C/2024/4385

10.7.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/4385)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Formentera”

PGI-ES-A0875-AM03

Datum för meddelandet: 8.5.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

ÖKNING AV AVKASTNING VID UTVINNING

Beskrivning:

Den högsta avkastningen vid utvinning av vin från druvor har höjts från 65 % till 70 %. Antalet hektoliter som kan produceras från varje hektar har därför höjts från 55,25 till 59,5 hl/ha.

Avsnitten 3, 5 och 7 b i produktspecifikationen och avsnitten 5.1 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats i enlighet med detta.

Det rör sig om en standardändring i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering:

Under 2004 fastställdes att det lämpliga tryck som tillämpas för att utvinna musten för Vino de la Tierra de Formentera inte bör resultera i mer än 65 liter vin per 100 kg druvor, ett värde som motsvarade avkastningen från traditionella pressar vid den tidpunkten.

Den tekniska utvecklingen har gått framåt och det har konstaterats att man med mer moderna pressar kan erhålla 70 liter vin per 100 kg druvor och en högre kvalitet på vinet.

Detta stöds av en studie som lämnats in av den ansökande gruppen, där det slås fast att den ökade utvinningen av must, om den sker på ett kontrollerat sätt, leder till högre tannin- och fenolhalter i vinerna, vilket förbättrar deras lagringspotential.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

   Formentera

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

   1. Vin

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vitt vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

De viner som saluförs är ljusa med tydliga, rena aromer som framhäver särdragen hos de druvor som vinerna framställs av. De är smakrika, balanserade och fylliga i munnen. Inga av deras egenskaper tyder på oxidering, förutom sådana som är ett resultat av korrekt lagring. Lagrade viner har de arom- och smakegenskaper som kopplas samman med lagring.

* Högsta halt av svaveldioxid: ≤ 200 mg/l för viner med en sockerhalt på ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l om halten är > 5g/l.

* Viner som lagras > 1 år: högsta halt av flyktiga syror 14,33 mekv/l, som ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkohol över 11 volymprocent.

* För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. Rosévin

KORTFATTAD BESKRIVNING

De viner som saluförs är ljusa med tydliga, rena aromer som framhäver särdragen hos de druvor som vinerna framställs av. De är smakrika, balanserade och fylliga i munnen. Inga av deras egenskaper tyder på oxidering, förutom sådana som är ett resultat av korrekt lagring. Lagrade viner har de arom- och smakegenskaper som kopplas samman med lagring.

* Högsta halt av svaveldioxid: ≤ 200 mg/l för viner med en sockerhalt på ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l om halten är > 5g/l.

* Viner som lagras > 1 år: högsta halt av flyktiga syror 14,33 mekv/l, som ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkohol över 11 volymprocent.

* För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. Rött vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

De viner som saluförs är ljusa med tydliga, rena aromer som framhäver särdragen hos de druvor som vinerna framställs av. De är smakrika, balanserade och fylliga i munnen. Inga av deras egenskaper tyder på oxidering, förutom sådana som är ett resultat av korrekt lagring. Lagrade viner har de arom- och smakegenskaper som kopplas samman med lagring.

* Högsta halt av svaveldioxid: ≤ 150 mg/l för viner med en sockerhalt på ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l om halten är > 5g/l.

* Viner som lagras > 1 år: högsta halt av flyktiga syror 14,33 mekv/l, som ökar med 1 mekv/l för varje grad av alkohol över 11 volymprocent.

* För gränser som inte har angetts ska relevant EU-lagstiftning uppfyllas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 13,33

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

Odlingsmetoder

Planteringstätheten är begränsad till högst 5 000 stockar per hektar.

Relevanta restriktioner för vinframställning

Lämpligt tryck tillämpas för att utvinna musten och åtskilja den från druvresterna, på så sätt att högst 70 liter vin erhålls av varje 100 kg druvor.

5.2. *Högsta avkastning*

8 500 kilogram druvor per hektar

59,5 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktions-, bearbetnings- och tappningsområdet för de viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Formentera” omfattar hela ön Formentera, som ligger i den autonoma regionen Balearerna.

7. **Druvsort(er)**

Cabernet sauvignon

Chardonnay

Fogoneu

Garnacha blanca

Malvasía aromática

Merlot

Moll – prensal

Monastrell

Moscatel de grano menudo

Syrah

Tempranillo

Viognier

8. **Beskrivning av samband**

Produktionsområdets särdrag speglas i vinernas organoleptiska och kemiska egenskaper, som ger dem deras anseende.

De många soltimmarna, de höga temperaturerna och vattenbristen ger en låg produktion, skapar en hög polyfenol- och sockerhalt och ger viner med en intensiv färg och hög alkoholhalt.

De kalkhaltiga och sandiga jordarna på Formentera resulterar i mycket ljusa, kraftiga viner med rena aromer som är specifika för druvsorterna.

Den mänskliga faktorn är avgörande för att erhålla viner med dessa egenskaper, framför allt när det gäller att välja den optimala tidpunkten för skörden samt den låga vindruvsavkastningen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För att skydda den skyddade geografiska beteckningens kvalitet, garantera spårbarheten och säkerställa kontroll får Vino de la Tierra Formentera bara släppas ut på marknaden om det har tappats på ursprungsorten.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Inspektionsorganet måste utfärda ett kontrollnummer till alla förpackningar där etiketten anger den skyddade geografiska beteckningen ”Formentera”.

Länk till produktspecifikationen

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