

Secció I. Disposicions generals

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI

4658 *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 11 de març de 2013 per la qual s'aprova el Plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida Formentera*

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 i les modificacions posteriors mitjançant l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 25 d'abril de 2007 i l'Ordre del conseller de Presidència de 25 d'octubre de 2010, s'aprovaren en el marc del Reglament (CE) 1493/1999 del Consell, de 17 de maig, pel qual s'establia l'organització comuna del mercat vitícola.

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 de 2007, 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 de 2008. 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 Formentera, correspongué redactar un plec de condicions segons indica l'article 118 quater del Reglament (CE) 1234/2007 i presentar-lo abans del dia 31 de desembre de 2011, cosa que es va fer el 16 de desembre 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.

Atès que la reglamentació que s'ha d'adaptar es va aprovar mitjançant una ordre - l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 3 d'agost de 2004, modificada per l'Ordre de la consellera d'Agricultura i Pesca de 25 d'abril de 2007 i l'Ordre del conseller de Presidència de 25 d'octubre de 2010-, d'acord amb el principi de jerarquia normativa, correspon derogar-la mitjançant una ordre i publicar el nou plec de condicions d'acord amb la normativa comunitària.

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, modificat posteriorment pels decrets del president de les Illes Balears 23/2011, de 5 d'agost; 33/2011, de 4 de novembre; 2/2012, de 2 de març, i 8/2012, de 9 de maig; a més de la correcció d'errades publicada al *BOIB* núm. 35, de 6 de març de 2012.

Per 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 "Formentera", 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 "Formentera" ho han de comunicar per escrit a la Direcció General de Medi Rural i Marí. Aquesta comunicació es pot presentar en el registre de la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, o a qualsevol dels registres que preveu l'article 38.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

2. Els elaboradors han de comprovar que el raïm destinat a vi de la indicació geogràfica protegida "Formentera" 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 es posaran en el mercat sota la indicació geogràfica protegida "Formentera" compleixen tots els requisits d'aquesta Ordre.

5. Els cellers que elaborin, emmagatzemin a l'engròs o envasin vi amb indicació geogràfica protegida "Formentera" 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. Com a màxim el 30 de novembre de cada any els elaboradors de vi amb indicació geogràfica protegida Formentera 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 "Formentera" en la qual ha de constar el volum de vi elaborat, la quantitat de raïm utilitzat, 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 "Formentera".

7. Anualment, i sempre durant el primer mes de l'any, els elaboradors o embotelladors de vi amb indicació geogràfica protegida "Formentera" 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 "Formentera".

8. La persona titular del celler és responsable que el vi que subministra sota la indicació geogràfica protegida "Formentera" 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 i a les característiques químiques i organolèptiques.



Article 3

Sistema de control

1. Els operadors interessats a utilitzar la menció “Formentera” 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 dels paràmetres regulats a l’apartat 2 a de l’annex, del vi envasat o preparat per envasar, signats per un tècnic competent.
3. En l’etiquetatge dels envasos de vi “Formentera” ha de figurar la numeració oficial de control assignada per la Direcció General de Medi Rural i Marí, de manera indeleble i que sigui fàcilment visible i llegible.
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 que 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 a 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, 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 i, expressament, les ordres següents:

- 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 *Balears*.

Palma, 11 de març de 2013

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



ANNEX**1. Nom que es protegeix**

"Formentera"

