat.

D'acord amb les dades del Consell Regulador, en el 2007 els preus més freqüents dels productes emparats per la IGP Sobrassada de Mallorca han estat el següents: 3,83 €/kg

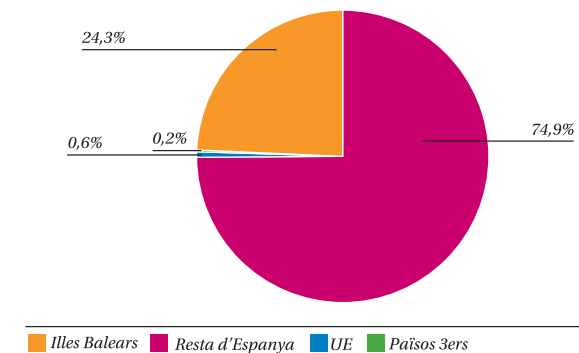
Gràfic 6

**Evolució de la producció i comercialització de Sobrassada protegida per la IGP (1995-2007)**



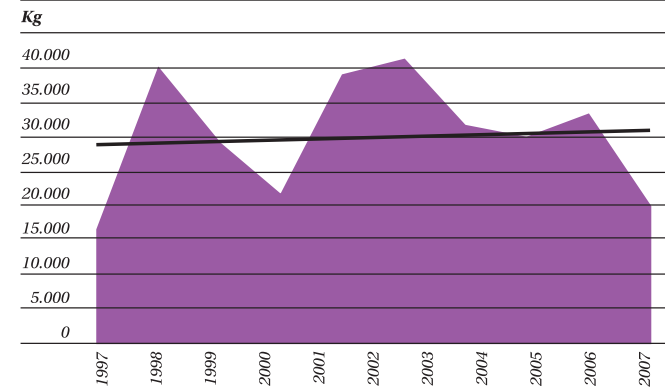
Gràfic 7

**Mercats de comercialització IGP Sobrassada de Mallorca 2007**



Gràfic 8

**Evolució de les exportacions de Sobrassada de Mallorca (1997-2007)**



(+2,7% respecte de 2006) per a la Sobrassada de Mallorca; i 10,37 €/kg (+2,7%) per a la Sobrassada de Mallorca de Porc Negre.

Amb aquests preus, la facturació total obtinguda en el 2007 ha estat de 10.597.468 €, un +7,2% més que l'any anterior.





### Norma legal

La Sobrassada de Mallorca va obtenir la protecció com a denominació específica l'any 1993.

- Decret 136/1993, de 16 de desembre de 1993, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de les Illes Balears: *Reglament de la denominació específica "Sobrassada de Mallorca" i del seu Consell Regulador*. BOCAIB núm. 157, de 28 de desembre de 1993.
- Correcció d'errors del Decret 136/1993, de 16 de desembre de 1993. BOCAIB núm. 7, de 17 de gener de 1994.
- Resolució 1/94, de 13 de gener de 1994, del Consell Regulador de la Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca" per la qual es regula la comercialització de porcions de Sobrassada de Mallorca en tarrines. BOCAIB núm. 84, de 5 de juliol de 1997.
- Resolució 2/94, de 13 de gener de 1994, del Consell Regulador de la Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca" per la qual es regula la utilització d'additius en l'elaboració de Sobrassada de Mallorca. BOCAIB núm. 84, de 5 de juliol de 1997.
- **DEROGADA**
- Resolució 3/94, de 13 de gener de 1994, del Consell Regulador de la Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca" per la qual s'autoritza la substitució de la utilització de les etiquetes del Consell Regulador per la impressió del seu emblema en les etiquetes de les firmes. BOCAIB núm. 84, de 5 de juliol de 1997.
- Correcció d'errors de la Resolució 3/94, de 13 de gener de 1994, del Consell Regulador de la Denominació Específica "Sobrassada de Mallorca" per la qual s'autoritza la substitució de la utilització de les etiquetes del Consell Regulador per la impressió del seu emblema en les etiquetes de les firmes. BOCAIB núm. 145, de 22 de novembre de 1997.
- Acord intern de 2 d'abril de 1996 del ple del Consell Regulador de la denominació específica Sobrassada de Mallorca, pel qual s'estableixen les condicions mínimes de les instal·lacions per a l'elaboració i curat de la sobrassada protegida.
- Decret 125/1997, de 3 d'octubre, pel qual es modifica el Reglament de la denominació específica Sobrassada de Mallorca. BOCAIB núm. 131, de 21 d'octubre de 1997.
- Resolució de 3 de juny de 1997 del Consell Regulador de la denominació específica "Sobrassada de Mallorca" per la qual es regula la utilització d'additius en l'elaboració de Sobrassada de Mallorca. BOCAIB núm. 146, de 25 de novembre de 1997.

