

Sección I. Disposiciones generales

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y TERRITORIO

21779 *Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de noviembre de 2013 por la que se aprueba el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord*

La Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 29 de noviembre de 2005, por la que se establecen las normas para la utilización de la mención "vino de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord" se aprobó en el marco del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establecía la organización común del mercado vitícola.

El Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), creó una nueva organización común de mercados agrícolas. Posteriormente se emprendió también una reforma en el sector vitivinícola con la aprobación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

El Reglamento (CE) 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, supuso una importante modificación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, porque incorporó todo el sector vitivinícola en la organización común de mercados única, proceso iniciado con el Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008. El Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, modificado posteriormente por los Reglamentos (UE) 401/2010, de 7 de mayo y 538/2011, de 1 de junio, estableció determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 en cuanto a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas. El Reglamento de ejecución (UE) 670/2011 de la Comisión, de 12 de julio de 2011, modifica este Reglamento y concluye la reforma legislativa en materia vitivinícola.

El artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007 establece que perderán la protección las denominaciones de vinos respecto de las cuales no se presente el expediente técnico y las decisiones nacionales de aprobación a más tardar el día 31 de diciembre de 2011.

Así, para conservar la indicación geográfica protegida para los vinos Serra de Tramuntana-Costa Nord, correspondió redactar un pliego de condiciones según indica el artículo 118 quater del Reglamento (CE) 1234/2007 y presentarlo antes del día 31 de diciembre de 2011, lo que se hizo el 4 de octubre de 2011.

Dado que la reglamentación que debe adaptarse se aprobó mediante una orden -orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 29 de noviembre de 2005 -, de acuerdo con el principio de jerarquía normativa, corresponde derogarla mediante una orden y publicar el nuevo pliego de condiciones de acuerdo con la normativa comunitaria.

En el ámbito estatal, la normativa se halla contenida básicamente en la Ley 24/2003, de 10 de junio, de la Viña y del Vino, en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, y en el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Según la disposición adicional primera del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a las mismas, los pliegos de condiciones de las denominaciones preexistentes vinícolas mencionados en el artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007, se publicarán en una página web oficial.

El artículo 30.43 de la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, de reforma del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, establece que la Comunidad Autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la comunidad autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma considerando lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

Mediante el Decreto 5/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, se determinó la composición del Gobierno y se estableció la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Este proceso se completó mediante la aprobación del Decreto 6/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. De acuerdo con el artículo 2.8 a del Decreto 6/2013, la



Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejerce las competencias en materia de denominaciones de origen a través de la Dirección General de Medio Rural y Marino.

Por ello, en virtud de lo que establece del artículo 38.2 *b* de la Ley 4/2001, de 14 de marzo, del Gobierno de las Illes Balears, según el cual los consejeros pueden dictar disposiciones reglamentarias en las materias propias de sus departamentos cuando lo autorice una ley o un decreto del Gobierno, y en consideración a la autorización para dictar disposiciones de desarrollo de la normativa europea y estatal referida al sector vitivinícola que me concede el Decreto 11/2002, de 25 de enero, de autorización al Consejero de Agricultura y Pesca para la aprobación de normativa en determinadas materias vitivinícolas; a propuesta de la Dirección General de Medio Rural y Marino; consultados los sectores afectados, y de acuerdo con el Consejo Consultivo, dicto la siguiente

ORDEN

Artículo 1

Objeto

El objeto de ésta Orden es aprobar el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord”, anexo a ésta Orden.

Artículo 2

Obligaciones

1. Previamente al inicio de la actividad, y antes de iniciar cada vendimia, todas las personas físicas o jurídicas que vayan a elaborar y/o embotellar vino de mesa con la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” deberán comunicarlo por escrito a la Dirección General de Medio Rural y Marino.

2. Los elaboradores deben comprobar que la uva destinada a vino de la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” se ajusta a los requisitos del Anexo, en caso contrario, no lo destinaran a la elaboración de vino con Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord”.

3. Todas las partidas de vino deberán ser sometidas a análisis químicos y organolépticos para comprobar que se cumplen los requisitos exigidos en el apartado 2 del anexo.

