C/2024/4385

10.7.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/4385)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM03

Data della comunicazione: 8.5.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

AUMENTO DELLA RESA DI ESTRAZIONE

Descrizione

La resa massima di uva in vino è aumentata dal 65 % al 70 %. Aumentano quindi da 55,25 a 59,5 hl/ha gli ettolitri di vino che ogni ettaro può produrre.

I punti 3, 5 e 7.b del disciplinare di produzione e i punti 5.1 e 5.2 del documento unico sono modificati di conseguenza.

Si tratta di una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Nel 2004 si era stabilito che la resa adeguata per la trasformazione del mosto in vino nella zona di Formentera non avrebbe dovuto superare i 65 litri di vino per 100 kg di uva, e cioè un valore ottenibile con le presse tradizionali dell'epoca.

Ora, con l'introduzione delle presse di ultima generazione, si è constatato che la resa può aumentare a 70 litri ogni 100 kg di uve migliorando la qualità del vino.

Questa conclusione è avallata da uno studio presentato dal gruppo richiedente, in cui si conclude che un aumento controllato dell'estrazione del mosto aumenta il tenore tannico e fenolico dei vini, il che porta a sua volta ad un aumento del loro potenziale d'invecchiamento.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

   Formentera

2. **Tipo di indicazione geografica**

   IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vino bianco

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini pronti al consumo sono brillanti, con aromi chiari e puliti che consentono di apprezzare le caratteristiche della materia prima da cui sono ottenuti. Sono inoltre sapidi, equilibrati e corposi in bocca. Non presentano note ossidative in nessuno dei loro aspetti, a parte quelle risultanti da un corretto invecchiamento. I vini invecchiati presentano le caratteristiche aromatiche e gustative proprie dell'invecchiamento.

* SO_2 max: ≤ 200 mg/l per i vini con un tenore di zuccheri ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l se il contenuto è > 5 g/l

* Vini invecchiati > 1 anno: acidità volatile massima 14,33 mEq/l, che aumenta di 1 mEq/l per ciascun grado alcolico al di sopra di 11 %

* I limiti non specificati devono essere conformi alla normativa dell'UE in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

2. Vino rosato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini pronti al consumo sono brillanti, con aromi chiari e puliti che consentono di apprezzare le caratteristiche della materia prima da cui sono ottenuti. Sono inoltre sapidi, equilibrati e corposi in bocca. Non presentano note ossidative in nessuno dei loro aspetti, a parte quelle risultanti da un corretto invecchiamento. I vini invecchiati presentano le caratteristiche aromatiche e gustative proprie dell'invecchiamento.

* SO_2 max: ≤ 200 mg/l per i vini con un tenore di zuccheri ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l se il contenuto è > 5 g/l

* Vini invecchiati > 1 anno: acidità volatile massima 14,33 mEq/l, che aumenta di 1 mEq/l per ciascun grado alcolico al di sopra di 11 %

* I limiti non specificati devono essere conformi alla normativa dell'UE in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

3. Vino rosso

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini pronti al consumo sono brillanti, con aromi chiari e puliti che consentono di apprezzare le caratteristiche della materia prima da cui sono ottenuti. Sono inoltre sapidi, equilibrati e corposi in bocca. Non presentano note ossidative in nessuno dei loro aspetti, a parte quelle risultanti da un corretto invecchiamento. I vini invecchiati presentano le caratteristiche aromatiche e gustative proprie dell'invecchiamento.

* SO_2 max: ≤ 150 mg/l per i vini con un tenore di zuccheri ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l se il contenuto è > 5 g/l

* Vini invecchiati > 1 anno: acidità volatile massima 14,33 mEq/l, che aumenta di 1 mEq/l per ciascun grado alcolico al di sopra di 11 %

* I limiti non specificati devono essere conformi alla normativa dell'UE in vigore.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica colturale

La densità d'impianto è limitata a un massimo di 5 000 ceppi per ettaro.

Limitazione pertinente alla vinificazione

Per ottenere l'estrazione del mosto e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che la resa non sia superiore a 70 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di uve vendemmiate.

5.2. *Rese massime*

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

59,5 hl per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione, elaborazione e imbottigliamento dei vini con indicazione geografica protetta «Formentera» si estende all'intera isola di Formentera, situata nella Comunità autonoma delle Isole Baleari.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMATICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La specificità della zona di produzione si riflette nelle caratteristiche organolettiche e chimiche dei vini, che da esse traggono la loro reputazione.

L'intenso soleggiamento, le alte temperature e la scarsità di acqua determinano una produzione limitata, con un elevato tenore di polifenoli e zuccheri che conferisce ai vini un colore intenso e un tenore alcolico elevato.

I suoli di Formentera, calcarei e sabbiosi, danno luogo a vini molto brillanti e franchi con aromi puliti specifici dei vitigni.

Il fattore umano è fondamentale per ottenere vini con queste caratteristiche, in particolare per quanto riguarda la scelta del tempo ottimale di vendemmia e la scarsa resa vinicola.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Il vino della Tierra Formentera può essere commercializzato solo imbottigliato all'origine al fine di salvaguardare la qualità dell'indicazione geografica protetta, garantire la tracciabilità e assicurare il controllo.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Tutti gli imballaggi recanti l'etichetta dell'indicazione geografica protetta «Formentera» devono recare un numero di controllo rilasciato dall'organismo di controllo.

Link al disciplinare del prodotto

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