C/2024/4385

10.7.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/4385)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Paziņojuma datums: 8.5.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

PALIELINĀTS EKSTRAKCIJAS IZNĀKUMS

Apraksts

Maksimālais vīna vīnogu ražas iznākums no 65 % ir palielināts uz 70 %. Tādējādi no hektāra iegūstamo hektolitru skaits no 55,25 ir pieaudzis līdz 59,5.

Grozīts specifikācijas 3., 5. un 7.b punkts un vienotā dokumenta 5.1. un 5.2. punkts.

Šis ir ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (“Vietotā TKO regula”) 105. pantu saskanīgs standarta grozījums.

Pamatojums

2004. gadā tika noteikts, ka “Formentera” vīnu darīšanai vajadzīgās misas ekstrakcijā no 100 kg vīnogu nedrīkst iegūt vairāk par 65 litriem vīna. Šī vērtība bija tāda, kādu varēja iegūt ar tālaika tradicionālajām presēm.

Sākot izmantot pēc tagadējās tehnoloģijas ražotas preses, konstatēts, ka ražas iznākumu no katriem 100 kg vīnogu var palielināt līdz 70 litriem un turklāt uzlabot vīna kvalitāti.

Šo konstatējumu apstiprina pieteikuma iesniedzējas grupas uzrādītais pētījums, kurā secināts, ka, kontrolētā veidā ekstrahējot vairāk misas, palielinās tanīnu un fenolu saturs vīnos, un tas savukārt palielina šo vīnu izturēšanas potenciālu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

   Formentera

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

   AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

   1. Vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīnu apraksts**

1. Baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Patēriņam paredzētie vīni ir mirdzoši, tiem piemīt skaidrs un tīrs aromāts, ko piešķir vīnogas, no kurām tie gatavoti. Tie ir garšīgi, līdzsvaroti un pilnmiesīgi. Vīnos neizpaužas oksidācijai raksturīgas īpašības, izņemot tās, kas izveidojas pareizas izturēšanas rezultātā. Izturētiem vīniem piemīt šādiem vīniem raksturīgais aromāts un garša.

* Sēra dioksīda maksimālais daudzums: ≤ 200 mg/l vīnos ar cukuru saturu ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, ja cukuru saturs vīnos ir > 5 g/l.

* Vīnos, kas izturēti ilgāk par 1 gadu, maksimālais gaistošais skābums ir 14,33 meq/l, taču, ja spirta saturu palielina, pārsniedzot 11 tilp. %, par katru nākamo grādu maksimālais gaistošais skābums palielinās par 1 meq/l.

* Robežvērtības, kas nav norādītas, atbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): -

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): -

2. Sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

Patēriņam paredzētie vīni ir mirdzoši, tiem piemīt skaidrs un tīrs aromāts, ko piešķir vīnogas, no kurām tie gatavoti. Tie ir garšīgi, līdzsvaroti un pilnmiesīgi. Vīnos neizpaužas oksidācijai raksturīgas īpašības, izņemot tās, kas izveidojas pareizas izturēšanas rezultātā. Izturētiem vīniem piemīt šādiem vīniem raksturīgais aromāts un garša.

* Sēra dioksīda maksimālais daudzums: ≤ 200 mg/l vīnos ar cukuru saturu ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, ja cukuru saturs vīnos ir > 5 g/l.

* Vīnos, kas izturēti ilgāk par 1 gadu, maksimālais gaistošais skābums ir 14,33 meq/l, taču, ja spirta saturu palielina, pārsniedzot 11 tilp. %, par katru nākamo grādu maksimālais gaistošais skābums palielinās par 1 meq/l.

* Robežvērtības, kas nav norādītas, atbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): -

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): -

3. Sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Patēriņam paredzētie vīni ir mirdzoši, tiem piemīt skaidrs un tīrs aromāts, ko piešķir vīnogas, no kurām tie gatavoti. Tie ir garšīgi, līdzsvaroti un pilnmiesīgi. Vīnos neizpaužas oksidācijai raksturīgas īpašības, izņemot tās, kas izveidojas pareizas izturēšanas rezultātā. Izturētiem vīniem piemīt šādiem vīniem raksturīgais aromāts un garša.

* Sēra dioksīda maksimālais daudzums: ≤ 150 mg/l vīnos ar cukuru saturu ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, ja cukuru saturs vīnos ir > 5 g/l.

* Vīnos, kas izturēti ilgāk par 1 gadu, maksimālais gaistošais skābums ir 14,33 meq/l, taču, ja spirta saturu palielina, pārsniedzot 11 tilp. %, par katru nākamo grādu maksimālais gaistošais skābums palielinās par 1 meq/l.

* Robežvērtības, kas nav norādītas, atbilst spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): -

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,33

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): -

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas prakse

Stādījumu biezība nedrīkst pārsniegt 5 000 vīnkoku uz hektāru.

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Izspiežot misu un atdalot to no izspaidām, ir jāizmanto atbilstošs spiediens, kas nodrošina, ka iznākums nepārsniedz 70 litrus vīna uz 100 kg vīnogu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

8 500 kilogramu vīnogu no hektāra

59,5 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Formentera" apzīmēto vīnu ražošanas, gatavošanas un iepildīšanas apgabals aptver visu Formenteras [*Formentera*] salu, kas atrodas Baleāru salu autonomajā apgabalā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"CABERNET SAUVIGNON"

"CHARDONNAY"

"FOGONEU"

"GARNACHA BLANCA"

"MALVASIA AROMÁTICA"

"MERLOT"

"MOLL" – "PRENSAL"

"MONASTRELL"

"MOSCATEL DE GRANO MENUDO"

"SYRAH"

"TEMPRANILLO"

"VIOGNIER"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Ražošanas apgabala specifika atspoguļojas vīnu organoleptiskajās un ķīmiskajās īpašībās, kas nosaka vīnu reputāciju.

Ilgās saules gaismas stundas, augstā temperatūra un skopā ūdens pieejamība rada apstākļus, kuros saražotie vīna apjomi ir mazi. Šī vide veicina augsta polifenolu un cukuru satura izveidošanos vīnos, piešķir vīniem intensīvu krāsu un augstu spirta saturu.

Formenteras salas kaļķakmens un smilšainās augsnes nosaka to, ka vīni ir mirdzoši un dzidri, ar tīriem, izmantotajām šķirnēm raksturīgiem aromātiem.

Lai iegūtu vīnus ar šīm īpašībām, liela nozīme ir cilvēkfaktoram. Vīndaru zinātība ļauj izvēlēties optimālo ražas novākšanas laiku un kontrolēt ražas iznākuma daudzumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

"Formentera" vīnus drīkst laist tirgū tikai tad, ja tie pudelēs iepildīti vīna izcelsmes vietā. Šāda kārtība nodrošina ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā vīna kvalitāti, garantē izsekojamību un kontroli.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Iepakojumiem, kas marķēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Formentera", kontroles iestāde piešķir kontroles numuru.

Saite uz produkta specifikāciju

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