

Secció I. Disposicions generals

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI

3016

Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 18 de febrer de 2013 per la qual s'aprova el Plec de condicions de la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza"

El Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 de octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM), va crear una nova organització comuna de mercats agrícoles. Posteriorment es va emprendre també una reforma en el sector vitivinícola amb l'aprovació del Reglament (CE) 479/2008 del Consell, de 29 d'abril de 2008, pel qual s'estableix l'organització comuna del mercat vitivinícola.

El Reglament (CE) 491/2009 del Consell, de 25 de maig, va suposar una important modificació del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre, perquè incorporà tot el sector vitivinícola a l'organització comuna de mercats única, procés iniciat amb el Reglament (CE) 479/2008 del Consell, de 29 d'abril. El Reglament (CE) 607/2009 de la Comissió, de 14 de juliol, modificat posteriorment pels Reglaments (UE) 401/2010 de 7 de maig, i 538/2011 d'1 de juny, va establir determinades disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 479/2008 pel que fa a les denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, als termes tradicionals, a l'etiquetatge i a la presentació de determinats productes vitivinícoles. El Reglament d'execució (UE) 670/2011 de la Comissió, de 12 de juliol, modifica aquest Reglament i conclou la reforma legislativa en matèria vitivinícola.

L'article 118 viciés del Reglament (CE) 1234/2007 estableix que perdran la protecció les denominacions de vins respecte de les quals no es presenti l'expedient tècnic i les decisions nacionals d'aprovació al més tard el dia 31 de desembre de 2011.

Així, per conservar la indicació geogràfica protegida per als vins Eivissa/Ibiza, correspongué redactar un plec de condicions segons indica l'article 118 quarter del Reglament (CE) 1234/2007 i presentar-lo abans del dia 31 de desembre de 2011, cosa que es va fer el 17 d'octubre de 2011.

En l'àmbit estatal, la normativa es troba continguda bàsicament en la Llei 24/2003, de 10 de juny, de la vinya i del vi i en el desplegament posterior mitjançant el Reial decret 1126/2003, de 5 de setembre, pel qual s'estableixen les regles generals d'utilització d'indicacions geogràfiques i de la menció tradicional "Vi de la terra" en la designació dels vins de taula elaborats a Espanya, el qual atribueix a les comunitats autònomes l'establiment de les normes per a la utilització de la menció tradicional "vi de la terra" quan vagi acompanyada d'una indicació geogràfica inclosa íntegrament en el seu territori; el Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, i el Reial decret 1363/2011, de 7 d'octubre, pel qual es desplega la reglamentació comunitària en matèria d'etiquetatge, presentació i identificació de determinats productes vitivinícoles.

Segons la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, els plecs de condicions de les denominacions preexistents vinícoles esmentats en l'article 118 viciés del Reglament (CE) 1234/2007, s'han de publicar en una pàgina web oficial.

L'article 30.43 de la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, de reforma de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la comunitat autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

Mitjançant el Decret 10/2011, de 18 de juny, del president de les Illes Balears, es va determinar la composició del Govern i es va establir l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Aquest procés es va completar mitjançant l'aprovació del Decret 12/2011, de 18 de juny, del president de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Per tot això, en virtut del que estableix l'article 38.2 b de la Llei 4/2001, de 14 de març, del Govern de les Illes Balears, segons el qual els consellers poden dictar disposicions reglamentàries en les matèries pròpies dels seus departaments quan ho autoritzi una llei o un decret del Govern, i atesa l'autorització per dictar disposicions de desplegament de la normativa europea i estatal referida al sector vitivinícola que em



concedeix el Decret 11/2002, de 25 de gener, d'autorització al conseller d'Agricultura i Pesca per a l'aprovació de normativa en determinades matèries vitivinícoles, a proposta de la Direcció General de Medi Rural i Marí, una vegada consultats els sectors afectats, vist el dictamen del Consell Econòmic i Social i havent escoltat el Consell Consultiu, dicta la següent

ORDRE

Article 1 Objecte

L'objecte d'aquesta Ordre és aprovar el Plec de condicions de la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza", annex a aquesta Ordre.

Article 2 Obligacions

1. Abans d'iniciar l'activitat, i abans de començar cada verema, totes les persones físiques o jurídiques que hagin d'elaborar o embotellar vi de taula amb la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" ho han de comunicar per escrit a la Direcció General de Medi Rural i Marí.