La bodega debe conservar los datos analíticos de cada una de las partidas durante los 4 años siguientes a la comercialización.

4. Los elaboradores deberán disponer de las pruebas documentales que acrediten que todas las partidas de vino que se pondrán en el mercado bajo la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” cumplen todos los requisitos de esta Orden.

5. Las bodegas que elaboren, almacenen a granel o envasen vino con Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” deben llevar una contabilidad específica y separada para estos vinos, en la que se anotarán y justificarán las menciones que vayan a utilizar en la presentación y en la comercialización.

6. A más tardar el 30 de noviembre de cada año los elaboradores de vino con Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” deberán presentar ante la Dirección General de Medio Rural y Marino, en impreso normalizado, una declaración de producción de vinos con destino a la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord”, en la que debe constar el volumen de vino elaborado, la cantidad de uva utilizada, el viticultor, la variedad de uva, el polígono y la parcela de procedencia, así como las entradas de mostos y vinos procedentes de otros elaboradores de vino con Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord”.

7. Durante el primer mes del año, los elaboradores y/o embotelladores de vino con Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” deberán presentar ante la Dirección General de Medio Rural y Marino una declaración en impreso normalizado de existencias, producción y comercialización de vino de la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord”.

8. La persona titular de la bodega es responsable de que el vino que suministra bajo la Indicación Geográfica Protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” cumple todas las exigencias de esta norma, y en particular las que hacen referencia al origen, a las variedades de la uva utilizada, a los requisitos de producción y de elaboración, así como a las características químicas y organolépticas.

Artículo 3

Sistema de control

Para poder utilizar la mención “Serra de Tramuntana-Costa Nord”, los operadores deben someterse al sistema de control siguiente:

a. Los operadores interesados en utilizar la mención “Serra de Tramuntana-Costa Nord” tienen que solicitar a la Dirección General de Medio Rural y Marino, por escrito y en impreso normalizado, la numeración oficial de control que debe figurar en el etiquetado.





- b. En la solicitud de numeración deben adjuntarse los resultados analíticos firmados por un técnico competente, de los parámetros regulados en el apartado 2.a) del anexo, del vino envasado o preparado para envasar.
- c. En el etiquetado de los envases de vino "Serra de Tramuntana-Costa Nord" debe figurar la numeración oficial de control asignada por la Dirección General de Medio Rural y Marino, de manera indeleble y que sea fácilmente visible y legible.
- d. Los operadores deben anotar en sus registros vitivinícolas la numeración oficial de control asignada a cada partida el mismo día que se etiqueten los envases.

Artículo 4

Régimen sancionador

Si corresponde, el régimen sancionador de lo que dispone esta Orden es el que establecen la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino, y la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de Baleares.

Disposición adicional única

Página web

De acuerdo con la Disposición adicional primera del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y su oposición, se publica el Pliego de Condiciones al que se refiere el artículo 1 de esta disposición en la página web <http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?cont=676&mkey=M63&&lang=es>

Disposición transitoria única

Régimen transitorio

Los vinos elaborados antes de la entrada en vigor de esta orden y que se ajusten a la Orden de la Consejera de Agricultura i Pesca de 29 de noviembre de 2005, por la que se establecen las normas para la utilización de la mención "vino de la tierra de Serra de Tramuntana-Costa Nord", podrán ser comercializados hasta finalizar las existencias.

Disposición derogatoria única

Normas derogadas

Quedan derogadas todas las normas de rango igual o inferior que se opongan a esta Orden y, expresamente, la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 29 de noviembre de 2005, por la que se establecen las normas para la utilización de la mención "vino de la tierra de Serra de Tramuntana-Costa Nord".

Disposición final primera

Aplicación

Se faculta a la Directora General de Medio Rural y Marino para que adopte las medidas y dicte los actos administrativos que considere necesarios para aplicar esta Orden.

