



Anexo II INFORMACIÓN AL OPERADOR



El presente procedimiento es propiedad de su emisor, C.R.I.G.P.Mallorca, por lo que no está autorizada su reproducción sin autorización expresa del mismo.

Consultar la revisión en vigor al Órgano de Control.

Realizado por:	Revisado y aprobado por:
Marina Vera Castillo 	Magdalena Mesquida Comas 

ÍNDICE

1. Objeto.	4
2. Los derechos y obligaciones del operador.	4
2.1. Derechos del operador	4
2.2. Obligaciones	4
2.2.1. Sobre la producción de uva destinada a la elaboración de vinos amparados en la Indicación Geográfica.	4
2.2.2. Sobre la entrada de uva.	4
2.2.3. Bodega.	5
2.2.4. Elaboración del vino.	5
2.2.5. Calificación de los vinos.	7
2.2.6. Interpretación de los análisis solicitados por la entidad de Certificación.	8
2.2.7. Etiquetado.	8
2.2.8. Declaraciones.	8
2.2.9. Cuotas y tasas.	9
2.2.10. Reclamaciones dirigidas a los suministradores.	9
3. Alcance de la certificación.	9
4. Normativas a seguir en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca":	9
5. Procedimiento de certificación.	10
6. Procedimiento de auditorías.	10
7. Uso de los datos confidenciales.	10
8. Laboratorios de ensayo.	10
9. Recursos y reclamaciones.	10
10. Uso de marcas y licencias.	10
11. Modelos y documentos referenciados.	10



**INFORMACIÓN AL OPERADOR
IGP MALLORCA**

Pág. 3 de 10
Anexo II. Rev. 0.0
20/02/2023

CONTROL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	CAPÍTULOS AFECTADOS	MODIFICACIONES

	INFORMACIÓN AL OPERADOR IGP MALLORCA	Pág. 4 de 10 Anexo II. Rev. 0.0 20/02/2023
--	---	--

1. Objeto.

En este documento se explican los siguientes puntos de interés para el operador antes de iniciar el proceso de certificación.

2. Los derechos y obligaciones del operador.

2.1. Derechos del operador

El operador tiene derechos al uso de la marca Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" en todos los vinos para los que esté certificado en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado.

2.2. Obligaciones

El operador debe asegurarse de que los vinos que elabora bajo la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" cumplen con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y el resto de normativa vigente.

2.2.1. Sobre la producción de uva destinada a la elaboración de vinos amparados en la Indicación Geográfica.

Control en las parcelas de uva:

- La uva debe proceder de viñedos inscritos en el registro vitícola de la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida, en este caso, de Mallorca.
- Viñas situadas en la isla de Mallorca.

Rendimiento máximo por hectárea:

- Variedades blancas (Prensal, chardonnay, macabeo, malvasía aromática, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, sauvignon blanc, giró ros y viognier): 11000 kg de uva por hectárea u 81.40 hectolitros de vino por hectárea.
- Variedades tintas (callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monastrell, syrah, tempranillo, pinot noir y gorgollasa): 10000 kg de uva por hectárea o 74 hectolitros de vino por hectárea.

Prácticas de cultivo:

- Densidad de plantación de los viñedos será como máximo de 5500 cepas por hectárea.

2.2.2. Sobre la entrada de uva.

Control de origen de uva:

- Viticultor.
- Polígono.
- Parcela.

	INFORMACIÓN AL OPERADOR IGP MALLORCA	Pág. 5 de 10 Anexo II. Rev. 0.0 20/02/2023
--	---	--

- Variedad.
- Kilogramos de uva entrados.
- Fecha.
- Control del rendimiento en kg/ha.

Control de calidad de la uva:

- Grado alcohólico volumétrico natural mínimo:
 - Para uva blanca será de 10 % vol.
 - Para uva tinta será de 10.5 % vol.

2.2.3. Bodega.

Identificación de depósitos:

- Número de depósitos.
- Volumen total.
- Contenido de los depósitos.
- Tipo de vino.
- Protección a la que opta.

Trazabilidad:

- Con la información que se da en la bodega se debe poder llegar al origen de la uva.
- Igualmente, de las partidas de uva a realizar ejercicios de trazabilidad, se debe poder llegar al vino que se ha elaborado.
- Se realizarán ejercicios de comprobación de trazabilidad en función de los litros de elaboración de la bodega:

< 100.000 litros VT Mallorca	100.000 – 300.000 litros VT Mallorca	> 300.000 litros VT Mallorca
n+1 ejercicios trazabilidad	n+2 ejercicios trazabilidad	n+3 ejercicios trazabilidad

n = número de muestra control, en este caso 1

Los **criterios** para la elección de las partidas para los ejercicios de trazabilidad son, de mayor a menor importancia:
volumen de la partida, mención facultativa en el etiquetado, tipo de vino.

Control de existencias en bodega.

