C/2024/4385

2024.7.10.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/4385)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.5.8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

AZ EXTRAKCIÓS HOZAM NÖVELÉSE

Leírás:

A maximális szőlő/bor extrakciós hozamot 65 %-ról 70 %-ra növelték. Ezért 55,25 Hl/Ha-ról 59,5 Hl/Ha-ra növelték azt a hektoliterben megadott mennyiséget is, amelyet hektáronként elő lehet állítani.

A termékleírás 3. és 5. szakasza, valamint 7. szakaszának b) pontja, továbbá az egységes dokumentum 5.1. és 5.2. szakasza ennek megfelelően módosult.

Ez egy standard módosítás az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikke szerint.

Indokolás:

2004-ben megállapították, hogy a Vino de la Tierra de Formentera esetében a must kinyerésére alkalmazott megfelelő nyomás nem eredményezhet 100 kg szőlőből 65 liternél több bort, ez az érték megfelelt az akkori hagyományos prések extrakciós hozamának.

A korszerű technológiát alkalmazó présekalkalmazásával megállapítást nyert, hogy a terméshozam 100 kg szőlőből 70 literre növelhető, ami javítja a bor minőségét.

Ezt a megállapítást alátámasztja a kérelmező csoport által benyújtott tanulmány, amely arra a következtetésre jutott, hogy a must fokozott, ellenőrzött módon történő extrakciója növeli a borok tannin- és fenoltartalmát, és ezáltal javítja a borok érlelési potenciálját.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Formentera

2. **A földrajzi árujelző típusa**

   OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

   1. Bor

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. Fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fogyasztásra szánt borok világosak, egyértelmű, letisztult aromával rendelkeznek, és jól érzékelhető, hogy milyen szőlőből készültek. A szájban ízgazdag, kiegyensúlyozott és testes érzetet keltenek. Egyik jellemző sem emlékeztet oxidációra, kivéve a megfelelő érlelésből eredő tulajdonságokat. Az érlelt borok az érleléssel járó illat- és ízjegyekkel rendelkeznek.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: ≤ 200 mg/l a legfeljebb 5 g/l cukortartalmú borok esetében. ≤ 250 mg/l, ha a cukortartalom több, mint 5 g/l;

* 1 évnél idősebb érlelt borok: maximális illósavtartalom: 14,33 mEq/l, amely 11 térfogatszázalék felett alkoholtartalom-fokonként 1 mEq/l-rel nő.

* A meg nem határozott határértékek tekintetében a megfelelő uniós szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

2. Rozé bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fogyasztásra szánt borok világosak, egyértelmű, letisztult aromával rendelkeznek, és jól érzékelhető, hogy milyen szőlőből készültek. A szájban ízgazdag, kiegyensúlyozott és testes érzetet keltenek. Egyik jellemző sem emlékeztet oxidációra, kivéve a megfelelő érlelésből eredő tulajdonságokat. Az érlelt borok az érleléssel járó illat- és ízjegyekkel rendelkeznek.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: ≤ 200 mg/l a legfeljebb 5 g/l cukortartalmú borok esetében. ≤ 250 mg/l, ha a cukortartalom több, mint 5 g/l;

* 1 évnél idősebb érlelt borok: maximális illósavtartalom: 14,33 mEq/l, amely 11 térfogatszázalék felett alkoholtartalom-fokonként 1 mEq/l-rel nő.

* A meg nem határozott határértékek tekintetében a megfelelő uniós szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 12

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

3. Vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fogyasztásra szánt borok világosak, egyértelmű, letisztult aromával rendelkeznek, és jól érzékelhető, hogy milyen szőlőből készültek. A szájban ízgazdag, kiegyensúlyozott és testes érzetet keltenek. Egyik jellemzőjük sem utal oxidációra, kivéve a megfelelő érlelésből eredő tulajdonságokat. Az érlelt borok az érleléssel járó illat- és ízjegyekkel rendelkeznek.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: ≤ 150 mg/l a legfeljebb 5 g/l cukortartalmú borok esetében. ≤ 200 mg/l, ha a cukortartalom több, mint 5 g/l;

* 1 évnél idősebb érlelt borok: maximális illósavtartalom: 14,33 mEq/l, amely 11 térfogatszázalék felett alkoholtartalom-fokonként 1 mEq/l-rel nő.

* A meg nem határozott határértékek tekintetében a megfelelő uniós szabályozást kell betartani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 12,5

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) 13,33

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Művelési gyakorlat

Az ültetvénysűrűség hektáronként legfeljebb 5 000 tőke.

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A must kinyeréséhez, illetve a törkölytől való eltávolításához megfelelő nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kg szőlőből előállított bor mennyisége ne haladja meg a 70 litert.

5.2. *Maximális hozamok*

8 500 kilogramm szőlő hektáronként

59,5 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Formentera” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok előállításának, feldolgozásának és palackozásának területe a Baleár-szigetek autonóm közösségben található Formentera sziget egészére kiterjed.

7. **Borszőlőfajták**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az előállítási terület sajátossága tükröződik a borok érzékszervi és kémiai jellemzőiben, ezeknek köszönhető a borok hírneve.

A napsütéses órák magas száma, a meleg hőmérséklet és a víz szűkössége kevesebb termést eredményez, így magas a polifenol- és cukortartalom, ezáltal intenzív színű, alkoholban gazdag borok készülnek.

Formentera mészköves és homokos talajának köszönhetően a borok nagyon világosak, testesek, és a szőlőfajtákra utaló tiszta aromákkal rendelkeznek.

Az emberi tényező kulcsfontosságú az ilyen jellemzőkkel rendelkező borok előállításához, különösen az optimális szüretelési idő megválasztása és az alacsony borhozam tekintetében.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés minőségének megőrzése, a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a Vino de la Tierra Formentera csak akkor hozható forgalomba, ha a származási helyen palackozták.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrző szervnek kódszámot kell kiadnia minden olyan csomaghoz, amelyen feltüntetik a „Formentera” oltalom alatt álló földrajzi jelzést.

A termékleíráshoz vezető link

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