

**FORMENTERA**

**INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**PLIEGO DE CONDICIONES**

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

“Formentera”

Indicación geográfica protegida

### 2.a) Principales características analíticas:

| Parámetro                                    | Vino   |        |        |
|--|--------|--------|--------|
|  | Blanco | Rosado | Tinto  |
| Grado alcohólico adquirido (% vol)           | ≥ 11'5 | ≥ 12'0 | ≥ 12'5 |
| Grado alcohólico total (% vol)               | ≥ 11'5 | ≥ 12'0 | ≥ 12'5 |
| Acidez total (g/l ácido tartárico)           | ≥ 4,5  | ≥ 4,5  | ≥ 4,5  |
| Acidez volátil (1) (g/l ácido acético)       | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 | ≤ 0,80 |
| Anhídrido sulfuroso total (mg/l)             |        |        |        |
| vinos ≤ 5 (g/l glucosa y fructosa)           | ≤ 200  | ≤ 200  | ≤ 150  |
| vinos > 5 (g/l glucosa y fructosa)           | ≤ 250  | ≤ 250  | ≤ 200  |
| Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa) |        |        |        |
| vinos secos                                  | ≤ 4    | ≤ 4    | ≤ 4    |
| vinos semi secos                             | ≤ 12   | ≤ 12   | ≤ 12   |
| vinos semi dulces                            | ≤ 45   | ≤ 45   | ≤ 45   |
| vinos dulces                                 | > 45   | > 45   | > 45   |

- (1) Excepto en los vinos sometidos a un proceso de envejecimiento superior a un año de duración: 0'86 g/l incrementada en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que supere los 11,0 grados.

### 2.b) Principales características organolépticas:

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a

envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento.

### **3. Prácticas enológicas específicas**

Las prácticas de elaboración se llevan a cabo de forma controlada, con el objetivo que el vino resultante mantenga los atributos fisicoquímicos y organolépticos característicos de la indicación geográfica protegida "Formentera". En este sentido, se aplican las presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a ~~65~~ 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

La densidad de plantación está limitada a un máximo de 5.000 cepas por hectárea.

### **4. Demarcación de la zona geográfica**

El área de producción, elaboración y embotellado de los vinos amparados bajo la indicación geográfica protegida "Formentera", se extiende a toda la isla de Formentera, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

En la siguiente figura se representa la situación de Formentera en el continente europeo.

**Figura 1. Situación de Formentera**



Formentera está situada entre los paralelos  $38^{\circ} 40'$  y  $38^{\circ} 49'$  latitud Norte y los Meridianos  $1^{\circ} 17'$  y  $1^{\circ} 28'$  al Este de Greenwich. Con una extensión de  $82 \text{ Km}^2$ , es la isla habitada de menor tamaño de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears y la más meridional.

La isla se enmarca dentro de la zona vitícola CIII.B de acuerdo con la clasificación establecida en el apéndice del anexo XI ter del Reglamento (CE) 1234/2007<sup>1</sup>.

## **5. Rendimiento máximo por hectárea**

La producción máxima por hectárea es de 8.500 kg de uva/ha y de ~~55'25~~ 59,5 hL de vino/ha.

## **6. Variedades de uva de las que proceden los vinos**

Las variedades de vid utilizadas para la elaboración para la elaboración del vino con indicación geográfica protegida “Formentera” proceden exclusivamente de las siguientes variedades de la especie *Vitis vinífera*:

- a. Tintas: monastrell, fogoneu, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah.
- b. Blancas: malvasía aromática, prensal, chardonnay, viognier, garnacha blanca<sup>2</sup> y moscatel de grano menudo<sup>2</sup>.

## **7. Vínculo con el medio geográfico**

El carácter específico del vino de Formentera que le aporta la zona de producción y elaboración se refleja en sus características químicas y organolépticas; esta diferenciación le ha aportado la reputación de la que goza.

