

SERRA DE TRAMUNTANA-COSTA NORD

INDICACION GEOGRAFICA 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 del producto:

“Serra de Tramuntana-Costa Nord”

Indicación geográfica protegida

2. Descripción de los vinos:

2.a) Características analíticas:

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

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

2.b) Características organolépticas:

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

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

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

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

3. Prácticas enológicas específicas

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

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

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

4. Demarcación de la zona geográfica

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

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

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

Europa

Illes
Balears -
Mallorca

Serra de
Tramuntana-
Costa Nord



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

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

5. Rendimiento máximo

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

6. Variedades de uva de las que proceden los vinos

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

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

7. Vínculo con el medio geográfico

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

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

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

7.a Descripción de la reputación

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

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

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

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

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

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

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

- “..cuanto a la naturaleza del terreno, es harto fructífero y abundante particularmente de vinos...”
 - “...es abundante de frutas, y el almacén de los mas regalados, suaves y odoríferos vinos de toda la isla”.
- “*Gemaælde von Valencia*”, de Christian August Fischer (1803) destaca en la descripción geográfica y estadística de Mallorca: “*Vino negro y blanco en abundancia, el mejor crece sobre las montañas de Banyalbufar*”.
 - “*Voyage dans les Îles Baleares et Pithiuses dans les annés 1801-1805*” del autor Grasset de Saint-Saveur (1807), comisionado de Napoleón en la Isla durante los primeros años del siglo XIX. En la obra se encuentra la siguiente reseña de la Serra de Tramuntana: “...los vinos que se extraen de Banyalbufar excelente por su calidad, que iguala la de los mejores vinos extranjeros”.
 - “*Nouvelles annales des voyages, de la géographie et de l’histoire...*”, publicado por J.B. Eyres, et al en 1826. La obra narra los viajes realizados en las Islas Baleares en 1825 por el corresponsal de “La société d’histoire naturelle de Paris”, el botánico M.J. Cambessedes. La obra hace una especial mención a los vinos de la Sierra de Tramuntana: “Los viñedos dan un vino excelente, el de Banyalbufar puede servirse en las mesas más refinadas”.
 - “*Die Balearen in wort und bild geschildert*”, del Archiduque Luís Salvador, el primer volumen del cual se publicó en 1869. El Archiduque de Austria viaja por primera vez a Mallorca en 1867, donde pasa largas temporadas. En su obra “Die Balearen” describe con texto e ilustraciones el sistema de producción vitícola de la isla de Mallorca, que es donde se encuentra la siguiente referencia a los vinos de la “Serra de Tramuntana-Costa Nord”:

“Respecto a la calidad de los vinos, los de mayor renombre son los de la costa norte. El término de Banyalbufar que comprende la mayor parte de los mismos, si bien por la extensión de sus cultivos y los ingresos logrados queda muy por detrás de otros municipios, goza de gran fama por sus vinos selectos: malvasia, moscatell, pampol rodat, mollar, sobre todo el primero. Después de Banyalbufar, Valldemosa con sus

viñas de s'Estaca pertenecientes a Miramar, se hace acreedora de la loa de la mención por sus excelentes vinos malvasía y moscatell."

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La hidrología superficial del agua en la Sierra de Tramuntana está determinada por factores climáticos y geomorfológicos, además de factores humanos. El régimen de precipitaciones y la naturaleza de las rocas, en función de su permeabilidad, controlan

el régimen fluvial con una ausencia casi total de cursos permanentes. Algunos cursos tienen aportaciones anuales muy considerables y, puntualmente, sus caudales máximos pueden ser muy intensos. Algunas fuentes contribuyen a que en algunos tramos haya una circulación permanente, pero de muy poco recorrido debido a la gran capacidad de filtración del terreno.

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

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

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

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

7.c Interacción

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

- La elevada concentración de carbonatos que presentan los suelos de la Serra de Tramuntana-Costa Nord da lugar a mostos de pH ácido, y se convierten en un medio ideal para la extracción de antocianos en el mosto elaborado. Así, se obtiene vino de color rojo intenso, con aroma potente y amplio.
- La insolación y las temperaturas medias elevadas compensan el efecto reductor que tendría la pluviometría moderada sobre la graduación de los vinos. En la Serra de Tramuntana-Costa Nord, con una pluviosidad relativamente alta se obtienen vinos con una graduación alcohólica óptima, como consecuencia de la acción que ejercen la insolación y las temperaturas medias altas.
- La orografía del terreno de cultivo de la Serra de Tramuntana-Costa Nord dificulta la mecanización de las labores de recolección de la uva, ya que las viñas se encuentran localizadas en *marjades* (terrazas). En estas condiciones el factor humano adquiere una mayor importancia, puesto que estas tareas se realizan casi exclusivamente de forma manual y permite seleccionar los racimos en el óptimo punto de maduración. Así se obtienen vinos con aromas francos característicos de las variedades de procedencia.

8. Requisitos aplicables

- Reglamento CE 1234/2007, del Consejo de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y el vino.
- Ley 1/99, 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 29 de noviembre de 2005 por la que se establecen las normas para la utilización de la mención “Vino de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord”

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

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

1. Asegurar, velar y proteger mejor la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord. Los operadores asumen de manera colectiva y plenamente esta responsabilidad, motivados por lo siguiente:
 - El hecho de que el envasado se realice en la zona de producción contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad del vino de Serra de Tramuntana-Costa Nord. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del vino. Dichos colectivos poseen los

conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control de todas las normas relativas al transporte y embotellado.

- La zona de producción y elaboración forma parte del territorio insular de Mallorca y el transporte a granel de vino a zonas externas podría suponer una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del producto, ya que es difícil garantizar que se realice en condiciones adecuadas.
- La mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de producción, con o sin el control sistemático, podría reducir el crédito de confianza de que goza la indicación geográfica protegida entre los consumidores, convencidos de que todas las etapas de producción, elaboración y envasado de un vino con la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord se efectúan bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria de tal indicación geográfica protegida.

2. Garantizar la trazabilidad y asegurar el control:

Si se permite el envasado del vino fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del vino amparado, ya que el vino puede ser mezclado con facilidad con vinos de otras zonas.

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

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

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

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

Dirección: 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 Serra de Tramuntana-Costa Nord que se ajusten a los parámetros definidos; las partidas que no cumplan con los requisitos analíticos no obtendrán número de control y no pueden comercializarse bajo la indicación geográfica protegida.

2. Operadores: El organismo de control comprueba que los operadores, tienen la capacidad de elaborar vino en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones, y en especial:
 - disponen de un sistema de autocontrol y trazabilidad que permite acreditar: variedades y procedencia de uva, graduación volumétrica natural de la uva, rendimientos de producción, rendimientos de extracción del mosto.
 - realizar análisis químicos de todas las partidas de vino comercializado con la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord.
 - llevan una contabilidad específica del vino destinado a la indicación geográfica protegida.

3. Productos:

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

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

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que comercializan o elaboran vino amparado por la indicación geográfica protegida Serra de Tramuntana-Costa Nord., con los objetivos siguientes:
 - Verificar que la uva, mosto y vino son originarios de la zona de producción.
 - Controlar el cumplimiento de las especificidades en lo referente a variedades y rendimiento de producción de uva.
 - Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad desde la producción de uva hasta el envasado.
 - Comprobar que se realizan análisis químicos de todas las partidas de vino de todos los parámetros analíticos establecidos.

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