## 5

## INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA ENSAÏMADA DE MALLORCA



L'Ensaïmada de Mallorca és un producte de pastisseria elaborat a partir de farina de força, saïm, sucre, ous, aigua i llevat, amb forma d'espiral i sovint recoberta de sucre en pols.

Sota la indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca estan protegits dos tipus de producte:

- *Ensaïmada de Mallorca*: elaborada amb els ingredients anteriors i anomenada també *llisa*.
- *Ensaïmada de Mallorca farcida de cabell d'àngel*: farcida de confitura de polpa de carabassa.

En acabar el procés d'elaboració, l'Ensaïmada de Mallorca té forma d'espiral de dues o més voltes, sempre en el sentit de les agulles del rellotge. La superfície és ondulada, ferma, cruixent i trencadissa, de color daurat brillant (si està cobert de sucre en pols, el color és blanquinós). La base de l'Ensaïmada de Mallorca és greixosa. A l'interior de l'Ensaïmada de Mallorca es perceben fàcilment els fulls de la pasta, resultat de l'etapa de laminat del procés d'elaboració. A l'interior de la pasta de l'Ensaïmada de Mallorca farcida de cabell d'àngel s'observen clarament els filaments de cabell d'àngel.

Quant a les característiques físico-químiques, l'Ensaïmada de Mallorca compleix el requisits següents:

	<i>Ensaïmada de Mallorca</i>	<i>Ensaïmada de Mallorca farcida de cabell d'àngel</i>
Humitat	10-20%	15-35%
Greix	20-45%	15-40%

La zona d'elaboració de l'Ensaïmada de Mallorca és exclusivament l'illa de Mallorca.

### 1. Normes d'elaboració

L'elaboració de l'Ensaïmada de Mallorca comença amb la mescla i amassat dels ingredients, a excepció del saïm. La pasta obtinguda s'estira formant una fina làmina, que es cobreix totalment de saïm; tot seguit, la làmina de pasta s'enrodilla sobre ella mateixa, la qual cosa permetrà que es formin les làmines fines que en el producte acabat donen lloc als "fulls" característics de l'Ensaïmada de Mallorca. Una vegada enrodillada, es forma l'espiral amb la pasta i es fermenta durant un temps mínim de 12 hores. Finalment, es cou al forn fins que adquireix les característiques físico-químiques i sensorials de l'Ensaïmada de Mallorca.

### 2. Dades de Comercialització

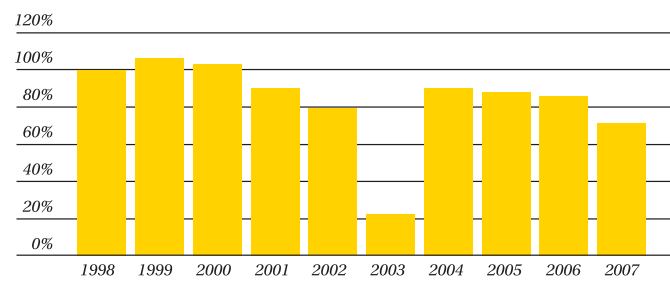
En el 2007, s'ha produït un petit descens en el nombre d'empreses inscrites en el Registre d'Elaboradors del Consell Regulador de la IGP Ensaïmada de Mallorca. Així, en acabar l'any, comptava amb un total de 46 empreses inscrites, 2 empreses menys que l'any anterior.

Pel que fa a la producció i comercialització total d'Ensaïmada de Mallorca, l'any 2007 s'ha produït un total de 192.805 kg de producte emparat, la qual cosa suposa una disminució important respecte del 2006, de l'ordre del -20,1%.

El Gràfic 1 mostra l'evolució de la comercialització total d'Ensaïmada de Mallorca des de l'any 1998. Es pot observar la disminució constant que va experimentar des de 1999 i la forta caiguda de l'any 2003, en què les vendes assoliren el punt més baix. Després de la recuperació iniciada en el 2004, i quan semblava que s'estava aconseguint una situació d'equilibri, en el 2007 s'ha tornat a produir una caiguda important.