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

2.2.4. Elaboración del vino.

Rendimiento en litros de vino por kilogramos de uva:

Las prácticas de elaboración se llevan a cabo de forma controlada, con el objetivo de que el vino resultante mantenga los atributos físico-químicos y organolépticos característicos de la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca". En este sentido, el rendimiento no debe ser superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Características físico-químicas del vino:

- Para los vinos blancos:

PARÁMETRO.		LÍMITE
Grado alcohólico adquirido (% vol.)		10.5º
Grado alcohólico total (% vol.)		10.5º
Acidez total (expresada en g/l ácido tartárico)		4.5 g/l
Acidez volátil* (expresada en g/l ácido acético)		0.8 g/l
Anhídrido sulfuros total (mg/l)	Vinos con contenido igual o inferior a 5 g/l de glucosa y fructosa	200 mg/l
	Vinos con contenido superior a 5 g/l de glucosa y fructosa	250 mg/l
Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa)	Vinos secos	4 g/l
	Vinos semisecos	12 g/l
	Vinos semidulces	45 g/l
	Vinos dulces	Más de 45 g/l

- Para los vinos rosados:

PARÁMETRO.		LÍMITE
Grado alcohólico adquirido (% vol.)		11º
Grado alcohólico total (% vol.)		11º
Acidez total (expresada en g/l ácido tartárico)		4.5 g/l
Acidez volátil* (expresada en g/l ácido acético)		0.8 g/l
Anhídrido sulfuros total (mg/l)	Vinos con contenido igual o inferior a 5 g/l de glucosa y fructosa	200 mg/l
	Vinos con contenido superior a 5 g/l de glucosa y fructosa	250 mg/l
Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa)	Vinos secos	4 g/l
	Vinos semisecos	12 g/l
	Vinos semidulces	45 g/l
	Vinos dulces	Más de 45 g/l

	INFORMACIÓN AL OPERADOR IGP MALLORCA	Pág. 7 de 10 Anexo II. Rev. 0.0 20/02/2023
--	---	--

- Para los vinos tintos:

PARÁMETRO.		LÍMITE
Grado alcohólico adquirido (% vol.)		11.5º
Grado alcohólico total (% vol.)		11.5º
Acidez total (expresada en g/l ácido tartárico)		4.5 g/l
Acidez volátil* (expresada en g/l ácido acético)		0.8 g/l
Anhídrido sulfuros total (mg/l)	Vinos con contenido igual o inferior a 5 g/l de glucosa y fructosa	150 mg/l
	Vinos con contenido superior a 5 g/l de glucosa y fructosa	200 mg/l
Azúcares reductores (g/l glucosa y fructosa)	Vinos secos	4 g/l
	Vinos semisecos	12 g/l
	Vinos semidulces	45 g/l
	Vinos dulces	Más de 45 g/l

*Excepto 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.

Características organolépticas:

Los vinos dispuestos para la comercialización son vinos limpios con aromas francos identificativos de las variedades de la uva de procedencia. Así, los vinos blancos son de color amarillo pálido a dorado; aromáticos, predominando los aromas frutales y/o florales; equilibrados, amplios y frescos. En cuanto a los vinos rosados, destacan por su color rosa pálido a rosa anaranjado, siendo brillantes y transparentes, con predominio de los aromas primarios. Por último, los vinos tintos se caracterizan por su elevada capa, con aromas potentes y ricos en taninos; la fase aromática destaca por la presencia de frutas rojas, siendo en boca redondo y con cuerpo.

2.2.5. Calificación de los vinos.

Los vinicultores califican como aptas cada una de las partidas de vino como requisito previo para poder comercializar. Una partida de vino debe ser homogénea, por lo que no se pueden hacer partidas de vino que se embotellen con más de una semana de diferencia.

La calificación de los vinos se solicita directamente al Consejo Regulador de la IGP Mallorca mediante los modelos aprobados por éste.

El operador deberá guardar de cada partida a calificar una analítica interna con los siguientes parámetros, la cual podrá ser requerida por la entidad de Certificación en cualquier momento y en las recogidas de muestra control.

- Grado alcohólico total y adquirido.

- Contenido en sulfuroso.
- Acidez total.
- Acidez volátil.
- Azúcares reductores.

Junto a la analítica también deberá guardar un registro del análisis organoléptico del vino en el que, al menos, debe incluir:

- Fase visual.
- Fase olfativa.
- Fase gustativa.
- Armonía.

Para cada calificación el Consejo Regulador concederá una numeración específica, la cual posteriormente será utilizada para las comprobaciones en el uso de la numeración por parte del operador.

2.2.6. Interpretación de los análisis solicitados por la entidad de Certificación.

Los análisis físico-químicos encargados por la certificadora deberán realizarse en un laboratorio acreditado por ENAC.

La incertidumbre de los análisis se aplicará a favor del viticultor. Y en caso de discrepancias entre los análisis del órgano de control y del elaborador prevalecerán los del órgano de control.

