

Sección I. Disposiciones generales

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

2345 *Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 22 de enero de 2015 por la que se aprueba el Pliego de condiciones y el Reglamento de la Denominación de Origen "Pla i Llevant"*

Esta Orden tiene por objeto compilar y adaptar al marco normativo actual el Reglamento de la denominación de origen Pla i Llevant, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control, aprobado por la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 1 de abril de 2005, modificada por la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de febrero de 2014 y publicar el pliego de condiciones, documento técnico por el cual se ha de regir la producción y elaboración de los vinos acogidos a la Denominación de Origen.

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 también se emprendió 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, porqué 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 con respecto 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 viciis del Reglamento (CE) 1234/2007 establece que perderán la protección las denominaciones de vinos respecto de las que 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 denominación de origen "Pla i Llevant", correspondió redactar un pliego de condiciones según indica el artículo 118 quarter del Reglamento (CE) 1234/2007 y presentarlo antes del día 31 de diciembre de 2011, lo que se hizo el 19 de diciembre de 2011.

La última modificación del Reglamento, artículos 5 y 6, fue consecuencia de una solicitud del Consejo Regulador de 29 de noviembre de 2011. La modificación tuvo como finalidad principal, por una parte, autorizar las variedades giró ros, viogner y gorgollassa en la elaboración de los vinos, y por otra, adaptar las prácticas de cultivo, en particular la densidad de plantación, a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos para conseguir las mejores calidades y especificidad de los vinos. Esta modificación de los artículos 5 y 6 del Reglamento de la Denominación de Origen Pla i Llevant mencionada se publicó con la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de febrero de 2014.

El Reglamento de Ejecución 670/2011 (UE) de la Comisión de 12 de julio de 2011 modifica el artículo 73.1.d del Reglamento (CE) 607/2009 y establece que a cualquier modificación de menor importancia del pliego de condiciones presentada a un Estado miembro a partir del 1 de agosto de 2009 que éste la haya transmitido a la Comisión antes del 31 de diciembre de 2011 es de aplicación el procedimiento previsto en el artículo 118 viciis del Reglamento (CE) 1234/2007. El 20 de diciembre de 2011, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino envió a la Comisión Europea el pliego de condiciones de la denominación de origen Pla i Llevant y la propuesta de modificación del articulado.

La modificación planteada no estaba relacionada con las características esenciales del producto, no alteraba el vínculo, no incluía un cambio del nombre del producto o de una parte de su nombre, no afectaba a la zona geográfica delimitada y no implicaba nuevas restricciones a la comercialización del producto. Así, se consideró como una modificación de menor importancia según lo establecido en el artículo 20.4 del Reglamento (CE) 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo en lo que respecta a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

El 1 de enero de 2014 entró en vigor la nueva organización común de mercados de productos agrarios, aprobada por el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios que no deroga los reglamentos de ejecución del Reglamento (CE) 1234/2007.



En el ámbito estatal, la normativa se encuentra contenida básicamente en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino; 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 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.

Dado que la reglamentación que debe adaptarse se aprobó mediante orden, de acuerdo con el principio de jerarquía normativa, corresponde derogarla mediante una orden y publicar el nuevo pliego de condiciones y el reglamento de acuerdo con la normativa comunitaria.

El artículo 30.43 del Estatuto de autonomía de las Illes Balears de 2007, 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 dado lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

Así mismo y en el ámbito autonómico, el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, establece el régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y control de la denominación de calidad.

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, y sus modificaciones posteriores, por las 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 ordenación del sector agrario mediante la Dirección General del Medio Rural y Marino.

Por todo ello, en virtud de lo establecido en el artículo 38.2 b de la Ley 4/2001, de 14 de marzo, del Gobierno de las Islas Baleares, 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 dada 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, y de acuerdo con el Consejo Consultivo, dicto la siguiente

ORDEN

Artículo 1

Objeto

El objeto de esta Orden es aprobar el pliego de condiciones y el reglamento de la denominación de origen "Pla i Llevant", anexos a esta Orden, adaptados al actual marco normativo comunitario.

Artículo 2

Producto protegido

Quedan protegidos con la Denominación de Origen "Pla i Llevant" los vinos que reúnan las características y requisitos del Pliego de Condiciones anexo a esta orden.

Artículo 3

Ámbito de la protección

1. La protección otorgada a la Denominación de Origen "Pla i Llevant" es la contemplada en el artículo 103 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y demás normativa aplicable.
2. Queda prohibida la utilización en otros vinos no protegidos, de nombres, marcas, términos, expresiones, ilustraciones y signos que, por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los protegidos por la Denominación de Origen "Pla i Llevant", incluso en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "estilo", "envasado en" u otros análogos.

Artículo 4

Régimen sancionador

El régimen sancionador, en su caso, será el que disponen la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino; la Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares; la Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria; el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción



agroalimentaria; y con carácter supletorio, la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común; el Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el que se aprueba el reglamento del procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma, para el ejercicio de la potestad sancionadora, así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

Disposición adicional única
Publicidad de la denominación

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 la oposición a éstas, el Pliego de condiciones está publicado en <http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=ES&cont=46239>

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 y Pesca de 1 de abril de 2005 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Pla i Llevant, su Consejo Regulador y su Órgano de control y las posteriores modificaciones, se podrán comercializar hasta que se agoten las existencias.

Disposición derogatoria única
Normas derogadas

Quedan derogadas todas las normas del mismo rango que esta Orden, o de rango inferior, que se opongan a lo que establece y, expresamente, las siguientes órdenes:

- Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 1 de abril de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen Pla i Llevant, de su Consejo Regulador y de su Órgano de Control.
- Corrección de errores de la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 1 de abril de 2005, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Pla i Llevant, su consejo Regulador y su Órgano de Control.
- Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 7 de febrero de 2014, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Pla i Llevant, su Consejo Regulador y su Órgano de Control, aprobado por la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 1 de abril de 2005

Disposición final única
Entrada en vigor

Esta Orden entra en vigor al día siguiente de haber sido publicada en el *Boletín Oficial de las Islas Baleares*.

Palma, 22 de enero de 2015

El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio
Gabriel Company Bauzá

ANEXO I
Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Pla i Llevant

Elaborado de acuerdo con lo establecido en el artículo 73 del Reglamento (CE) 670/2011 y artículo 118 vices del Reglamento (CE) 1234/2007, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas protegidas existentes de vino.

1. Nombre a proteger:

“Pla i Llevant”
Denominación de Origen Protegida (DOP)





2. Descripción de los vinos:

La DOP Pla i Llevant ampara las siguientes categorías y tipos de vinos: Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos de licor, Vinos de aguja y Vinos espumosos.

2.a) Características analíticas:

Parámetros	Blancos	Rosados	Tintos	De aguja	De licor	Espumosos
Graduación alcohólica adquirida mínima (%Vol.)	10,5	10,5	11	10	15	11 ¹
Graduación alcohólica total mínima (%Vol.)	10,5	10,5	11	10	15	11 ¹
Parámetros	Blancos	Rosados	Tintos	De aguja	De licor	Espumosos
Azúcares totales (g/l de glucosa y fructosa)	Secos ≤4 Semisecos ≤ 12 Semidulces ≤ 45 Dulces > 45					Brut nature <3 Extra brut ≤6 Brut <12 Extra seco 12-17 Seco 17-32 Semi seco 32-50 Dulces > 50
Acidez total mínima (g ac. tartárico/l)	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Acidez volátil máxima (g ac. acético /l) ²	0,8	0,8	0,8	0,8	1,5	0,8
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con ≤ 5 g/l glucosa y fructosa	180	180	140	160	130	160
Dióxido de azufre total máximo (mg/l) Vinos con >5 g/l glucosa y fructosa	240	240	180		175	
Sobre presión (bares)	-	-	-	1-2,5	-	3,5

2.b) Características organolépticas:

Respecto al color, los vinos tienen que ser limpios, transparentes y brillantes. Se tendrá especial atención en que el color del vino no esté afectado por oxidaciones exageradas, impropias de su momento evolutivo.

Respecto a la fase olfativa, deberán estar ausentes de cualquier defecto como por ejemplo rancio, sulfuros, acético, corcho, podredumbres, mohos, suciedades y demás aromas desagradables

Respecto a la fase gustativa deben estar exentos de tiranteces producidas por un desequilibrio entre los elementos que lo componen.

En conjunto el vino debe presentar una armonía establecida por los componentes que afectan al color, sabor y olor.

Vinos blancos

Los vinos blancos jóvenes tienen un color que va desde el acerado hasta el amarillo pálido con tonos verdosos. Son transparentes, limpios y brillantes en todo momento.



Los aromas para los vinos blancos jóvenes son frescos, afrutados, florales y terpénicos, recuerdan a frutas blancas.

Los blancos jóvenes en boca son frescos, francos y afrutados.