2. Els elaboradors han de comprovar que el raïm destinat a vi de la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" s'ajusta als requisits de l'annex. En el cas que no sigui així, no l'han de destinar a elaborar vi amb aquesta indicació geogràfica protegida.

3. Totes les partides de vi s'han de sotmetre a anàlisis químiques i organolèptiques per comprovar que es compleixen els requisits que s'exigeixen a l'apartat 2 de l'annex.

El celler ha de conservar les dades analítiques de cadascuna de les partides durant els quatre anys següents a la comercialització.

4. Els elaboradors han de disposar de les proves documentals que acreditin que totes les partides de vi que s'han de posar en el mercat sota la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" compleixen tots els requisits d'aquesta Ordre.

5. Els cellers que elaborin, emmagatzemin a l'engròs o envasin vi amb indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" han de dur una comptabilitat específica i separada per a aquests vins, en la qual s'han d'anotar i justificar les mencions que s'hagin d'utilitzar en la presentació i en la comercialització.

6. Al més tard el 30 de novembre de cada any els elaboradors de vi amb indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" han de presentar a la Direcció General de Medi Rural i Marí, en un imprès normalitzat, una declaració de producció de vins amb destinació a la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" en la qual ha de constar: el volum de vi elaborat i la quantitat de raïm utilitzat, i s'han de detallar el viticultor, la varietat de raïm, el polígon i la parcel·la de procedència i les entrades de mosts i vins procedents d'altres elaboradors de vi amb indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza".

7. Anualment, i sempre durant el primer mes de l'any, els elaboradors o embotelladors de vi amb indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" han de presentar a la Direcció General de Medi Rural i Marí, en un imprès normalitzat, una declaració d'existències, producció i comercialització de vi de la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza".

8. La persona titular del celler és responsable que el vi que subministra sota la indicació geogràfica protegida "Eivissa/Ibiza" compleix totes les exigències d'aquesta norma i, en particular, les que fan referència a l'origen, a les varietats del raïm utilitzat, als requisits de producció i d'elaboració, així com a les característiques químiques i organolèptiques.

Article 3 Sistema de control

Per poder utilitzar la menció "Eivissa/Ibiza", els operadors s'han de sotmetre al sistema de control següent:

1. Els operadors interessats a utilitzar la menció "Eivissa/Ibiza" han de sol·licitar a la Direcció General de Medi Rural i Marí, per escrit i en un imprès normalitzat, la numeració oficial de control que ha de figurar en l'etiquetatge.

2. A la sol·licitud de numeració han d'adjuntar els resultats analítics signats per un tècnic competent, dels paràmetres regulats a l'apartat 2 a de l'annex, del vi envasat o preparat per envasar.

3. En l'etiquetatge dels envasos de vi "Eivissa/Ibiza" ha de figurar la numeració oficial de control assignada per la Direcció General de Medi Rural i Marí, de manera que sigui fàcilment visible, llegible i indeleble.

4. El mateix dia que s'etiquetin els envasos els operadors han d'anotar en els registres vitivinícoles propis la numeració oficial de control assignada a cada partida.

Article 4

Règim sancionador

Les infraccions del que es disposa en aquesta Ordre s'han de sancionar d'acord amb el estableixen la Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi, i la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Balears.

Disposició transitòria única

Els vins elaborats abans de l'entrada en vigor d'aquesta Ordre que s'ajustin al Decret 54/2003, de 16 de maig, pel qual es regula la utilització de la menció "Vi de la Terra Eivissa" en la designació dels vins de taula produïts a Eivissa, es poden comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències.

Disposició derogatòria única

Queden derogades totes les normes de rang igual o inferior que s'oposin a aquesta Ordre.

Disposició final primera

Es faculta la directora general de Medi Rural i Marí perquè adopti les mesures i dicti els actes administratius que consideri necessaris per executar aquesta Ordre.

Disposició final segona

D'acord amb la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, es publica el Plec de condicions a què es refereix l'article únic d'aquesta disposició a la pàgina web <http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=ES&cont=689>.