Disposición final segunda

Entrada en vigor

Esta orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Palma, 7 de noviembre de 2013

El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio

Gabriel Company Bauzá



ANEXO
1. Nombre del producto:

“Serra de Tramuntana-Costa Nord”

Indicación geográfica protegida

2. Descripción de los vinos:
2 a Características analíticas:

Parámetro	Vino		
	Blanco	Rosado	Tinto
Grado alcohólico adquirido (% vol)	≥ 12,0	≥ 12,5	≥ 12,5
Grado alcohólico total (% vol)	≥ 12,0	≥ 12,5	≥ 12,5
Acidez total (g/l ácido tartárico)	≥ 4,5	≥ 4,5	≥ 4,5
Acidez volátil ⁽¹⁾ (g/l ácido acético)	≤ 0,80	≤ 0,80	≤ 0,80
Anhídrido sulfuroso total (mg/l)			
vinos ≤ 5 g/l (glucosa y fructosa)	≤ 200	≤ 200	≤ 150
vinos > 5 g/l (glucosa y fructosa)	≤ 250	≤ 250	≤ 200
Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa)			
vinos secos	≤ 4	≤ 4	≤ 4
vinos semi secos	≤ 12	≤ 12	≤ 12
vinos semi dulces	≤ 45	≤ 45	≤ 45
vinos dulces	> 45	> 45	> 45

⁽¹⁾ Excepto en los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: 0,92 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 12,0 grados.

2 b Características organolépticas:

Los vinos dispuestos para la comercialización son vinos limpios, con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia.

Los vinos blancos son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas a frutas verdes, equilibrados y fluidos.

Los vinos rosados son de color rosa pálido a rosa anaranjado, brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios. En boca son de dimensión mediana y constitución estilizada.

Los vinos tintos son de color rojo intenso, con aroma potente y amplio. En boca son redondos y con cuerpo.

3. Prácticas enológicas específicas

Las prácticas de elaboración se llevan a cabo de forma controlada, con el objetivo que el vino resultante mantenga los atributos fisicoquímicos y organolépticos característicos de la indicación geográfica protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord”. En este sentido, se aplican las presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

En relación a la densidad de plantación destacar que no puede superar las 5.500 cepas por hectárea.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de la uva destinada a elaborar vino con indicación geográfica protegida “Serra de Tramuntana-Costa Nord” es de 12% para las variedades blancas y del 12,5% para las variedades tintas.



4. Demarcación de la zona geográfica

El área de producción, elaboración y embotellado de los vinos amparados bajo la indicación geográfica protegida "Serra de Tramuntana-Costa Nord", comprende los siguientes 18 municipios de la isla de Mallorca, situados en la zona norte de la isla:

Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller y Valldemossa.

En la siguiente imagen se representa la situación de Mallorca en el continente Europeo y la delimitación de la indicación geográfica protegida "Serra de Tramuntana-Costa Nord".

(Imatge 1)

Serra de Tramuntana
Costa Nord

La Serra de Tramuntana se localiza en Mallorca, la isla mayor del archipiélago de las Baleares, situada en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos 40°05'17'' y 38°40'27'' y los meridianos 1°17'23'' y 3°50'23''.

La Serra de Tramuntana es la principal zona montañosa de las Illes Balears, comprende el noroeste de Mallorca, de ahí su nombre, ya que tramuntana es el nombre con el que se denomina al viento que llega de dirección norte. Se extiende a lo largo de 90 km de longitud, presenta una anchura aproximada de 15 km y una superficie en torno a los 1100 km².

5. Rendimiento máximo

La producción máxima por hectárea es de 9.000 kg de uva/ha y de 63'00 hL de vino/ha.

6. Variedades de uva de las que proceden los vinos

Las variedades de vid utilizadas para la elaboración del vino "Serra de Tramuntana-Costa Nord" proceden exclusivamente de las siguientes variedades de la especie *Vitis vinifera*:

- Uva tinta: cabernet sauvignon, callet, manto negro, merlot, monastrell, syrah y tempranillo.
- Uva blanca: chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de alejandria, moscatel de grano menudo, parellada, prensal blanca y sauvignon blanc.

7. Vínculo con el medio geográfico

El vínculo de la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord con el medio se debe fundamentalmente a las características diferenciales del vino, que han ido configurando su reputación.

La especificidad del vino Serra de Tramuntana-Costa Nord se refleja en sus características químicas y organolépticas que le aporta la zona de producción y elaboración.

