



C/2024/4385

10.7.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/4385)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Datum der Mitteilung: 8.5.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

ANHEBUNG DER EXTRAKTIONSMENGE

Beschreibung:

Der maximale Traubenextraktionsertrag wird von 65 % auf 70 % angehoben. Somit wird der Ertrag in Hektolitern je Ha von 55,25 auf 59,5 Hl/Ha angehoben.

Diese Änderung betrifft die Nummern 3, 5 und 7.b der Produktspezifikation sowie die Punkte 5.1 und 5.2 des Einzigsten Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation.

Begründung:

Im Jahr 2004 wurde bezüglich des geeigneten Drucks zur Mostgewinnung in dem Gebiet Formentera aufgrund der Erzeugung mit traditionellen Pressen festgelegt, dass je 100 kg Trauben höchstens 65 Liter Wein gewonnen werden dürfen.

Mit der Verwendung von Pressen nach dem aktuellen Stand der Technik wurde festgestellt, dass der Ertrag je 100 kg Trauben auf 70 Liter erhöht werden kann, was die Weinqualität verbessert.

Diese Feststellung wird durch eine von der antragstellenden Vereinigung vorgelegte Studie gestützt, in der die Schlussfolgerung gezogen wird, dass durch eine erhöhte, kontrolliert durchgeführte Mostgewinnung der Tannin- und Phenolgehalt der Weine ansteigt, was die Lagerungsfähigkeit der Weine erhöht.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Formentera

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Die in Verkehr gebrachten Weine sind leuchtend, mit klaren, reinen Aromen, in denen sich die speziellen Eigenschaften der Rohstoffe, aus denen sie erzeugt wurden, widerspiegeln, sie sind schmackhaft, ausgewogen und vollmundig. Sie weisen in keiner ihrer Eigenschaften einen Anschein der Oxidation auf, außer dort, wo sich diese aus der korrekten Reifung ergibt. Gereifte Weine weisen die für die Reifung typischen aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften auf.

- * SO₂-Höchstgehalt: ≤ 200 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von > 5 g/l
- * länger als ein Jahr gereifte Weine: Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei 14,33 mEq/l und wird pro Prozent Alkohol über 11 % um 1 mEq/l erhöht.
- * Nicht aufgeführte Grenzwerte entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): -
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): 11,5
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): -

2. Roséwein

KURZBESCHREIBUNG

Die in Verkehr gebrachten Weine sind leuchtend, mit klaren, reinen Aromen, in denen sich die speziellen Eigenschaften der Rohstoffe, aus denen sie erzeugt wurden, widerspiegeln, sie sind schmackhaft, ausgewogen und vollmundig. Sie weisen in keiner ihrer Eigenschaften einen Anschein der Oxidation auf, außer dort, wo sich diese aus der korrekten Reifung ergibt. Gereifte Weine weisen die für die Reifung typischen aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften auf.

- * SO₂-Höchstgehalt: ≤ 200 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von > 5 g/l
- * länger als ein Jahr gereifte Weine: Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei 14,33 mEq/l und wird pro Prozent Alkohol über 11 % um 1 mEq/l erhöht.
- * Nicht aufgeführte Grenzwerte entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): -
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): 12
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): -

3. Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Die in Verkehr gebrachten Weine sind leuchtend, mit klaren, reinen Aromen, in denen sich die speziellen Eigenschaften der Rohstoffe, aus denen sie erzeugt wurden, widerspiegeln, sie sind schmackhaft, ausgewogen und vollmundig. Sie weisen in keiner ihrer Eigenschaften einen Anschein der Oxidation auf, außer dort, wo sich diese aus der korrekten Reifung ergibt. Gereifte Weine weisen die für die Reifung typischen aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften auf.

- * SO₂-Höchstgehalt: ≤ 150 mg/l bei Weinen mit einem Zuckergehalt von ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von > 5 g/l
- * länger als ein Jahr gereifte Weine: Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei 14,33 mEq/l und wird pro Prozent Alkohol über 11 % um 1 mEq/l erhöht.
- * Nicht aufgeführte Grenzwerte entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): -
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): 12,5
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): -

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

Anbauverfahren

Die Pflanzdichte ist auf höchstens 5 000 Rebstöcke pro Hektar begrenzt.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Der Druck bei der Mostgewinnung und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass der Ertrag 70 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt.

5.2. Höchsterträge

8 500 kg Trauben je Hektar

59,5 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungs-, Herstellungs- und Abfüllgebiet der Weine unter der geschützten geografischen Angabe „Formentera“ erstreckt sich über die gesamte Insel Formentera der Autonomen Gemeinschaft Balearische Inseln.

7. Keltertraubensorte(n)

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die Besonderheit des Erzeugungsgebiets spiegelt sich in den organoleptischen und chemischen Eigenschaften der Weine wider, die dem Gebiet sein Ansehen verleihen.

Starke Sonneneinstrahlung, hohe Temperaturen und Wasserknappheit führen zu geringen Erträgen, was einen hohen Polyphenol- und Zuckergehalt zur Folge hat und Weine von intensiver Farbe und mit reichlich Alkoholgehalt hervorbringt.

Die kalkhaltigen und sandigen Böden von Formentera bringen sehr leuchtende und klare Weine mit sauberen, sortentypischen Aromen hervor.

Der Faktor Mensch ist für die Erzeugung von Weinen mit diesen Eigenschaften von entscheidender Bedeutung, insbesondere bei der Wahl des optimalen Zeitpunkts für die Weinlese und aufgrund des geringen Ertrags der Weinbereitung.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Wein mit der Bezeichnung „Vino de la Tierra Formentera“ darf nur nach Abfüllung am Ursprungsort in Verkehr gebracht werden, um die Qualität der geschützten geografischen Angabe zu sichern sowie die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle zu gewährleisten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle Gebinde, die mit dem Namen der geschützten geografischen Angabe „Formentera“ versehen sind, müssen eine von der Kontrollstelle vergebene Kontrollnummer tragen.

Link zur Produktspezifikation

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