Disposició final tercera

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver estat publicada en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma, 18 de febrer de 2013

El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Gabriel Company Bauzá



**Govern de les Illes Balears**Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Secretaria General**Annex****1. Nom que es protegeix**

"Eivissa/ Ibiza"

Indicació geogràfica protegida

2. Descripció del vi**2.a Principals característiques analítiques**

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

2.b Principals característiques organolèptiques

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



Els vins rosats van del color rosat salmó al rosat cirera, i són nets, brillants i transparents. Hi predominen els aromes primaris. En boca són de dimensió mitjana i equilibrats.

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

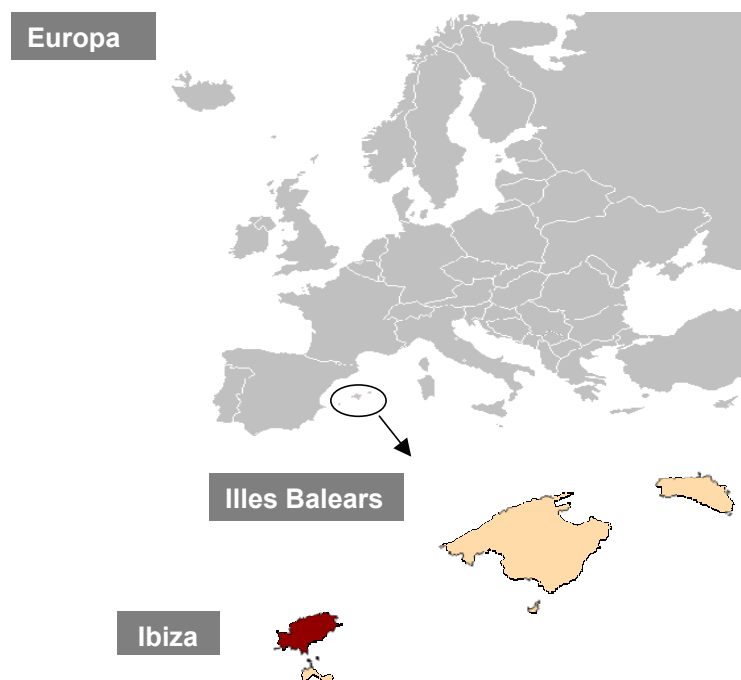
3. Pràctiques enològiques específiques

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

4. Demarcació de la zona geogràfica

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

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





L'illa d'Eivissa es troba situada en el centre oest del Mediterrani, en les coordenades 38,98° N i 1,43° E. Presenta una extensió de 540 km² i dista uns 100 km de Mallorca, 80 de la Península Ibèrica i 220 del nord d'Àfrica.

5. Rendiment màxim per hectàrea

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

6- Varietats de raïm de les quals provenen els vins

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

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

7. Vincl amb el medi geogràfic

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

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





7.a Descripció de la reputació

La reputació de la qual gaudeix la indicació geogràfica protegida Eivissa és el resultat de la importància que ha tingut a l'illa la producció i la comercialització del vi al llarg de la història, que ha perdurat fins a l'actualitat. Les característiques organolèptiques diferenciades del vi han permès reconèixer-ne la qualitat, i, per tant, li han aportat la reputació de la qual gaudeix.

Nombrosos arguments evidencien la reputació del vi d'Eivissa al llarg de la història, des dels inicis de l'activitat vitivinícola fins a l'actualitat.

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

La presència dels romans a l'illa va contribuir a millorar l'activitat vitivinícola, ja que hi introduïren noves tècniques de cultiu i milloraren els processos de vinificació.

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

- Juan Antonio de Estrada: *Población general de España, volumen 2* (1768). Amb relació a l'illa d'Eivissa, l'obra destaca: "tiene cinco leguas de largo, y tres y media de ancho: su principal cosecha es vino excelentísimo, y mucha sal blanca y cristalina".
- José Vargas Ponce: *Descripciones de las islas Pithiusas y Baleares* (1787). L'autor, membre de la Reial Acadèmia Espanyola de la Història, fa la referència següent als vins d'Eivissa: "Tiene vinos buenos que fueron estimados de los antiguos, y en el día todo lo que necesitan para su consumo los isleños, y los extranjeros que frecuentan sus puertos".