Los aromas francos característicos de las variedades, la intensidad de color, el cuerpo y el equilibrio son características sensoriales que marcan el carácter del vino de la Serra de Tramuntana-Costa Nord, y son matices debidos fundamentalmente al medio geográfico. En lo que atañe a la especificidad en la composición del vino con indicación geográfica Serra de Tramuntana-Costa Nord destaca su riqueza alcohólica.

7.a Descripción de la reputación

Las características organolépticas y químicas diferenciadas del vino Serra de Tramuntana-Costa Nord han permitido el reconocimiento de su calidad y por tanto, le han aportado la reputación de la que goza.

El cultivo de la vid y la elaboración de vino tienen una gran tradición en la Serra de Tramuntana-Costa Nord; la calidad del vino elaborado en esta zona de la isla de Mallorca ha sido reconocida y apreciada desde la implantación del cultivo de la vid en ella. La reputación de la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord es el resultado de la importancia que ha tenido el vino en esta zona a lo largo de la historia.

La actividad vitivinícola de la comarca "Serra de Tramuntana-Costa Nord" posiblemente se inició con el asentamiento romano en la ciudad de Pollentia (actual Alcúdia).



En el siglo XIII, se favoreció la expansión del cultivo de viñedos en diversas localidades de la Serra de Tramuntana, cuyos vinos destacan por su calidad. Está documentado que los cronistas del Reino de Mallorca destacan diversos pueblos de la Serra de Tramuntana-Costa Nord por la excelencia de sus vinos.

El siglo XIX fue el de máxima esplendor en el cultivo de la viña y la producción de vino en la Serra de Tramuntana-Costa Nord; hay constancia que en esta época había más de 400 ha de viña tan solo en el municipio de Pollença.

La tradición vinícola de la zona y su fama ligada a la indicación geográfica protegida queda reflejada en diversas publicaciones históricas, tanto nacionales como extranjeras. En ellas se encuentran referencias al vino como uno de los principales y más apreciados productos elaborados en Serra de Tramuntana. A modo de ejemplo, se citan las siguientes referencias:

- *"Historia general del Reino de Mallorca"*, escrita por los cronistas D. Juan Dameto, D. Vicente Mut y D. Gerónimo Alemany (1841). Realizan diversas referencias a los vinos de la "Serra de Tramuntana-Costa Nord":

- "...cuanto a la naturaleza del terreno, es harto fructífero y abundante particularmente de vinos..."
- "...es abundante de frutas, y el almacén de los mas regalados, suaves y odoríferos vinos de toda la isla".

- *"Gemaëlle von Valencia"*, de Christian August Fischer (1803) destaca en la descripción geográfica y estadística de Mallorca: *"Vino negro y blanco en abundancia, el mejor crece sobre las montañas de Banyalbufar"*.

- *"Voyage dans les Îles Baleares et Pithiuses dans les années 1801-1805"* del autor Grasset de Saint-Saveur (1807), comisionado de Napoleón en la Isla durante los primeros años del siglo XIX. En la obra se encuentra la siguiente reseña de la Serra de Tramuntana: *"...los vinos que se extraen de Banyalbufar excelente por su calidad, que iguala la de los mejores vinos extranjeros"*.

- *"Nouvelles annales des voyages, de la géographie et de l'histoire..."*, publicado por J.B. Eyres, et al en 1826. La obra narra los viajes realizados en las Illes Balears en 1825 por el corresponsal de "La société d'histoire naturelle de Paris", el botánico M.J. Cambessedes. La obra hace una especial mención a los vinos de la Sierra de Tramuntana: *"Los viñedos dan un vino excelente, el de Banyalbufar puede servirse en las mesas más refinadas"*.