Indicació geogràfica protegida

2. Descripció del vi**2. a Característiques analítiques**

| Paràmetre | Vi | | |
|--|--------|--------|--------|
| | Blanc | Rosat | Negre |
| Grau alcohòlic adquirit (% vol) | ≥ 11,5 | ≥ 12,0 | ≥ 12,5 |
| Grau alcohòlic total (% vol) | ≥ 11,5 | ≥ 12,0 | ≥ 12,5 |
| Acidesa total (g/l d'àcid tartàric) | ≥ 4,5 | ≥ 4,5 | ≥ 4,5 |
| Acidesa volàtil ⁽¹⁾ (g/l d'àcid acètic) | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 |
| Anhidrid sulfurós total (mg/l) | | | |
| vins ≤ 5 (g/l de glucosa i fructosa) | ≤ 200 | ≤ 200 | ≤ 150 |
| vins > 5 (g/l de glucosa i fructosa) | ≤ 250 | ≤ 250 | ≤ 200 |
| Sucre reductors (g/l de glucosa i fructosa) | | | |
| vins secs | ≤ 4 | ≤ 4 | ≤ 4 |
| vins semisechs | ≤ 12 | ≤ 12 | ≤ 12 |
| vins semidolços | ≤ 45 | ≤ 45 | ≤ 45 |
| vins dolços | > 45 | > 45 | > 45 |

⁽¹⁾ Excepte en els vins sotmesos a un procés d'envelliment superior a un any de durada: 0,86 g/l incrementada en 0,06 grams per cada grau d'alcohol que superi els 11,0 graus.

2.b Característiques organolèptiques

Els vins aptes per al consum són brillants, amb aromes francs i nets en què s'aprecien les característiques pròpies de la matèria primera de la qual procedeixen. En boca són saborosos, equilibrats i amb cos. No presenten sensacions d'oxidació en cap dels seus caràcters, excepte les derivades d'un envelliment correcte. Els vins sotmesos a envelliment presenten les característiques aromàtiques i gustatives pròpies de l'envelliment.

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 "Formentera". 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 65 litres de vi per cada 100 kg de verema. La densitat de plantació està limitada a un màxim de 5.000 ceps per hectàrea.

4. Demarcació de la zona geogràfica

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

A la figura següent es representa la situació de Formentera en el continent europeu.

Figura 1. Situació de Formentera





<http://www.caib.es/eboibfront/pdf/ca/2013/35/813324>



Formentera està situada entre els paral·lels 38° 40' i 38° 49' de latitud nord i els meridians 1° 17' i 1° 28' de latitud est de Greenwich. Amb una extensió de 82 km², és l'illa habitada de menor grandària de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i la més meridional.

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

5. Rendiment màxim per hectàrea

La producció màxima per hectàrea és de 8.500 kg de raïm/ha i 55,25 hl de vi/ha.

6. Varietats de raïm de les quals procedeixen els vins

Les varietats de vinya utilitzades per a l'elaboració del vi amb indicació geogràfica protegida "Formentera" procedeixen exclusivament de les varietats següents de l'espècie *Vitis vinifera*:

- Raïm negre: monestrell, fogoneu, ull de llebre, cabernet sauvignon i merlot.
- Raïm blanc: malvasia aromàtica, premsal, *chardonnay*, *viognier*, garnatxa blanca² i moscatell de gra menut².

7. Vincle amb el medi geogràfic

El caràcter específic del vi de Formentera que li aporta la zona de producció i elaboració es reflecteix en les seves característiques químiques i organolèptiques; aquesta diferenciació li ha aportat la reputació de la qual gaudeix.

L'illa de Formentera dona lloc a vins brillants, amb cos, amb aromes francs i nets que permeten identificar les varietats de raïm utilitzades; dites característiques sensorials marquen el caràcter del vi de Formentera, i son matisos deguts fonamentalment al medi geogràfic. Pel que fa a l'especificitat en la composició del vi amb indicació geogràfica Formentera deguda a la zona geogràfica, destaca l'elevat contingut en polifenols, la riquesa alcohòlica i el baix contingut en sucres residuals.

7.a Descripció de la reputació

El vi de Formentera és reconegut i apreciat, gràcies a la importància que ha tingut la producció i comercialització a l'illa al llarg de la història.

Les característiques organolèptiques diferenciades del vi han permès el reconeixement de la seva qualitat i per tant, li han aportat la reputació de la qual gaudeix.