Gràfic 1

**Evolució de la comercialització d'Ensaïmada de Mallorca (1998-2007) Índex 100% / Any 1998**



A la Taula 1 podem observar que en el 2007 s'ha produït una disminució general en la producció i comercialització del producte. En canvi, el preu mitjà al qual es pagaren les ensaïmades de Mallorca s'ha mantingut estable.

Taula 1

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07/06
Empreses inscrites	76	67	63	58	56	48	46	-2
Producció Total (kg)	253.500	221.500	63.218	253.421	248.332	241.452	192.805	-20,1%
Producció ensaïmades familiars en capses (unitats)	499.500	443.000	105.000	310.000	309.000	306.500	239.500	-21,9%
Preu (€/kg)	4,42	4,42	4,42	12,37	11,53	11,72	11,71	-0,1%
<b>Valor dels productes comercialitzats (€)</b>	<b>1.120.470</b>	<b>979.030</b>	<b>279.424</b>	<b>3.136.115</b>	<b>2.863.379</b>	<b>2.830.730</b>	<b>2.257.500</b>	<b>-20,2%</b>

La reducció en les vendes ha donat lloc a un descens del valor dels productes comercialitzats com a Ensaïmada de Mallorca (-20,2%), assolint en el 2007 una facturació total de 2.257.500 €

**Norma legal**

- Decret 181/1996, de 4 d'octubre, de la Conselleria d'Agricultura, Comerç i Indústria del Govern Balear: *Reglament de la denominació específica "Ensaïmada de Mallorca" i del seu Consell Regulador*. BO-CAIB núm. 129, de 17 d'octubre de 1996. **DEROGAT**
- Decret 41/2003, de 25 d'abril, pel qual s'aprova amb caràcter transitori el Reglament de la indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca. BOIB núm. 63, de 06/05/2003.



# IV. MARQUES DE GARANTIA



## ÉSMELE



### 1. Característiques de la marca de garantia

La marca ÉSMEL és propietat de l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina, qui autoritza l'ús de la marca de garantia a qualsevol apicultor i/o envasador dels diferents Estats membres de la Unió Europea, les instal·lacions dels quals compleixin els requisits del reglament de la marca. La seva finalitat és l'obtenció de mel d'una qualitat diferenciada i garantida.

Només la mel procedent de caseres que no han estat sotmeses a cap tractament químic o alimentació durant el temps de melada poden fer ús de la marca. El seu reglament estableix els tipus de mels que es poden produir segons el seu origen botànic (mel de flors i mel de melada), i segons la seva presentació o mètode d'obtenció (mel en bresca, mel amb bresca i mel centrifugada).

El reglament de la marca ÉSMEL estableix les condicions per poder fer ús de la marca de garantia, quant a:

- les correctes pràctiques dels productors: maneig de les caseres, recol·lecció de la mel, extracció, filtració, emmagatzematge, envasament i etiquetatge.
- el mètode d'identificació de les caseres i els registres de traçabilitat.
- el procediment d'inscripció i els registres dels apicultors i envasadors.
- les característiques de la mel amb dret a l'ús de la marca (sensorials, fisicoquímiques i melisopalinològiques).

L'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina estableix els mecanismes de control necessaris per a garantir el bon ús de la marca de garantia ÉSMEL, que són de dos tipus: controls de verificació de dades del registre d'apicultors i controls de verificació de la qualitat dels seus productes.

### 2. Dades de producció i comercialització

El 2007 ha estat el segon any en què s'han recopilat les dades de producció i comercialització de la marca ÉSMEL, que han estat facilitades per l'Agrupació per a la Defensa de l'Abella Autòctona Mallorquina.

La Taula 1 recull les dades de **producció i comercialització** dels anys 2006 i 2007.

En el 2007 el nombre de productors no ha variat, mentre que el nombre d'envasadors ha estat d'un menys que l'any anterior. Així mateix, s'ha produït un descens en el nombre de caseres respecte del 2006.

La producció i comercialització de mel protegida amb la marca de garantia ÉSMEL ha estat un +1,4% superior a la del 2006, amb un total de 10.500 kg produïts i posteriorment comercialitzats.

