C/2024/4385

10.7.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/4385)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1])

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Datum van mededeling: 8.5.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

VERHOGING VAN DE EXTRACTIEOPBRENGST

Beschrijving:

De maximale wijnopbrengst van de druiven is verhoogd van 65 % naar 70 %. Bijgevolg wordt het aantal hectoliter dat per hectare mag worden geproduceerd, verhoogd, en wel van 55,25 naar 59,5 hl/ha.

De punten 3, 5 en 7.b van het productdossier en de punten 5.1 en 5.2 van het enig document worden hierdoor gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening).

Redenen:

In 2004 werd vastgesteld dat bij de extractie van most voor wijn uit Formentera een zodanige druk moest worden uitgeoefend dat niet meer dan 65 liter wijn per 100 kg druiven werd verkregen. Die waarde kwam overeen met de opbrengst van de traditionele persen die op dat moment werden gebruikt.

Bij de invoering van moderne persen is gebleken dat de opbrengst kan worden verhoogd tot 70 liter per 100 kg druiven, met een betere kwaliteit van de wijn tot gevolg.

Deze vaststelling wordt bevestigd door een door de aanvragende groepering gepresenteerde studie, waarin wordt geconcludeerd dat een gecontroleerde verhoging van de extractie van de most het tannine- en fenolgehalte van de wijnen verhoogt, waardoor het rijpingspotentieel van de wijnen toeneemt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

   Formentera

2. **Type geografische aanduiding**

   BGA — Beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Witte wijn

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen die voor consumptie worden aangeboden, zijn glinsterend en hebben heldere, zuivere aroma's met duidelijke hints van de druiven waarvan ze zijn gemaakt. In de mond zijn ze smaakvol, evenwichtig, met veel body. Geen gewaarwordingen van oxidatie, behalve bij wijn die op de juiste wijze is verouderd. Verouderde wijnen hebben de geur- en smaakkenmerken die typisch zijn voor veroudering.

* Maximaal gehalte aan SO2: ≤ 200 mg/l voor wijnen met een suikergehalte van ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l als het suikergehalte > 5 g/l is.

* Wijnen die meer dan 1 jaar verouderd zijn: maximaal gehalte aan vluchtige zuren: 14,33 mEq/l, plus 1 mEq/l per procent alcohol boven 11 % vol.

* Niet-gespecificeerde grenswaarden moeten in overeenstemming zijn met de bestaande EU-regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

2. Roséwijn

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen die voor consumptie worden aangeboden, zijn glinsterend en hebben heldere, zuivere aroma's met duidelijke hints van de druiven waarvan ze zijn gemaakt. In de mond zijn ze smaakvol, evenwichtig, met veel body. Geen gewaarwordingen van oxidatie, behalve bij wijn die op de juiste wijze is verouderd. Verouderde wijnen hebben de geur- en smaakkenmerken die typisch zijn voor veroudering.

* Maximaal gehalte aan SO2: ≤ 200 mg/l voor wijnen met een suikergehalte van ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l als het suikergehalte > 5 g/l is.

* Wijnen die meer dan 1 jaar verouderd zijn: maximaal gehalte aan vluchtige zuren: 14,33 mEq/l, plus 1 mEq/l per procent alcohol boven 11 % vol.

* Niet-gespecificeerde grenswaarden moeten in overeenstemming zijn met de bestaande EU-regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

3. Rode wijn

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen die voor consumptie worden aangeboden, zijn glinsterend en hebben heldere, zuivere aroma's met duidelijke hints van de druiven waarvan ze zijn gemaakt. In de mond zijn ze smaakvol, evenwichtig, met veel body. Geen gewaarwordingen van oxidatie, behalve bij wijn die op de juiste wijze is verouderd. Verouderde wijnen hebben de geur- en smaakkenmerken die typisch zijn voor veroudering.

* Maximaal gehalte aan SO2: ≤ 150 mg/l voor wijnen met een suikergehalte van ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l als het suikergehalte > 5 g/l is.

* Wijnen die meer dan 1 jaar verouderd zijn: maximaal gehalte aan vluchtige zuren: 14,33 mEq/l, plus 1 mEq/l per procent alcohol boven 11 % vol.

* Niet-gespecificeerde grenswaarden moeten in overeenstemming zijn met de bestaande EU-regels.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,5

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 13,33

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Teeltpraktijken

De beplantingsdichtheid is beperkt tot maximaal 5 000 wijnstokken per hectare.

Beperkingen met betrekking tot de wijnbereiding

Bij de extractie van de most en het afscheiden van de droesem wordt een zodanige druk uitgeoefend dat maximaal 70 liter wijn per 100 kg druiven wordt verkregen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

8 500 kilogram druiven per hectare

59,5 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied waar wijnen met de beschermde geografische aanduiding "Formentera" worden geproduceerd, verwerkt en gebotteld, omvat het gehele eiland Formentera, dat gelegen in de autonome gemeenschap Balearen.

7. **Wijndruivenras(sen)**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

De specificiteit van het productiegebied komt tot uiting in de organoleptische en chemische kenmerken van de wijnen, die hun faam daaraan ontlenen.

De vele uren zonneschijn, de hoge temperaturen en de waterschaarste hebben tot gevolg dat de productie laag is, het polyfenol- en suikergehalte hoog is en de wijnen een intense kleur en een hoog alcoholgehalte hebben.

De kalkhoudende en zanderige bodems van Formentera resulteren in zeer glinsterende, heldere wijnen met zuivere aroma's die kenmerkend zijn voor de druivenrassen.

De menselijke factor is van cruciaal belang voor het verkrijgen van wijnen met deze kenmerken, met name wat betreft het kiezen van de optimale oogsttijd en de lage opbrengst.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Formentera-wijn mag alleen in de handel worden gebracht als deze op de plaats van oorsprong is gebotteld, met als doel de kwaliteit van de beschermde geografische aanduiding te beschermen, de traceerbaarheid te garanderen en controles te waarborgen.

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle verpakkingen met een etiket waarop de beschermde geografische aanduiding "Formentera" wordt vermeld, moeten van het controleorgaan een controlenummer krijgen.

Link naar het productdossier

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