Vinos blancos criados en barrica

Los blancos fermentados y envejecidos en barricas van de un color amarillo verdoso hasta los tonos ligeramente dorados. Deben ser transparentes, limpios y brillantes en todo momento.

Los aromas son frescos y afrutados, que nos recuerdan a frutas exóticas como piña, mango, plátano, melocotón etc., acompañados de una gama de aromas propios de la crianza en barrica, como vainilla, ahumado, eucalipto, frutos secos etc.

En la fase gustativa, el vino es voluminoso, con estructura, persistente y untuoso.

Vinos rosados

El color del vino es rosado desde ligeros tonos piel de cebolla a tonos violetas o azulados, teniendo especial cuidado a no presentar tonos oxidativos. Son vinos limpios y brillantes, que no tengan turbidez.

El aroma es fresco y afrutado, recuerdan los aromas primarios de la uva.

En boca son frescos y afrutados, que nos evocan a las frutas rojas frescas, recién cosechadas.

Vinos tintos

Los vinos son limpios, vivos y brillantes. Son de capa media alta, con tonos que van del rubí al púrpura.

Para los vinos jóvenes los aromas son de fruta fresca.

En los vinos envejecidos los aromas son de fruta madura con tonos de sobre maduración, enriquecidos con el aporte de la crianza (vainilla, frutos secos, ahumados, especiados...)

En la fase gustativa, los vinos son elegantes, amables, carnosos, equilibrados, aterciopelados, con final cálido y persistente.

Vinos espumosos

Los vinos espumosos jóvenes son prácticamente incoloros. Para los espumosos con crianza, el color es más intenso. En los espumosos rosados, el color está entre el piel de cebolla hasta un rosa violáceo.

El vino presenta en todos los casos un aspecto brillante. La burbuja es diminuta, de liberación lenta y prolongada, formando cadenas largas.

Los aromas recuerdan a la crianza sobre las madres procedente de la autólisis de las lías.

En la fase gustativa, el vino posee una acidez equilibrada, sin asperezas. El retrogusto es limpio y persistente.

Vinos de licor

De amarillo pajizo con ribetes verdes a dorado. En tintos el color va de rojo intenso al púrpura. Son limpios y brillantes.

En los blancos se aprecia aromas florales y a fruta en almíbar, con tonos sobre madurados. Los tintos tienen aromas a confituras, pasas y frutos secos.

Tienen buena acidez, equilibrados y elegantes.

Vinos de aguja

Los vinos blancos tienen un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado. Los rosados tienen capa media, de color rosa-violáceo. Son vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas son finas.

El olor es afrutado y con aromas de la segunda fermentación.

En boca es fresco y afrutado, post gusto persistente.



3. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones impuestas

3.a) Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo tenderán a optimizar la calidad y la especificidad de los vinos. La densidad de plantación podrá oscilar en función de los terrenos, variedades y sistemas de formación, entre 2.500 y 5.000 cepas por hectárea. La formación y conducción de las cepas podrá efectuarse en forma de vaso o de espaldera.

En el marco de la normativa comunitaria, estatal y autonómica, en determinadas campañas y en base a estudios técnicos que justifiquen motivadamente la necesidad del riego de la viña, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas inscritas, señalando las modalidades y condiciones de desarrollo de la citada práctica. Se autorizará el riego cuando el estado fisiológico de las plantas así lo aconseje.

3.b) Vendimia

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será del 10% en volumen para las variedades blancas, del 10,5% en volumen para las variedades tintas y del 12% en volumen para las uvas destinadas a vinos de licor.

La totalidad de la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a los límites autorizados (ver punto 5. Rendimientos máximos), no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta denominación.

3.c) Técnicas de elaboración

Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y el proceso tenderán a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant.

Para la extracción del mosto o vino sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. En especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad y prensas conocidas como continuas.

En la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Pla i Llevant no se podrán utilizar prácticas de precalentamiento de la uva, o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de materia colorante.

3.d) Rendimiento

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

Las fracciones de vino obtenidas con presiones inadecuadas no podrán, en ningún caso, ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Pla i Llevant.

4. Demarcación de la zona geográfica

La zona de producción de la Denominación de Origen Pla i Llevant está constituida por los terrenos con especial aptitud para el cultivo de la vid, ubicados en los términos municipales siguientes de la isla de Mallorca: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu y Vilafranca de Bonany, y que el Consejo Regulador haya calificado como aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en el artículo 5 del reglamento.

La zona de elaboración y crianza coincide con la zona de producción.

Mapa de municipios de la DO Pla i Llevant:

(Ver la imagen al final del documento)



5. Rendimientos máximos

5.a) Variedades blancas:

Variedad	Producción de uva (kg/Ha)	Producción de vino (hl/ha)
Prensal	11.000	77,00
Chardonnay	7.000	49,00
Macabeo	11.000	77,00
Moscatel de grano menudo	11.000	77,00
Moscatel de Alejandría	11.000	77,00
Parellada	11.000	77,00
Riesling	7.000	49,00
Giró Ros	9.000	63,00
Viognier	8.000	56,00

5.b) Variedades tintas:

Variedad	Producción de uva (kg/Ha)	Producción de vino (hl/ha)
Callet	10.000	70,00
Manto Negro	10.000	70,00
Cabernet Sauvignon	9.000	63,00
Fogoneu	10.000	70,00
Merlot	9.000	63,00
Monastrell	10.000	70,00
Pinot Noir	7.000	49,00
Syrah	10.000	70,00
Tempranillo	10.000	70,00
Gorgollassa	5.000	35,00

6. Variedades de uvas de vinificación

La denominación de origen Pla i Llevant elabora vino procedente de las siguientes variedades de *Vitis vinifera*:

Tintas	Blancas
Cabernet Sauvignon	Chardonnay
<i>Callet</i>	Macabeu
<i>Fogoneu</i>	Moscatel de grano menudo
<i>Manto Negro</i>	Moscatel de Alejandría
Merlot	Parellada
Monastrell	<i>Prensal</i>
Pinot Noir	Riesling
Syrah	<i>Giró Ros</i>
Tempranillo	Viognier



Tintas	Blancas
<i>Gorgollassa</i>	

En cursiva las variedades de uva autóctonas

7. Vínculo existente entre la calidad y las características del vino con el entorno geográfico.

Los vinos producidos en la Denominación de Origen Pla i Llevant son el resultado de la conjunción de una serie de factores que ligados entre sí dan como resultado la producción de unos vinos específicos y de reconocido prestigio. A una larga historia de elaboración de vinos se le une factores naturales como el clima, la geomorfología, la edafología y especialmente la insularidad. A todo ello se suma el factor humano, que mediante las prácticas culturales adaptadas a las condiciones naturales y a la tradición ha incorporado las técnicas actuales más adecuadas para conseguir productos de calidad.

7.a. Características de la zona geográfica.

Factores naturales.

7.a.1. Geología.

La DO Pla i Llevant se sitúa en un entorno geomorfológico definido por litologías diferenciadas correspondientes a distintas etapas geológicas. En el área que delimita los viñedos de la DO se encuentran desde rocas dolomíticas correspondientes al periodo Jurásico inferior (Lías inferior y medio, entre 219 y 200 millones de años (Ma)) hasta materiales aluviales del periodo Cuaternario. Entre ambos extremos se localizan otras rocas correspondientes al Jurásico medio y superior (Dogger y Malm, entre 188 y 144 Ma), Cretácico (entre 144 y 65 Ma) y Terciario, donde la serie del Mioceno es la más extensamente representada a través de las rocas margosas y calizas margosas de la unidad del Burdigaliense (aproximadamente, entre 16 y 14 Ma), conglomerados y calizas duras del Serravaliense (alrededor de 12 Ma) y las calizas duras de origen arrecifal correspondientes a las unidades del Tortoniense y Mesiniense (entre 10 y 8 Ma, aproximadamente).

7.a.2. Edafología.

Siguiendo los criterios de la Base Referencial Mundial del Recurso Suelo (IUSS, 2006), los suelos destinados al cultivo de la vid en la DO Pla i Llevant están constituidos, básicamente, por los siguientes grupos: Calcisoles, Luvisoles y Regosoles. En menor grado se encuentran viñedos sobre Cambisoles y Leptosoles.

Las rocas calizas constituyen el substrato mayoritario sobre el que se desarrollan los suelos de la DO Pla i Llevant.

1. Calcisoles.

Los carbonatos se acumulan en profundidad formando los horizontes cálcicos o petrocálcicos, que constituyen una barrera física para la penetración de las raíces por lo que estos suelos presentan una limitada capacidad de retención de agua.

Tradicionalmente estos suelos se han modificado rompiendo la costra caliza para ganar volumen explorable para las raíces y abrir una vía de avance hacia capas inferiores con el material menos cohesionado y que posibilita la expansión de las raíces ("Gavetes"). Estas excavaciones han constituido una estrategia habitual típica, para mejorar la disponibilidad hídrica.