2.2.7. Etiquetado.

Las etiquetas de los vinos amparados y controlados en el proceso de certificación, de los cuales la entidad de certificación recogerá muestra control, deben presentarse a la certificadora para su revisión. La entidad certificadora realizará la revisión de los siguientes aspectos:

- Que aparezca en el etiquetado el registro embotellador.
- Que aparezca en el etiquetado la mención: contiene sulfitos.
- Que aparezca en el etiquetado el grado alcohólico. Se comprobará con el análisis de autocontrol de la bodega y con el del órgano de control en aquellas muestras que se tomen para comprobar la calificación de los vinos.
- Que aparece la mención Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" o su sustituto "Vino de la Tierra".
- Variedades. Si salen mencionadas, se comprueba en la trazabilidad que el vino está elaborado con esas variedades.
- Tiempo de barrica. Si sale mencionado en la etiqueta, se comprueba en la trazabilidad.

2.2.8. Declaraciones.

A. Viticultores

- Declaración de producción de uva antes del 30 de noviembre. Se acepta la declaración de cosecha que se presenta a la Consejería de Agricultura con

	INFORMACIÓN AL OPERADOR IGP MALLORCA	Pág. 9 de 10 Anexo II. Rev. 0.0 20/02/2023
--	---	--

fecha máxima de 10 de diciembre o modelo similar firmado por el responsable de bodega.

B. Vinicultores

- Declaración de producción de vinos con destino IGP Mallorca, antes del día 10 de diciembre de cada año, en la que debe constar el volumen de vino elaborado, la cantidad de uva utilizada, el viticultor, la variedad de uva, el polígono y la parcela de procedencia, así como las entradas de mosto y vinos procedentes de otros elaboradores de vino con Indicación Geográfica Protegida "Mallorca".
- Declaración de existencias y comercialización de vino de la IGP "Mallorca", antes del 30 de enero.
- Declaración de inicio y fin de vendimia.

2.2.9. Cuotas y tasas.

Los elaboradores tienen la obligación de pagar las tasas establecidas al efecto por la entidad certificadora.

2.2.10. Reclamaciones dirigidas a los suministradores.

El elaborador deberá llevar un registro de reclamaciones de los clientes que incluirán:

- Registros de recursos y reclamaciones.
- Acciones correctoras con respecto a las reclamaciones.
- Registros de las acciones tomadas.

3. Alcance de la certificación.

Relación de los tipos de vino que se pueden amparar en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca", siendo estos blancos, rosados y tintos, con las características establecidas en el Pliego de Condiciones y descritos en el punto 2.2.4. sobre elaboración de vinos de este anexo.

4. Normativas a seguir en la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca":

El Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" publicado en el Boletín Oficial de las Islas Baleares en el número 166 el 30 de noviembre de 2013, aprobado por Orden del Consejo de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 6 de noviembre de 2013.

El Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" publicado en el Boletín Oficial de las Islas Baleares en el número 163 el 29 de diciembre de 2016, aprobado por Orden del Consejo de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 23 de diciembre de 2016.

5. Procedimiento de certificación.

El procedimiento de certificación está a disposición de los elaboradores, el cual será enviado por correo electrónico a los mismos.

6. Procedimiento de auditorías.

El procedimiento de certificación viene vinculado a la realización de una serie de auditorías.

A modo de resumen, las auditorías serán:

- Durante la vendimia.
- Una auditoría anual de control para verificar el cumplimiento de los criterios.
- Recogida de muestras control.

En el **Anexo IV Periodificación de comprobación de requisitos** se indica en que auditoría o control se comprueban los diferentes requisitos.

7. Uso de los datos confidenciales.

Se pone en conocimiento del elaborador que los datos suministrados serán tratados de forma confidencial. Y en conocimiento de los operadores, que estos datos pueden ser suministrados a los organismos oficiales que tengan derecho y los soliciten.

8. Laboratorios de ensayo.

Los laboratorios de ensayo para los análisis fisicoquímicos estarán acreditados por la norma ISO 17025 y aprobados por la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca".

9. Recursos y reclamaciones.

Todos los operadores si no están conformes con alguna decisión que tome la Indicación Geográfica Protegida "Mallorca" pueden apelar la misma. Las decisiones sobre la certificación se pueden recurrir ante el Comité de partes.

Existe un procedimiento de reclamaciones a disposición de todos los interesados.

10. Uso de marcas y licencias.

El uso de las marcas está restringido a los operadores certificados. Debiendo usarse según lo establecido en el documento aprobado al efecto. En caso de suspensión o retirada de la certificación deberá dejar de hacer uso de la marca de forma inmediata.

11. Modelos y documentos referenciados.

Anexo IV Periodificación de comprobación de requisitos.

PR 02 Certificación VT Mallorca.

PR 09 Uso de la marca.