El preu del producte no ha variat respecte del 2006 i la facturació total de la marca en el 2007 ha estat de 94.500 euros, un +1,4% més que l'any anterior

Taula 1

	2006	2007	07/06	
	<b>caseres</b>	700	650	-7,1%
Inscrits	<b>productors</b>	10	10	=
	<b>envasadors</b>	5	4	-1
Producció total (kg)	10.350	10.500	1,4%	
Comercialització total (kg)	10.350	10.500	1,4%	
Preu mitjà de venda (€/kg)	9,00	9,00	=	
Facturació (€)	93.150	94.500	1,4%	



## MMS



### 1. Característiques de la marca de garantia

Les carns amb la marca de garantia **MMS** són carns d'oví procedents d'animals criats en explotacions qualificades, en les condicions més òptimes per a l'obtenció de canals de màxima qualitat. L'Associació del Me Nostro va crear i registrar la marca MMS, amb l'objectiu d'oferir al mercat un producte diferenciat i amb una qualitat garantida.

Els animals destinats a produir carn amb la marca MMS han de néixer, ser criats i engreixats dins el territori de la Unió Europea. Abans de ser destinats al punt de sacrifici, els animals s'identifiquen a la pròpia explotació mitjançant una marca auricular que indiqui la data de naixement, el número de registre de l'explotació d'origen i el logotip de la marca de garantia MMS.

El titular de la marca du a terme, mitjançant el seu servei de control, un continu control per tal d'assegurar l'ús correcte de la marca MMS. Alguns dels aspectes a controlar són:

- Les pràctiques de l'explotació d'origen (amb especial atenció als tractaments terapèutics i al registre de naixements i sortides d'animals).
- La identificació dels animals des de la granja d'origen fins a la canal o peça final de carn (traçabilitat).
- La separació entre els animals MMS i la resta d'ovins als escorxadors abans del seu sacrifici.
- L'únic mètode de conservació de la carn MMS és la refrigeració i es prohibeix totalment la congelació de les canals i peces de carn.

El servei de control de la marca MMS autoritza, registra i qualifica les explotacions, els escorxadors, les sales d'especejament, els magatzems frigorífics i els establiments minoristes de venda.

El reglament de la marca MMS estableix les característiques que han de presentar

les canals per a poder ser qualificades i identificades amb la marca de garantia. Així mateix, classifica les canals (d'acord amb el seu pes, l'edat de l'animal en el moment del sacrifici, l'alimentació i la raça) en els tipus següents:

- **Tendral:** amb un pes de la canal inferior a 6 kg, una edat màxima de l'animal de 5 setmanes, alimentat fonamentalment amb llet materna i sense especificació de raça.
- **Me:** amb un pes de la canal de 6 a 13 kg, una edat màxima de l'animal de 13 setmanes i procedent de races i encreuaments amb aptitud càrnica.

### 2. Dades de producció i comercialització

El 2007 ha estat el segon any en què s'han recopilat les dades de producció i comercialització de la marca MMS, que han estat facilitades per l'Associació del Me Nostro.

La Taula 1 recull les dades de **producció** dels anys 2006 i 2007, així com la variació experimentada en el darrer any.

Taula 1

Dades de producció	2006	2007	07/06
Explotacions inscrites	112	112	=
Escorxadors qualificats	1	1	=
Sales frigorífiques inscrites	0	0	=
Minoristes de venda qualificats	24	24	=
Nombre d'animals reproductors	3.560	3.520	-1,1%
Nombre d'animals criats	7.731	6.610	-14,5%
<b>Dades de comercialització</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>07/06</b>
Nombre Tendrals sacrificats	3.122	3.221	3,2%
Nombre mens sacrificats	3.601	3.389	-5,9%

Quant a les dades de sacrifici i comercialització, en el 2007 s'han sacrificat un total de 3.221 unitats de "tendral" i 3.389 unitats de "me". Respecte del 2006, s'ha produït un petit increment del nombre de "tendrals" sacrificats en un +3,2%, mentre que el nombre d'unitats de "me" s'ha reduït en un -5,9%.

Per tal de calcular la quantitat de carn MMS que s'han comercialitzat globalment, i d'acord amb les dades facilitades pel titular de

la marca, s'han considerat els següents pesos mitjans de les canals:

- Tendral: 6,07 kg
- Me: 10,37 kg

Amb aquestes dades, el volum total de comercialització de carn amb la marca de garantia MMS en el 2007 ha estat de 54.695,4 kg, un -2,3% menys que l'any anterior. A nivell estatal, la situació no ha estat millor, ja que la caiguda del consum de carn d'oví s'ha calculat en un -25% en el darrer any<sup>1</sup>. Així mateix, la tendència dels darrers anys és també negati-

va, amb una TVI<sup>2</sup> per al període 2001-2006 del -1,5% (consum per càpita).

