C/2024/4385

10.7.2024

**Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33**

(C/2024/4385)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

**"Formentera"**

**PGI-ES-A0875-AM03**

**Data tal-komunikazzjoni: 8.5.2024**

**DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA**

ŻIEDA FIR-RENDIMENT TAL-ESTRAZZJONI

Deskrizzjoni:

Ir-rendiment massimu ta' nbid mill-għeneb żdied minn 65 % għal 70 %. Għalhekk, l-ammont ta' Hl li jistgħu jiġu prodotti minn kull Ha żdied minn 55,25 għal 59,5 Hl/Ha.

Għaldaqstant, il-punti 3, 5 u 7(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 5.1 u 5.2 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

Din hija emenda standard f'konformità mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, OKS unika.

Raġuni:

Fl-2004, ġie stabbilit li l-pressjoni adegwata applikata għall-estrazzjoni tal-most għall-inbid "Formentera" ma għandhiex taqbeż il-65 litru ta' nbid għal kull 100 kg ta' għeneb, valur li kien jikkorrispondi għar-rendiment tal-estrazzjoni tal-preses tradizzjonali ta' dak iż-żmien.

Bl-introduzzjoni ta' preses li jirriżultaw mit-teknoloġija atttwali, instab li r-rendiment jista' jiżdied għal 70 litru għal kull 100 kg ta' għeneb, u dan itejjeb il-kwalità tal-inbid.

Din is-sejba hija appoġġata minn studju ppreżentat mill-grupp applikant, li jikkonkludi li żieda fl-estrazzjoni tal-most, miksuba b'mod ikkontrollat, iżżid il-livelli ta' tannin u fenol fl-inbejjed, u b'hekk ittejjeb il-potenzjal ta' tqaddim tagħhom.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

   "Formentera"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

   IĠP – Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbid abjad

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

L-inbejjed ikkummerċjalizzati għall-konsum għandhom lewn jgħajjat, b'aromi ċari u mhux imdardra, u jagħtu sens tajjeb tal-għeneb li magħmulin minnhom. Tintiehem il-benna, huma bbilanċjati u huma robusti fuq il-palat. L-ebda waħda mill-karatteristiċi tagħhom ma tissuġġerixxi ossidazzjoni għajr dawk li jirriżultaw mit-tqaddim b'mod xieraq. L-inbejjed imqaddma għandhom il-karatteristiċi tal-aroma u tat-togħma assoċjati mat-tqaddim.

* SO2 Massimu: ≤ 200 mg/l għall-inbejjed b'kontenut taz-zokkor ta' ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l jekk il-kontenut ikun > 5g/l;

* Inbejjed imqaddma > sena: Aċidità volatili massima 14,33 mEq/l, b'żieda ta' 1 mEq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika 'l fuq minn volum ta' 11 %

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Diossidu tal-kubrit totali massimu (f'milligrammi għal kull litru): -

2. Inbid rożè

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

L-inbejjed ikkummerċjalizzati għall-konsum għandhom lewn jgħajjat, b'aromi ċari u mhux imdardra, u jagħtu sens tajjeb tal-għeneb li magħmulin minnhom. Tintiehem il-benna, huma bbilanċjati u huma robusti fuq il-palat. L-ebda waħda mill-karatteristiċi tagħhom ma tissuġġerixxi ossidazzjoni għajr dawk li jirriżultaw mit-tqaddim b'mod xieraq. L-inbejjed imqaddma għandhom il-karatteristiċi tal-aroma u tat-togħma assoċjati mat-tqaddim.

* SO2 Massimu: ≤ 200 mg/l għall-inbejjed b'kontenut taz-zokkor ta' ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l jekk il-kontenut ikun > 5g/l;

* Inbejjed imqaddma > sena: Aċidità volatili massima 14,33 mEq/l, b'żieda ta' 1 mEq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika 'l fuq minn volum ta' 11 %

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Diossidu tal-kubrit totali massimu (f'milligrammi għal kull litru): -

3. Inbid aħmar

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

L-inbejjed ikkummerċjalizzati għall-konsum għandhom lewn jgħajjat, b'aromi ċari u mhux imdardra, u jagħtu sens tajjeb tal-għeneb li magħmulin minnu. Tintiehem il-benna, huma bbilanċjati u robusti fuq il-palat. L-ebda waħda mill-karatteristiċi tagħhom ma tissuġġerixxi ossidazzjoni għajr dawk li jirriżultaw mit-tqaddim b'mod xieraq. L-inbejjed imqaddma għandhom il-karatteristiċi tal-aroma u tat-togħma assoċjati mat-tqaddim.

* SO2 Massimu: ≤ 150 mg/l għall-inbejjed b'kontenut taz-zokkor ta' ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l jekk il-kontenut ikun > 5g/l;

* Inbejjed imqaddma > sena: Aċidità volatili massima 14,33 mEq/l, b'żieda ta' 1 mEq/l għal kull grad ta' qawwa alkoħolika 'l fuq minn volum ta' 11 %

* Għal-limiti li ma ġewx speċifikati, trid tiġi mħarsa l-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,33

— Diossidu tal-kubrit totali massimu (f'milligrammi għal kull litru): -

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-tħawwil hija limitata għal massimu ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Tiġi applikata pressa xierqa sabiex jiġi estratt il-most jew l-inbid u jiġi sseparat mill-karfa tal-għeneb, b'tali mod li ma jinkisbux iktar minn 70 litru ta' nbid minn kull 100 kg ta' għeneb.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

8 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

59,5 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni, tal-ipproċessar u tal-ibbottiljar tal-inbejjed koperta mill-indikazzjoni ġeografika protetta "Formentera" hija estiża għall-gżira kollha ta' Formentera, li tinsab fil-Komunità Awtonoma tal-Gżejjer Baleariċi.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GRENACHE ABJAD

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

L-ispeċifiċità taż-żona tal-produzzjoni hija riflessa fil-karatteristiċi organolettiċi u kimiċi tal-inbejjed li jagħtuhom ir-reputazzjoni tagħhom.

Ir-raġġi qawwijin tax-xemx, it-temperaturi għoljin u l-iskarsezza tal-ilma jirriżultaw f'produzzjoni baxxa, joħolqu kontenut għoli ta' polifenol u ta' zokkor, u jagħtu kulur intens lill-inbejjed u grad għoli ta' alkoħol.

Il-ħamrija tal-ġebla tal-ġir u ramlija ta' Formentera tirriżulta f'inbejjed robusti b'lewn jgħajjat u b'aromi mhux imdardra, speċifiċi għall-varjetajiet tal-għeneb.

Il-fattur uman huwa fundamentali biex jinkisbu nbejjed b'dawn il-karatteristiċi, speċjalment fir-rigward li jintgħażel iż-żmien it-tajjeb għall-ħsad u r-rendiment baxx tal-produzzjoni tal-inbid.

9. **Rekwiżiti oħra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżiti oħra:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbid "Formentera" jista' jitqiegħed fis-suq biss meta jkun ġie bbottiljat fil-post tal-oriġini, sabiex tiġi ssalvagwardjata l-kwalità tal-indikazzjoni ġeografika protetta, tiġi ggarantita t-traċċabbiltà u jiġi żgurat il-kontroll.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżiti oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-pakketti kollha li fuqhom tintuża t-tikketta tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Formentera" jridu jingħataw numru tal-kontroll mill-korp tal-ispezzjoni.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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