



C/2024/4385

10.7.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/4385)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Formentera”**

**PGI-ES-A0875-AM03**

**Data przekazania informacji: 8.05.2024 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**ZWIĘKSZONO WYDAJNOŚĆ EKSTRAKЦИИ**

Opis:

Zwiększono maksymalną wydajność winogron z 65 % do 70 %. W związku z tym zwiększa się ilość hl, którą każdy ha może produkować, z 55,25 do 59,5 hl/ha.

Zmieniono pkt 3, 5 i pkt 7 lit. b) specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 i 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa zgodnie z art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

W 2004 r. ustalono, że odpowiednie wartości dotyczące ekstrakcji moszczu do produkcji wina z terenu Formentera nie powinny przekraczać 65 litrów wina na każde 100 kg winogron, co odpowiadało stanowi faktycznemu tradycyjnych pras w tamtym czasie.

Dzięki zastosowaniu pras zgodnie z obecną technologią stwierdzono, że wydajność może zostać zwiększona do 70 litrów na 100 kg winogron wraz z poprawą jakości wina.

Ustalenie to znajduje potwierdzenie w badaniu przedłożonym przez grupę składającą wniosek, w którym stwierdzono, że zwiększona ekstrakcja moszczu, uzyskana w sposób kontrolowany, podnosi zawartość tanin i fenoli w winach, co poprawia ich potencjał leżakowania.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

„Formentera”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. Wino białe

###### KRÓTKI OPIS

Wina gotowe do spożycia są jasne, o wyraźnych i czystych aromatach, które pozwalają docenić właściwości surowca, z którego są wytwarzane, w smaku są bogate, zrównoważone i pełne. Żadna z ich cech nie daje wrażenia utlenienia, z wyjątkiem tego, które wynika z prawidłowego dojrzewania. Wina dojrzewające charakteryzują się właściwościami aromatycznymi i smakowymi charakterystycznymi dla procesu dojrzewania.

- \* Maksymalna zawartość SO<sub>2</sub>: ≤ 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jeżeli zawartość > 5 g/l
- \* Wina dojrzewające > 1 rok: maksymalna kwasowość lotna 14,33 mEq/l i zwiększona o 1 mEq/l dla każdego procenta zawartości alkoholu powyżej 11 %
- \* Nieokreślone limity muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

###### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na liter, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): -

##### 2. Wino różowe

###### KRÓTKI OPIS

Wina gotowe do spożycia są jasne, o wyraźnych i czystych aromatach, które pozwalają docenić właściwości surowca, z którego są wytwarzane, w smaku są bogate, zrównoważone i pełne. Żadna z ich cech nie daje wrażenia utlenienia, z wyjątkiem tego, które wynika z prawidłowego dojrzewania. Wina dojrzewające charakteryzują się właściwościami aromatycznymi i smakowymi charakterystycznymi dla procesu dojrzewania.

- \* Maksymalna zawartość SO<sub>2</sub>: ≤ 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jeżeli zawartość > 5 g/l
- \* Wina dojrzewające > 1 rok: maksymalna kwasowość lotna 14,33 mEq/l i zwiększona o 1 mEq/l dla każdego procenta zawartości alkoholu powyżej 11 %
- \* Nieokreślone limity muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

###### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na liter, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter): -

### 3. Wino czerwone

#### KRÓTKI OPIS

Wina gotowe do spożycia są jasne, o wyraźnych i czystych aromatach, które pozwalają docenić właściwości surowca, z którego są wytwarzane, w smaku są bogate, zrównoważone i pełne. Żadna z ich cech nie daje wrażenia utlenienia, z wyjątkiem tego, które wynika z prawidłowego dojrzewania. Wina dojrzewające charakteryzują się właściwościami aromatycznymi i smakowymi charakterystycznymi dla procesu dojrzewania.

- \* Maksymalna zawartość SO<sub>2</sub>: ≤ 150 mg/l w przypadku win o zawartości cukru ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, jeżeli zawartość > 5 g/l
- \* Wina dojrzewające > 1 rok: maksymalna kwasowość lotna 14,33 mEq/l i zwiększona o 1 mEq/l dla każdego procenta zawartości alkoholu powyżej 11 %
- \* Nieokreślone limity muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

#### Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,33
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): -

### 5. Praktyki enologiczne

#### 5.1. Podstawowe praktyki enologiczne

##### Praktyka uprawy

Gęstość obsady jest ograniczona do maksymalnie 5 000 roślin na hektar.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do ekstrakcji moszczu i oddzielenia go od wytlóków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 70 litrów wina na każde 100 kg zbioru.

#### 5.2. Maksymalna wydajność

8 500 kilogramów winogron z hektara

59,5 hektolitra z hektara

### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji, wytwarzania i butelkowania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Formentera” rozciąga się na całą wyspę Formentera, położoną we wspólnocie autonomicznej Balearów.

### 7. Odmiany winorośli

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

#### 8. Opis związku lub związków

Specyfika obszaru produkcji znajduje odzwierciedlenie w organoleptycznych i chemicznych cechach win, dzięki którym obszar ten zyskał renomę.

Duże nasłonecznienie, wysokie temperatury i mała ilość wody prowadzą do niskiej produkcji, co zapewnia znaczną zawartość polifenoli i cukrów, dzięki czemu wina mają intensywny kolor i wysoką zawartość alkoholu.

Wapienne i piaszczyste gleby Formentera prowadzą do powstania bardzo jasnych i wyrazistych win z czystymi aromatami charakterystycznymi dla tych odmian winorośli.

Czynnik ludzki ma kluczowe znaczenie dla uzyskania win o tych cechach, zwłaszcza pod względem wyboru optymalnego czasu zbiorów i niskiej wydajności produkcji wina.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Vino de la Tierra Formentera może być wprowadzane do obrotu wyłącznie jako wino butelkowane w miejscu pochodzenia w celu ochrony jakości chronionego oznaczenia geograficznego, zapewnienia identyfikowalności i kontroli.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie opakowania, na których etykiecie widnieje chronione oznaczenie geograficzne „Formentera”, muszą być opatrzone numerem kontrolnym wydanym przez organ kontrolny.

#### Link do specyfikacji produktu

[https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi\\_de\\_la\\_terra\\_formentera-690/](https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/vi_de_la_terra_formentera-690/)