La isla de Formentera da lugar a vinos brillantes, con cuerpo, con aromas francos y limpios que permiten identificar las variedades de uva utilizadas; dichas características sensoriales marcan el carácter del vino de Formentera, y son matices debidos fundamentalmente al medio geográfico. En lo que atañe a la especificidad en la composición del vino con indicación geográfica

---

<sup>1</sup> Reglamento (CE) nº 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)

<sup>2</sup> Variedades incluidas en la modificación publicada el 4 de noviembre de 2010 cuya tramitación es anterior a 1 de agosto de 2009.

Formentera debida a la zona geográfica, destaca el elevado contenido en polifenoles, la riqueza alcohólica y su bajo contenido en azúcares residuales.

## **7.a Descripción de la reputación**

El vino de Formentera es reconocido y apreciado, gracias a la importancia que ha tenido su producción y comercialización en la isla a lo largo de la historia.

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

La vitivinicultura es una de las actividades agrarias con más tradición en la isla de Formentera. En la carta de infeudación del año 1246 ya se encuentran referencias que demuestran la existencia de esta actividad en Formentera; destaca la existencia de viñas de unos ermitaños de la Mola, posiblemente de la orden de San Agustín.

El cultivo de la viña seguramente continuó hasta el siglo XIV, momento en que la isla de Formentera quedó totalmente despoblada. En el siglo XVIII se inicia un movimiento migratorio de ibicencos hacia Formentera, dando lugar a la definitiva repoblación. A partir de ese momento, la vitivinicultura de Formentera irá en aumento.

La producción vitivinícola experimentó un importante incremento gracias a la construcción, en el año 1879, de la bodega de Ca'n Marroig con una capacidad de 50.000 l. El propietario de la bodega inició una importante actividad de comercio marítimo de vino de Formentera.

A principios del siglo XX, diferentes referencias bibliográficas reconocen la calidad de los vinos de la isla. La publicación *El Libro de la patria: coloquios sobre cosas y tierras de España* (Pin y Soler, J. 1923), considera el vino de Formentera como “un vino perfecto: de graduación y de buen gusto”.

Sin lugar a dudas, un hecho significativo fue la instalación en el año 1972 de la bodega de Juan Riera Mayans. Esta bodega inició su actividad con una capacidad de 9.500 litros. Además de elaborar vino, lo embotellaba y lo comercializaba en la isla de Formentera, e incluso llegó a venderlos en la vecina Eivissa. En aquel momento sus vinos ya se comercializaban con la indicación geográfica Formentera, tal y como lo demuestran las etiquetas de los archivos del Gobierno de las Islas Baleares.

Actualmente la vitivinicultura es la principal actividad agraria de Formentera, más de 15 ha de viña están destinadas a la elaboración de vinos con la indicación geográfica "Formentera".

La vinculación de la sociedad de Formentera con la vitivinicultura es indiscutible. Prueba de ello es el concurso anual de vinos elaborados por los vitivinicultores de la isla, que se organiza como uno de los actos más importantes de las fiestas locales de Sant Francesc y Sant Ferran.

El prestigio del vino de Formentera se ve avalado por los reconocimientos de la prensa nacional e internacional, que adquieren una mayor relevancia teniendo en cuenta las dimensiones del sector en la isla, con tan sólo 2 bodegas y una producción anual media de 245 hectolitros de vino. El vino de Formentera ha sido alabado por críticos expertos del sector vitivinícola, que han reconocido su calidad, como por ejemplo:

- La guía Peñin (2010) otorga a un vino de Formentera de la añada 2007 la categoría de vino excepcional con una puntuación de 95 puntos. Destaca su fresca y arrolladora personalidad, reconoce el carácter propio que adquieren las variedades cabernet sauvignon y merlot en estas tierras, así como la perfecta fusión con las variedades monastrell y fogoneu.
- La guía Todovino (2009) incluye un vino de Formentera del 2006 entre los vinos excelentes, destaca su complejidad, así como el aporte de frescor que le confiere la brisa marina y el carácter mediterráneo delvino.