La vitivinicultura és una de les activitats agràries amb més tradició a l'illa de Formentera. A la carta d'infundació de l'any 1246 ja es troben referències que demostren l'existència d'aquesta activitat a Formentera; destaca l'existència de vinyes d'uns ermitans de la Mola, possiblement de l'orde de Sant Agustí.

El cultiu de la vinya segurament va continuar fins al segle XIV, moment en què l'illa de Formentera va quedar totalment despoblada. Al segle XVIII s'inicia un moviment migratori d'eivissencs cap a Formentera, que va donar lloc a la repoblació definitiva. A partir d'aquest moment, la vitivinicultura de Formentera anirà en augment.

La producció vitivinícola va experimentar un increment important gràcies a la construcció, l'any 1879, del celler de Can Marroig amb una capacitat de 50.000 l. El propietari del celler va iniciar una important activitat de comerç marítim de vi de Formentera.

A principis del segle XX, diverses referències bibliogràfiques reconeixen la qualitat dels vins de l'illa. La publicació *El Libro de la patria: coloquios sobre cosas y tierras de España* (Pin i Soler, J., 1923) considera el vi de Formentera com "*un vino perfecto: de graduación y de buen gusto*".

Sense cap dubte, un fet significatiu va ser la instal·lació l'any 1972 del celler de Juan Riera Mayans. Aquest celler va iniciar l'activitat amb una capacitat de 9.500 litres. A més d'elaborar vi, l'embotellava i el comercialitzava a l'illa de Formentera, i fins i tot va arribar a vendre'ls a la veïna Eivissa. En aquell moment

¹ Reglament (CE) n° 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)

² Varietats incloses a la modificació publicada el 4 de novembre de 2010, tramitada abans de l'1 d'agost de 2009.





els seus vins ja es comercialitzaven amb la indicació geogràfica Formentera, tal com ho demostren les etiquetes dels arxius del Govern de les Illes Balears.

Actualment la vitivinicultura és la principal activitat agrària de Formentera, més de 15 ha de vinya estan destinades a l'elaboració de vins amb la indicació geogràfica "Formentera".

La vinculació de la societat de Formentera amb la vitivinicultura és indiscutible. Prova d'això és el concurs anual de vins elaborats pels vitivinicultors de l'illa, que s'organitza com un dels actes més importants de les festes locals de Sant Francesc de Formentera i Sant Ferran.

El prestigi del vi de Formentera es veu avalat pels reconeixements de la premsa nacional i internacional, que adquireixen una major rellevància si tenim en compte les dimensions del sector a l'illa, amb tan sols dos cellers i una producció anual mitjana de 245 hectolitres de vi. El vi de Formentera ha estat lloat per crítics experts del sector vitivinícola, que n'han reconegut la qualitat, com per exemple:

- La guia *Peñin* (2010) atorga a un vi de Formentera de l'anyada 2007 la categoria de vi excepcional amb una puntuació de 95 punts. En destaca la frescor i la personalitat arrasadora, reconeix el caràcter propi que adquireixen les varietats cabernet sauvignon i merlot en aquestes terres, com també la perfecta fusió amb les varietats monestrell i fogoneu.
- La guia *Todovino* (2009) inclou un vi de Formentera de 2006 entre els vins excel·lents, en destaca la complexitat, així com l'aportació de frescor que li confereix la brisa marina i el caràcter mediterrani del vi.
- Robert Parker, considerat un dels crítics de vi més importants del món, inclou un vi de Formentera en la publicació *Wine Advocate* de 2007 i 2008 en la categoria *outstanding*, vins destacats amb una qualificació superior a 90 punts.
- En la segona edició del Saló dels nous valors del vi espanyol, celebrat a Nova York, un vi de Formentera va ser presentat entre els 25 nous valors de 2008.
- Jancis Robinson (2008) guardonada amb l'Ordre al Mèrit de l'Imperi Britànic, Master of Wine i reconeguda presentadora de televisió; destaca en la seva pàgina web les excel·lències d'un vi de Formentera de l'anyada de 2005.
- Stephen Tanzer's (2007) destaca un vi de Formentera de l'anyada de 2005 amb una puntuació de 91 punts.

