C/2024/4385

10.7.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/4385)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Formentera«

PGI-ES-A0875-AM03

Meddelelsesdato: 8.5.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

EKSTRAKTIONSUDBYTTET ER BLEVET FORHØJET.

Beskrivelse:

Det maksimale udbytte af druer til vinfremstilling er blevet forhøjet fra 65 % til 70 %. Antal hektoliter, som hver hektar kan producere, forhøjes derfor fra 55,25 til 59,5 Hl/Ha.

Punkt 3, 5 og 7.b i produktspecifikationen og punkt 5.1 og 5.2 i enhedsdokumentet ændres.

Der er tale om en standardændring i overensstemmelse med artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 om fusionsmarkedsordningen.

Begrundelse:

I 2004 blev det fastslået, at det passende tryk for udvinding af most til vin fra Formenteras jord ikke må overstige 65 liter vin for hver 100 kg druer, en værdi, der svarede til de traditionelle pressers reelle kapacitet på daværende tidspunkt.

Der er gjort teknologiske fremskridt, og det er konstateret, at mere moderne presser kan producere 70 liter vin pr. 100 kg druer, og at vinens kvalitet kan forbedres.

Dette underbygges af et studie fra ansøgergruppen, som konkluderer, at den øgede udvinding af most, hvis den udføres på en kontrolleret måde, fører til højere niveau af tanniner og fenoler i vinene, hvilket forbedrer deres lagringspotentiale.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

   Formentera

2. **Type geografisk betegnelse**

   BGB –beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De vine, der udbydes til salg, er klare med kraftige og rene aromaer, hvor egenskaberne ved det råmateriale, de er fremstillet af fremgår, de er er smagfulde, afbalancerede og fyldige. Ingen af vinenes egenskaber giver fornemmelse af oxidering, bortset fra de egenskaber, der skyldes korrekt modning. Når der er tale om modne vine, har de aromatiske og smagsmæssige egenskaber, der er specifikke for lagringen.

* SO_2 maks.: ≤ 200 mg/l for vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l ≤ 250 mg/l, hvis indholdet er > 5 g/l

* Lagret vin > 1 år: indhold af flygtig syre højst 14,33 meq/l, der stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent på over 11 %

* Uspecificerede grænser skal være i overensstemmelse med gældende EU-regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

2. Rosévin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De vine, der udbydes til salg, er klare med kraftige og rene aromaer, hvor egenskaberne ved det råmateriale, de er fremstillet af fremgår, de er er smagfulde, afbalancerede og fyldige. Ingen af vinenes egenskaber giver fornemmelse af oxidering, bortset fra de egenskaber, der skyldes korrekt modning. Når der er tale om modne vine, har de aromatiske og smagsmæssige egenskaber, der er specifikke for lagringen.

* SO_2 maks.: ≤ 200 mg/l for vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l ≤ 250 mg/l, hvis indholdet er > 5 g/l

* Lagret vin > 1 år: indhold af flygtig syre højst 14,33 meq/l, der stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent på over 11 %

* Uspecificerede grænser skal være i overensstemmelse med gældende EU-regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

3. Rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De vine, der udbydes til salg, er klare med kraftige og rene aromaer, hvor egenskaberne ved det råmateriale, de er fremstillet af fremgår, de er er smagfulde, afbalancerede og fyldige. Ingen af vinenes egenskaber giver fornemmelse af oxidering, bortset fra de egenskaber, der skyldes korrekt modning. Når der er tale om modne vine, har de aromatiske og smagsmæssige egenskaber, der er specifikke for lagringen.

* SO_2 maks.: ≤ 150 mg/l for vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l ≤ 200 mg/l, hvis indholdet er > 5 g/l

* Lagret vin > 1 år: indhold af flygtig syre højst 14,33 meq/l, der stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent på over 11 %

* Uspecificerede grænser skal være i overensstemmelse med gældende EU-regler.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 13,33

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): -

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Dyrkningsmetode

Beplantningstætheden er begrænset til højst 5 000 planter pr. hektar.

Begrænsninger for vinfremstillingen

Der anvendes et passende tryk for at udvinde mosten og adskille den fra presseresterne, således at der højst opnås 70 liter vin af hver 100 kg høstede druer.

5.2. *Maksimale udbytter*

8 500 kg druer pr. hektar

59,5 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktions-, fremstillings- og aftapningsområdet for vine, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Formentera«, omfatter hele øen Formentera, der er beliggende i den selvstyrende region Balearerne.

7. **Druesort(er)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

HVID GRENACHE

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Produktionsområdets specificitet afspejles i vinenes organoleptiske og kemiske egenskaber, som giver vinene deres omdømme.

Meget sol, høje temperaturer og vandknaphed fører til lav produktion, som giver et betydeligt polyphenol- og sukkerindhold, hvilket giver vine med en intens farve og en høj alkoholrigdom.

Formenteras jordbund, der indeholder kalksten og sand, giver meget klare og kraftige vine med rene aromaer, der er specifikke for druesorterne.

Den menneskelige faktor er afgørende for at opnå vine med disse egenskaber, navnlig med hensyn til valget af den optimale høsttid og det lave udbytte af vinfremstillingen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vino de la Tierra Formentera kan kun markedsføres efter at være blevet aftappet på oprindelsesstedet med det formål at sikre kvaliteten af den beskyttede geografiske betegnelse, sikre sporbarhed og sikre kontrol.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Alle emballager, der er mærket med den beskyttede geografiske betegnelse »Formentera«, skal være forsynet med et kontrolnummer udstedt af kontrolorganet.

Link til produktspecifikationen

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