

## **Índice.**

<b>1.</b>	<b>Objeto.....</b>	<b>2</b>
<b>2.</b>	<b>Los derechos y obligaciones del operador.....</b>	<b>2</b>
<b>3.</b>	<b>Alcance de la certificación .....</b>	<b>9</b>
<b>4.</b>	<b>Reglamento de la Denominación de origen. ....</b>	<b>9</b>
<b>5.</b>	<b>Procedimiento de certificación.....</b>	<b>9</b>
<b>6.</b>	<b>Procedimiento de auditorias .....</b>	<b>9</b>
<b>7.</b>	<b>Uso de datos confidenciales.....</b>	<b>10</b>
<b>8.</b>	<b>Laboratorios de ensayo.....</b>	<b>10</b>
<b>9.</b>	<b>Recursos y reclamaciones.....</b>	<b>10</b>
<b>10.</b>	<b>Uso de marcas y licencias. ....</b>	<b>10</b>
<b>11.</b>	<b>Modelos y documentos referenciados. ....</b>	<b>10</b>

## **1. Objeto.**

En este documento se explica los siguientes puntos que son de interés para el operador, antes de iniciar el procedimiento de certificación.

## **2. Los derechos y obligaciones del operador.**

### **2.1. Derechos del Operador.**

El operador tiene derecho al uso de la marca Pla i Llevant en todos los vinos para los que esté certificado en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas.

### **2.2. Obligaciones.**

El operador debe asegurar que los vinos que elabora bajo la mención Pla i Llevant cumplen con los requisitos establecidos en el reglamento de la denominación de origen, el Pliego de condiciones y en el manual de calidad.

#### **2.2.1. Sobre la producción de uva destinada a elaborar vinos amparados por la denominación de origen:**

##### **A. Control en las parcelas de uva.**

- La uva debe proceder de viñedos inscritos en el registro de viñas del Consejo Regulador.
- Viñas situadas en los municipios de la denominación de origen.

##### **B. Rendimiento máximo por hectárea.**

- Variedades blancas. 11.000 kg/ha Premsal Blanc, Macabeu, Moscatell, Parellada, 7.000 kg/ha Chardonnay, Riesling, Giró 9000 Kg/ha, i Viognier 8000 Kg/ha.
- Variedades Tintas. 10.000 kg/ha Callet, Manto Negro, Tempranillo, Syrah, Fogoneu, Monastrell; 9.000 kg/ha Cabernet S, Merlot; 7.000 kg/ha Pinot Noir, i Gorgollassa 5000 kg/ha.

##### **C. Prácticas de cultivo.**

- Densidad de plantación entre 2.500 y 5.000 plantas por hectárea.
- Formación en vaso o espaldera.

#### **2.2.2. Sobre la entrada de uva.**

##### **A. Control de origen de uva.**

- Viticultor.
- Polígono.
- Parcela.
- Variedad.
- Kg de uva entrados.
- Fecha.
- Control del rendimiento kg/ha.

##### **B. Control de Calidad de la uva.**

- Grado alcohólico mínimo
  - Uva blanca 10°.
  - Uva tinta 10.5°.
- Control estado sanitario. El estado sanitario será suficiente para garantizar una buena calidad de los vinos obtenidos. Se debe dejar constancia de su revisión en la recepción de la uva.

### 2.2.3. Bodega.

- A. Identificación de depósitos, botas y jaulones.
- Número de depósito.
  - Volumen total.
  - Contenido del depósito.
  - Tipo de vino.
  - Protección a la que opta.
- B. Trazabilidad.
- Con la información que se da en la botella, se debe poder llegar al origen de la uva.
  - Igualmente, de una partida de uva se debe poder llegar al vino que se ha elaborado.
- C. Control de existencias en bodega.

### 2.2.4. Elaboración del vino.

- A. Rendimiento litros de vino por kg de uva.

Todos los vinos, el rendimiento máximo es del 70% en vino. Se considerará este rendimiento cuando se hayan terminado las fermentaciones malolácticas y siempre antes de hacer la declaración de producción.

- B. Características físico-químicas del vino.