Este tipo de suelos produce vinos con buena acidez y frescura. Potencia la parte aromática de los vinos.

2. Luvisoles.

Los Luvisoles están constituidos por suelos rojos, conocidos en la comarca como "CALL VERMELL", con un horizonte árgico, resultado de un largo proceso evolutivo. Se encuentran sobre rocas calizas con buena permeabilidad y son el resultado de un proceso de descarbonatación del suelo y movimiento de las arcillas (iluviación) hacia el horizonte inferior. Estos suelos presentan un nivel elevado de minerales de arcilla que favorecen la inmovilización de la materia orgánica y por consiguiente confieren un buen grado de fertilidad física, química y biológica a estos suelos, que hace que sean muy adecuados para el cultivo de la mayoría de las variedades autorizadas.

Este tipo de suelos produce unos vinos con buena estructura, aromas de fruta madura, con un elevado contenido en azúcar, aptos para la crianza

3. Regosoles.

Estas rocas se caracterizan por ser de consistencia deleznable lo que favorece la formación de nuevo suelo. La capacidad de retención de agua de estas rocas es muy elevada por lo que actúan como reservorio hídrico del suelo.

Este tipo de suelos produce vinos frescos y ligeros, ideales para elaborar vinos jóvenes.

4. Leptosoles.

Los Leptosoles son suelos caracterizados por una profundidad inferior a 25 cm. Son frecuentes sobre rocas calizas y dolomías situadas en terrenos en pendiente, afectados por la erosión hídrica. En estas circunstancias el volumen de suelo explorable por las raíces y la capacidad de retención de agua son limitadas. Muchos Leptosoles se sitúan sobre las rocas dolomíticas que ocupan un área significativa de la DO Pla i Llevant.

Estos suelos, con importantes limitaciones para muchos cultivos, presentan unas características muy aprovechables en la viticultura actual al ser el medio adecuado para el cultivo de variedades que requieren un desarrollo vegetativo limitado.

Este tipo de suelo es ideal para las variedades más productivas, ya que produce una regulación natural del vigor de la planta. Es un suelo especialmente indicado para las variedades autóctonas como el Callet.

A continuación se indica un cuadro de variedades y tipos de suelos recomendados en la denominación de Origen Pla i Llevant.

VARIETADES BLANCAS	TIPO DE SUELO			
	Calcisol	Luvisol	Regosol	Leptosol
Chardonnay		XXX	XXX	X
Macabeu		XX	XXX	
Moscatel de grano menudo		XX	XXX	X
Moscatel de Alejandría		XXX		XXX
Parellada	XXX	XX	XX	
Prensal	X	XX	XXX	
Riesling		XX	XXX	X
Viognier		XXX	XXX	
Giró Ros		XX		XXX
VARIETADES TINTAS	TIPO DE SUELO			
	Calcisol	Luvisol	Regosol	Leptosol
Cabernet Sauvignon	XX	XXX	X	XX
Callet	X	XX		XXX
Fogoneu	X	XX		XXX
Manto Negro	X			XXX
Merlot		XXX	XXX	
Monastrell	XX			X
Pinot Noir	X	XX	XXX	X
Syrah	XX	XXX	X	
Tempranillo	XX	XXX		X
Gorgollassa		XX		XXX

http://www.caib.es/eboibfront/pdf/es/2015/22/907176

7.a.3. Clima.

La temperatura media anual oscila entre los 16 y 17 °C. Los inviernos son ligeramente fríos con temperaturas media en enero de alrededor de 10 °C, ocasionalmente se producen heladas primaverales que pueden afectar a la brotación de los viñedos. Los veranos son calurosos con una temperatura media del mes de agosto de 25° C.

Tanto las olas de frío como las de calor extrema son poco frecuentes, aunque ocasionalmente se pueden registrar valores notablemente

extremos, tanto por lo que respecta a las máximas (40 °C) como las mínimas absolutas (- 4 °C) . Las mínimas absolutas diurnas rara vez bajan de los 5 °C.

Las precipitaciones se caracterizan por tener un máximo pluviométrico en los meses de otoño y precipitaciones escasas durante el verano. Los valores medio de pluviometría anual oscilan entre los 680 mm de la zona Artá y los 430 mm de la zona de Lluçmajor. Al no coincidir las precipitaciones con las máximas necesidades hídricas de la vid la capacidad de retención de agua de los suelos y el manejo posterior por parte del agricultor son factores primordiales a la hora de determinar la calidad de la uva.

Como conclusión, el clima de la zona se puede definir como clima típicamente mediterráneo, caracterizado por temperaturas suaves en invierno y muy caluroso en verano. La precipitación media anual es de 450 mm. Los periodos de lluvia se concentran principalmente en otoño y primavera. Le sigue el invierno y en verano son escasas las precipitaciones.

7.a.4. Microclima.

Dentro de la uniformidad de la clasificación climática de Mallorca, hay que destacar importantes diferencias microclimáticas de cada una de las zonas, que influyen de forma decisiva en la gestión que se realiza de la viña.

Los viñedos de la zona de Pla i Llevant están situados a menos de 100 metros de altura, prácticamente a nivel del mar. Por ello, las brisas marinas influyen de forma muy importante en aspectos microclimáticos.

El régimen de “Embat” se establece diariamente como consecuencia de la variación de la temperatura. El viento sopla de mar a tierra durante las horas de máxima insolación y su dirección se invierte, con menor intensidad, durante la noche. En la zona de Pla i Llevant, en la época cálida del año, se desarrolla un régimen de “Embats” de origen marítimo convergentes, lo cual favorece una moderación de las temperaturas y determina la formación de la nubosidad y, en ocasiones, precipitaciones.

Este régimen de vientos influye de forma determinante en 3 aspectos:

- Refresca. El “Embat” es un viento térmico, que se produce, sobre todo, en la época más cálida. Tiene un efecto “refrescante” en las viñas de la zona de Pla i Llevant, lo que favorece la maduración de la uva.
- Humedece. El “Embat” tiene un origen marino, por lo que es un viento húmedo. Este aspecto influye de forma decisiva en el tipo de viticultura que se realiza, ya que los trabajos se dirigen a tener el fruto expuesto al aire, para reducir la humedad relativa y evitar así la aparición de enfermedades fúngicas. Es por ello que es tan importante en la zona la “poda en verde”, que comprende los trabajos de “desnietado”, “aclorado”, “despanpanado”...
- Saliniza. El “Embat” es un viento marino y aporta a las bayas una cantidad importante de sales. Este efecto es más acusado en las variedades tintas, ya que al macerarse las uvas, los componentes de la sal se disuelve con el mosto. Este aspecto es importante en la caracterización organoléptica de los vinos.

Factores humanos

7.a.5. Prácticas culturales.

Las prácticas culturales específicas en la zona del Pla i Llevant son:

* Plantación: La densidad de plantación se sitúa entre las 2.500 i 5.000 cepas/hectárea y la formación y conducción de las cepas es en forma de vaso o espaldera simple. Es muy importante una buena distribución de la vegetación que permita una buena aireación y la penetración de los tratamientos fitosanitarios, ya que en la zona se tiene muy en cuenta el clima húmedo y la posibilidad de problemas fúngicos. Por eso mismo, es recomendable orientar el viñedo de noroeste a sudeste, para aprovechar al máximo la exposición solar y minimizar los problemas por exceso de humedad en los racimos.

* Poda: En el caso de la DO Pla i Llevant se usa un sistema tradicional antiguo llamado “ull mira tall”, se trata de una poda en la cual se corta el sarmiento más alejado del brazo llamado “sobrecoll” y se corta el sarmiento inferior dejando 2 o 3 yemas teniendo en cuenta que la última yema mire el corte del sarmiento superior. Este sistema se aplica cada año haciendo que no se corte el recorrido de la savia y los pulgares suben formando un espiral.

* En la zona de la denominación de origen Pla i Llevant, el momento de brotación de la viña se produce a mitad del mes de marzo. Durante esta época todavía existe un riesgo elevado de heladas, que de producirse, tienen un efecto devastador sobre la producción de uva de esa cosecha. La estrategia que se sigue es retrasar la poda lo máximo posible, sobre todo cuanto más temprana sea la brotación de la misma. De esta manera se consigue retrasar la brotación algunos días, incluso una semana, lo que permite sortear el peligro de las heladas.

* Todas las parcelas en las que se retrasa la poda, se realiza primero una pre-poda “esvear”, que consiste en cortar durante el invierno el sarmiento que se tiene que eliminar y dejar el sarmiento que formará el pulgar de ese año hasta el último momento. Después se procede a la poda de este sarmiento a 2 yemas, que serán las que producirán la uva esa campaña.

* Operaciones en verde complementarias a la poda: La supresión de brotes verdes de la madera vieja es importante, suele tener lugar



temprano durante el mes de abril y en esta época los brotes se desprenden fácilmente y se eliminan los brotes no deseados.

