C/2024/4385

10.7.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/4385)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Дата на съобщението: 8.5.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

ДОБИВЪТ СЕ УВЕЛИЧАВА.

Описание:

Максималният добив на грозде се увеличава от 65 % на 70 %. По този начин се увеличава броят хектолитри, които могат да се получат от всеки хектар, от 55,25 на 59,5 hl/ha.

Изменението се отнася до точки 3 и 5 и точка 7, буква б) от продуктовата спецификация, както и до точки 5.1. и 5.2 от единния документ.

Това е стандартно изменение в съответствие с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (единна обща организация на пазарите).

Основание:

През 2004 г. беше установено, че натискът за извличане на мъст за вино „Vino de la Tierra Formentera“ трябва да е такъв, че добивът да не надвишава 65 l вино на 100 kg грозде — стойност, която съответства на реалността на традиционните преси по това време.

С въвеждането на преси, разработени с помощта на съвременните технологии, е установено, че добивът може да бъде увеличен до 70 l на 100 kg грозде, като в същото време се подобри качеството на виното.

Тази констатация се подкрепя от проучване, представено от групата заявител, в което се заключава, че увеличеното извличане на мъст, получено по контролиран начин, увеличава таниновото и фенолното съдържание на вината, а оттам и потенциала им за отлежаване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Formentera

2. **Вид на географското означение**

   ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. Бяло вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Готовите за консумация вина са блестящи, с ясни и чисти аромати, в които се долавят характеристиките на суровината, от която са произведени; те са вкусни, балансирани и плътни В нито една от характеристиките на винаta няма усещане за окисляване, с изключение на тези, които са резултат от правилното им стареене. Винаta, оставени да стареят, притежават ароматните и вкусовите характеристики, които са присъщи за процеса на стареене.

* максимално съдържание на SO_2: ≤ 200 mg/l за вина със съдържание на захар ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, ако съдържанието е > 5 g/l

* Вина, преминали процес на стареене > 1 година: максимално съдържание на летливи киселини 14,33 meq/l, увеличено с 1 meq/l за всеки алкохолен градус над 11 %.

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) -

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 11,5

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) -

2. Вино розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Готовите за консумация вина са блестящи, с ясни и чисти аромати, в които се долавят характеристиките на суровината, от която са произведени; те са вкусни, балансирани и плътни В нито една от характеристиките на винаta няма усещане за окисляване, с изключение на тези, които са резултат от правилното им стареене. Винаta, оставени да стареят, притежават ароматните и вкусовите характеристики, които са присъщи за процеса на стареене.

* максимално съдържание на SO_2: ≤ 200 mg/l за вина със съдържание на захар ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, ако съдържанието е > 5 g/l

* Вина, преминали процес на стареене > 1 година: максимално съдържание на летливи киселини 14,33 meq/l, увеличено с 1 meq/l за всеки алкохолен градус над 11 %.

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) -

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 12

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) -

3. Червено вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Готовите за консумация вина са блестящи, с ясни и чисти аромати, в които се долавят характеристиките на суровината, от която са произведени; те са вкусни, балансирани и плътни. В нито една от характеристиките на вината няма усещане за окисляване, с изключение на тези, които са резултат от правилното им стареене. Вината, оставени да стареят, притежават ароматните и вкусовите характеристики, които са присъщи за процеса на стареене.

* максимално съдържание на SO2: ≤ 150 mg/l за вина със съдържание на захар ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, ако съдържанието е > 5 g/l

* Вина, преминали процес на стареене > 1 година: максимално съдържание на летливи киселини 14,33 meq/l, увеличено с 1 meq/l за всеки алкохолен градус над 11 %.

* За пределните стойности, които не са уточнени, трябва да бъде спазена действащата нормативна уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) -

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) 12,5

— Минимална обща киселинност 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) 13,33

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) -

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Практика на отглеждане

Гъстотата на засаждане е ограничена до максимум 5 000 растения на хектар.

Приложимо ограничение при производството на вината

За извличане на мъстта и за отделянето ѝ от джибрите следва да се прилага подходящ натиск, така че добивът да не надвишава 70 l вино на 100 kg гроздова реколта.

5.2. *Максимални добиви*

8 500 килограма грозде от хектар

59,5 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство, приготвяне и бутилиране на вината със защитеното географско указание „Formentera“ обхваща целия остров Formentera, намиращ се в автономната област Балеарски острови.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката или връзките**

Спецификата на района на производство намира отражение в органолептичните и химичните характеристики на вината, които му придават неговата репутация.

Силното слънцегреене, високите температури и недостигът на вода водят до ниско производство, което осигурява значително съдържание на полифеноли и захар и води до вина с наситен цвят и високо алкохолно съдържание.

Варовиковите и песъчливи почви на Formentera позволяват производството на много блестящи и чисти вина, с ясни аромати, характерни за сортовете грозде.

Ролята на човека е от ключово значение за получаването на вина с такива характеристики, особено при избора на оптималното време за прибиране на реколтата и ниския добив на вино.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Виното „Vino de la Tierra Formentera“ може да се пуска на пазара само, когато е бутилирано в района на производство, с цел да се запази качеството на защитеното географско указание и да се гарантира проследимостта и контролът.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всички опаковки, върху които е поставен етикет на защитеното географско указание „Formentera“, трябва да носят контролен номер, издаден от контролния орган.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi_de_la_terra_formentera-690/