Els preus de venda de les canals en el 2007 han estat inferiors als de l'any anterior (-13,6% per al "tendral" i -12,6% per al "me"), amb uns preus mitjans de 7,16 €/kg per a la categoria "tendral" i de 4,59 €/kg per al "me".

Degut a aquesta baixada dels preus, la facturació total de la marca MMS en el 2007 ha estat un -14,0% inferior a la del 2006, amb un total de 301.299 euros facturats per la marca de garantia.

<sup>1</sup>EFEAGRO (11/04/2008). "Agricultura apuesta por mejorar el etiquetado de la carne de ovino para impulsar su consumo".

<sup>2</sup>Taxa de Variació Interanual. MAPYA (Madrid, 2007). "La Alimentación en España".

## PMS (PORC MALLORQUÍ SELECTE)



### 1. Característiques de la marca de garantia

Les carns amb la marca de garantia **PMS** són carns de porc de races i encreuaments seleccionats per la qualitat de les carns que proporcionen. L'Associació Provincial de Productors de Bestiar Porcí de Balears va crear i registrar la marca PMS, amb l'objectiu d'oferir al mercat un producte de qualitat diferenciada i garantida.

La marca PMS garanteix:

- La qualitat i la traçabilitat de cada peça de carn emparada sota la marca PMS.
- El control de l'alimentació dels animals.
- Mètodes de producció respectuosos amb el medi ambient.
- El benestar dels animals.

Per a l'obtenció d'una carn amb les característiques sensorials desitjades s'ha realitzat una rigorosa selecció genètica, i es controlen l'alimentació, el maneig i les condicions de sacrifici i de comercialització de la carn.

Segons el reglament de la marca de garantia, els porcs han de ser de les races: *duroc*, *landrace*, *pietrain*, *blanc belga* i *large white*, o dels encreuaments d'aquestes races autoritzades.

L'alimentació dels animals es basa en un mínim d'un 60% de cereals i lleguminoses, incorporant en el pinso de finalització un mínim d'un 2% de garrova mallorquina.

El maneig evita al màxim l'estrès i garanteix el benestar dels animals els quals, prèviament al sacrifici, són sotmesos a repòs i dejuni.

Les canals dels animals són controlades i es desqualifiquen les de conformitat tipus O i P, per tal de garantir-ne la seva uniformitat i qualitat.

El reglament de la marca PMS classifica les canals, d'acord amb el seu pes, en els tipus següents:

- **Porcellet:** amb un pes de la canal de fins a 6,5 kg.
- **Porcell:** amb un pes de la canal de 6,5 a 13 kg.
- **Porc:** femelles i mascles castrats i encebats amb un pes de la canal de 60 a 90 kg.
- **Porc gras:** femelles i mascles castrats amb un pes de la canal superior als 100 kg.

Pel que fa a les explotacions per a la producció de PMS, el reglament distingeix els tipus: següents

- *Explotacions de reproducció:* són les que es dediquen a la producció de porcellets, que seran després sacrificats per ser comercialitzats com a porcellets, o bé es destinaran a explotacions d'engreix per a la producció de porcs.
- *Explotacions d'engreix:* no disposen de femelles que criïn, sinó que únicament engreixen els porcellets procedents d'altres explotacions productores.
- *Explotacions mixtes:* explotacions que fan el cicle tancat, és a dir, disposen de femelles que produeixen porcellets, els engreixen i en tenir el pes desitjat se sacrifiquen per a la seva comercialització.

La carn amb la marca de garantia PMS es comercialitza refrigerada i amb el logotip identificatiu, afegint en les presentacions envasades una contraetiqueta numerada.

### 2. Dades de producció i comercialització

Tota la informació que es detalla a continuació sobre les dades de producció i comercialització de la marca PMS, referides a l'any 2007, ha estat facilitada per l'Associació Provincial de Productors de bestiar porquí de Balears.