* Poda en verde: Este tipo de poda se realiza los meses de mayo y junio. En esta época del año la cepa ya dispone de unos sarmientos largos, con mucha vegetación y con una uva en plena floración o cuajando en el interior de la planta tapado por las hojas y los nietos. En estas condiciones y con el microclima de la zona, humedades altas y temperaturas cálidas, hay un riesgo muy alto de aparición de enfermedades fúngicas. Es por eso que la poda en verde es una práctica cultural habitual, se trata de eliminar las hojas, nietos y brotes secundarios que tapan los racimos dejando que estén bien aireadas. Los racimos van a madurar al sol de tal manera que dará al vino características diferentes.

* Manejo del suelo: El conocimiento tradicional de las características de los suelos ha permitido la realización de prácticas culturales destinadas a adecuar las particularidades de cada tipología de suelo y los condicionantes climáticos a las exigencias del cultivo de la vid. Tradicionalmente se ha realizado una gestión destinada a atenuar el efecto de los factores limitantes entre los cuales, el agua edáfica constituye el más destacable. Es frecuente en la zona dejar una cubierta vegetal durante los meses de otoño e invierno, meses en que se concentran parte importante de las lluvias. Esta cubierta vegetal protege los suelos de erosiones excesivas y ayuda a mejorar la estructura y aireación del suelo, reduciendo la compactación producida por el excesivo paso de maquinaria.

7.a.6. Aspectos históricos del cultivo del vino en la zona.

En todo el Mediterráneo se cultiva la vid y se elabora vino desde tiempo inmemorial, se trata de un aspecto más de la cultura que se ha desarrollado durante siglos por el conjunto de pueblos diversos que han entrelazado sus caminos la región mediterránea.

Los municipios integrados en la DOP Pla i Llevant no han sido una excepción en esta cultura del vino y desde muy antiguo se tiene noticia de su cultivo. Las primeras citas escritas conocidas datan de la época de la dominación romana. Parece ser, además, que fue en esta época cuando se introdujo su cultivo en la isla. Plinio el Viejo dejó por escrito sus elogios al vino producido en la isla, comparándolo al resto de vinos elaborados en el Imperio Romano afirmando que no desmerecían de ninguno de ellos.

Durante los siglos que siguieron de dominación romana y siglos posteriores no existe mucha información, pero parece que siguió su cultivo porque de nuevo se puede comprobar la existencia de su cultivo entre los siglos X y XIII, época de la dominación musulmana. Dos autores de esta época: Al-Maqqavi y Al-Zuhri, dejaron constancia escrita del hecho. Es notable la persistencia de este cultivo a pesar de las restricciones por motivos de religión que debieron imperar en aquel momento.

De nuevo se tiene extensa información sobre el estímulo en el cultivo de la viña y producción de vino durante los siglos XIII y XIV debido a la conquista aragonesa de las islas. Se citan pueblos incluidos actualmente en la zona geográfica de la DO Pla i Llevant, como: Algaida, Manacor, Porreres y Felanitx. En esta época el 20% de los ingresos por productos agrícolas se debía al vino. Solo superado por los ingresos producidos por el cultivo de cereales.

Durante los siglos XVI y XVII hubo una recesión en el cultivo de la viña y producción de vino superada durante el siglo siguiente en el que se produjo una importante modernización del campo y de las técnicas de cultivo.

El siglo de mayor esplendor en el cultivo de la viña fue el XIX en el que se llega a la cota más elevada de hectáreas dedicadas a su cultivo y, en consecuencia, a la mayor producción de litros de vino. No obstante, en este siglo se tuvo que superar dos contratiempos importantes: la plaga de la filoxera y la enfermedad del oidio. En ambos casos estuvieron a punto de hacer desaparecer todas las viñas. Prácticamente todos los municipios productores de vino sufrieron las consecuencias.

Con la llegada del siglo XX se superó el contratiempo. En sus inicios se conoció una nueva expansión de su cultivo. Debido básicamente a la introducción del asociacionismo entre los agricultores y a la creación de bodegas cooperativas, como las de Manacor y Felanitx.

Un capítulo importante, a principios del siglo XX, fue la creación de la Estación Enológica, la cual llevó una intensa labor de modernización del cultivo de la viña con introducción de nuevas técnicas y, también, la modernización de los procesos en las bodegas. Esta labor fue acompañada de una labor de asesoramiento y formación de los agricultores en todos los campos relacionados con esta actividad. La influencia de las bodegas cooperativas y de la estación enológica de Felanitx tuvo una importancia fundamental en el mantenimiento y expansión del cultivo de la vid en la zona de la DOP Pla i Llevant.

Finalmente, es importante citar la labor de difusión que hizo de los vinos el Archiduque Luis Salvador, miembro de la familia real que gobernaba el Imperio Austro-húngaro a caballo entre los siglos XIX y XX.

El vino durante toda la historia de su cultivo en la zona de la DOP Pla i Llevant ha sido objeto de un intenso comercio con el resto de costas occidentales, especialmente con Francia. El puerto natural de Portocolom, situado en el municipio de Felanitx, epicentro histórico de la DOP Pla i Llevant, jugó un importante papel. Desde este puerto salían numerosos buques cargados con el vino producido en la zona que se exportaba a Francia y regresaban cargados de otras mercancías de las que era deficitaria la isla.



7.b. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamentalmente o exclusivamente al entorno geográfico.

Se produce vino de las variedades autóctonas de la isla. Variedades tintas: Callet, Fogoneu y Manto Negro. Variedad blanca: Prensals. Las variedades introducidas procedentes de otras zonas vinícolas, para conferir mejores características a los vinos de Pla i Llevant, se han adaptado a las condiciones naturales y culturales de la zona que les ha conferido unas características propias (analíticas y organolépticas) diferentes a las de estas mismas variedades cultivadas en otros lugares.

Una característica de los vinos de Pla i Llevant es la elevada presencia de polifenoles, mayor que en otras zonas de cultivo, que tiene una importancia esencial en las características organolépticas de los vinos: color, aroma y sabor. Esta concentración de polifenoles confiere a los vinos tintos una capa de color media alta y a los blancos tonalidades claras. Respecto de los aromas, en tintos son intensos y con elevada presencia de aromas a frutas rojas maduras. Para los vinos blancos, aromas frescos, que recuerdan a flores y frutas blancas. En cuanto al sabor, los vinos son equilibrados entre acidez y tanicidad, lo que permite una buena capacidad de envejecimiento de los vinos. El pH de los vinos es bajo, y la graduación alcohólica es elevada.

Los parámetros de los vinos del Pla i Llevant que han sido estudiados (contenido en polifenoles, pH, acidez total, grado alcohólico, color, humedad y compuestos aromáticos) muestran diferencias estadísticamente significativas respecto de vinos producidos en otras zonas, lo que pone de manifiesto una personalidad específica propia.

7.c. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

La relación entre medio y vino se establece a partir de la insularidad que viene definida por la influencia del mar, los matices propios de un microclima ligado al clima mediterráneo y las características edafológicas del suelo. Todas estas características propias han generado, desde tiempos ancestrales, unas prácticas culturales específicas para conseguir adaptar el cultivo al medio.

El elevado número de horas de insolación favorece la síntesis de compuestos fenólicos en la uva, que posteriormente dan lugar a un vino con abundante concentración de aromas y una graduación alcohólica elevada. Así mismo, esta concentración de polifenoles confiere a los vinos tintos una capa de color media-alta y a los blancos tonalidades claras.

Una práctica cultural necesaria en la zona de Pla i Llevant hace referencia a la gestión del agua. Por un lado se excavan “gavetes” (zanjas excavadas en las líneas de cultivo de la vid que permiten la ganancia de suelo aprovechable para las vides y facilita el avance de las raíces) y por otro lado el exceso de humedad atmosférica obliga el deshojado para evitar enfermedades fúngicas y potenciar el elevado contenido en polifenoles, tan característico de los vinos del Pla i Llevant.

Así mismo, los suelos mayoritariamente calizos potencian la presencia de los compuestos aromáticos que distinguen a los vinos de la DO Pla i Llevant. Como ejemplo se puede destacar: n-hexanol, 2-phenyl etanol, trans-2-hexen-1-ol, etyl hexanoato, ethyl decanoato, benzyl alcohol, ethyl lactate, que son responsables de conferirles frescura y un grado equilibrado de acidez.

La brisa marina denominada “Embat” tiene una fuerte influencia en el clima (oscilación térmica, humedad), que se manifiesta de manera subsidiaria en la composición de los vinos. Además el “Embat” aporta cantidades apreciables de sales y yodo, que dan un toque marítimo al sabor de los vinos.

Este conjunto de factores hace que los vinos de Pla i Llevant gocen de una personalidad única, marcada por una acidez integrada que aporta a los vinos la estructura y vigor que los caracteriza.

