C/2024/4385

10.7.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/4385)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Datum oznámení: 8.5.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

ZVÝŠENÍ VÝLISNOSTI

Popis:

Maximální výnos hroznů se zvyšuje z 65 % na 70 %. Zvyšuje se tedy i počet hektolitrů, který může být z každého hektaru vyprodukován (z 55,25 na 59,5 hl/ha).

Změna se týká bodů 3, 5 a 7.b specifikace výrobku a bodů 5.1 a 5.2 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

V roce 2004 bylo stanoveno, že s použitím vhodného tlaku při extrakci moštu pro víno z ostrova Formentera by se nemělo získat více než 65 litrů vína z každých 100 kg hroznů, což je hodnota odpovídající výlisnosti s použitím tradičních lisů.

Když se začaly používat lisy vybavené nejmodernějšími technologiemi, zjistilo se, že ze stejného množství hroznů lze získat až 70 litrů vína a zároveň zlepšit jeho jakost.

Toto zjištění je podpořeno studií předloženou skupinou žadatelů, která dospěla k závěru, že při zvýšené kontrolované extrakci moštu dochází ke zvýšení obsahu třísloviny a fenolů ve vínech, což zlepšuje jejich potenciál k archivaci.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Formentera

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. Bílé víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína připravená ke konzumaci jsou jiskrná, s jasnými a čistými aromaty, v nichž lze rozeznat charakteristické vlastnosti suroviny, z níž se vyrábějí, mají lahodnou, vyváženou a plnou chuť. U žádného z jejich charakterů nejsou patrné známky oxidace, s výjimkou těch, jež vyplývají ze správného zrání. Vína, která byla podrobena zrání, se vyznačují aromatickými a chuťovými vlastnostmi specifickými pro zrání.

* Maximální obsah SO_2: ≤ 200 mg/l u vín s obsahem cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, pokud tento obsah činí > 5 g/l

* Vína zrající déle než 1 rok: obsah těkavých kyselin činí max. 14,33 mEq/l a zvyšuje se o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. Růžové víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína připravená ke konzumaci jsou jiskrná, s jasnými a čistými aromaty, v nichž lze rozeznat charakteristické vlastnosti suroviny, z níž se vyrábějí, mají lahodnou, vyváženou a plnou chuť. U žádného z jejich charakterů nejsou patrné známky oxidace, s výjimkou těch, jež vyplývají ze správného zrání. Vína, která byla podrobena zrání, se vyznačují aromatickými a chuťovými vlastnostmi specifickými pro zrání.

* Maximální obsah SO_2: ≤ 200 mg/l u vín s obsahem cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, pokud tento obsah činí > 5 g/l

* Vína zrající déle než 1 rok: obsah těkavých kyselin činí max. 14,33 mEq/l a zvyšuje se o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

3. Červené víno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína připravená ke konzumaci jsou jiskrná, s jasnými a čistými aromaty, v nichž lze rozeznat charakteristické vlastnosti suroviny, z níž se vyrábějí, mají lahodnou, vyváženou a plnou chuť. U žádného z jejich charakterů nejsou patrné známky oxidace, s výjimkou těch, jež vyplývají ze správného zrání. Vína, která byla podrobena zrání, se vyznačují aromatickými a chuťovými vlastnostmi specifickými pro zrání.

* Maximální obsah SO_2: ≤ 150 mg/l u vín s obsahem cukru ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, pokud tento obsah činí > 5 g/l

* Vína zrající déle než 1 rok: obsah těkavých kyselin činí max. 14,33 mEq/l a zvyšuje se o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 %

* Nejsou-li mezní hodnoty uvedeny, musí splňovat platné právní předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

Pěstební postup

Hustota výsadby je omezena na maximálně 5 000 keřů révy vinné na hektar.

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Při extrakci moštu a při jeho oddělování od matolin se používá přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 70 litrů vína na každých 100 kilogramů sklizených hroznů.

5.2. *Maximální výnosy*

8 500 kg hroznů na hektar

59,5 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce, zpracování a lahvování vín s chráněným zeměpisným označením „Formentera“ zahrnuje celý ostrov Formentera, nacházející se v autonomní oblasti Baleárské ostrovy.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Popis souvislostí**

Specifičnost oblasti produkce se odráží v organoleptických a chemických vlastnostech, díky nimž má víno svou pověst.

Velká intenzita slunečního svitu, vysoké teploty a nedostatek vody mají za následek nízkou produkci, což vede k vysokému obsahu polyfenolů a cukrů a produkci vín intenzivní barvy s vysokým obsahem alkoholu.

Vápenaté a písčité půdy na ostrově Formentera dávají vzniknout velmi jiskrným a jasným vínům s čistými aromaty specifickými pro dané hroznové odrůdy.

Pro získání vín s těmito vlastnostmi je klíčový i lidský faktor, zejména z hlediska volby optimální doby sklizně a nízké výnosnosti výroby vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Stáčení do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

„Vino de la Tierra Formentera“ lze uvádět na trh pouze v lahvích, do nichž je stáčeno v místě původu, aby zůstala zachována jakost chráněného zeměpisného označení, byla zajištěna sledovatelnost a zaručena kontrola.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Všechny obaly, jejichž označení zahrnuje chráněné zeměpisné označení „Formentera“, musí být opatřeny kontrolním číslem vydaným kontrolním subjektem.

Odkaz na specifikaci produktu

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