La *Taula 1* recull les dades de **producció**. Podem observar que s'ha produït un descens general en el nombre d'explotacions inscrites en els registres de la marca PMS, tant en el d'explotacions que crien animals com

Taula 1

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07-06	
Explotacions i establiments inscrits	Explotacions de cria (porcellets)	9	14	56	61	69	61	-8
	Explotacions d'engreix	0	0	16	14	10	7	-3
	Explotacions mixtes: cria i engreix (cicle tancat)	27	54	72	75	79	68	-11
	Escorxadors qualificats	2	4	5	5	5	4	-1
	Nre. sales d'especejament i emmagatzematge frigorífic	12	16	19	20	22	24	+2
	Establiments minoristes qualificats	45	57	69	76	83	95	+12
	Dades de producció	6.008	8.496	9.145	9.706	10.047	7.841	-21,9%

en el d'engreix. Ara bé, cal aclarir que, segons l'Associació Provincial de Productors de bestiar porquí de Balears, s'està produint un procés de concentració dels animals, ja que s'estan incorporant explotacions de gran tamany i s'estan tancant les més petites.

Amb aquestes dades, el volum total de comercialització de carn amb la marca de garantia PMS en el 2007 ha estat de 1.949 tones, un valor que resulta un +15,8% superior al de l'any anterior. Aquestes dades de comercialització resulten positives si les comparem amb

Taula 2

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	07-06	
Nombre d'animals sacrificats	Porcs	18.453	22.043	23.987	25.310	15.681	19.264	+22,8%
	Porcells	12.869	18.905	20.465	30.971	38.679	40.019	+3,5%
	Porcellets	-	.	3.971	11.016	15.036	16.185	+7,6%
Preu mitjà de les canals	Porcs €/kg	1,38	1,21	1,29	1,42	1,49	1,41	-5,4%
	Porcells €/unitat	39	31,5	32,25	34,10	37,55	34,05	-9,3%
	Porcellets €/unitat	sd	sd	25,50	29,75	31,30	30,10	-3,8%
Increment de preu respecte de porcs no qualificats com a PMS	Porcs €/kg	0,07	0,04	0,06	0,07	0,09	0,10	11,1%
	Porcells €/unitat	3,01	4,00	5,00	4,50	5,20	3,65	-29,8%
	Porcellets €/unitat	sd	sd	sd	sd	sd	2,50	-
Valor dels productes comercialitzats	2.414.544 €	2.602.523 €	3.095.711 €	4.281.800 €	3.767.734,5 €	3.915.602	+3,9%	

sd: sense dades

També cal destacar el fet que han augmentat els establiments minoristes qualificats per a la venda de carn PMS, que són ja 95.

La Taula 2 mostra les dades de **comercialització** de la marca de garantia PMS des de l'any 2002.

Respecte del 2006, ha augmentat el nombre d'animals PMS sacrificats en el 2007, especialment pel que fa als porcs, amb un augment del +22,8%. També s'ha produït un augment dels porcells i porcellets sacrificats, però més moderat, de l'ordre del +3,5% i +7,6% respectivament.

Per tal de calcular els quilos de carn PMS que s'han comercialitzat globalment, i d'acord amb les dades facilitades pel titular de la marca, s'han considerat els següents pesos mitjans de les canals:

- Porcs: 76,27 kg
- Porcells: 9,91 kg
- Porcellets: 5,14 kg

la tendència general del mercat nacional, ja que d'acord amb les dades del MAPYA<sup>1</sup>, durant el període 2001-2006 la TVI (taxa de variació interanual) ha estat del -0,3% per al consum per càpita.

En el 2007 s'ha produït un descens general dels preus de venda de la carn PMS. El descens més significatiu ha estat per als porcells, amb el -9,3%. Per als porcs ha estat al voltant del -5,7% i per a la carn de porcellets d'un -3,8%.

Malgrat aquesta baixada dels preus, i degut a l'important increment de la quantitat de carn comercialitzada, el valor dels productes comercialitzats com a PMS s'ha augmentat en el 2007 en un +3,9% i assoleix els 3.915.602 euros.

<sup>1</sup>MAPYA (Madrid, 2007). "La Alimentación en España."