La calidad de los vinos de la zona del Pla i Llevant está ampliamente reconocida por las distinciones conseguidas en concursos regionales, nacionales e internacionales.

8. Requisitos aplicables.

8.a) Marco legal

Unión Europea: Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

Estatal: Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

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

8.b) Envasado

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o



contraetiquetas numeradas expedidas por el órgano de control, que deberán ser colocadas en la propia bodega. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant irán envasados en envases que no perjudiquen su calidad y prestigio, de acuerdo con lo especificado en el Manual de Calidad. Queda expresamente prohibido el envase de 1 litro para los vinos amparados.

El embotellado debe realizarse en la misma zona de producción, por la importancia del mismo sobre la calidad del producto resultante. Las condiciones óptimas se obtienen con mayor seguridad si el embotellado lo realizaran bodegas establecidas en la zona de los titulares de la denominación y que operan bajo el control directo de estos últimos, puesto que cuentan con una experiencia especializada y, más aún, con un conocimiento profundo de las características específicas del vino de que se trata.

Además, en la zona de la denominación los controles realizados son sistemáticos, por lo que proporcionan más garantías sobre la calidad y la autenticidad del vino.

8.c) Etiquetado

En el etiquetado de los vinos embotellados debe figurar obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Pla i Llevant.

En el etiquetado debe aparecer el logotipo de la Denominación de Origen Pla i Llevant, tal y como aparece a continuación:

(Ver Imagen 2 al final del documento)

8.d) Actividades permitidas y prohibidas.

En las bodegas inscritas en los distintos registros, solamente podrá realizarse la elaboración, almacenamiento o manipulación de uvas, mostos o vinos obtenidos de uvas procedentes de superficies vitícolas inscritas en los registros de la DO Pla i Llevant.

En caso de almacenar vinos procedentes de otras zonas geográficas, deberá comunicarse previamente y por escrito al órgano de control. Se autorizará el almacenamiento de vinos procedentes de otras zonas, si cumplen las siguientes condiciones:

- Vino presentado en envases de capacidad inferior o igual a 15 litros.
- Los envases de vino deberán estar etiquetados en el origen.

8.e) Menciones tradicionales facultativas.

- Denominación de Origen (DO)
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

9. Controles

9.a) Autoridad de control

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla i Llevant
Entidad acreditada por ENAC con nº 92/C-PR 186

Dirección: C/ Duzay, s/n
07260 Porreres
ESPAÑA

Teléfono: +34 971168569
Fax: +34 971168569

9. b) Tareas de control

9.b.1) Alcance de los controles:

1. Análisis: el organismo de control verificará que el operador realiza análisis químicos y sensoriales de todas las partidas de vino para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el punto 2 del presente pliego de condiciones.

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 y análisis de todas las partidas de vino comercializado con la denominación de origen "Pla i Llevant".

- Llevan una contabilidad específica del vino destinado a la denominación de origen "Pla i Llevant".

3. Productos: mediante la toma de muestra aleatoria, el organismo de control comprueba que el vino con denominación de origen "Pla i Llevant"

- Cumple con características analíticas establecidas.

- Indica en su etiquetado el número de control y el logotipo de la denominación de origen.

9. b. 2) 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 denominación de origen "Pla i Llevant", 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 de todas las partidas de vino, incluyendo todos los parámetros 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.

ANEXO II

Reglamento del Consejo Regulador de Denominación de Origen Pla i Llevant

TÍTULO I

EL CONSEJO REGULADOR

Artículo 1

Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Pla i Llevant" es una corporación de derecho público de base asociativa, a la que se le atribuye la gestión de la Denominación de Origen, con las funciones que determina la normativa vigente, así como el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y de control de denominación de calidad y el resto de normativa que sea de aplicación.

2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto con carácter general al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se ha de aplicar el derecho administrativo.

3. La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejercerá la tutela administrativa del Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se harán públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o mediante otros sistemas que permitan su difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador se notificarán de manera individual.

5. Los acuerdos y decisiones del Consejo Regulador que afecten al control se comunicarán a las entidades de certificación autorizadas para certificar vino de la Denominación de Origen y a la Directora General de Medio Rural y Marino en un plazo máximo de 10 días desde su adopción.

6. Contra los actos y acuerdos del Consejo Regulador, sujetos al derecho administrativo, se podrá interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio en el plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.

7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se regirán por principios democráticos.

8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:



- a) En cuanto al territorio, por la zona de producción y elaboración.
- b) En cuanto a los productos, los destinados a la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, envasado, almacenamiento y circulación.
- c) En cuanto a los sujetos, por las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los Registros.

Artículo 2

Finalidades y funciones

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, defensa y promoción de la Denominación de Origen.
2. De acuerdo con el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad y el resto de normativa que sea aplicables, el Consejo Regulador tiene las siguientes funciones:
 - a) Proponer el Reglamento y las posibles modificaciones del reglamento al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
 - b) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen.
 - c) Orientar la producción y calidad de los vinos amparados, promocionar los vinos amparados e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
 - d) Velar por el cumplimiento del presente reglamento y del pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
 - e) Gestionar los Registros que se establezcan en el presente Reglamento.
 - f) Crear y mantener actualizados los censos electorales de inscritos de la Denominación de Origen.
 - g) Establecer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en las fases de producción, elaboración y comercialización del producto amparado y, en su caso, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
 - h) Establecer los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación a los aspectos relacionados con la Denominación de Origen.
 - i) Establecer, en su caso, para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites máximos fijados por este Reglamento, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, de conformidad con las normas reguladoras de la materia.
 - j) Expedir, en su caso, las certificaciones, los precintos, las contraetiquetas y los números de control.
 - k) Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que les sea requerida, así como comunicar dicha información a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
 - l) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para la financiación del Consejo Regulador, de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento.
 - m) Elaborar los presupuestos y las memorias que deben aprobarse en la forma que determine la normativa aplicable.
 - n) Elaborar anualmente una memoria de las actividades desarrolladas y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de finalizar el primer trimestre del año. Dichos documentos deberán ser aprobados por el Pleno y remitidos a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, en un plazo máximo de 30 días contados a partir de la aprobación.
 - o) Colaborar con las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas, en particular, en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los organismos oficiales de control.
 - p) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.
 - q) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante la delegación o encomienda de gestión.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos establecidos en la normativa de aplicación.

4. El Consejo Regulador adoptará los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad de los productos y los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización.

Artículo 3

Composición del Consejo Regulador

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen son:

- a) El pleno
- b) El presidente
- c) El vicepresidente
- d) El secretario



e) Las comisiones permanentes

2. El procedimiento para la elección de los titulares de dichos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, que regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos de las denominaciones de calidad agroalimentaria.
3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, contará con el personal o los servicios necesarios, cuya dirección recaerá en la persona que designe el Pleno.
4. Para la realización de sus actividades, el Consejo Regulador podrá disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que tenga dotación aprobada para este concepto en el presupuesto.
5. Los miembros y personal del Consejo Regulador están obligados a guardar la confidencialidad absoluta respecto de las informaciones y datos recogidos y conocidos en el curso de sus actividades propias.

Artículo 4

El Pleno del Consejo Regulador

1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:

- a) Un presidente, designado por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.
- b) Un vicepresidente, designado por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.
- c) Cuatro vocales, en representación del sector vitícola, elegidos por las personas inscritas en el Registro de Viñas en Producción de entre estas mismas personas.
- d) Cuatro vocales, en representación del sector vinícola, elegidos por las personas inscritas en los registros de bodegas entre estas mismas personas.
- e) Dos vocales técnicos designados por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, con conocimientos de viticultura y de enología, con voz pero sin voto.

2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes registros que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 139/2002.

3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, una en el sector de productores y otra en el sector de elaboradores, ni directamente, ni a través de firmas, filiales o socios de la misma empresa.

4. Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

5. Las vocalías serán renovadas cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.

6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, será sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales será, como máximo, de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

8. Causará baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado, bien personalmente o bien a la firma a la que pertenezca, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento.

9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, por causar baja en los registros o por dejar de estar vinculado al sector que representa.

10. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el presidente, por propia iniciativa o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.

11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Se convocarán mediante una comunicación personal a los miembros del mismo, mediante cualquier medio válido en derecho que deje constancia de su recepción, y con al menos ocho días de antelación.
- b) La convocatoria debe ir acompañada del orden del día de la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
- c) Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, bastará que lo solicite un vocal con ocho días de anticipación como mínimo.
- d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del presidente, o de la mitad de los vocales, se citará a



los vocales de la forma establecida en el apartado a) con 48 horas de anticipación como mínimo.

e) Para que la constitución de la sesión sea válida será necesaria la presencia del presidente y del secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.

f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo notificará a su suplente, para que le sustituya, y al presidente o al secretario del Consejo Regulador.

g) Los acuerdos se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto. El Presidente tendrá derecho a voto de calidad. Las propuestas de modificación del pliego de condiciones y/o modificación de este Reglamento necesitarán la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho a voto.

h) Los asistentes a las reuniones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros de la que tengan acceso.