A Eivissa, el segle XIX fou el de màxim esplendor en el cultiu de la vinya i de la producció de vi. El 1862 França va importar massivament vins d'Eivissa per satisfer





la seva gran demanda. Aquest fet determinà un impuls important de l'activitat vitivinícola d'Eivissa. D'acord amb les dades de l'arxiduc Lluís Salvador, l'any 1867, a Eivissa es va desenvolupar una activitat vitivinícola important: la superfície de vinya a l'illa es quantifica en més de 45 ha, i la producció de vi, en 232 hl.

Durant tot el segle XX els pagesos d'Eivissa continuaren l'activitat vitivinícola, la qual ha perdurat fins al dia d'avui. Prova d'aquest fet és un dels esdeveniments festius i populars més destacats de l'illa, la Festa del Vi de Sant Mateu. Es celebra el mes de desembre a la localitat de Sant Mateu. En aquesta festa els productors de l'illa presenten el vi jove.

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

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

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

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





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

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

El marc geogràfic de l'illa d'Eivissa reuneix les condicions edafoclimàtiques idònies per al cultiu de la vinya i l'elaboració de vi, que repercuteixen de manera significativa en els trets diferencials del vi amb indicació geogràfica protegida Eivissa.

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

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

Un dels aspectes naturals que té més influència en les característiques diferencials del vi d'Eivissa és l'escassa disponibilitat hídrica de les vinyes. La zona geogràfica no presenta cursos d'aigua permanents, de manera que l'aigua subterrània constitueix el principal recurs hídric natural disponible. Les pluges són escasses i es concentren a la tardor, amb una pluviometria anual mitjana de 400 mm, presentant un mínim estival acusat (3-6 mm el mes de juliol), mentre que el màxim principal és a la tardor (60-80 mm el mes d'octubre) amb un màxim secundari a la primavera. És significatiu el fet que les precipitacions de la primavera són menors que les de l'hivern, de manera que l'època àrida de l'estiu s'inicia a finals de març o principis d'abril. La sequera estiuenca, per tant, és molt acusada, i, conjuntament amb





L'elevada insolació, genera un estat hídric deficitari que influeix en l'acceleració del procés de maduració i incrementa el potencial enològic del vi.

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

L'exposició solar és relativament alta, amb una mitjana de 2.732 hores de sol a l'any, i arriba al màxim en el període de juny a agost. Aquest elevat nombre d'hores de sol té una influència significativa sobre la composició del raïm, ja que afavoreix el contingut de polifenols. A més, dona lloc a un elevat contingut de sucres en el raïm, cosa que condiciona el grau alcohòlic característic del vi d'Eivissa.

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

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

El factor humà es posa de manifest en els coneixements ancestrals dels agricultors en la determinació de les millors parcel·les per a la producció i en les tècniques de cultiu. El maneig de la vinya ve condicionat per les característiques edafoclimàtiques de l'illa, principalment l'escassetat d'aigua, les altes temperatures, l'elevada humitat i la textura del sòl. En aquest sentit, el disseny de la plantació (marc, orientació, sistema de formació, ...) i les pràctiques culturals com ara la conducció de la vinya,





són essencials per adequar el potencial vinícola als condicionants agroclimàtics existents.

La verema és una tasca on el factor humà és decisiu; es du a terme de manera manual i en diverses passades. Les particularitats del sòl i del clima fan que el control de la maduració sigui molt important i que la selecció del raïm a la mateixa planta sigui primordial. En aquest sentit, els coneixements dels viticultors de la zona són essencials per determinar el moment idoni de recol·lecció i seleccionar els raïms per elaborar el vi.

Els viticultors d'Eivissa s'ocupen molt acuradament del rendiment vi/raïm, i el limiten a 70 litres de vi per 100 quilos de verema. Aquesta pràctica repercuteix de manera molt positiva en les característiques organolèptiques del vi amb indicació geogràfica protegida Eivissa, ja que els fa especialment delicats i equilibrats.

D'altra banda, cal destacar que l'activitat vitivinícola d'Eivissa constitueix una de les principals activitats agràries de l'illa. Aquesta activitat contribueix a la preservació del medi i a la conservació del paisatge, amb una notable repercussió positiva sobre el turisme, considerat el principal sector econòmic de l'illa. Així mateix suposa una alternativa viable, que afavoreix la diversificació dels recursos econòmics i el manteniment de l'activitat rural.

