C/2024/4385

10.7.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/4385)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) **artikli 17 lõikele 5.**

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Teate esitamise kuupäev: 8.5.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

EKSTRAHEERIMISSAAGISE SUURENDAMINE

Kirjeldus

Veiniviinamarjade maksimaalset saagikust on suurendatud 65 %-lt 70 %-le. Seetõttu on suurendatud ka hektarilt saadavate hektoliitrite arvu 55,25-lt 59,5 hektoliitrile hektari kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkte 3, 5 ja 7b ning koonddokumendi punkte 5.1 ja 5.2.

Tegemist on määruse (EL) nr 1308/2013 (ühise turukorralduse määrus) artikli 105 kohase standardmuudatusega.

Põhjendus

2004. aastal määrati kindlaks, et Formentera piirkonna veinide puhul peaks viinamarjade pressimisel virde saamiseks kohaldatav surve olema selline, et selle tulemusel saadakse maksimaalselt 65 liitrit veini 100 kg viinamarjade kohta. See kogus vastab tolleaegsete traditsiooniliste viinamarjapresside toodangule.

Tänapäevase tehnoloogiaga presside kasutamisel on leitud, et toodangut on võimalik suurendada 70 liitrini 100 kg viinamarjade kohta ja parandada sellega veini kvaliteeti.

Seda kinnitab taotlejate rühma esitatud uuring, milles on jõutud järeldusele, et suurema koguse viinamarjavirde ekstraheerimine kontrollitud viisil suurendab veinide tanniini- ja fenoolisisaldust, mis parandab veinide laagerdumisvõimet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

   Formentera

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

   KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

   1. Vein

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Valge vein

LÜHIKIRJELDUS

Tarbimisvalmis veinid on kirkad, selge ja puhta aroomiga, milles on tunda nende valmistamiseks kasutatud tooraine omadusi. Suus on veinid maitseküllased, tasakaalustatud ja täidlased. Üheski nendest omadustest ei ole tunda oksüdatsiooni, välja arvatud need oksüdatsiooninoodid, mis tulenevad õigest laagerdumisest. Laagerdunud veinidel on laagerdumisele iseloomulikud lõhna- ja maitseomadused.

* Maksimaalne SO_2-sisaldus: ≤ 200 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on > 5 g/l

* Laagerdunud veinid > 1 aasta: maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 14,33 mEq/l ja see suureneb 1 mEq/l võrra iga 11 % ületava alkoholisisalduse kraadi kohta

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): -

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): -

2. Roosa vein

LÜHIKIRJELDUS

Tarbimisvalmis veinid on kirkad, selge ja puhta aroomiga, milles on tunda nende valmistamiseks kasutatud tooraine omadusi. Suus on veinid maitseküllased, tasakaalustatud ja täidlased. Üheski nendest omadustest ei ole tunda oksüdatsiooni, välja arvatud need oksüdatsiooninoodid, mis tulenevad õigest laagerdumisest. Laagerdunud veinidel on laagerdumisele iseloomulikud lõhna- ja maitseomadused.

* Maksimaalne SO_2-sisaldus: ≤ 200 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, kui suhkrusisaldus on > 5 g/l

* Laagerdunud veinid > 1 aasta: maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 14,33 mEq/l ja see suureneb 1 mEq/l võrra iga 11 % ületava alkoholisisalduse kraadi kohta

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): -

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): -

3. Punane vein

LÜHIKIRJELDUS

Tarbimisvalmis veinid on kirkad, selge ja puhta aroomiga, milles on tunda nende valmistamiseks kasutatud tooraine omadusi. Suus on veinid maitseküllased, tasakaalustatud ja täidlased. Üheski nendest omadustest ei ole tunda oksüdatsiooni, välja arvatud need oksüdatsiooninoodid, mis tulenevad õigest laagerdumisest. Laagerdunud veinidel on laagerdumisele iseloomulikud lõhna- ja maitseomadused.

* Maksimaalne SO_2-sisaldus: ≤ 150 mg/l veinide puhul, mille suhkrusisaldus on ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on > 5 g/l

* Laagerdunud veinid > 1 aasta: maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 14,33 mEq/l ja see suureneb 1 mEq/l võrra iga 11 % ületava alkoholisisalduse kraadi kohta

* Piirnormid, mida ei ole täpsustatud, peavad olema kooskõlas kehtivate ELi eeskirjadega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): -

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,5

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,33

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): -

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Viljelustavad

Istutustihedus võib olla maksimaalselt 5 000 viinapuud hektari kohta.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Viinamarjavirde ekstraheerimiseks või selle eraldamiseks pressimisjääkidest kohaldatakse asjakohast rõhku nii, et toodang ei oleks suurem kui 70 liitrit veini iga 100 kilogrammi koristatud saagi kohta.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

8 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

59,5 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud geograafilise tähisega „Formentera“ veinide tootmise ja villimise piirkond hõlmab kogu Formentera saart, mis asub Baleaaride autonoomses piirkonnas.

7. **Veiniviinamarjasordid**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (VÄIKESEMARJALINE MUSCAT)

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Tootmispiirkonna eripära kajastub veinide organoleptilistes ja keemilistes omadustes, mis annavad veinile selle maine.

Rikkalikust päikesepaistest, kõrgetest temperatuuridest ja vähesest niiskusest tulenevalt on toodang väike, märkimisväärse polüfenooli- ja suhkrusisaldusega ning sellest saadakse intensiivse värvusega ja alkoholirikkaid veine.

Formentera lubjarikas ja liivane pinnas võimaldab toota väga kirkaid ja selgeid veine, millel on viinamarjasordile omased puhtad aroomid.

Inimtegur on selliste omadustega veinide saamiseks määrava tähtsusega, eelkõige mängib see rolli optimaalse saagikoristusaja valikul ja väikese veinitoodangu arvessevõtmisel.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Tierra Formentera veini võib turule lasta üksnes tootmispiirkonnas villitult, et kaitsta kaitstud geograafilise tähise kvaliteeti, tagada toote jälgitavus ja kontroll.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Formentera“ pakenditel peab olema kontrolliasutuse väljastatud kontrollnumber.

Link tootespetsifikaadile

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