#### B.I. Vinos blancos y rosados.

PARÁMETRO.	LÍMITE
Grado alcohólico.	10'5 °
Acidez total (expresada en g/L ácido tartárico)	4'5 g/L
Acidez volátil máxima (expresada en g/L ácido acético)	0'8 g/L En vinos cosechas anteriores, la AVM se incrementará en 0'06 g/L por cada grado alcohólico que pase de 10° con un máximo de 1'1 g/L.
Contenido de SO2 Total expresado en mg/Litro	180 mg/L. Si el contenido en azúcar residual es mayor de 5 g/L el límite es de 240 g/L

#### B.II. Vinos tintos

<b>PARÁMETRO.</b>	<b>LÍMITE</b>
Grado alcohólico.	11 °
Acidez total (expresada en g/L ácido tartárico)	4'5 g/L
Acidez volátil máxima (AVM) (expresada en g/L ácido acético)	0'8 g/L En vinos de cosechas anteriores, la AVM se incrementará en 0'06 g/L por cada grado alcohólico que pase de 10°. El límite máximo es de 1'1 g/L.
Contenido de SO2 Total expresado en mg/Litro	140 mg/L. Si el contenido en azúcar residual es mayor de 5 g/L el límite es de 180 g/L

B.III.Vinos de espumosos

<b>PARÁMETRO.</b>	<b>LÍMITE</b>
Grado alcohólico.	11 °
Acidez total (expresada en g/L ácido tartárico)	4'5 g/L
Acidez volátil máxima (AVM) (expresada en g/L ácido acético)	0'8 g/L
Contenido de SO2 Total expresado en mg/Litro	160 mg/L.
Sobre presión (a 20° cent)	3'5 bar
Tiempo de crianza en botella	9 meses

Los vinos espumosos deben cumplir con lo establecido en los apartados H del anexo V y K del anexo VI del Reglamento (CE) 1493/ 1999.

Tiempo mínimo de crianza en botella 9 meses.

B.IV. Vinos de licor

PARÁMETRO.	LÍMITE
Grado alcohólico.	15°
Acidez total (expresada en g/L ácido tartárico)	4'5 g/L
Acidez volátil máxima (AVM) (expresada en g/L ácido acético)	0'8 g/L
Contenido de SO2 Total expresado en mg/Litro	130 mg/L. Si el contenido en azúcar residual es mayor de 5 g/L el límite es de 175 g/L

El vino de licor debe ajustarse a lo establecido en el apartado J del Anexo V y en el apartado L del Anexo VI del Reglamento (CE) 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

B.V. Vinos de aguja.

PARÁMETRO.	LÍMITE
Grado alcohólico.	11
Acidez total (expresada en g/L ácido tartárico)	4'5 g/L
Acidez volátil máxima (AVM) (expresada en g/L ácido acético)	0'8 g/L
Contenido de SO2 Total expresado en mg/Litro	160 mg/L.
Sobre presión (a 20° cent)	Entre 1 bar. y 2'5 bar

C. Características Organolépticas del vino.

C.I. Vinos blancos

Los vinos blancos jóvenes deberán tener un color amarillo-verde pálido. Los blancos fermentados y envejecidos en barricas tienen un color ligeramente más intenso, aunque sin llegar a las oxidación.

Los vinos deben ser transparentes, limpios y brillantes en todo momento.

Los aromas, para los vinos blancos jóvenes deben ser frescos, afrutados y florales, que nos recuerdan a frutas blancas como manzana, pera y a frutas tropicales (plátano, piña...)

En los vinos criados en barrica, se esperan también aromas propios de la crianza, como tostados, frutos secos.

En los blancos jóvenes el sabor será fresco, sin ser ligero.

En los vinos criados en barrica, el vino será voluminoso y persistente.

El sabor debe carecer de cualquier tono herbáceo.

C.II. Vinos rosados

El color del vino debe ser rosado con sus diferentes tonalidades, teniendo especial cuidado a no presentar tonos oxidativos. Además serán vinos limpios y brillantes, que no tengan turbidez

El aroma será fresco y afrutado, que recuerde los aromas primarios de la uva.

En la fase gustativa se vuelve a encontrar los sabores frescos y afrutados que nos evocan a las frutas rojas frescas, recién cosechadas.

#### C.III. Vinos tintos

El color en los vinos tintos será de rojo intenso. Color será vivo.

Los vinos serán limpios, brillantes y estables.

Los aromas serán afrutados y en el caso de los vinos que estén envejecidos en barrica de roble, no dominados por la madera.

Los vinos tendrán cuerpo y los taninos serán maduros o potencialmente maduros.

En los vinos con crianza, los vinos también tendrán los aromas y sabores propios de la crianza, como vainilla, canela y torrefactos.

Deberán ser vinos persistentes en la boca.

#### C.IV. Vinos de espumosos

Los vinos espumosos jóvenes (9 meses de crianza) deberán ser prácticamente incoloros. Para los espumosos con crianza, el color será ligeramente más intenso. Para los espumosos elaborados con variedades tintas, el color será rosado, sin defectos ni turbideces.

El vino deberá presentar en todos los casos un aspecto brillante.

En los vinos espumosos de crianza, debemos tener unos aromas que nos recuerden a la crianza sobre las madres procedente de la autólisis de las lías. No deben presentarse aromas oxidados y/o rancios.