7.c Interacció

L'elevada reputació del vi d'Eivissa ha quedat demostrada, tant des d'una perspectiva històrica com en l'actualitat. La tradició vitivinícola de segles i el seu comerç exterior han permès lligar el nom d'Eivissa al vi produït a l'illa.

Determinades característiques organolèptiques i químiques tenen un vincle directe amb la zona geogràfica:

- L'elevada insolació, les altes temperatures i l'escassetat d'aigua disponible augmenten considerablement la velocitat de maduració del raïm, i donen lloc a una baixa producció de raïm, amb una elevada relació entre la superfície i el volum del gra. Tot això aporta al raïm un contingut important en polifenols i sucres, cosa que repercuteix en l'obtenció de vins amb una gran intensitat de color i riquesa alcohòlica.
- El sòl argilós, amb un elevat contingut en carbonats, modera la graduació alcohòlica dels vins. El baix contingut en matèria orgànica i l'estrès hídric





repercuteixen en una baixa producció, però amb un elevat potencial organolèptic.

- L'experiència dels viticultors d'Eivissa permet dur a terme les pràctiques culturals adequades en relació amb el medi, especialment elegir el punt òptim de recol·lecció i modular el ritme de la verema. Aquest domini de l'activitat vitícola es complementa amb el coneixement del cellerer, que vinifica en les condicions idònies, a baix rendiment. La combinació d'aquests factors permet obtenir vins amb un baix contingut en sucres residuals, equilibrats i en els quals destaquen els aromes primaris.

8. Requisits aplicables

- Reglament CE 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM).

- Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi.

- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

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

- A tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la indicació geogràfica protegida Eivissa o Ibiza ha de figurar el logotip de la indicació geogràfica que es recull a l'annex i un nombre oficial de control atribuït per l'organisme de control.

- Les mencions tradicionals facultatives que poden utilitzar els vins són les següents:

- "Vi de la Terra" per substituir "indicació geogràfica protegida" en la denominació de venda del vi.

- Noble: vi envellit durant un període mínim de 18 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.

- Anyenc: vi envellit durant un període mínim de 24 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.

- Vell: vi envellit 36 mesos, amb un marcat caràcter oxidatiu a causa de l'acció de la llum, l'oxigen, la calor o el conjunt d'aquests factors.

9. Controls





9.a Autoritat de control

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

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

Telèfon: +34 971 17 61 00
Fax: +34 971 17 72 75

9.b Tasques de control

ABAST DELS CONTROLS

1. Anàlisis químiques: l'organisme de control ha de comprovar que l'operador efectua les anàlisis químiques de totes les partides de vi per assegurar-se que compleixen els requisits que s'estableixen en el punt 2 d'aquest Plec de condicions. L'òrgan de control ha d'assignar una enumeració oficial a les partides de vi destinades a ser comercialitzades amb la indicació geogràfica protegida Eivissa que s'ajusten als paràmetres definits; les partides que no compleixin els requisits analítics no obtindran número de control i no es poden comercialitzar sota la indicació geogràfica protegida Eivissa.

2. Operadors: l'organisme de control ha de comprovar que els operadors tenen la capacitat d'elaborar vi en las condiciones que s'estableixen en el Plec de condicions i, en especial:

- Disposen d'un sistema d'autocontrol i traçabilitat que permet acreditar les varietats i la procedència del raïm, la graduació volumètrica natural del raïm, els rendiments de producció, els rendiments d'extracció del most i les anàlisis químiques de totes les partides de vi comercialitzat amb la indicació geogràfica protegida Eivissa.
- Duen una comptabilitat específica del vi destinat a la indicació geogràfica protegida Eivissa.



3. Productes: l'organisme de control, mitjançant la presa de mostres aleatòria, comprova que el vi sota la indicació geogràfica protegida Eivissa:

- Compleix les característiques analítiques establertes.
- Conté en l'etiqueta el número de control oficial assignat.

METODOLOGIA DELS CONTROLS ANUALS

1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que comercialitzen o elaboren vi emparat per la indicació geogràfica protegida Eivissa, amb els objectius següents:

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

2. Controls aleatoris:

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

Annex: logotip de la indicació geogràfica protegida Eivissa

