C/2024/4385

10.7.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/4385)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Data comunicării: 8.5.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

CREȘTEREA RANDAMENTULUI EXTRACȚIEI

Descriere:

Randamentul maxim de extracție struguri/vin a crescut de la 65 % la 70 %. Prin urmare, a existat o creștere a cantității în hl care poate fi produsă pe ha, de la 55,25 la 59,5 hl/ha.

Au fost modificate în consecință secțiunile 3, 5 și 7 litera (b) din caietul de sarcini și secțiunile 5.1 și 5.2 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (Regulamentul unic OCP).

Motive:

În 2004, s-a stabilit că presiunea adecvată aplicată pentru extracția mustului pentru Vino de la Tierra de Formentera nu ar trebui să producă mai mult de 65 de litri de vin pentru fiecare 100 kg de struguri, valoare care corespunde randamentului de extracție a preselor tradiționale la momentul respectiv.

Odată cu introducerea preselor care utilizează tehnologia moderne, s-a constatat că randamentul putea fi mărit la 70 de litri pentru fiecare 100 kg de struguri, îmbunătățind calitatea vinului.

Această constatare este susținută de un studiu prezentat de grupul solicitant, care concluzionează că creșterea extracției mustului, realizată în mod controlat, crește nivelurile de tanin și fenol în vinuri, îmbunătățind astfel potențialul de învechire al acestora.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (Denumirile)**

   Formentera

2. **Tipul indicației geografice**

   IGP - Indicație geografică protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

   1. Vin

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

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Vin alb

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile prezentate pentru consum sunt strălucitoare, cu arome puternice și curate, care permit aprecierea caracteristicilor strugurilor. La degustare, vinurile sunt aromate, echilibrate și corpolente. Niciuna dintre caracteristicile lor nu evocă oxidarea, cu excepția percepției care rezultă din învechirea corectă. Vinurile învechite au caracteristicile aromei și gustului asociate cu învechirea.

* Conținutul maxim de SO2: ≤ 200 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zaharuri ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l dacă conținutul este > 5 g/l;

* Vinuri învechite > 1 an: aciditatea volatilă maximă 14,33 mEq/l, crescând cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică peste 11 % vol.

* În ceea ce privește limitele care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE relevantă.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11,5

— Aciditatea totală minimă 4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) -

2. Vin roze

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile prezentate pentru consum sunt strălucitoare, cu arome puternice și curate, care permit aprecierea caracteristicilor strugurilor. La degustare, vinurile sunt aromate, echilibrate și corpolente. Niciuna dintre caracteristicile lor nu evocă oxidarea, cu excepția percepției care rezultă din învechirea corectă. Vinurile învechite au caracteristicile aromei și gustului asociate cu învechirea.

* Conținutul maxim de SO2: ≤ 200 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zaharuri ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l dacă conținutul este > 5 g/l;

* Vinuri învechite > 1 an: aciditatea volatilă maximă 14,33 mEq/l, crescând cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică peste 11 % vol.

* În ceea ce privește limitele care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE relevantă.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 12

— Aciditatea totală minimă 4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) -

3. Vin roșu

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile prezentate pentru consum sunt strălucitoare, cu arome puternice și curate, care permit aprecierea caracteristicilor strugurilor. La degustare, vinurile sunt aromate, echilibrate și corpolente. Niciuna dintre caracteristicile lor nu evocă oxidarea, cu excepția percepției care rezultă din învechirea corectă. Vinurile învechite au caracteristicile aromei și gustului asociate cu învechirea.

* Conținutul maxim de SO2: ≤ 150 mg/l pentru vinurile cu un conținut de zaharuri ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l dacă conținutul este > 5 g/l;

* Vinuri învechite > 1 an: aciditatea volatilă maximă 14,33 mEq/l, crescând cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de tărie alcoolică peste 11 % vol.

* În ceea ce privește limitele care nu au fost specificate, trebuie respectată legislația UE relevantă.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 12,5

— Aciditatea totală minimă 4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) 13,33

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) -

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică de cultivare

Densitatea de plantare este de maximum 5 000 de butuci pe hectar.

Restricții relevante privind producerea vinurilor

Se aplică o presiune adecvată pentru extragerea mustului și separarea acestuia de tescovină, astfel încât să nu se obțină mai mult de 70 de litri de vin din 100 kg de struguri.

5.2. *Randamente maxime*

8 500 de kilograme de struguri per hectar

59,5 hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție, prelucrare și îmbuteliere a vinurilor care beneficiază de indicația geografică protejată „Formentera” cuprinde întreaga insulă Formentera, situată în Comunitatea Autonomă a Insulelor Baleare.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Specificitatea zonei de producție se reflectă în caracteristicile organoleptice și chimice ale vinurilor, care stau la baza reputației acestora.

Date fiind temperaturile ridicate, numărul mare de ore însorite și deficitul de apă se obțin producții scăzute, cu un conținut ridicat de polifenoli și zaharuri, iar vinurile produse au o culoare intensă și sunt bogate în alcool.

Datorită solurilor calcaroase și nisipoase din Formentera se obțin vinuri foarte strălucitoare și îndrăznețe, cu arome curate, specifice soiurilor de struguri.

Factorul uman este esențial pentru obținerea vinurilor cu aceste caracteristici, în special în ceea ce privește alegerea perioadei optime de recoltare și a unui randament scăzut al procesului de vinificație.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vino de la Tierra Formentera poate fi introdus pe piață numai după ce a fost îmbuteliat în locul de origine, pentru a proteja calitatea indicației geografice protejate, a-i garanta trasabilitatea și a asigura controlul.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Toate ambalajele pe a căror etichetă se utilizează indicația geografică protejată „Formentera” trebuie să primească un număr de control din partea organismului de control.

Link către caietul de sarcini al produsului

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