Una prova indirecta més de l'àmplia expansió, reputació i prestigi del vi de Formentera, consisteix en analitzar la freqüència de referències que es troben a Internet relatives al vi de Formentera. Així per exemple la cerca a través de Google en data 29 de març de 2011, de la referència "vino/s de Formentera" i del seu equivalent en català "vi/ns de Formentera", mostra un total d'uns 5.500 resultats. Les referències es troben principalment en portals web dedicats a la gastronomia, al turisme i al món del vi.

La importància actual de la indicació geogràfica protegida Formentera es posa de manifest en els fets següents:

- El 90 % de la superfície de vinya activa de l'illa correspon a vinyes destinades a elaborar vi amb la indicació geogràfica protegida Formentera.
- Des de l'any 2005, la comercialització del vi de Formentera ha crescut de manera exponencial, cosa que demostra la creixent demanda del vi al mercat. Atesa l'extensió de la zona de producció i l'aposta per la qualitat de productors i cellerers, la producció de vi és limitada; és per això que ara mateix tot el vi produït és absorbit pel mercat.
- El preu a què es cotitza el vi de Formentera, i que s'ha multiplicat per dos en els darrers cinc anys, és una demostració més de la reputació i de la bona acceptació per part dels consumidors.

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

El marc geogràfic de l'illa de Formentera 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 Formentera.

Els elements del medi geogràfic que han aportat diferenciació al vi de Formentera són conjuntament els factors naturals i humans. Ambdós han afavorit el manteniment de la tradició vitivinícola de l'illa.



La zona delimitada de producció i elaboració és l'illa de Formentera, i en conseqüència es troba separada d'altres zones de producció; el caràcter insular d'aquesta regió conforma en si mateix un medi geogràfic diferenciat.

Un dels aspectes naturals que tenen més influència en les característiques diferencials del vi de Formentera són els sòls sorrencs i calcaris, l'escassa disponibilitat hídrica de les vinyes, l'elevada insolació i les altes temperatures, com també la poca altitud de les vinyes sobre el nivell del mar.

Els sòls dominants a l'illa són d'origen calcarí amb un marcat percentatge d'arena. Les vinyes s'assenten sobre sòls de textura francoargil·loarenosa, amb nivells notables de carbonats i calcària activa; el pH és alcalí amb valors que poden arribar fins a 8,7.

La mida petita de l'illa i la manca de relleus importants determinen que les característiques climàtiques variïn molt poc d'un lloc a un altre i també en determinen el caràcter ventós. Els vents predominants són del nord i nord-oest a l'hivern, i del sud a l'estiu. Les vinyes es localitzen a una distància màxima al mar de 2 km i a una altitud mitjana de 15 m. Aquesta proximitat de les vinyes al mar, juntament amb el caràcter ventós de l'illa, repercuteixen en una elevada humitat nocturna i ocasionen la presència de salnitre a les vinyes.

L'illa no presenta cursos d'aigua permanent, de manera que l'aigua subterrània constitueix el principal recurs hídric natural disponible. Les precipitacions, concentrades a la tardor, són escasses: la pluviometria anual oscil·la entre 318 i 409 mm. Entre finals de febrer i mitjan abril s'inicia un període de sequera que es perllonga fins a setembre o a octubre. En els mesos de sequera, la vinya es veu sotmesa a un dèficit hídric important, i l'aigua de rosada és la principal aportació d'aigua en els mesos primaverals.

La sequera estiuenca és, per tant, molt acusada i genera conjuntament amb l'elevada insolació un estat hídric deficitari que influeix en l'acceleració del procés de maduració, incrementant el potencial enològic del vi resultant.