El vino será fresco en boca, con matices ácidos.

Los vinos espumosos deben permanecer en rima en un período comprendido entre los 12 y los 18 meses.

#### C.V. Vinos de licor

Los vinos de licor no deben presentar defectos aromáticos producidos durante su elaboración y/o envejecimiento.

Deben ser limpios y brillantes.

#### C.VI. Vinos de aguja

Los vinos blancos tendrán un color amarillo pajizo, con ribete ligeramente dorado.

Los rosados tendrán capa media, de color rosa-violáceo.

Serán vinos limpios y brillantes. La burbuja y columna de burbujas serán finas.

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

El sabor será fresco y afrutado, post gusto persistente.

#### 2.2.5. Calificación de los vinos.

Los vinicultores calificaran como aptas cada una de las partidas de vino, como requisito previo para poder comercializarlas.

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.

A. El vinicultor envía un informe de calificación de las partidas de vino según el modelo establecido indicado la siguiente información.

- Fecha de informe.
- Nombre de la bodega
- Nombre comercial del vino
- Cosecha.

- Tipo de vino (blanco, rosado o tinto)
- Tipo de elaboración cosecha, envejecido en madera, crianza, reserva, gran reserva. Par optar a las menciones crianza, reserva y gran reserva debe cumplir con la estancia mínima de barrica según la legislación vigente. Las bodegas de crianza deben cumplir con lo exigido en el artículo 17.3 del reglamento de la DO Pla i Llevant. (locales exentos de trepidaciones y con temperatura y humedad adecuadas)
  - Crianza: los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l; los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima.
  - Reserva; los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los cuales deben permanecer al menos 12 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.
  - Gran Reserva: los vinos tintos deben tener un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los cuales deben permanecer al menos 18 meses en vasijas de roble de una capacidad máxima de 330 l, y en botella el resto de este período; los vinos blancos y rosados deben tener un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los cuales deben permanecer al menos 6 meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botella el resto de este período.

Para poner menciones en el etiquetado, no se pueden mezclar vinos con diferentes crianzas y hacer una media de los litros y el tiempo de estancia en barrica.

- Fecha de embotellado o fecha prevista para embotellar.
  - Compromiso de que el vino calificado cumple con los requisitos para ser amparado por la DO Pla i Llevant.
- B. Debe adjuntar un boletín de análisis de cada partida, con al menos los siguientes parámetros analizados:
- Grado alcohólico total y adquirido
  - Contenido en sulfuroso
  - Acidez volátil
  - Acidez total.
  - Azúcares reductores
  - En caso de ser un vino espumoso, además se realizará el análisis de la sobre presión.
- C. Debe guardar registro del análisis organoléptico del vino, en el que al menos debe incluir
- Fase visual.
  - Fase olfativa.
  - Fase gustativa.

- Armonía.

Una vez entregada toda la documentación para la calificación de la partida de vino, el auditor realiza las comprobaciones necesarias y mediante el **Mod. 02.15 Revisión de requisitos para la concesión de contra etiquetas** toma la decisión de la concesión de numeración necesaria para el etiquetado del vino.

En dicho modelo (Mod. 02.15), el auditor comprueba los siguientes requisitos:

- Se disponen de litros amparados para el tipo y clase de vino que solicita.
- El operador solicitante está al corriente de pago.
- Estado de No Conformidades por parte del operador.
- Se han realizado todas las declaraciones obligatorias al CR.
- El operador no tiene ninguna suspensión temporal.
- El informe de calificación cumple.

Si el operador cumple todos los requisitos previamente mencionados el auditor procederá a conceder una numeración concreta a utilizar exclusivamente para la partida de vino calificada. La numeración a utilizar se comunicará mediante email/fax, asegurando la recepción por parte del operador.

Si no se cumplen los requisitos, el auditor comunicará mediante email/fax los motivos por los que no se concede numeración para las contra etiquetas.

El operador podrá solicitar un 3% más de numeración a utilizar según el número de litros calificados, para contemplar posibles roturas durante el proceso de etiquetado.

#### 2.2.6. Interpretación de los análisis solicitados por el órgano de control.

Los análisis físico-químicos encargados por el órgano de control deberán realizarse en un laboratorio acreditado por ENAC.

La incertidumbre de los análisis se aplicará a favor del vinicultor.