- *"Die Balearen in wort und bild geschildert"*, del Archiduque Luís Salvador, el primer volumen del cual se publicó en 1869. El Archiduque de Austria viaja por primera vez a Mallorca en 1867, donde pasa largas temporadas. En su obra "Die Balearen" describe con texto e ilustraciones el sistema de producción vitícola de la isla de Mallorca, que es donde se encuentra la siguiente referencia a los vinos de la "Serra de Tramuntana- Costa Nord": *"Respecto a la calidad de los vinos, los de mayor renombre son los de la costa norte. El término de Banyalbufar que comprende la mayor parte de los mismos, si bien por la extensión de sus cultivos y los ingresos logrados queda muy por detrás de otros municipios, goza de gran fama por sus vinos selectos: malvasia, moscatell, pampol rodat, mollar, sobre todo el primero. Después de Banyalbufar, Valldemosa con sus viñas de s'Estaca pertenecientes a Miramar, se hace acreedora de la loa de la mención por sus excelentes vinos malvasia y moscatell."*

La reputación del vino de la "Serra de Tramuntana Costa-Nord" ha perdurado a lo largo de la historia; además de los citados reconocimientos anteriores, la calidad del vino de la Serra de Tramuntana-Costa Nord trascendió gracias a la presencia en diferentes exposiciones vinícolas. Ferran Cotoner Chacon, marqués de la Senia, participó en diversas exposiciones con vinos de la "Serra de Tramuntana-Costa Nord" de su propia producción, que fueron premiados en las exposiciones de Palma (1860), París (1867), Viena (1873), Filadelfia (1876) y Madrid (1877).

En el año 1862 Francia, gran consumidora de vino, importó masivamente vino de la Serra de Tramuntana-Costa Nord, lo que favoreció una importante extensión de la viña. De esta época destacan las importantes exportaciones a Francia de vinos de la zona, a través de los puertos de Alcúdia y Palma.

Hoy en día, el reconocimiento de la calidad de los vinos de la "Serra de Tramuntana-Costa Nord" queda patente con los galardones obtenidos de forma continuada en concursos oficialmente reconocidos. En los últimos años, los vinos de la "Serra de Tramuntana-Costa Nord" han sido premiados en los más prestigiosos concursos internacionales, como son el Mundus Vini de Alemania, el concurso mundial de Bruselas, o el concurso internacional del vino de Madrid. Se trata de una muestra más de la reputación de los vinos de la "Serra de Tramuntana-Costa Nord".

Una prueba indirecta más de la amplia expansión, reputación y prestigio del vino de la tierra "Serra de Tramuntana-Costa Nord", consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en internet relativas al vino de la indicación geográfica protegida. Así por ejemplo la búsqueda a través de Google con fecha 4 de abril de 2011, de la referencia "vino/s de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord" y su equivalente en catalán "vi/ns de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord" arroja aproximadamente 10.000 resultados; principalmente páginas gastronómicas, guías turísticas, páginas especializadas en vinos, etc. En la valoración de la magnitud de los resultados obtenidos en internet cabe tener en cuenta la pequeña producción, ya que en el 2010 se elaboraron 562 hl de vinos procedentes de 17 hectáreas de viñedo.



La importancia actual de la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord se pone de manifiesto en el incremento espectacular que ha experimentado la comercialización del vino en 2010, que ha sido del 150% respecto de 2009.

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

Las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción son idóneas para el cultivo de la vid y la elaboración de vino con indicación geográfica protegida "Serra de Tramuntana-Costa Nord" y le imprimen los rasgos diferenciales de este vino.

De manera conjunta los factores naturales y humanos del medio geográfico son los que han aportado diferenciación al vino con indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord. Todos ellos han favorecido el mantenimiento de la tradición vitivinícola de la zona.

La Serra de Tramuntana es un enclave montañoso al borde del mar que ocupa el norte de la isla de Mallorca y cuya línea costera se conoce popularmente como Costa Nord. Se caracteriza por el contraste entre las montañas de más de 1.000 m y los valles localizados entre ellas.

En la Serra de Tramuntana predominan escarpaduras casi impracticables sobre el mar y laderas más suaves por el sur. La orografía de la zona condiciona el cultivo del viñedo, siendo frecuentes las plantaciones en terrazas.

Los suelos destinados a la viticultura en la Serra de Tramuntana son fundamentalmente de origen calcáreo con niveles muy elevados de carbonatos (56,2% de media). Son suelos de textura franco-arcillo-limosa, con buena capacidad de retención de agua y sin problemas de drenaje. El pH es alcalino con valores que pueden llegar hasta 8,6 y el contenido medio en materia orgánica es del 1,6%.