# V. TAULES RESUM

Taula resum I

	Denominació	Volum comercialització (mil Kg o mil litres)	Variació respecte de 2006
VINS	DO Binissalem-Mallorca	1.320,9	2,24
	DO Pla i Llevant	952,4	1,85%
	<b>Total vins amb DO</b>	<b>2.273,3</b>	<b>2,08%</b>
	Vi de la terra Illes Balears	676,0	4,73%
	Vi de la terra Serra de Tramuntana	88,3	0,61%
	Vi de la terra Eivissa	72,6	3,66%
	Vi de la terra Illa de Menorca	36,3	81,61%
	Vi de la terra Formentera	17,1	88,94%
	Vi de la terra Mallorca	50,3	*-
	<b>Total Vi de la terra</b>	<b>940,6</b>	<b>13,03%</b>
<b>TOTAL VI</b>	<b>3.123,9</b>	<b>5,06%</b>	
BEGUDES ESPIRITUOSES	DG Herbes de Mallorca	1.353,2	-0,05%
	DG Gin de Menorca	311,1	-8,72%
	DG Herbes Eivissenques	241,4	-10,96%
	DG Palo de Mallorca	104,6	-11,86%
	<b>TOTAL ESPIRITUOSES</b>	<b>2.010,3</b>	<b>-3,56%</b>
ALIMENTS	DO Mahón-Menorca	2.465,6	2,12%
	DO Oli de Mallorca	84,1	2,66%
	IGP Sobrassada de Mallorca	2.487,9	3,24%
	IGP Ensaimada de Mallorca	192,8	-20,15%
	<b>TOTAL ALIMENTS DO + IGP</b>	<b>5.230,4</b>	<b>1,61%</b>
MARQUES DE GARANTIA	Marca de Garantia PMS	1.949,0	15,76%
	Marca de Garantia ÈSMEL	10,5	1,45%
	Marca de Garantia MMS	54,7	-2,30%
<b>TOTAL MARQUES GARANTIA</b>	<b>2.014,2</b>	<b>15,10%</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>12.468,8</b>	<b>3,55%</b>	

## Taula resum II

	<i>Denominació</i>	<i>Valor comercialització (mil €)</i>	<i>Variació respecte de 2006</i>
VINS	<i>DO Binissalem-Mallorca</i>	6.806,2	2,55%
	<i>DO Pla i Llevant</i>	4.565,8	3,63%
	<b>Total vins amb DO</b>	<b>11.372,0</b>	<b>2,98%</b>
	<i>Vi de la terra Illes Balears</i>	4.322,8	17,88%
	<i>Vi de la terra Serra de Tramuntana</i>	761,0	27,34%
	<i>Vi de la terra Eivissa</i>	385,2	4,23%
	<i>Vi de la terra Illa de Menorca</i>	250,6	28,59%
	<i>Vi de la terra Formentera</i>	194,0	78,45%
	<i>Vi de la terra Mallorca</i>	382,0	*-
	<b>Total Vi de la terra</b>	<b>6.295,6</b>	<b>27,50%</b>
	<b>TOTAL VI</b>	<b>17.667,6</b>	<b>10,56%</b>
BEGUDES ESPIRITUOSES	<i>DG Herbes de Mallorca</i>	8.222,6	6,05%
	<i>DG Gin de Menorca</i>	2.425,3	-3,09%
	<i>DG Herbes Eivissenques</i>	1.736,2	-7,00%
	<i>DG Palo de Mallorca</i>	750,7	-12,6%
<b>TOTAL ESPIRITUOSES</b>	<b>13.134,9</b>	<b>1,22%</b>	
ALIMENTS	<i>DO Mahón-Menorca</i>	16.273,0	7,67%
	<i>DO Oli de Mallorca</i>	1.100,0	10,82%
	<i>IGP Sobrassada de Mallorca</i>	10.597,5	7,22%
	<i>IGP Ensaimada de Mallorca</i>	2.257,5	-20,25%
<b>TOTAL ALIMENTS DO + IGP</b>	<b>30.328,0</b>	<b>0,00%</b>	
MARQUES DE GARANTIA	<i>Marca de Garantia PMS</i>	3.915,6	3,92%
	<i>Marca de Garantia ÈSMEL</i>	94,5	1,45%
	<i>Marca de Garantia MMS</i>	301,3	-14,03%
<b>TOTAL MARQUES GARANTIA</b>	<b>4.311,4</b>	<b>2,38%</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>65.441,9</b>	<b>3,06%</b>	

\* Dades no comparables atès que s'ha comercialitzat per primera vegada en 2007



[www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

ISBN 84-606-4609-9



**Govern de les Illes Balears**  
Conselleria d'Agricultura i Pesca