12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

a) Gestionar la Denominación de Origen.

b) Aprobar el Manual de Calidad de la Denominación de Origen y remitirlo a la Dirección General de Medio Rural y Marino.

c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.

d) Aprobar la memoria anual de las actividades desarrolladas.

e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.

f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

g) Aprobar, en su caso, el reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador y la propuesta de ratificación a la Dirección General de Medio Rural y Marino.

h) Todas las funciones no asignadas a otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 5

El presidente del Consejo Regulador

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.

2. Son funciones del presidente:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa a un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.

b) Administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Pleno.

c) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

d) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, previa autorización del Pleno.

e) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.

f) Informar a la administración competente de las incidencias que en la producción y en el mercado se produzcan.

g) Remitir a la Dirección General de Medio Rural y Marino los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiere el presente Reglamento, así como también los que, por su importancia estime que deben ser conocidos por esta.

h) Cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde, o que le encomienden las Administraciones Públicas, en el ámbito de las respectivas competencias.

3. El presidente ejerce el mandato durante cuatro años y podrá ser reelegido.

4. El presidente cesará:

a) Al expirar el plazo de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión por el Pleno.

c) Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.

5. En caso de cese o fallecimiento del Presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la Presidencia al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio. La duración del mandato del nuevo presidente se extenderá únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 6

El vicepresidente del Consejo Regulador

1. Son funciones del vicepresidente:

- a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz y sin voto. Tiene derecho a voto cuando ejerza de Presidente.
- b) Colaborar en las funciones del Presidente.
- c) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- d) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.

2. La duración del mandato del vicepresidente será la del período del mandato de los vocales, salvo que se den algunas de las circunstancias aludidas en el punto siguiente.

3. El vicepresidente cesará:

- a) Al expirar el periodo de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.

4. En caso de cese o fallecimiento del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la Vicepresidencia al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extenderá únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 7

El secretario

El Consejo Regulador dispondrá de un secretario designado por el pleno, a propuesta del presidente, de quien dependerá directamente. Le corresponderá la dirección, gestión y coordinación general técnica y administrativa de los órganos, servicios y dependencias del Consejo Regulador y, además, tendrá las siguientes funciones:

- a) Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.
- b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.
- c) Actuar como Secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
- d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, advirtiendo de cualquier desviación que se pueda producir.
- e) Convocar en nombre y por orden del presidente, las reuniones del Pleno.
- f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.
- g) Cumplir las órdenes que reciba del Presidente, de acuerdo con el Reglamento, el Manual de Calidad y la normativa vigente.
- h) Cualquier otra función que le atribuya la normativa vigente o el Manual de Calidad.

Artículo 8

La Comisión Permanente

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en los que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador podrá constituir una Comisión Permanente, que estará formada por el Presidente y dos vocales titulares, uno del sector viticultor y otro del sector vinicultor, designados por Pleno.

2. En la sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se designarán los miembros que la forman y se acordarán también las misiones específicas que le corresponden y las funciones que ejercerá. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente serán comunicados al Pleno del Consejo en la primera reunión que se realice.

TÍTULO II **REGISTROS**

Artículo 9

Los registros

1. El Consejo Regulador gestionará los registros siguientes:

- a) Registro de viñas en producción
- b) Registro de bodegas de elaboración
- c) Registro de bodegas de crianza
- d) Registro de bodegas de almacenamiento
- e) Registro de bodegas embotelladoras
- f) Registro de viñedos experimentales

2. Las solicitudes de inscripción en los registros, en impresos normalizados y en los formatos establecidos, se dirigirán al Consejo Regulador



acompañados de la documentación requerida por el Manual de Calidad.

3. El Consejo Regulador, para poder inscribir los operadores en los registros, debe realizar los actos necesarios para comprobar los datos indicados en las solicitudes de inscripción en virtud de los cuales deba dictar la resolución.
4. El Consejo Regulador denegará las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las viñas y las instalaciones.
5. En el caso de que el solicitante no esté de acuerdo con la resolución relativa a la inscripción en el registro, puede interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
6. Para la vigencia de las inscripciones será indispensable cumplir, en todo momento, los requisitos establecidos en este título, así como el pliego de condiciones y en el Manual de Calidad y procedimientos, y comunicar cualquier variación que se produzca en los datos suministrados en la inscripción inicial.
7. La inscripción en estos registros no exime de la obligación de inscribirse en cualquier otro que establezca la legislación vigente.

Artículo 10

Registro de Viñas en Producción

1. En el Registro de viñas en producción únicamente se pueden inscribir las plantaciones situadas en la zona de producción, inscritas previamente en el Registro Vitícola de las Illes Balears, cuya uva se pueda destinar a elaborar los vinos protegidos.
2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad y en especial los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro Vitivinícola de las Islas Baleares.
3. No se admite la inscripción en el Registro de viñas en producción de las plantaciones mixtas que en la práctica no permiten una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.
4. El Consejo Regulador debe comunicar por escrito a los viticultores solicitantes, de acuerdo con el informe técnico, la resolución sobre la inscripción o la denegación de la inscripción de los viñedos.
5. El Consejo Regulador debe facilitar a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de viñas en producción un documento o una cartilla de viticultor en que se exprese la superficie de los viñedos inscritos, con la separación de las variedades, y también la producción máxima admisible para cada campaña. Se pueden establecer otros datos que se consideren necesarios, a fin de identificar y controlar mejor los viñedos.
6. La inscripción en el Registro de viñas en producción es voluntaria, así como la baja correspondiente en este Registro.

Artículo 11

Registro de Bodegas de Elaboración

1. En el Registro de bodegas de elaboración deben inscribirse todas las bodegas situadas en la zona de elaboración que elaboren vinos que puedan optar a usar esta Denominación de Origen y que cumplan todos los requisitos que estipulan el Pliego de condiciones, el Reglamento y el Manual de Calidad de la denominación.
2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación, y en especial los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Notificación de Alimentos.

Artículo 12

Registro de Bodegas de Crianza

1. En el Registro de bodegas de crianza deben inscribirse todas las bodegas situadas en la zona de crianza que se dediquen a la crianza de vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant.
2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación, y en especial los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Notificación de Alimentos.
3. A fin de que el vino adquiera las características privativas de la denominación, los locales o bodegas destinados a la crianza deben disponer de medios para la crianza de vinos que garanticen la calidad, y cumplir los requisitos que establezca el Pliego de condiciones, el Reglamento y el Manual de Calidad de la denominación.



Artículo 13

Registro de Bodegas de Almacenamiento

1. En el Registro de bodegas de almacenamiento deben figurar todas las bodegas situadas en los municipios de la denominación que se dediquen a almacenar a granel vinos que puedan optar a la Denominación de Origen y que cumplan todos los requisitos que establecen el Pliego de Condiciones, el Reglamento y el Manual de Calidad de la denominación.
2. En la inscripción figurarán los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación y, en especial, los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Notificación de Alimentos.

Artículo 14

Registro de Bodegas Embotelladoras

1. En el Registro de bodegas embotelladoras deben inscribirse todas las bodegas situadas en los municipios de la denominación que se dediquen a embotellar y comercializar vino debidamente etiquetado y amparado por la denominación.
2. En la inscripción figurarán los datos que establezca el Manual de Calidad de la denominación y, en especial, los documentos que justifiquen la inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores y en el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Notificación de Alimentos.

Artículo 15

Vigencia de los registros

1. Para la vigencia de las inscripciones en los registros será indispensable reunir en todo momento los requisitos que establece este Reglamento, el Pliego de condiciones y los acuerdos del Consejo Regulador.
2. El operador debe comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción. En el caso de que estos datos afecten a la certificación, es necesario un informe favorable de la entidad de certificación, que se entregará al Consejo Regulador.
3. El Consejo Regulador podrá revocar las inscripciones cuando los titulares no se atengan a los preceptos que se establezcan.
4. El Consejo Regulador comprobará periódicamente la exactitud de las inscripciones y adoptará las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos que son de aplicación.
5. Las inscripciones en los diferentes registros se renovarán cada cuatro años en la forma que determine el Consejo Regulador.
6. Las inscripciones y las bajas en los registros son voluntarias.

