C/2024/4385

10.7.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/4385)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Dátum oznámenia: 8.5.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

ZVÝŠENIE VÝLISNOSTI

Opis:

Maximálny výnos hrozna určeného na výrobu vína sa zvyšuje zo 65 % na 70 %. Počet hektolitrov, ktoré možno vyprodukovať na hektár, sa teda zvyšuje z 55,25 hl/ha na 59,5 hl/ha.

Preto sa menia body 3 a 5 a bod 7 písm. b) špecifikácie výrobku a body 5.1 a 5.2 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu v zmysle článku 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov).

Dôvody:

V roku 2004 sa stanovilo, že s použitím vhodného tlaku pri extrakcii muštu na víno z oblasti Formentera by sa nemalo získať viac ako 65 litrov vína na 100 kg hrozna, čo je hodnota, ktorá zodpovedá výlisnosti s použitím tradičných lisov.

Po zavedení lisov, ktoré sú vybavené najmodernejšími technológiami, sa zistilo, že výlisnosť by sa mohla zvýšiť na 70 litrov na 100 kg hrozna, a zároveň by sa tým mohla zlepšiť kvalita vína.

Toto tvrdenie je podporené štúdiou, ktorú predložila skupina žiadateľov a v ktorej sa dospelo k záveru, že pri zvýšenej kontrolovanej extrakcii muštu dochádza k zvýšeniu obsahu trieslovín a fenolov vo vínach, čím sa zlepšuje ich archivačný potenciál.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   „Formentera“

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. Biele víno

STRUČNÝ OPIS

Vína pripravené na konzumáciu sú svetlé s jasnými, čistými arómami, v ktorých sa zreteľne prejavuje hrozno, z ktorého sú vyrobené. Na podnebí sú chutné, vyvážené a telnaté. Žiadna z ich charakteristík nenaznačuje oxidáciu, okrem tých, ktoré sú výsledkom správneho vyzrievania. Vyzreté vína sa vyznačujú aromatickými a chuťovými vlastnosťami spojenými s vyzrievaním.

* Maximálny obsah SO_2: ≤ 200 mg/l pri vínach s obsahom cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, ak je obsah cukru > 5 g/l.

* Vína vyzrievajúce viac ako rok: maximálny obsah prchavých kyselín 14,33 mEq/l, zvýšený o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 obj. %.

* Neuvedené limity sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Ružové víno

STRUČNÝ OPIS

Vína pripravené na konzumáciu sú svetlé s jasnými, čistými arómami, v ktorých sa zreteľne prejavuje hrozno, z ktorého sú vyrobené. Na podnebí sú chutné, vyvážené a telnaté. Žiadna z ich charakteristík nenaznačuje oxidáciu, okrem tých, ktoré sú výsledkom správneho vyzrievania. Vyzreté vína sa vyznačujú aromatickými a chuťovými vlastnosťami spojenými s vyzrievaním.

* Maximálny obsah SO_2: ≤ 200 mg/l pri vínach s obsahom cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, ak je obsah cukru > 5 g/l.

* Vína vyzrievajúce viac ako rok: maximálny obsah prchavých kyselín 14,33 mEq/l, zvýšený o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 obj. %.

* Neuvedené limity sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Červené víno

STRUČNÝ OPIS

Vína pripravené na konzumáciu sú svetlé s jasnými, čistými arómami, v ktorých sa zreteľne prejavuje hrozno, z ktorého sú vyrobené. Na podnebí sú chutné, vyvážené a telnaté. Žiadna z ich charakteristík nenaznačuje oxidáciu, okrem tých, ktoré sú výsledkom správneho vyzrievania. Vyzreté vína sa vyznačujú aromatickými a chuťovými vlastnosťami spojenými s vyzrievaním.

* Maximálny obsah SO_2: ≤ 150 mg/l pri vínach s obsahom cukru ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, ak je obsah cukru > 5 g/l.

* Vína vyzrievajúce viac ako rok: maximálny obsah prchavých kyselín 14,33 mEq/l, zvýšený o 1 mEq/l na každý stupeň obsahu alkoholu nad 11 obj. %.

* Neuvedené limity sú v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 13,33

— Minimálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy:**

5.1. *Základné enologické postupy*

Pestovateľské postupy

Hustota výsadby je obmedzená na maximálne 5 000 krov na hektár.

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Na získanie muštu sa vyvíja primeraný tlak, aby došlo k oddeleniu dužiny od matolín a zároveň sa zabezpečilo, aby výnos z každých 100 kg hrozna bol maximálne 70 litrov vína.

5.2. *Maximálne výnosy*

8 500 kilogramov hrozna na hektár

59,5 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby, spracovania a plnenia do fliaš, na ktorú sa vzťahuje chránené zemepisné označenie „Formentera“, zahŕňa celý ostrov Formentera, ktorý sa nachádza v autonómnom spoločenstve Baleárskych ostrovov.

7. **Hlavné muštové odrody**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (MUSCAT À PETITS GRAINS)

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Opis súvislostí**

Špecifickosť oblasti výroby sa odráža v organoleptických a chemických vlastnostiach vín, vďaka ktorým má víno svoju povesť.

Vysoká miera slnečného svitu, vysoké teploty a nedostatok vody vedú k nízkej produkcii, čo vytvára vysoký obsah polyfenolov a cukru a produkciu vín intenzívnej farby bohatých na alkohol.

Vápencové a piesčité pôdy ostrova Formentera umožňujú vzniknúť veľmi jasným, výrazným vínam s čistými arómami špecifickými pre uvedené odrody hrozna.

Ľudský faktor je kľúčový na získanie vín s týmito vlastnosťami, a to najmä z hľadiska voľby optimálneho času zberu a nízkej produkcie vína.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vino de la Tierra Formentera sa môže uvádzať na trh, len ak bolo naplnené do fliaš v mieste pôvodu, aby sa zachovala kvalita chráneného zemepisného označenia, zaručila vysledovateľnosť a zabezpečila kontrola.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Všetkým obalom, na ktorých etikete je uvedené chránené zemepisné označenie „Formentera“, musí kontrolný orgán prideliť kontrolné číslo.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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