La comarca vitícola de Formentera presenta un clima mediterrani subtropical sec, que es caracteritza per un elevat nombre d'hores de sol, estius de temperatura i humitat elevades, i hiverns amb temperatures moderades. Formentera és l'illa més càlida i seca de les Balears, amb una mitjana anual superior als 18 °C. La temperatura mitjana màxima és de 25,9 °C al mes d'agost, i la mitjana mínima de 11,7 °C al mes de gener. La mitjana de les temperatures màximes anuals se situa en els 23 °C, i la mitjana de les mínimes en els 15,1 °C. Es tracta, per tant, d'un clima amb altes temperatures mitjanes, d'hiverns suaus, estius llargs i baixa oscil·lació tèrmica anual.

L'exposició solar és relativament alta, amb una mitjana de 2.883 hores de sol a l'any, arriba al màxim en el període de juny a agost. Aquest elevat nombre d'hores de sol té una influència significativa sobre la maduració i la composició del raïm, ja que afavoreix el contingut de polifenols.

Les característiques edafoclimàtiques de l'illa condicionen de manera significativa la producció agrícola, dificultant l'establiment de determinats cultius. No obstant això, la rusticitat de la vinya i la seva bona adaptació a les condicions climàtiques i edàfiques de la zona, permeten obtenir vins de gran qualitat i a la vegada, mantenir l'activitat rural.

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: els sòls arenosos, l'escassetat d'aigua, les altes temperatures, l'elevada humitat i el salnitre. En aquest sentit, el disseny de la plantació (marc, orientació, sistema de formació...) i les pràctiques culturals com ara la conducció de la vinya, resulten 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 la selecció del raïm a la mateixa planta sigui primordial. En aquest sentit, els coneixements dels viticultors de la zona són essencials per determinar el moment idoni de recol·lecció i seleccionar els raïms per a la posterior elaboració del vi.

Els viticultors de Formentera s'ocupen molt acuradament del rendiment vi/raïm, i el limiten a 65 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 Formentera, ja que els fa especialment delicats i equilibrats.



D'altra banda, cal destacar que l'activitat vitivinícola de Formentera 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. A la vegada, 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 de Formentera ha quedat demostrada, tant des d'una perspectiva històrica com en l'actualitat. 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 avancen considerablement la maduració del raïm, i donen lloc a una producció de raïm baixa, 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 vins amb una gran intensitat de color i riquesa alcohòlica.
- Els sòls de Formentera tenen una doble naturalesa: són calcaris i presenten una elevada proporció d'arena. Els sòls calcaris donen lloc a vins especialment brillants, mentre que la presència d'arena afavoreix l'obtenció de vins francs en què s'aprecien aromes nets que defineixen les varietats de raïm.
- El baix contingut en matèria orgànica i l'estrès hídric repercuteixen en una baixa producció, però amb un elevat potencial organolèptic.
- Un estudi elaborat el 2010 per la Universitat de les Illes Balears en què s'aplicava l'anàlisi multivariable, posa de manifest la influència de les característiques edafoclimàtiques sobre els vins de Formentera. L'estudi conclou que els vins elaborats a Formentera amb la varietat premsal tenen un major contingut de polifenols respecte dels que procedeixen d'altres zones, a causa de les elevades temperatures mitjanes mínimes, la gran insolació de les vinyes de Formentera, la baixa pluviometria i la poca altitud de les vinyes respecte del nivell de mar.
- L'experiència dels viticultors de Formentera permet dur a terme les pràctiques culturals adequades en relació amb el medi, especialment l'elecció del moment 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 i a baix rendiment. La combinació d'aquests factors permet obtenir vins amb un baix contingut de 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.

