C/2024/4385

10.7.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/4385)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Datum obavijesti: 8.5.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

POVEĆANJE PRINOSA PRI EKSTRAKCIJI

Opis:

Najveći prinos pri ekstrakciji grožđa u vino povećan je sa 65 % na 70 %. Stoga je došlo do povećanja količine u hektolitrima koja se može proizvesti na svakom hektaru, s 55,25 Hl/Ha na 59,5 Hl/Ha.

Shodno tomu izmjenjuju se odjeljak 3., odjeljak 5. i odjeljak 7. točka (b) specifikacije proizvoda te odjeljci 5.1. i 5.2. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 (Uredba o jedinstvenom ZOT-u).

Razlozi:

Godine 2004. utvrđeno je da se odgovarajućim pritiskom koji se primjenjuje za ekstrakciju mošta za vino Vino de la Tierra de Formentera ne bi trebalo proizvesti više od 65 litara vina na svakih 100 kg grožđa, što odgovara prinosu pri ekstrakciji dobivenom tadašnjim tradicionalnim prešama.

Nakon što su se počele upotrebljavati preše s najnovijom tehnologijom, utvrđeno je da bi se prinos mogao povećati na 70 litara na svakih 100 kg grožđa, čime bi se poboljšala kvaliteta vina.

To je otkriće potkrijepljeno studijom koju je dostavila skupina koja podnosi zahtjev i u kojoj se zaključuje da povećana ekstrakcija mošta, postignuta na kontrolirani način, povećava razine tanina i fenola u vinima, čime se poboljšava njihov potencijal starenja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

   Formentera

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

   ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

   1. Vino

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. Bijelo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina za konzumaciju su svijetla, imaju čiste arome bez nedostataka te jasno odaju od kojeg je grožđa vino proizvedeno. Na nepcu ostavljaju bogat, uravnotežen i pun okus. Nijedno od svojstava vina ne upućuje na oksidaciju, osim onih koja proizlaze iz pravilnog starenja. Zrela vina imaju karakterističnu aromu i okus povezane sa starenjem.

* Najveći sadržaj SO2: ≤ 200 mg/l za vina s udjelom šećera ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l ako je udio > 5 g/l;

* Vina starija od godine dana: najveći sadržaj hlapljivih kiselina 14,33 mEq/l, uvećan za 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 % vol.

* Zbog ograničenja koja nisu navedena usklađuje se s odgovarajućim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 11,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

2. Ružičasto vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina za konzumaciju svijetla su, čistih aroma bez nedostataka, koje jasno odaju od kojeg je grožđa vino proizvedeno. Na nepcu ostavljaju bogat, uravnotežen i pun okus. Nijedno od svojstava vina ne upućuje na oksidaciju, osim onih koja proizlaze iz pravilnog starenja. Zrela vina imaju karakterističnu aromu i okus povezane sa starenjem.

* Najveći sadržaj SO2: ≤ 200 mg/l za vina s udjelom šećera ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l ako je udio > 5 g/l;

* Vina starija od godine dana: najveći sadržaj hlapljivih kiselina 14,33 mEq/l, uvećan za 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 % vol.

* Zbog ograničenja koja nisu navedena usklađuje se s odgovarajućim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

3. Crno vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina za konzumaciju su svijetla, imaju čiste arome bez nedostataka te jasno odaju od kojeg je grožđa vino proizvedeno. Na nepcu ostavljaju bogat, uravnotežen i pun okus. Nijedno od svojstava vina ne upućuje na oksidaciju, osim onih koja proizlaze iz pravilnog starenja. Zrela vina imaju karakterističnu aromu i okus povezane sa starenjem.

* Najveći sadržaj SO2: ≤ 150 mg/l za vina s udjelom šećera ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l ako je udio > 5 g/l;

* Vina starija od godine dana: najveći sadržaj hlapljivih kiselina 14,33 mEq/l, uvećan za 1 mEq/l za svaki stupanj alkoholne jakosti iznad 11 % vol.

* Zbog ograničenja koja nisu navedena usklađuje se s odgovarajućim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) 12,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti – 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Postupak uzgoja

Gustoća sadnje ograničena je na najviše 5 000 trsova po hektaru.

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Za ekstrakciju mošta i odvajanje od komine primjenjuje se odgovarajući pritisak, tako da prinos ne bude veći od 70 litara vina na 100 kg grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

8 500 kilograma grožđa po hektaru

59,5 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje, prerade i punjenja u boce vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Formentera” obuhvaća cijeli otok Formenteru, koji se nalazi u autonomnoj zajednici Balearski otoci.

7. **Sorte vinove loze**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Opis povezanosti**

Posebnost zone proizvodnje odražava se u organoleptičkim i kemijskim svojstvima koja vinima daju ugled.

Zbog obilja sunčanih sati, visokih temperatura i nestašice vode obujam proizvodnje nije velik, ali proizvedena vina imaju visok udio polifenola i šećera, intenzivne su boje i bogata alkoholom.

Zbog vapnenačkog i pjeskovitog tla vina koja se proizvode na Formenteri vrlo su sjajna i imaju čiste arome specifične za sorte grožđa od kojih se proizvode.

Za dobivanje vina s tim svojstvima ključan je ljudski čimbenik, posebno odabir optimalnog vremena berbe i održavanje niskog prinosa vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Kako bi se zaštitila kvaliteta zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, zajamčila sljedivost i osigurala kontrola, Vino de la Tierra Formentera može se staviti na tržište samo ako se puni u boce na mjestu podrijetla.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Inspekcijsko tijelo mora dodijeliti kontrolni broj svim pakiranjima na čijoj se etiketi koristi zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Formentera”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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