- Robert Parker, considerado entre los críticos de vino más importantes del mundo, en la publicación de "Wine Advocate" del 2007 y 2008 incluye un vino de Formentera en la categoría "outstanding", vinos destacados con una calificación superior a 90 puntos.
- En la segunda edición del Salón de los nuevos valores del vino Español celebrado en Nueva York, un vino de Formentera fue presentado entre uno de los 25 nuevos valores del 2008.
- Jancis Robinson (2008) galardonada con la Orden al Mérito del Imperio Británico, Master of Wine y reconocida presentadora de televisión; destaca en su página Web las excelencias de un vino de Formentera de la añada del 2005.
- Stephen Tanzer's (2007), destaca un vino de Formentera de la añada del 2005 con una puntuación de 91 puntos.

Una prueba indirecta más de la amplia expansión, reputación y prestigio del vino de Formentera, consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en internet relativas al vino de Formentera. Así por ejemplo la búsqueda a través de Google con fecha 29 de marzo de 2011, de la referencia "vino/s de Formentera" y su equivalente en catalán "vi/ns de Formentera" arroja un total de unos 5.500 resultados. Las referencias se encuentran principalmente en portales web dedicados a la gastronomía, al turismo y al mundo del vino.

La importancia actual de la indicación geográfica protegida Formentera se pone de manifiesto en los siguientes hechos:

- El 90% de la superficie de viña activa de la isla corresponde a viñedos destinados a elaborar vino con la indicación geográfica protegida Formentera.
- Desde el año 2005, la comercialización del vino de Formentera ha crecido de manera exponencial, lo que demuestra la creciente demanda del vino en



el mercado. Dada la extensión de la zona de producción y la apuesta por la calidad de productores y bodegueros, la producción de vino es limitada; es por ello que en estos momentos todo el vino producido es absorbido por el mercado.

- El precio a que se cotiza el vino de Formentera, y que se ha multiplicado por 2 en los últimos 5 años, es una demostración más de su reputación y buena aceptación por parte de los consumidores.

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

El marco geográfico de la isla de Formentera reúne las condiciones edafoclimáticas idóneas para el cultivo de la vid y la elaboración de vino, que repercuten de manera significativa en los rasgos diferenciales del vino con indicación geográfica protegida Formentera.

Los elementos del medio geográfico que han aportado diferenciación al vino de Formentera son conjuntamente los factores naturales y humanos. Todos ellos han favorecido el mantenimiento de la tradición vitivinícola de la isla.

La zona delimitada de producción y elaboración es la isla de Formentera, y en consecuencia se encuentra separada de otras zonas de producción; el carácter insular de esta región conforma de por sí un medio geográfico diferenciado.

Uno de los aspectos naturales que tienen más influencia en las características diferenciales del vino de Formentera son los suelos arenosos y calcáreos, la escasa disponibilidad hídrica de las viñas, la elevada insolación y las altas temperaturas, así como la poca altitud de las viñas sobre el nivel del mar.

Los suelos dominantes en la isla son de origen calcáreo con un marcado porcentaje de arena. Los viñedos se asientan sobre suelos de textura franco-arcillo-arenosa, con niveles notables de carbonatos y caliza activa; el pH es alcalino con valores que pueden llegar hasta 8,7.

El pequeño tamaño de la isla y la falta de relieves importantes determina que las características climáticas varíen muy poco de un lugar a otro y por otra parte también determinan su carácter ventoso. Los vientos predominantes son del norte y noroeste en invierno, y del sur en verano. Los viñedos se localizan a una distancia máxima al mar de 2 km y a una altitud media de 15 m. Esta proximidad de las viñas al mar, junto al carácter ventoso de la isla, repercuten en una elevada humedad nocturna y ocasionan la presencia de salitre en los viñedos.

La isla no presenta cursos de agua permanente, por lo que el agua subterránea constituye el principal recurso hídrico natural disponible. Las precipitaciones, concentradas en otoño, son escasas: la pluviometría anual oscila entre 318 y 409 mm. Entre finales de febrero y mediados de abril se inicia un periodo de sequía que se prolonga hasta septiembre u octubre. En los meses de sequía, el viñedo se ve sometido a un déficit hídrico importante, siendo el agua de rocío el principal aporte de agua en los meses primaverales.