TÍTULO III **DERECHOS Y OBLIGACIONES**

Artículo 16

Titulares de los derechos y obligaciones

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas viñas o instalaciones en los registros pueden producir uva que se destinará a elaborar vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant y elaborar, envejecer, almacenar a granel y/o embotellar vinos protegidos por esta denominación.
2. Sólo se podrá aplicar la Denominación de Origen a los vinos procedentes de viñedos y establecimientos inscritos en los registros correspondientes, producidos y elaborados de acuerdo a las normas establecidas por el Pliego de Condiciones y por este Reglamento, que reúnan las características analíticas y organolépticas propias de la Denominación de Origen que las caracterizan.
3. Únicamente los operadores certificados por una entidad de certificación pueden comercializar vinos con Denominación de Origen.
4. El derecho al uso de la Denominación de Origen mediante propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros y para los vinos protegidos por esta Denominación de Origen.
5. Las personas inscritas quedan obligadas a cumplir las disposiciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador y las normas y acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, el Estado español y de la Unión Europea.



6. Las personas inscritas en los registros quedan obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.
7. Para el ejercicio de cualquier derecho que establece este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de plantaciones o instalaciones inscritas deberán estar al día del pago de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.
8. El Consejo Regulador elevará los acuerdos que afecten a los derechos y obligaciones de las personas inscritas a la Dirección General de Medio Rural y Marino, para su aprobación.

Artículo 17

Actividades permitidas y prohibidas

1. En las bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador que se prevén en este Reglamento sólo se pueden elaborar, almacenar o manipular uvas, mostos o vinos obtenidos de uva que proceda de superficies vitícolas inscritas en el Registro de Viñas en Producción de la denominación.
2. No obstante todo ello, el Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas para recibir la uva y elaborar, embotellar, someter a crianza y almacenar vinos elaborados con uvas de la zona de producción que no proceda de viñas inscritas, siempre que estas operaciones, así como la manipulación y el almacenamiento de los productos obtenidos, se hagan separadamente de los que opten a ser amparados por la Denominación de origen y siempre que se garantice la trazabilidad. La entrada de esta uva se comunicará al Consejo Regulador con veinticuatro horas de antelación.
3. El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas inscritas en los registros, excepcionalmente y con el informe técnico favorable, para que almacenen vinos embotellados, etiquetados y precintados no originarios de la comarca y envasados en bodegas no inscritas en los registros mencionados. Las condiciones, en particular las de identificación y de trazabilidad, para poder autorizar la actividad que se describe en este apartado se establecerán en el sistema de calidad de la bodega.
4. En las bodegas inscritas se puede elaborar, embotellar, someter a crianza y almacenar vinos que procedan de viñas inscritas en el Registro de viñas experimentales. En este caso, la recepción de uva y la manipulación, elaboración y almacenamiento de los vinos mencionados se realizarán separadamente de las operaciones correspondientes a los productos que opten a ser protegidos por la denominación, que debe hacerse con la debida identificación y con la trazabilidad de los depósitos y de los envases, según las normas que establezca el Consejo Regulador en el Manual de Calidad. La entrada de esta uva se comunicará al Consejo Regulador con veinticuatro horas de antelación.

Artículo 18

Normas particulares de identificación

1. El Consejo Regulador debe adoptar y registrar un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen, con la aprobación previa de la Directora General de Medio Rural y Marino.
2. El Consejo Regulador podrá obligar a que figure una placa identificativa que reproduzca el logotipo en el exterior de las bodegas inscritas, y en un lugar destacado.

Artículo 19

Normas de campaña

1. Los vinos amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant deben haber superado las pruebas fisicoquímicas y sensoriales que se establecen en el Pliego de Condiciones.
2. El Consejo Regulador podrá fijar para cada campaña y para cada firma inscrita en el Registro de Bodegas las cantidades de cada tipo de vino que pueden ser expedidos y amparados por la Denominación de Origen Pla i Llevant, de acuerdo con las cantidades de uva adquiridas, las existencias de campañas anteriores y las adquisiciones de vinos o mostos a otras firmas inscritas.

Artículo 20

Desclasificación

1. Cualquier uva, mosto o vino que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya producido o elaborado incumpliendo los preceptos de este Reglamento, del Manual de Calidad o de la legislación vigente, conlleva la pérdida del derecho de uso de la Denominación de origen Pla i Llevant.
2. Asimismo, también pierde el derecho de uso a la Denominación de Origen Pla i Llevant cualquier producto obtenido a partir de una mezcla con otro que no reúna las características para ser amparado por esta Denominación de origen.



3. El viticultor y/o vinicultor deberá desclasificar cualquier uva, mosto o vino que no reúna las características para ser amparado por esta Denominación de origen, en cualquier fase de producción, elaboración, envejecimiento o comercialización, comunicándolo a la Consejo Regulador, de acuerdo con lo que establezca el Manual de Calidad. A partir de este momento, el vino debe permanecer identificado bajo la supervisión de dicho órgano en envases independientes y rotulados debidamente.

Artículo 21

Etiquetado

1. En el etiquetado de los vinos envasados figurará el nombre de la Denominación de Origen, de forma destacada y de acuerdo con la legislación aplicable.
2. El envase en el que se expidan los vinos envasados para el consumo debe ir provisto de un número de control asignado por el Consejo Regulador, que debe ser colocado en el propio establecimiento de manera que no se permita una segunda utilización.
3. Los vinos amparados por la Denominación de Origen deben comercializarse en envases que no perjudiquen ni su calidad ni su prestigio.
4. Los operadores inscritos comunicarán al Consejo Regulador los modelos de las etiquetas de los vinos acogidos a la denominación que pretendan utilizar, a los efectos de verificar que no induzcan a confusión y que no desprestigien la Denominación de Origen. El Consejo Regulador elaborará un censo de las etiquetas para cada establecimiento.
5. Las marcas, nombres comerciales, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicadas a los vinos amparados que induzcan a confusión no se podrán utilizar en la comercialización de otros vinos, ni siquiera por los propios titulares.
6. Los vinos amparados por la Denominación de Origen se deben envasar exclusivamente en las empresas inscritas en el Registros de bodegas embotelladoras. En caso contrario, pierden el derecho a usar la mención a la Denominación de Origen.

Artículo 22

Expedición de productos

1. Toda expedición de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga lugar entre las firmas inscritas, incluso las pertenecientes a la misma razón social, debe acompañarse de la documentación que disponga el Manual de Calidad de la denominación.
2. Lo que se establece en el punto anterior es exigible también en el caso de expedición de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga lugar de una firma inscrita a una no inscrita.
3. El transporte de vinos a granel amparados por la Denominación de Origen o con derecho a estar amparados entre bodegas inscritas, debe acompañarse del documento de acompañamiento para productos vitivinícolas sellado, antes del transporte, por la entidad de certificación.

Artículo 23

Requisitos para la comercialización

1. No se puede comercializar amparada con la denominación ninguna partida de uva, de mosto o de vino que por cualquier causa presente defectos o alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones, de este Reglamento, del Manual de Calidad o de la legislación vigente.
2. A fin de garantizar la calidad, todos los vinos con denominación destinados a la comercialización final, se expedirán envasados.
3. Los vinos amparados se deben envasar exclusivamente en las bodegas inscritas en el Registro de bodegas embotelladoras que se establece en este Reglamento.
4. Los vinos amparados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas, en unos tipos de envases que no perjudiquen su calidad o prestigio y que estén aprobados por el Consejo Regulador.
5. El titular del establecimiento envasador es el responsable de que los vinos que pone en el mercado bajo la Denominación de Origen cumple todas las exigencias del Pliego de Condiciones y de este Reglamento, y en particular las que se refieren al origen y las características químicas y organolépticas.
6. El establecimiento debe disponer de un sistema de autocontrol que acredite que todos los vinos que pretenda poner en el mercado amparados por la Denominación de Origen cumplen las exigencias establecidas en el Pliego de Condiciones y en este Reglamento.
7. Los vinos deben someterse a los análisis fisicoquímicos y organolépticos necesarios para garantizar que se ajustan a los parámetros y



características definidas en el pliego de condiciones.

8. El establecimiento puede llevar a cabo los análisis con medios propios siempre que sus resultados queden registrados en un documento que incluya la identificación del lote. En función de los resultados, habrá una valoración de si el lote es apto o no para ser comercializado como Denominación de Origen.

Artículo 24

Obligaciones de los operadores inscritos en los Registros

1. Los operadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen tienen las siguientes obligaciones:

- a) Llevar una contabilidad vitivinícola según la normativa vigente.
- b) Llevar un sistema de autocontrol que permita identificar todos los productos del establecimiento y garantizar su trazabilidad,
- c) Identificar los envases destinados a la Denominación de Origen, y separarlos físicamente de otros presentes en el establecimiento. La identificación consiste en una numeración y rotulación de los recipientes o depósitos, que debe relacionarse en los registros de la contabilidad del establecimiento.
- d) Realizar las comunicaciones y declaraciones que les correspondan, en la forma y en los plazos establecidos.

2. Los productores deberán presentar la Cartilla de Productor en el momento de la entrega de uva en los establecimientos, para que se pueda destinar a la Denominación de Origen. El Consejo Regulador podrá acordar sustituir la Cartilla de Productor por otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la uva producida por cada productor.

