



C/2024/574

5.1.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/574)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Formentera"

PGI-ES-A0875-AM02

Meddelelsesdato: Den 6. oktober 2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Tilføjelse af druesorten Syrah.

Beskrivelse:

Syrah tilføjes som en rød druesort, der egner sig til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse "Formentera".

Punkt 5 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet ændres.

Dette er en standardændring, da den ikke medfører nogen af de ændringer, der er nævnt i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽²⁾ om en fælles markedsordning.

Begrundelse:

Den er hovedsagelig begrundet i behovet for at indarbejde sorter, der kan modstå klimaforholdene i Formentera og samtidig forbedre vinens kvalitet.

Druesorten Syrah opfylder disse to krav af følgende grunde:

- Den er særligt tilpasset de varme middelhavsområder.
- Den modnes sent
- Den har et meget godt syreindhold.
- Den har en positiv indvirkning på vinens struktur og giver et righoldigt indhold af garvesyrer, hvilket gør vinene særligt egnede til lagring.
- Vin af denne sort har en høj aromatisk intensitet, en god balance mellem syreindhold og alkohol, et godt phenolindhold og en høj koncentration af primære frugtagtige aromaer.

Derudover:

- Den har en positiv økonomisk indvirkning på registrerede vinproducenter.
- Den opfylder kravene i produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse "Formentera".

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Formentera

2. Type geografisk betegnelse

BGB –beskyttet geografisk betegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

4. Beskrivelse af vinene

1. Hvidvin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De vine, der udbydes til salg, er klare med kraftige og rene aromaer, hvor egenskaberne ved det råmateriale, de er fremstillet af, fremgår. Vinene er smagfulde, afbalancerede og fyldige. Ingen af vinenes egenskaber giver fornemmelse af oxidering, bortset fra de egenskaber, der skyldes korrekt modning. Når der er tale om modne vine, har de aromatiske og smagsmæssige egenskaber, der er specifikke for lagringen.

* SO₂ maks.: ≤ 200 mg/l for vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l ≤ 250 mg/l, hvis indholdet er > 5 g/l

* Lagret vin > 1 år: indhold af flygtig syre højst 14,33 meq/l, der stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent på over 11 %

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Rosévin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De vine, der udbydes til salg, er klare med kraftige og rene aromaer, hvor egenskaberne ved det råmateriale, de er fremstillet af, fremgår. Vinene er smagfulde, afbalancerede og fyldige. Ingen af vinenes egenskaber giver fornemmelse af oxidering, bortset fra de egenskaber, der skyldes korrekt modning. Når der er tale om modne vine, har de aromatiske og smagsmæssige egenskaber, der er specifikke for lagringen.

* SO₂ maks.: ≤ 200 mg/l for vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l ≤ 250 mg/l, hvis indholdet er > 5 g/l

* Lagret vin > 1 år: indhold af flygtig syre højst 14,33 meq/l, der stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent på over 11 %

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De vine, der udbydes til salg, er klare med kraftige og rene aromaer, hvor egenskaberne ved det råmateriale, de er fremstillet af, fremgår. Vinene er smagfulde, afbalancerede og fyldige. Ingen af vinenes egenskaber giver fornemmelse af oxidering, bortset fra de egenskaber, der skyldes korrekt modning. Når der er tale om modne vine, har de aromatiske og smagsmæssige egenskaber, der er specifikke for lagringen.

* SO₂ maks.: ≤ 150 mg/l for vine med et sukkerindhold på ≤ 5 g/l ≤ 200 mg/l, hvis indholdet er > 5 g/l

* Lagret vin > 1 år: indhold af flygtig syre højst 14,33 meq/l, der stiger med 1 meq/l for hver alkoholprocent på over 11 %

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12,5
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningsmetode

Beplantningstætheden er begrænset til højst 5 000 planter pr. hektar.

2. Begrænsninger for vinfremstillingen

Der anvendes et passende tryk for at udvinde mosten og adskille den fra presseresterne, således at der højst opnås 65 liter vin af hver 100 kg høstede druer.

5.2. *Maksimal udbytter*

8 500 kg druer pr. hektar

55,25 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktions-, fremstillings- og aftapningsområdet for vine, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse "Formentera", omfatter hele øen Formentera, der er beliggende i den selvstyrende region Balearerne.

7. **Druesorter**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

HVID GRENACHE

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL — PRENSAL
MONASTRELL
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
SYRAH
TEMPRANILLO
VIOGNIER

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Produktionsområdets specificitet afspejles i vinenes organoleptiske og kemiske egenskaber, som giver vinene deres omdømme.

Meget sol, høje temperaturer og vandknaphed fører til lav produktion, som giver et betydeligt polyphenol— og sukkerindhold, hvilket giver vine med en intens farve og en høj alkoholrigdom.

Formenteras jordbund, der indeholder kalksten og sand, giver meget klare og kraftige vine med rene aromaer, der er specifikke for druesorterne.

Den menneskelige faktor er afgørende for at opnå vine med disse egenskaber, navnlig med hensyn til valget af den optimale høsttid og det lave udbytte af vinframstillingen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vino de la Tierra Formentera kan kun markedsføres efter at være blevet aftappet på oprindelsesstedet med det formål at sikre kvaliteten af den beskyttede geografiske betegnelse, sikre sporbarhed og sikre kontrol.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Alle emballager, der er mærket med den beskyttede geografiske betegnelse "Formentera", skal være forsynet med et kontrolnummer udstedt af kontrolorganet.

Link til produktspecifikationen

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/vi_de_la_terra_formentera-690/