La sequía veraniega es, por tanto, muy acusada y genera conjuntamente con la elevada insolación un estado hídrico deficitario que influye en la aceleración del proceso de maduración, incrementando el potencial enológico del vino resultante.

La comarca vitícola de Formentera presenta un clima mediterráneo subtropical seco, que se caracteriza por un elevado número de horas de sol, veranos de temperatura y humedad elevadas, e inviernos con temperaturas moderadas. Formentera es la isla más cálida y seca de las Baleares, con una media anual superior a los 18°C. La temperatura media máxima es de 25,9°C en el mes de agosto, y la media mínima de 11,7°C en el mes de enero. La mediana de las temperaturas máximas anuales se sitúa en 23°C, y la mediana de las mínimas en 15,1°C. Se trata, por tanto, de un clima con altas temperaturas medias, de inviernos suaves, veranos largos y baja oscilación térmica anual.

La exposición solar es relativamente alta, con una media de 2.883 horas de sol al año, llegando al máximo en el periodo de junio a agosto. Este elevado

número de horas de sol tiene una influencia significativa sobre la maduración y composición de las uvas, ya que favorece el contenido de polifenoles.

Las características edafoclimáticas de la isla condicionan de forma significativa la producción agrícola, dificultando el establecimiento de determinados cultivos. Sin embargo, la rusticidad del viñedo y su buena adaptación a las condiciones climáticas y edáficas de la zona, permiten la obtención de vinos de excelente calidad y a su vez, el mantenimiento de la actividad rural.

El factor humano se pone de manifiesto en los conocimientos ancestrales de los agricultores en la determinación de las mejores parcelas para la producción y técnicas de cultivo. El manejo del viñedo viene condicionado por las características edafoclimáticas de la isla, principalmente: los suelos arenosos, la escasez de agua, las altas temperaturas, la elevada humedad y el salitre. En este sentido, el diseño de la plantación (marco, orientación, sistema de formación...) y las prácticas culturales tales como la conducción del viñedo, resultan esenciales para adecuar el potencial vinícola a los condicionantes agroclimáticos existentes.

La vendimia constituye una labor donde el factor humano resulta decisivo; se realiza de forma manual y en varias pasadas. Las particularidades del suelo y del clima hacen que el control de la maduración sea muy importante y la selección de la uva en la misma planta sea primordial. En este sentido, los conocimientos de los viticultores de la zona resultan esenciales para determinar el momento idóneo de recolección y la selección de los racimos para la posterior elaboración del vino.

Los vinicultores de Formentera cuidan de una manera muy adecuada el rendimiento vino/uva, y lo limitan a ~~65~~ 70 litros de vino por 100 kg de vendimia. Esta práctica repercute de manera muy positiva en las características organolépticas del vino con indicación geográfica protegida Formentera, ya que los hace especialmente delicados y equilibrados.

Por otra parte, cabe destacar que la actividad vitivinícola de Formentera constituye una de las principales actividades agrarias de la isla. Esta actividad contribuye a la preservación del medio y la conservación del paisaje, con una notable repercusión positiva sobre el turismo considerado el principal sector económico de la isla. A su vez, supone una alternativa viable, favoreciendo la diversificación de los recursos económicos y el mantenimiento de la actividad rural.

### **7.c Interacción**

La elevada reputación del vino de Formentera ha quedado demostrada, tanto desde una perspectiva histórica como en la actualidad. Determinadas características organolépticas y químicas tienen un vínculo directo con la zona geográfica:

- La elevada insolación, las altas temperaturas y la escasez de agua disponible adelantan considerablemente la maduración de las uvas, y dan lugar a una baja producción de uva, con una elevada relación entre la superficie y el volumen del grano. Todo ello aporta a la uva un contenido importante en polifenoles y azúcares, lo que repercute en vinos con una gran intensidad de color y riqueza alcohólica.
- Los suelos de Formentera tienen una doble naturaleza: son calizos y presentan una elevada proporción de arena. Los suelos calizos dan lugar a vinos especialmente brillantes, mientras que la presencia de arena favorece la obtención de vinos francos en los que se aprecian aromas limpios que definen las variedades de uva.
- El bajo contenido en materia orgánica y el estrés hídrico repercuten en una baja producción, pero con un elevado potencial organoléptico.
- Un estudio realizado en 2010 por la Universitat de les Illes Balears aplicando el análisis multivariable, pone de manifiesto la influencia de las características edafoclimáticas sobre los vinos de Formentera. El estudio

concluye que los vinos elaborados en Formentera con la variedad prensal tienen un mayor contenido de polifenoles respecto de los procedentes de otras zonas, a causa de las elevadas temperaturas medias mínimas, la gran insolación de los viñedos de Formentera, la baja pluviometría y la poca altitud de los viñedos respecto del nivel de mar.

- La experiencia de los viticultores de Formentera permite realizar las prácticas culturales adecuadas en relación con el medio, en especial la elección del momento óptimo de recolección y modular el ritmo de la vendimia. Este dominio de la actividad vitícola se complementa con el conocimiento del bodeguero, que vinifica en las condiciones idóneas y a bajo rendimiento. La combinación de estos factores permite obtener vinos con un bajo contenido en azúcares residuales, equilibrados y en los que destacan los aromas primarios.

## **8. Requisitos aplicables**

- Reglamento CE 1234/2007, del Consejo de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.
- Ley 1/99, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.
- Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 3 de agosto de 2004, por la que se regula la denominación “Vino de la tierra de Formentera” para la designación de vinos de mesa producidos en la isla de Formentera, modificada por:
  - Orden del consejero de Presidencia de 25 de abril de 2007.
  - Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 25 de octubre de 2010.

Las bodegas que elaboran y/o embotellan vino con indicación geográfica protegida Formentera deben cumplir los siguientes requisitos adicionales:

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

- Garantizar la trazabilidad y asegurar el control:  
Si se permite el envasado del vino fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del vino amparado, ya que la naturaleza líquida del vino hace que pueda ser mezclado con otras sustancias (vinos de otras zonas, por ejemplo).
- Asegurar, velar y proteger mejor la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la indicación geográfica protegida Formentera. Los operadores asumen de manera colectiva y plenamente esta responsabilidad, motivados por lo siguiente:
  - El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica de producción contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad del vino de Formentera. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del vino. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control del respeto de todas las normas relativas al transporte y embotellado.
  - El hecho de que Formentera sea una isla implica que el transporte a granel de vino a zonas externas a la zona de producción suponga una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del

producto, ya que es difícil garantizar que se realice en condiciones adecuadas.

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

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

c) Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la indicación geográfica protegida "Formentera" irán provistos con un número oficial de control atribuido por el organismo de control.

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

- "Vino de la tierra" para sustituir "indicación geográfica protegida" en la denominación de venta del vino.
- Añejo: vino envejecido durante un periodo mínimo de 24 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella
- Noble: vino envejecido durante un periodo mínimo de 18 meses en total, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 600 litros o en botella

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

## **9. Controles**

### **a. Organismo de control**

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

Direcció: C/ dels Foners nº 10  
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)  
ESPAÑA

Teléfono: +34 971176100  
Fax: +34 971177275

### **b. Tareas de control**

Alcance de los controles

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



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, análisis químicos de todas las partidas de vino comercializado con la indicación geográfica protegida Formentera.
  - llevan una contabilidad específica del vino destinado a la indicación geográfica protegida Formentera.
  
3. Productos:

El organismo de control, mediante toma de muestra aleatoria, comprueba que el vino bajo la indicación geográfica protegida “Formentera”:

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

#### Metodología de los controles en la verificación anual

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que comercializan o elaboran vino amparado por la indicación geográfica protegida Formentera, con los objetivos siguientes:
  - Verificar que la uva, mosto y vino son originarios de la zona de producción.
  - Controlar el cumplimiento de las especificidades en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
  - Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.

- Comprobar que se realizan análisis químicos de todas las partidas de vino.

2. Controles aleatorios:

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