3. Los operadores deberán adoptar, en cualquier fase de producción, recepción, almacenamiento, elaboración, envasado o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de vino, destinado a la Denominación de Origen, que no reúna los requisitos y/o características necesarias, e identificará los productos que no se pueden destinar a la Denominación de Origen.

4. Para la vigencia de las inscripciones en los respectivos Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que establece este Reglamento. Los establecimientos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación en los datos suministrados en el momento de la inscripción.

5. Por el simple hecho de la inscripción en los respectivos Registros, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las obligaciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador y las decisiones de la entidad de certificación y de las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas. Además, están obligados al pago de las cuotas que establezca el Consejo Regulador.

Artículo 25

Declaraciones

1. Con el fin de controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las cualidades y el origen de los vinos, los titulares de viñas y de bodegas inscritas en los registros están obligados a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones, de acuerdo con el Manual de Calidad:

- a) Las personas inscritas en el Registro de viñas en producción, una vez terminada la vendimia y en todo caso antes del 30 de noviembre de cada año, deben presentar la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas de viña inscritas, en el que se indicará el destino de la uva y, en caso de venderlo, el nombre de la persona compradora. Si se producen diferentes variedades de uva tendrá que declarar la cantidad de cada una. Las agrupaciones de viticultores podrán tramitar en un solo documento la declaración mencionada y deben adjuntar un listado con el nombre, las cantidades y otros datos correspondientes a cada socio.
- b) Las personas inscritas en el Registro de bodegas de elaboración deberán declarar la cantidad de vino obtenida y deben especificar los diversos tipos que elaboren, antes del 30 de noviembre de cada año. Es obligatorio consignar la procedencia de la uva y, en caso de venderlo durante la campaña de vendimia, el destino de los productos que se expidan, la persona destinataria y la cantidad. Mientras haya existencias del producto, deben declarar las salidas trimestralmente al Consejo Regulador.
- c) Para facilitar el control del producto amparado con la Denominación de Origen, las firmas inscritas en los registros de bodegas deben presentar declaraciones de las entradas y las salidas de vino al Consejo Regulador, en la forma y en las condiciones que establezca el Manual de Calidad.

2. El Consejo Regulador podrá hacer inspecciones y ensayos, y tomar muestras, para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

3. De conformidad con la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que en forma numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.





4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores son independientes de las obligaciones que la legislación aplicable establece con carácter general para el sector vitivinícola.

TÍTULO IV FINANCIACIÓN

Artículo 26

Financiación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen se financia con los siguientes recursos:
 - a) Los derechos que constituyen su patrimonio y los rendimientos de éste.
 - b) Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno en función de las necesidades presupuestarias. Las cuotas las deben abonar las personas inscritas en los registros del Consejo Regulador.
 - c) Las subvenciones.
 - d) Las indemnizaciones, donaciones y legados de todo orden que le sean atribuidos y que sean aceptados por el Pleno.
 - e) Los importes recaudados por la prestación de servicios, ya sean de creación propia, a consecuencia de delegación, o convenidos o concertados con entidades públicas o privadas.
 - f) Los provenientes de las exacciones y los beneficios fiscales que se establezcan.
 - g) Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.
2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y estarán publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.
3. La Directora General de Medio Rural y Marino, a iniciativa propia o a petición del Pleno del Consejo Regulador, podrá exigir la realización de una auditoria del Consejo Regulador, que se llevará a cabo bajo las directrices de la Intervención General de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

Artículo 27

Régimen contable

1. El Consejo Regulador debe llevar una contabilidad, que se registrará por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe desarrollarse mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se incluirán los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del normal funcionamiento y los ingresos suficientes.
3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidos al control y fiscalización de la Intervención General de la Comunidad Autónoma y de la Sindicatura de Cuentas de las Islas Baleares.

TÍTULO V EL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Artículo 28

Entidades de certificación

1. Pueden llevar a cabo el control y la certificación de la Denominación de Origen las entidades de certificación acreditadas de acuerdo con la norma ISO 17065:2012 y autorizadas por la Directora General de Medio Rural y Marino.
2. El Consejo Regulador podrá acreditarse de acuerdo con la norma ISO 17065:2012 para certificar los productos de la Denominación de Origen, y podrá actuar como entidad de certificación previa autorización de la Directora General de Medio Rural y Marino.
3. La Directora General de Medio Rural y Marino establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Denominación de Origen Pla i Llevant, que tendrá carácter público e informativo.
4. La entidad de certificación debe disponer de un Manual de Calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Denominación de Origen Pla i Llevant.
5. La entidad de certificación debe hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.
6. La entidad de certificación conservará los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas,



a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de 6 años.

Artículo 29

Proceso de certificación

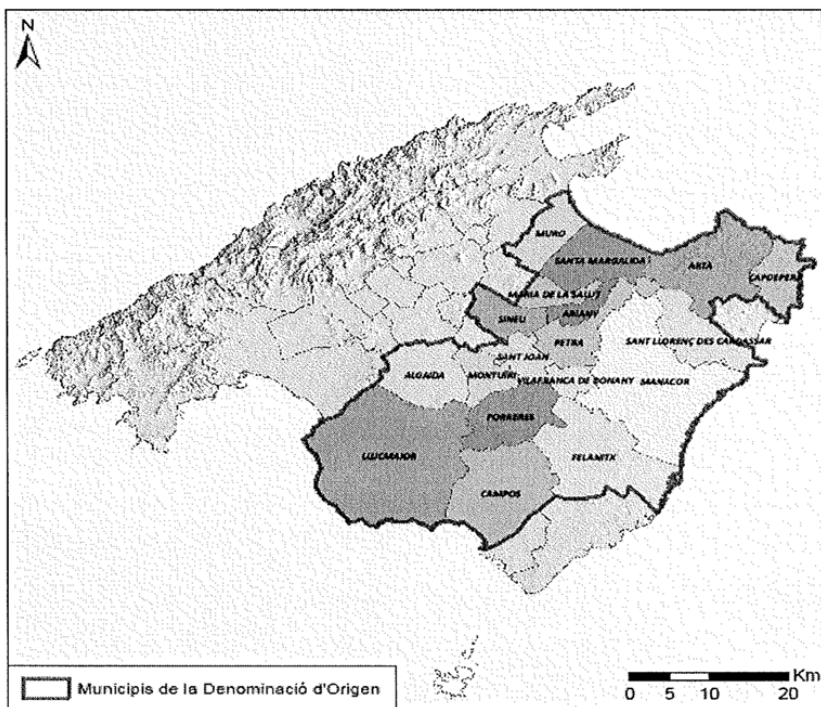
1. Los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente reglamento, para poder comercializar productos con Denominación de Origen deben acreditar que disponen de la certificación adecuada firmada por la entidad de certificación.
2. Las entidades de certificación autorizadas deben disponer del listado actualizado de operadores calificados para comercializar con la Denominación de Origen.
3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.
4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las siguientes actuaciones para la certificación:
 - a) Controlar las características de la viña y el sistema de producción. En particular se comprobará las variedades y las prácticas de cultivo.
 - b) Verificar que el volumen de cada tipo de vino comercializado está justificado de acuerdo con las cantidades de uva adquirida.
 - c) Efectuar controles de las instalaciones donde se almacenen o manipulen productos, y solicitar los libros de registro, en soporte digital o papel, los documentos de acompañamiento y del resto de documentación. Toda la documentación debe estar disponible para la entidad de certificación.
 - d) Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, el proceso de elaboración, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la trazabilidad y el cumplimiento del resto de exigencias de este reglamento.
 - e) Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de los volúmenes de materia prima, en proceso de elaboración, elaborado, presente en el establecimiento y comercializado.
 - f) Informar trimestralmente al Consejo Regulador y a la Dirección General de Medio Rural y Marino los siguientes aspectos:
 - Operadores certificados.
 - Establecimientos suspendidos de manera temporal o definitiva.
 - g) Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador a utilizar el nombre de la Denominación de Origen para los productos amparados que pretenda poner en el mercado.
 - h) Informar a la Directora General de Medio Rural y Marino sobre cualquier circunstancia de la que en tenga conocimiento que pueda suponer una infracción administrativa.

(1) Para los vinos espumosos, el vino base debe tener un grado alcohólico mínimo de 9,5°.

(2) Para los vinos de campañas anteriores, la acidez volátil puede incrementarse respecto al valor de 0,80 g/l, en 0,06 g/l ácido acético por cada grado alcohólico que supere el 10%vol. El límite máximo de acidez volátil es de 1,1 g/l.



Municipis de la Denominació d'Origen del Pla i Llevant



Mapa creat pel Servei de SIG i Teledetecció (SSIGT) Universitat de les Illes Balears, Novembre 2010
Font: Informació geogràfica del Mapa Topogràfic de Balears 2006, Govern de les Illes Balears



MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