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 deben presentarse al órgano de control, para su revisión. El órgano de control realizará la revisión de los siguientes aspectos. Se realizaran comprobaciones de:

- Aparezca en el etiquetado el registro embotellador.
- Aparezca en el etiquetado contiene sulfitos.
- Aparezca en el etiquetado el grado alcohólico. Se comprobará con el análisis de autocontrol de la bodega y cuando con el del órgano de control en aquellas muestras que se tomen para comprobar la calificación de los vinos
- Aparece la mención Pla i Llevant así como el logotipo pertinente.
- Si pone el año de cosecha, el % de vino de la cosecha que aparece es al menos del 85%.
- Variedades. Si salen mencionadas, se comprueba en la trazabilidad que el vino está elaborado con esas variedades. En el caso de los vinos monovarietales el % de la variedad principal que figura en la etiqueta debe ser al menos del 85% (si en la trazabilidad la variedad supone un 84.45% este valor se redondeará a 85%).



- Tiempo de barrica. Si sale mencionado en la etiqueta, se comprueba en la trazabilidad.

#### 2.2.8. Declaraciones.

##### A. Viticultores.

Declaración de cosecha antes del día 10 de diciembre **Mod II.01 Declaración de Cosecha.**

##### B. Vinicultores.

- Declaración de elaboración antes del día 30 de noviembre de cada campaña. **Mod II.02 Declaración de producción de vino**
- Declaración de inicio y fin de vendimia.
- Datos de comercialización de la campaña. (entre 1 de agosto y 31 de julio, según modelo)
- Datos de comercialización del año natural (1 enero a 31 de diciembre, según modelo **Mod II.03 Declaración de comercialización de vino**)
- Declaración trimestral de entradas y salidas.

#### 2.2.9. Cuotas y tasas.

Los elaboradores tienen la obligación de pagar las tasas establecidas en el anexo 09 Tasas y cuotas:

#### 2.2.10. Reclamaciones dirigidas a los suministradores.

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

- Registro de recursos i 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 denominación de origen pla i llevant:

Vinos blancos, rosados y tintos tranquilos, vinos espumosos, vinos de aguja, vinos de licor.

Las características de los vinos están descritas en el apartado 2.2.4 punto B.

### **4. Reglamento de la Denominación de origen.**

El reglamento de la DO está publicado y actualizado en el BOIB (número 22), del 14 de febrero de 2015 " Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del 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".

Reglamento de ejecución (UE) 2018/214 de la Comisión del 13 de febrero de 2018 por el que se amplía la zona territorial amparada al municipio de Santañí.

### **5. Procedimiento de certificación.**

El procedimiento de certificación está a disposición de los elaboradores. Será enviado vía e-mail a los mismos. Es el **PR 02 Certificación** .

### **6. Procedimiento de auditorias**

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

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<b>INFORMACIÓN AL OPERADOR</b>	Pág 10 de 11 Anexo II. Rev. 09 14/07/2022
--	--------------------------------	---

A modo de resumen, las auditorias serán:

- Una inicial para la inscripción en la DO Pla I Llevant
- Una anual mínimo para verificar el mantenimiento del cumplimiento de los criterios

Así mismo se realizarán los siguientes controles:

- Durante la vendimia
- Post vendimia
- Recogida de muestras

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

#### **7. Uso de datos confidenciales.**

Se pone en conocimiento del elaborador que los datos suministrados serán tratados de forma confidencial.

También se pone en conocimiento de los operadores, que estos datos pueden ser suministrados a los organismos oficiales que tengan derecho y nos los soliciten.

#### **8. Laboratorios de ensayo.**

Los laboratorios de ensayo, para los análisis físico-químicos estarán acreditados por la norma ISO 17025 y aprobados por el consejo regulador.

El laboratorio de análisis organoléptico será propio y funcionará según los requisitos de la norma ISO 17025.

Para los vinos espumosos, a partir de la campaña 2022/2023 se contará con los servicios de dos laboratorios externos acreditados según la ISO 17025.

#### **9. Recursos y reclamaciones.**

Todos los operadores si no están conformes con alguna decisión que tome el Consejo Regulador pueden apelar la misma.

Las decisiones sobre la certificación se pueden recurrir ante el comité de partes.

Otras decisiones del consejo regulador se pueden recurrir ante la Conselleria de Presidencia.

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

#### **10. Uso de marcas y licencias.**

El uso de las marcas está restringido a los operadores certificados.

Deben usarse según lo establecido en el **PR 09 Uso de la marca**.

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, 10

Mod II.01 Declaración de Cosecha, 9

Mod II.02 Declaración de producción de vino, 9

Mod II.03 Declaración de comercialización, 9

Mod. 02.04 Informe de calificación, 8

PR 02 Certificación, 9

PR 09 Uso de la marca, 10

**CONTROL DE CAMBIOS.**

REV.	FECHA	CAPÍTULOS AFECTADOS	MODIFICACIONES
9.0	14/07/2022	Pto 8	Uso de laboratorios sensoriales externos para el análisis de espumosos.