C/2024/4385

10.7.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/4385)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 8.5.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

UUTOSMÄÄRÄÄ ON LISÄTTY

Kuvaus:

Rypäleiden enimmäistuotosta on lisätty 65 prosentista 70 prosenttiin. Näin hehtaarikohtainen tuotos nousee 55,25 hehtolitrasta 59,5 hehtolitraan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3, 5 ja 7 b kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 5.1 ja 5.2 kohtaa.

Kyseessä on YMJ-asetuksen (EU) N:o1308/2013 105 artiklan mukainen vakiomuutos.

Perustelu:

Vuonna 2004 vahvistettiin, että paine rypäleen puristemehun uuttamiseen Formenteran alueelta ei saisi ylittää 65:tä litraa viiniä 100:aa rypälekiloa kohti, mikä vastasi tuolloin perinteisten puristimien tilannetta.

Nykytekniikan mukaisten puristimien ansiosta tuotosta voidaan nostaa 70 litraan 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti ja samalla parantaa viinin laatua.

Tätä päätelmää tukee hakijaryhmän toimittama tutkimus, jonka mukaan suurempi rypälemehun uutosmäärä, joka tuotetaan hallitusti, lisää viinin tanniini- ja fenolipitoisuutta, mikä puolestaan lisää viinien säilyttämis- ja kypsyttämismahdollisuuksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

   Formentera

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

   1 Viini

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

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. Valkoviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kulutukseen tarkoitetut viinit ovat kirkkaita, ja niiden selkeistä ja puhtaista aromeista saa hyvän tuntuman rypäleistä, joista viinit on valmistettu. Maku on maukas, tasapainoinen ja ryhdikäs. Niiden ominaisuuksissa ei ole aistittavissa hapettumista lukuun ottamatta niitä, jotka johtuvat asianmukaisesta kypsyttämisestä. Kypsytetyissä viineissä on kypsytykselle ominaiset aromit ja maku.

* SO2 enintään: ≤ 200 mg/l viineissä, joiden sokeripitoisuus ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jos sokeripitoisuus > 5 g/l

* Viinit, joiden kypsytysaika > 1 vuosi: haihtuvien happojen pitoisuus enintään 14,33 mEq/l, ja pitoisuus nousee 1 mEq/l kutakin tilavuusprosenttia kohti, joka ylittää 11 %

* Jos raja-arvoja ei ole määritetty, on noudatettava voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

2. Roseeviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kulutukseen tarkoitetut viinit ovat kirkkaita, ja niiden selkeistä ja puhtaista aromeista saa hyvän tuntuman rypäleistä, joista viinit on valmistettu. Maku on maukas, tasapainoinen ja ryhdikäs. Niiden ominaisuuksissa ei ole aistittavissa hapettumista lukuun ottamatta niitä, jotka johtuvat asianmukaisesta kypsyttämisestä. Kypsytetyissä viineissä on kypsytykselle ominaiset aromit ja maku.

* SO2 enintään: ≤ 200 mg/l viineissä, joiden sokeripitoisuus ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jos sokeripitoisuus > 5 g/l

* Viinit, joiden kypsytysaika > 1 vuosi: haihtuvien happojen pitoisuus enintään 14,33 mEq/l, ja pitoisuus nousee 1 mEq/l kutakin tilavuusprosenttia kohti, joka ylittää 11 %

* Jos raja-arvoja ei ole määritetty, on noudatettava voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

3. Punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kulutukseen tarkoitetut viinit ovat kirkkaita, ja niiden selkeistä ja puhtaista aromeista saa hyvän tuntuman rypäleistä, joista viinit on valmistettu. Maku on maukas, tasapainoinen ja ryhdikäs. Niiden ominaisuuksissa ei ole aistittavissa hapettumista lukuun ottamatta niitä, jotka johtuvat asianmukaisesta kypsyttämisestä. Kypsytetyissä viineissä on kypsytykselle ominaiset aromit ja maku.

* SO2 enintään: ≤ 150 mg/l viineissä, joiden sokeripitoisuus ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, jos sokeripitoisuus > 5 g/l

* Viinit, joiden kypsytysaika > 1 vuosi: haihtuvien happojen pitoisuus enintään 14,33 mEq/l, ja pitoisuus nousee 1 mEq/l kutakin tilavuusprosenttia kohti, joka ylittää 11 %

* Jos raja-arvoja ei ole määritetty, on noudatettava voimassa olevaa EU:n lainsäädäntöä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) -

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Viljelymenetelmä

Istutustiheys saa olla enintään 5 000 köynnöstä hehtaarilla.

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Rypälemehun uuttamiseen ja sen erottamiseen puristejäämästä on käytettävä asianmukaista painetta niin, että tuotos on enintään 70 litraa viiniä 100:aa kilogrammaa korjattua satoa kohti.

5.2. *Enimmäistuotokset*

8 500 kg rypäleitä / ha

59,5 hl/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellisellä merkinnällä ”Formentera” suojattujen viinien tuotanto-, valmistus- ja pullotusalue käsittää Baleaarien itsehallintoalueeseen kuuluvan koko Formenteran saaren.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Tuotantoalueen erityispiirteet välittyvät viinien aistinvaraisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin, joista viinit ovat tunnettuja.

Voimakkaan auringonpaisteen, korkeiden lämpötilojen ja veden niukkuuden vuoksi tuotanto on alhaista ja polyfenoli- ja sokeripitoisuudet suuria. Tämä tekee viineistä voimakkaanvärisiä ja nostaa niiden alkoholipitoisuutta.

Formenteran maaperä on kalkkipitoista ja hiekkaista, mikä tekee viineistä hyvin kirkkaita ja selkeälinjaisia. Viinien puhtaat aromit ovat tyypillisiä rypälelajikkeille.

Jotta tuotetuille viineille saadaan nämä ominaisuudet, inhimillisellä tekijällä on suuri merkitys erityisesti optimaalisen sadonkorjuuajan valinnan ja viininvalmistuksen alhaisen tuotoksen kannalta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Vino de la Tierra Formentera -viiniä voidaan saattaa markkinoille ainoastaan, jos se on pullotettu tuotantoalueella. Näin voidaan taata suojatun maantieteellisen merkinnän laatu sekä varmistaa jäljitettävyys ja valvonta.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikissa pakkauksissa, joissa mainitaan suojattu maantieteellinen merkintä ”Formentera”, on oltava valvontaelimen antama tarkastusnumero.

Linkki tuote-eritelmään

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