La hidrología superficial del agua en la Sierra de Tramuntana está determinada por factores climáticos y geomorfológicos, además de factores humanos. El régimen de precipitaciones y la naturaleza de las rocas, en función de su permeabilidad, controlan el régimen fluvial con una ausencia casi total de cursos permanentes. Algunos cursos tienen aportaciones anuales muy considerables y, puntualmente, sus caudales máximos pueden ser muy intensos. Algunas fuentes contribuyen a que en algunos tramos haya una circulación permanente, pero de muy poco recorrido debido a la gran capacidad de filtración del terreno.

La Serra de Tramuntana tiene un bioclima de tipo mesomediterráneo subhúmedo/húmedo, y supramediterráneo húmedo en algunos lugares. En cualquier caso, se trata de un clima mediterráneo en todos los sentidos, con unas temperaturas medias templadas y un régimen de precipitaciones estacional, coincidiendo la estación seca con la cálida en verano. La precipitación media anual es de 1.500 mm en zonas altas de la sierra. La mayor parte de la lluvia se concentra en pocos días, con precipitaciones intensas o muy intensas en otoño y el resto del año de poca intensidad. La temperatura media anual es de 16,6 °C, con una temperatura media mínima de 10,8°C y máxima de 21,3°C.

El factor humano se pone de manifiesto en la labor continuada de selección y conservación de las variedades especialmente adaptadas a las condiciones edafoclimáticas, llevada a cabo por los habitantes de la zona a lo largo de generaciones. Cabe destacar el trabajo de recuperación para la obtención de clones de malvasía libres de virus con buenas características agronómicas y enológicas, llevado a cabo entre 1999 y 2005.

Junto con las labores de selección, cabe destacar los conocimientos ancestrales de los agricultores, en la determinación de las mejores parcelas para la producción, y técnicas de cultivo. El manejo del viñedo viene condicionado por las características orográficas del terreno, para superar estas dificultades, gran parte de las viñas existentes se encuentran en terrazas (denominadas *marjades*), por lo que todas las tareas deben realizarse manualmente. La viticultura en estas condiciones obliga que tan solo sea viable si se obtiene un vino de calidad capaz de rentabilizar económicamente las explotaciones.

La vendimia constituye una labor donde el factor humano resulta decisivo, ya que se realiza de forma manual y en varias pasadas. Las diferencias de altitud entre plantaciones junto con los condicionantes meteorológicos, hacen que el control de la maduración sea muy importante y la selección de la uva en la misma planta sea primordial. En este sentido, los conocimientos de los viticultores de la zona resultan esenciales en la determinación del momento idóneo de recolección y la selección de los racimos para la posterior elaboración del vino.

7.c Interacción

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

- La elevada concentración de carbonatos que presentan los suelos de la Serra de Tramuntana-Costa Nord da lugar a mostos de pH ácido, y se convierten en un medio ideal para la extracción de antocianos en el mosto elaborado. Así, se obtiene vino de color rojo



intenso, con aroma potente y amplio.

- La insolación y las temperaturas medias elevadas compensan el efecto reductor que tendría la pluviometría moderada sobre la graduación de los vinos. En la Serra de Tramuntana-Costa Nord, con una pluviosidad relativamente alta se obtienen vinos con una graduación alcohólica óptima, como consecuencia de la acción que ejercen la insolación y las temperaturas medias altas.

- La orografía del terreno de cultivo de la Serra de Tramuntana-Costa Nord dificulta la mecanización de las labores de recolección de la uva, ya que las viñas se encuentran localizadas en *marjades* (terrazas). En estas condiciones el factor humano adquiere una mayor importancia, puesto que estas tareas se realizan casi exclusivamente de forma manual y permite seleccionar los racimos en el óptimo punto de maduración. Así se obtienen vinos con aromas francos característicos de las variedades de procedencia.

8. Requisitos aplicables

- Reglamento CE 1234/2007, del Consejo de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.

- Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

Las bodegas que elaboran y/o embotellan vino con indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord deben cumplir los siguientes requisitos adicionales:

a) Embotellado en origen: el vino de Serra de Tramuntana-Costa Nord únicamente puede comercializarse embotellado en origen. El objetivo de esta restricción es el de salvaguardar la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord, y está justificada por las siguientes razones:

- Asegurar, velar y proteger mejor la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord. Los operadores asumen de manera colectiva y plenamente esta responsabilidad, motivados por lo siguiente:

- El hecho de que el envasado se realice en la zona de producción contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad del vino de Serra de Tramuntana-Costa Nord. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del vino. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control de todas las normas relativas al transporte y embotellado.

- La zona de producción y elaboración forma parte del territorio insular de Mallorca y el transporte a granel de vino a zonas externas podría suponer una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del producto, ya que es difícil garantizar que se realice en condiciones adecuadas.

- La mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de producción, con o sin el control sistemático, podría reducir el crédito de confianza de que goza la indicación geográfica protegida entre los consumidores, convencidos de que todas las etapas de producción, elaboración y envasado de un vino con la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord se efectúan bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria de tal indicación geográfica protegida.

- Garantizar la trazabilidad y asegurar el control: si se permite el envasado del vino fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del vino amparado, ya que el vino puede ser mezclado con facilidad con vinos de otras zonas.

b) Las bodegas que elaboren o embotellen vino con indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord sólo pueden elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos y vinos obtenidos de uvas procedentes de la zona de producción de la indicación geográfica protegida. Está permitido el almacenamiento de vinos de otras procedencias únicamente si se reciben embotellados, precintados y etiquetados; ello contribuye a garantizar el origen y trazabilidad del vino.

c) Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la indicación geográfica protegida "Serra de Tramuntana-Costa Nord" irán provistos de un número oficial de control atribuido por el organismo de control.

d) Las menciones tradicionales facultativas que pueden utilizar los vinos son las siguientes:

- "Vino de la tierra" para sustituir "indicación geográfica protegida" en la denominación de venta del vino.

- Noble: vino envejecido durante un periodo mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella

- Añejo: vino envejecido durante un periodo mínimo de 24 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella



- Viejo: vino envejecido 36 meses, con un marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, de oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

9. Controles

9.a Organismo de control

Nombre: Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Govern de les Illes Balears
Direcció: C/ Reina Constanza, 4
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)
ESPAÑA
Teléfono:+34 971176100
Fax:+34 971177275

9.b Tareas de control

Alcance de los controles

1. Análisis químicos

El organismo de control verificará que el operador realiza análisis químicos de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 del presente pliego de condiciones. El órgano de control asignará una numeración oficial a las partidas de vino destinadas a ser comercializadas con la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord que se ajusten a los parámetros definidos; las partidas que no cumplan con los requisitos analíticos no obtendrán número de control y no pueden comercializarse bajo la indicación geográfica protegida.

2. Operadores

El organismo de control comprueba que los operadores, tienen la capacidad de elaborar vino en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones, y en especial:

- Disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar: variedades y procedencia de uva, graduación volumétrica natural de la uva, rendimientos de producción, rendimientos de extracción del mosto.
- Realizar análisis químicos de todas las partidas de vino comercializado con la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord.
- Llevan una contabilidad específica del vino destinado a la indicación geográfica protegida.

3. Productos

El organismo de control, mediante toma de muestra aleatoria, comprueba que el vino bajo la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord.

- Cumple con características analíticas establecidas.
- Indica en su etiquetado el número de control oficial asignado

Metodología de los controles en la verificación anual

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que comercializan o elaboran vino amparado por la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord, con los objetivos siguientes:

- Verificar que la uva, mosto y vino son originarios de la zona de producción.
- Controlar el cumplimiento de las especificidades en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
- Comprobar que se realizan análisis químicos de todas las partidas de vino de todos los parámetros analíticos establecidos.

2. Controles aleatorios:

- Trazabilidad de partidas: verificación de los rendimientos de extracción del mosto.
- Toma de muestras de producto para comprobar los parámetros analíticos.



