Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/4385)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM03

Data da comunicação: 8.5.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

AUMENTO DO RENDIMENTO DE EXTRAÇÃO

Descrição:

O rendimento máximo das uvas de vinho aumenta de 65 % para 70 %. Por conseguinte, aumenta-se de 55,25 para 59,5 hl o volume que pode ser produzido por hectare.

A alteração abrange os pontos 3, 5 e 7.b do caderno de especificações, bem como os pontos 5.1 e 5.2 do documento único.

Trata-se de uma alteração normalizada, conforme com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Única).

Justificação:

Em 2004, estabeleceu-se que as pressões adequadas para extrair o mosto de vinho das terras de Formentera não permitiam exceder 65 litros de vinho por cada 100 kg de uvas, valor que correspondia à realidade das prensas tradicionais na altura.

Com o recurso a prensas resultantes da tecnologia atual, constatou-se que o rendimento pode ser aumentado para 70 litros por 100 kg de uvas, melhorando a qualidade do vinho.

Esta conclusão é corroborada por um estudo apresentado pelo agrupamento requerente, que conclui que o aumento da extração de mosto, obtido de forma controlada, aumenta a carga tânica e fenólica dos vinhos e, consequentemente, o seu potencial de envelhecimento.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

   Formentera

2. **Tipo de indicação geográfica**

   IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho branco

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos prontos a consumir são brilhantes, com aromas claros e limpos que permitem apreciar as características da matéria-prima de que provêm. São saborosos, equilibrados e encorpados na boca. Não apresentam quaisquer sensações de oxidação, exceto as resultantes do seu envelhecimento adequado. No caso dos vinhos envelhecidos, apresentam as características aromáticas e gustativas específicas do envelhecimento.

* SO_2 máx: ≤ 200 mg/l para os vinhos com teor de açúcares ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l se o teor de açúcares for > 5 g/l

* Vinhos envelhecidos > 1 ano: acidez volátil máx. 14,33 mEq/l, aumentando 1 mEq/l por cada teor alcoólico superior a 11 %

* Os limites não especificados cumprem as regras da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

2. Vinho rosado

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos prontos a consumir são brilhantes, com aromas claros e limpos que permitem apreciar as características da matéria-prima de que provêm. São saborosos, equilibrados e encorpados na boca. Não apresentam quaisquer sensações de oxidação, exceto as resultantes do seu envelhecimento adequado. Os vinhos envelhecidos apresentam as características aromáticas e gustativas específicas do envelhecimento.

* SO_2 máx: ≤ 200 mg/l para os vinhos com teor de açúcares ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l se o teor de açúcares for > 5 g/l

* Vinhos envelhecidos > 1 ano: acidez volátil máx. 14,33 mEq/l, aumentando 1 mEq/l por cada teor alcoólico superior a 11 %

* Os limites não especificados cumprem as regras da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

3. Vinho tinto

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos prontos a consumir são brilhantes, com aromas claros e limpos que permitem apreciar as características da matéria-prima de que provêm. São saborosos, equilibrados e encorpados na boca. Não apresentam quaisquer sensações de oxidação, exceto as resultantes do seu envelhecimento adequado. Os vinhos envelhecidos apresentam as características aromáticas e gustativas específicas do envelhecimento.

* SO_2 máx: ≤ 150 mg/l para os vinhos com teor de açúcares ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l se o teor de açúcares for > 5 g/l

* Vinhos envelhecidos > 1 ano: acidez volátil máx. 14,33 mEq/l, aumentando 1 mEq/l por cada teor alcoólico superior a 11 %

* Os limites não especificados cumprem as regras da UE em vigor.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12,5

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 13,33

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática de cultivo

A densidade de plantação é limitada a um máximo de 5 000 pés por hectare.

Restrição aplicável à vinificação

Aplicam-se as pressões adequadas para a extração do mosto e a sua separação do bagaço, de forma a que o rendimento não seja superior a 70 litros de vinho para cada 100 kg de colheita.

5.2. *Rendimentos máximos*

8 500 quilogramas de uvas por hectare

59,5 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção, elaboração e engarrafamento dos vinhos abrangidos pela indicação geográfica protegida «Formentera» abrange toda a ilha de Formentera, situada na Comunidade Autónoma das Ilhas Baleares.

7. **Castas de uva de vinho**

CABERNET-SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA-BLANCA

MALVASIA-AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Descrição da relação**

A especificidade da área de produção reflete-se nas características organoléticas e químicas dos vinhos, pelas quais é reputado.

A insolação e as temperaturas elevadas e a escassez de água conduzem a uma baixa produção, o que proporciona um teor significativo de polifenóis e açúcares, conferindo aos vinhos uma cor intensa e riqueza alcoólica.

Os solos de Formentera, calcários e arenosos, dão origem a vinhos muito brilhantes e limosos, com aromas limpos e específicos das castas.

O fator humano é fundamental para a obtenção de vinhos com estas características, em especial no que respeita à decisão do momento ótimo de vindima e ao baixo rendimento da vinificação.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O vinho de Formentera só pode ser colocado no mercado engarrafado na área de origem, sendo o objetivo salvaguardar a qualidade da indicação geográfica protegida e assegurar a rastreabilidade e o controlo.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Todos os recipientes cuja rotulagem ostente a indicação geográfica protegida «Formentera» devem ter um número de controlo atribuído pelo organismo de controlo.

Hiperligação para o caderno de especificações

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