C/2024/4385

10.7.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/4385)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM03

Date de la communication: 8.5.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

LE RENDEMENT D'EXTRACTION EST AUGMENTÉ

Description:

Le rendement maximal des raisins pour le vin est porté de 65 % à 70 %. Ainsi, le nombre d'hectolitres que peut produire chaque hectare passe de 55,25 à 59,5 hl/ha.

Les points 3, 5 et 7.b du cahier des charges et les points 5.1 et 5.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard au sens de l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

En 2004, il a été établi que les pressions adaptées à l'extraction de moût pour le vin des terres de Formentera ne devaient pas dépasser 65 litres de vin pour 100 kg de raisins, une valeur qui correspondait à la réalité des presses traditionnelles de l'époque.

Avec l'introduction de presses résultant des technologies actuelles, il a été constaté que le rendement pouvait être porté à 70 litres pour 100 kg de raisins en améliorant la qualité du vin.

Ce constat est étayé par une étude que présente le groupement demandeur, concluant qu'une extraction accrue de moût, obtenue de manière contrôlée, augmente la charge tannique et phénolique des vins, et donc leur potentiel de garde.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

   «Formentera»

2. **Type d'indication géographique**

   IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

   1. Vin

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. Vin blanc

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins prêts pour la consommation sont brillants, avec des arômes francs et clairs qui permettent d'apprécier les caractéristiques propres à la matière première dont ils sont issus, et sont des vins savoureux, équilibrés et corsés. Aucune de leurs caractéristiques ne donne des sensations d'oxydation, hormis celles résultant d'un vieillissement correct. Pour ce qui est des vins ayant subi un vieillissement, ils présentent les caractéristiques aromatiques et gustatives propres au vieillissement.

* SO_2 max: ≤ 200 mg/l pour les vins d'une teneur en sucres ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l si la teneur est > 5 g/l

* Vins vieillis > 1 an: acidité volatile maximale de 14,33 mEq/l et augmentation de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 11 %

* Les limites non indiquées sont conformes aux règles de l'UE en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

2. Vin rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins prêts pour la consommation sont brillants, avec des arômes francs et clairs qui permettent d'apprécier les caractéristiques propres à la matière première dont ils sont issus, et sont des vins savoureux, équilibrés et corsés. Aucune de leurs caractéristiques ne donne des sensations d'oxydation, hormis celles résultant d'un vieillissement correct. Dans le cas des vins ayant subi un vieillissement, ils présentent les caractéristiques aromatiques et gustatives propres au vieillissement.

* SO_2 max: ≤ 200 mg/l pour les vins d'une teneur en sucres ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l si la teneur est > 5 g/l

* Vins vieillis > 1 an: acidité volatile maximale de 14,33 mEq/l et augmentation de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 11 %

* Les limites non indiquées sont conformes aux règles de l'UE en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

3. Vin rouge

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins prêts pour la consommation sont brillants, avec des arômes francs et clairs qui permettent d'apprécier les caractéristiques propres à la matière première dont ils sont issus, et sont des vins savoureux, équilibrés et corsés. Aucune de leurs caractéristiques ne donne des sensations d'oxydation, hormis celles résultant d'un vieillissement correct. Dans le cas des vins ayant subi un vieillissement, ils présentent les caractéristiques aromatiques et gustatives propres au vieillissement.

* SO_2 max: ≤ 150 mg/l pour les vins d'une teneur en sucres ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l si la teneur est > 5 g/l

* Vins vieillis > 1 an: acidité volatile maximale de 14,33 mEq/l et augmentation de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-delà de 11 %

* Les limites non indiquées sont conformes aux règles de l'UE en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,33

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): -

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

La densité de plantation est limitée à un maximum de 5 000 pieds par hectare.

Restriction applicable à l'élaboration

Des pressions appropriées sont appliquées pour l'extraction du moût et la séparation des marcs, de manière à ce que le rendement ne dépasse pas 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin récolté.

5.2. *Rendements maximaux*

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

59,5 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire de production, d'élaboration et de mise en bouteille des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Formentera» s'étend à toute l'île de Formentera, située dans la Communauté autonome des îles Baléares.

7. **Cépages principaux**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT À PETITS GRAINS)

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

La spécificité de l'aire de production se reflète dans les caractéristiques organoleptiques et chimiques des vins, qui lui confèrent sa réputation.

L'ensoleillement important, les températures élevées et la rareté de l'eau entraînent une faible production, et lui confèrent une teneur importante en polyphénols et en sucres en donnant des vins d'une robe intense et d'une teneur élevée en alcool.

Les sols de Formentera, calcaires et sablonneux, donnent une production de vins très brillants et francs avec des arômes clairs typiques du cépage.

Le facteur humain est essentiel pour obtenir de tels vins, notamment dans le choix du moment optimal pour les vendanges, et compte tenu du faible rendement vinicole.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le Vino de la Tierra Formentera ne peut être commercialisé qu'avec une mise en bouteille sur le lieu d'origine afin de préserver la qualité de l'indication géographique protégée, de garantir la traçabilité et d'assurer le contrôle.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Tous les emballages présentant l'indication géographique protégée «Formentera» sur l'étiquette comporteront un numéro de contrôle attribué par l'organisme de contrôle.

Lien vers le cahier des charges

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