C/2024/574

5.1.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/574)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM02

Date de la communication: 6.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Ajout du cépage Syrah.

Description:

Le cépage Syrah est ajouté en tant que cépage rouge adapté à la vinification de l'IGP Formentera.

Le point 5 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard, car elle n'implique aucune des modifications visées à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013 ([2]) (OCM unique).

Motifs:

Elle se justifie principalement par la nécessité d'incorporer des cépages qui résistent aux conditions climatiques de Formentera tout en améliorant la qualité du vin.

Le cépage Syrah remplit ces deux conditions pour les raisons suivantes:

— il est particulièrement adapté aux zones chaudes de la Méditerranée,

— il atteint une maturité tardive,

— il présente de très bons niveaux d'acidité,

— il influence favorablement la structure du vin et le rend riche en tanins, et particulièrement apte au vieillissement.

— Le vin ainsi obtenu présente des arômes très intenses, un bon équilibre acidité/alcool, une teneur en phénols appréciable et une forte concentration en arômes primaires fruités.

De plus,

— son impact économique est positif pour les caves enregistrées,

— il satisfait aux exigences du cahier des charges de l'IGP Formentera.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

   «Formentera»

2. **Type d'indication géographique**

   IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

   1. Vin

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.
([2]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins prêts pour la consommation sont brillants, avec des arômes francs et clairs qui permettent d'apprécier les caractéristiques propres à la matière première dont ils sont issus, et sont des vins savoureux, équilibrés et corsés. Aucune de leurs caractéristiques ne donne des sensations d'oxydation, hormis celles résultant d'un vieillissement correct. Pour ce qui est des vins ayant subi un vieillissement, ils présentent les caractéristiques aromatiques et gustatives propres au vieillissement.

* SO2 max: ≤ 200 mg/l pour les vins d'une teneur en sucres ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l si la teneur est > 5 g/l

* Vins vieillis > 1 an: acidité volatile maximale de 14,33 mEq/et augmentation de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 11 %

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. *Vin rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins prêts pour la consommation sont brillants, avec des arômes francs et clairs qui permettent d'apprécier les caractéristiques propres à la matière première dont ils sont issus, et sont des vins savoureux, équilibrés et corsés. Aucune de leurs caractéristiques ne donne des sensations d'oxydation, hormis celles résultant d'un vieillissement correct. Pour ce qui est des vins ayant subi un vieillissement, ils présentent les caractéristiques aromatiques et gustatives propres au vieillissement.

* SO2 max: ≤ 200 mg/l pour les vins d'une teneur en sucres ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l si la teneur est > 5 g/l

* Vins vieillis > 1 an: acidité volatile maximale de 14,33 mEq/et augmentation de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 11 %

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. *Vin rouge*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins prêts pour la consommation sont brillants, avec des arômes francs et clairs qui permettent d'apprécier les caractéristiques propres à la matière première dont ils sont issus, et sont des vins savoureux, équilibrés et corsés. Aucune de leurs caractéristiques ne donne des sensations d'oxydation, hormis celles résultant d'un vieillissement correct. Dans le cas des vins ayant subi un vieillissement, ils présentent les caractéristiques aromatiques et gustatives propres au vieillissement.

* SO2 max: ≤ 150 mg/l pour les vins d'une teneur en sucres ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l si la teneur est > 5 g/l

* Vins vieillis > 1 an: acidité volatile maximale de 14,33 mEq/et augmentation de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 11 %

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique culturale

La densité de plantation est limitée à un maximum de 5 000 pieds par hectare.

2. Restriction applicable à l'élaboration

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du moût et la séparation des marcs, de manière à ce que le rendement ne dépasse pas 65 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin récolté.

5.2. *Rendements maximaux*

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

55,25 hectolitres par hectare

6. **Aire géograghique délimitée**

L'aire de production, d'élaboration et de mise en bouteille des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Formentera» s'étend à toute l'île de Formentera, située dans la Communauté autonome des îles Baléares.

7. **Cépages principaux**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL — PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

La spécificité de l'aire de production se reflète dans les caractéristiques organoleptiques et chimiques des vins, qui lui confèrent sa réputation.

L'ensoleillement important, les températures élevées et la rareté de l'eau entraînent une faible production, et lui confèrent une teneur importante en polyphénols et en sucres en donnant des vins d'une robe intense et d'une teneur élevée en alcool.

Les sols de Formentera, calcaires et sablonneux, donnent une production de vins très brillants et francs avec des arômes clairs typiques du cépage.

Le facteur humain est essentiel pour obtenir de tels vins, notamment dans le choix du moment optimal pour les vendanges, et compte tenu du faible rendement vinicole.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le Vino de la Tierra Formentera ne peut être commercialisé qu'avec une mise en bouteille sur le lieu d'origine afin de préserver la qualité de l'indication géographique protégée, de garantir la traçabilité et d'assurer le contrôle.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Tous les emballages présentant l'indication géographique protégée «Formentera» sur l'étiquette comporteront un numéro de contrôle attribué par l'organisme de contrôle.

Lien vers le cahier des charges

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/vi_de_la_terra_formentera-690/