Les bodegues que elaboren o embotellen vi amb indicació geogràfica protegida Formentera han de complir els requisits addicionals següents:

- a) Embotellat en origen: el vi de Formentera únicament es pot comercialitzar embotellat en origen. L'objectiu d'aquesta restricció és salvaguardar la indicació geogràfica protegida Formentera, i està justificada per les raons següents:
- Garantir la traçabilitat i assegurar el control: si es permet l'envasament del vi fora de la zona delimitada, es posa en perill la garantia d'origen del vi emparat, ja que la naturalesa líquida del vi fa que pugui ser barrejat amb altres substàncies (vins d'altres zones, per exemple).
 - Assegurar, vetllar i protegir millor la qualitat del producte i, en conseqüència, la reputació de la indicació geogràfica protegida Formentera. Els operadors assumeixen de manera col·lectiva i plenament aquesta responsabilitat, motivats pel següent:
 - El fet que l'envasat es realitzi a la zona geogràfica de producció contribueix de manera decisiva a la protecció de les característiques particulars i de la qualitat del vi de Formentera. Equival a confiar als productors i a l'estructura de control l'aplicació i el control de les normes relatives al transport i l'envasament del vi. Aquests col·lectius posseeixen els coneixements i la tècnica necessària, com





també un interès primordial en la conservació de la reputació adquirida, l'aplicació i el control del respecte de totes les normes relatives al transport i l'embotellament.

- El fet que Formentera sigui una illa implica que el transport a l'engròs de vi a zones externes a la zona de producció suposi una o diverses travessies marítimes, de durada considerable. Aquest fet pot posar en perill el manteniment de la qualitat final del producte, ja que és difícil garantir que es realitzi en les condicions adequades.
 - La mera coexistència de dos processos d'embotellament diferents, dins o fora de la zona de producció, amb o sense el control sistemàtic efectuat per aquesta col·lectivitat, podria reduir el crèdit de confiança de la qual gaudeix la indicació geogràfica protegida entre els consumidors, convençuts que totes les etapes de producció, elaboració i envasament d'un vi amb la indicació geogràfica protegida Formentera s'efectuen sota el control i la responsabilitat de la col·lectivitat beneficiària d'aquesta indicació geogràfica protegida.
- b) Els cellers que elaborin o embotellin vi de Formentera només poden elaborar, emmagatzemar o manipular raïm, mosts i vins obtinguts de raïms procedents de la zona de producció de la indicació geogràfica protegida. Està permès emmagatzemar vins d'altres procedències únicament si els reben embotellats, precintats i etiquetats. Tot això amb la finalitat de garantir l'origen i traçabilitat del vi de Formentera.
- c) A tots els envasos en l'etiquetatge dels quals s'utilitzi la indicació geogràfica protegida "Formentera" ha de figurar un nombre oficial de control atribuït per l'organisme de control.
- d) Les mencions tradicionals facultatives que poden utilitzar els vins són les següents:
- "Vi de la Terra" per substituir "indicació geogràfica protegida" en la denominació de venda del vi.
 - Noble: vi envellit durant un període mínim de 18 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.
 - Anyenc: vi envellit durant un període mínim de 24 mesos en total, en bótes de roure d'una capacitat màxima de 600 litres o en botella.
 - Vell: vi envellit 36 mesos, amb un marcat caràcter oxidatiu a causa de l'acció de la llum, l'oxigen, la calor o el conjunt d'aquests factors.

9. Controls

a Organisme de control

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

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

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

b Tasques de control

Abast dels controls

1. Anàlisis químiques: L'organisme de control verificarà que l'operador realitza anàlisis químiques de totes les partides de vi per comprovar que compleixen els requisits establerts en el punt 2 d'aquest plec de condicions. L'òrgan de control assignarà una numeració oficial a les partides de vi destinades a ser comercialitzades amb la indicació geogràfica protegida "Formentera" 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 "Formentera".

2. Operadors: L'organisme de control comprova que els operadors, tenen la capacitat d'elaborar vi en las condiciones establertes en el plec de condicions, i en especial:





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

3. Productes

L'organisme de control, mitjançant la presa de mostres aleatòria, comprova que el vi sota la indicació geogràfica protegida "Formentera":

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

Metodologia dels controls en la verificació anual

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

- Verificar 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 realitza una gestió de la traçabilitat des de la producció de raïm fins a l'envasament.
- Comprovar que s'efectuen anàlisis químiques a totes les partides de vi.

2. Controls aleatoris

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

