C/2024/4385

10.7.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/4385)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Datum obvestila: 8. maj 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

IZKORISTEK PRI STISKANJU SE JE POVEČAL

Opis

Največji donos grozdja se je povečal s 65 % na 70 %. Zato so se hl, ki se lahko proizvedejo na ha, povečali s 55,25 na 59,5 hl/ha.

Spremenjene so bile točke 3, 5 in 7.b specifikacije proizvoda ter točki 5.1 in 5.2 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo v skladu s členom 105 Uredbe št. 1308/2013 o enotni SUT.

Razlog

Leta 2004 je bilo ugotovljeno, da ustrezni pritisk za stiskanje mošta za „vino de la tierra“ (deželno vino) „Formentera“ ne sme presegati 65 litrov vina za vsakih 100 kg grozdja, kar je ustrezalo takratnemu stanju tradicionalnih stiskalnic.

Z uporabo stiskalnic, ki izhajajo iz sodobne tehnologije, je bilo ugotovljeno, da se lahko donos poveča na 70 litrov na 100 kg grozdja ob izboljšanju kakovosti vina.

To ugotovitev potrjuje študija, ki jo je predložila skupina vložnikov in po kateri večja ekstrakcija mošta, ki se pridobi nadzorovano, povečuje taninsko in fenolno vsebnost v vinih, kar krepi njihov potencial staranja.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Formentera

2. **Vrsta geografske označbe:**

   ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vina**

1. Belo vino

KRATEK OPIS

Vina, pripravljena za porabo, so sijoča, iskrena, s čistimi aromami, v katerih je čutiti prvotne lastnosti grozdja, v ustih so okusna, uravnotežena in polnega telesa. Nobena od njihovih značilnosti ne vključuje oksidacijskih zaznav, razen tistih, ki nastanejo pri pravilnem staranju. Pri vinih, ki so bila starana, sta prisotna za staranje značilna vonj in okus.

* Najvišja vsebnost SO2: ≤ 200 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja > 5 g/l

* Starana vina > 1 leto: vsebnost hlapnih kislin največ 14,33 mEq/l, ki se poviša za 1 mEq/l za vsako odstotno točko alkohola nad 11 %

* Omejitve, ki niso navedene, so v skladu z veljavnimi predpisi EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. Rose

KRATEK OPIS

Vina, pripravljena za porabo, so sijoča, iskrena, s čistimi aromami, v katerih je čutiti prvotne lastnosti grozdja, v ustih so okusna, uravnotežena in polnega telesa. Nobena od njihovih značilnosti ne vključuje oksidacijskih zaznav, razen tistih, ki nastanejo pri pravilnem staranju. Pri vinih, ki so bila starana, sta prisotna za staranje značilna vonj in okus.

* Najvišja vsebnost SO2: ≤ 200 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja > 5 g/l

* Starana vina > 1 leto: vsebnost hlapnih kislin največ 14,33 mEq/l, ki se poviša za 1 mEq/l za vsako odstotno točko alkohola nad 11 %

* Omejitve, ki niso navedene, so v skladu z veljavnimi predpisi EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. Rdeče vino

KRATEK OPIS

Vina, pripravljena za porabo, so sijoča, iskrena, s čistimi aromami, v katerih je čutiti prvotne lastnosti grozdja, v ustih so okusna, uravnotežena in polnega telesa. Nobena od njihovih značilnosti ne vključuje oksidacijskih zaznav, razen tistih, ki nastanejo pri pravilnem staranju. Pri vinih, ki so bila starana, sta prisotna za staranje značilna vonj in okus.

* Najvišja vsebnost SO2: ≤ 150 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l za vina z vsebnostjo sladkorja > 5 g/l

* Starana vina > 1 leto: vsebnost hlapnih kislin največ 14,33 mEq/l, ki se poviša za 1 mEq/l za vsako odstotno točko alkohola nad 11 %

* Omejitve, ki niso navedene, so v skladu z veljavnimi predpisi EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %) 12,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Pridelovalna praksa

Gostota zasaditve je omejena na največ 5 000 trsov na hektar.

Ustrezna omejitev pri vinifikaciji

Za stiskanje drozge in ločevanje mošta od tropa je treba uporabiti ustrezni pritisk, tako da donos ne presega 70 litrov vina na 100 kg potrganega grozdja.

5.2. *Največji donosi*

8 500 kilogramov grozdja na hektar

59,5 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave, proizvodnje in polnjenja vin z zaščiteno geografsko označbo „Formentera“ obsega celotni otok Formentera v avtonomni skupnosti Balearski otoki.

7. **Sorte vinske trte**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Opis povezave**

Posebnost območja pridelave se odraža v organoleptičnih in kemijskih lastnostih vin, ki so zaslužne za njihov sloves.

Velika osončenost, visoke temperature in pomanjkanje vode pomenijo majhen donos, zaradi česar imajo ta vina visoko vsebnost polifenolov in sladkorjev ter so posledično intenzivne barve in imajo velik delež alkohola.

Zaradi apnenčastih in peščenih tal na Formenteri so vina zelo sijoča in iskrena ter imajo za sorto značilne čiste arome.

Človeški dejavnik je ključen za proizvodnjo vin s tovrstnimi značilnostmi, še posebej v izbiri optimalnega časa za trgatev in majhnem donosu pri vinifikaciji.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

„Vino de la tierra“ (deželno vino) „Formentera“ se lahko na trg daje, le če je polnjeno na območju porekla, da se ohranja kakovost zaščitene geografske označbe ter zagotavljata sledljivost in nadzor.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vsa embalaža z oznako zaščitene geografske označbe „Formentera“ mora imeti kontrolno številko, ki jo izda nadzorni organ.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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