



C/2024/4385

10.7.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(C/2024/4385)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής<sup>(1)</sup>.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 8 Μαΐου 2024

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ**

Περιγραφή:

Η μέγιστη απόδοση εκχύλισης των σταφυλιών σε οίνο αυξάνεται από 65 % σε 70 %. Ως εκ τούτου, σημειώθηκε αύξηση στα hl που μπορούν να παραχθούν από κάθε ha, από 55,25 σε 59,5 hl/ha.

Τροποποιούνται τα σημεία 3, 5 και 7 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 5.1 και 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Το 2004, διαπιστώθηκε ότι η κατάλληλη πίεση που ασκείται για την εκχύλιση γλεύκους για τον Vino de la Tierra de Formentera δεν θα παράγει περισσότερα από 65 λίτρα οίνου για κάθε 100 kg σταφυλιών, ποσότητα που αντιστοιχούσε στην απόδοση εκχύλισης των παραδοσιακών πιεστηρίων εκείνη την περίοδο.

Με την ενσωμάτωση πιεστηρίων τα οποία χρησιμοποιούν σύγχρονη τεχνολογία, διαπιστώθηκε ότι η απόδοση θα μπορούσε να αυξηθεί σε 70 λίτρα ανά 100 kg σταφυλιών, βελτιώνοντας την ποιότητα του οίνου.

Η διαπίστωση αυτή υποστηρίζεται από μελέτη που υποβλήθηκε από την αιτούσα ομάδα, η οποία καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η αυξημένη εκχύλιση γλεύκους, η οποία επιτυγχάνεται με ελεγχόμενο τρόπο, αυξάνει τα επίπεδα τανινών και φαινολών των οίνων, βελτιώνοντας έτσι τις δυνατότητες παλαίωσης.

**ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ**

**1. Ονομασία/-Ες**

Formentera

**2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

**3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

##### 1. Λευκός οίνος

###### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν φωτεινό χρώμα, με σαφή, καθαρά αρώματα, χαρακτηριστικά των σταφυλιών από τα οποία παράγονται. Στο στόμα, είναι αρωματικοί, ισορροπημένοι με πλούσια γεύση. Κανένα από τα χαρακτηριστικά τους δεν δίνει την αίσθηση οξείδωσης, εκτός από εκείνα που προκύπτουν από τη σωστή παλαίωση. Οι παλαιωμένοι οίνοι έχουν τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με την παλαίωση.

- \* Μέγιστη περιεκτικότητα σε SO<sub>2</sub>: ≤ 200 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ≤ 5 g/l· ≤ 250 mg/l εάν η περιεκτικότητα είναι > 5 g/l·
- \* Οίνοι παλαιωμένοι > 1 έτος: μέγιστη πτητική οξύτητα 14,33 mEq/l, που αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 % vol.
- \* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, τηρείται η αντίστοιχη ενωσιακή νομοθεσία.

###### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 11,5
- Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 13,33
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

##### 2. Ροζέ οίνος

###### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν φωτεινό χρώμα, με σαφή, καθαρά αρώματα, χαρακτηριστικά των σταφυλιών από τα οποία παράγονται. Στο στόμα, είναι αρωματικοί, ισορροπημένοι με πλούσια γεύση. Κανένα από τα χαρακτηριστικά τους δεν δίνει την αίσθηση οξείδωσης, εκτός από εκείνα που προκύπτουν από τη σωστή παλαίωση. Οι παλαιωμένοι οίνοι έχουν τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με την παλαίωση.

- \* Μέγιστη περιεκτικότητα σε SO<sub>2</sub>: ≤ 200 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ≤ 5 g/l· ≤ 250 mg/l εάν η περιεκτικότητα είναι > 5 g/l·
- \* Οίνοι παλαιωμένοι > 1 έτος: μέγιστη πτητική οξύτητα 14,33 mEq/l, που αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 % vol.
- \* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, τηρείται η αντίστοιχη ενωσιακή νομοθεσία.

###### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 12
- Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 13,33
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

## 3. Ερυθρός οίνος

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν φωτεινό χρώμα, με σαφή, καθαρά αρώματα, χαρακτηριστικά των σταφυλιών από τα οποία παράγονται. Στο στόμα, είναι αρωματικοί, ισορροπημένοι με πλούσια γεύση. Κανένα από τα χαρακτηριστικά τους δεν δίνει την αίσθηση οξείδωσης, εκτός από εκείνα που προκύπτουν από τη σωστή παλαίωση. Οι παλαιωμένοι οίνοι έχουν τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με την παλαίωση.

- \* Μέγιστη περιεκτικότητα σε SO<sub>2</sub>: ≤ 150 mg/l για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα ≤ 5 g/l· ≤ 200 mg/l εάν η περιεκτικότητα είναι > 5 g/l·
- \* Οίνοι παλαιωμένοι > 1 έτος: μέγιστη πτητική οξύτητα 14,33 mEq/l, που αυξάνεται κατά 1 mEq/l για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου άνω του 11 % vol.
- \* Ως προς τα όρια που δεν έχουν προσδιοριστεί, τηρείται η αντίστοιχη ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) 12,5
- Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) 13,33
- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

## 5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης περιορίζεται σε 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο κατ' ανώτατο όριο.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ασκείται η κατάλληλη πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, κατά τρόπο ώστε να παράγονται το πολύ 70 λίτρα οίνου ανά 100 κιλά οινοστάφυλων.

## 5.2. Μέγιστες αποδόσεις

8 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

59,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής, μεταποίησης και εμφιάλωσης των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Formentera» περιλαμβάνει το σύνολο της νήσου Formentera, που βρίσκεται στην αυτόνομη κοινότητα των Βαlearίδων Νήσων.

## 7. Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

#### 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Η ιδιαιτερότητα της ζώνης παραγωγής αντικατοπτρίζεται στα οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά των οίνων, στα οποία οφείλεται η φήμη τους.

Λόγω της μεγάλης ηλιοφάνειας, των υψηλών θερμοκρασιών και της λειψυδρίας, η παραγωγή είναι χαμηλή, με αποτέλεσμα την υψηλή περιεκτικότητα των σταφυλιών σε πολυφαινόλες και σάκχαρα, και την παραγωγή οίνων με έντονο χρώμα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Τα ασβεστολιθικά και αμμώδη εδάφη της Formentera έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με πολύ λαμπερό και έντονο χρώμα, και με έντονα αρώματα, χαρακτηριστικά των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου.

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι καθοριστικός για την παραγωγή οίνων με αυτά τα χαρακτηριστικά, ιδίως όσον αφορά την επιλογή του βέλτιστου χρόνου συγκομιδής και της χαμηλής απόδοσης οινοποίησης.

#### 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο Vino de la Tierra Formentera μπορεί να διατεθεί στην αγορά μόνον όταν έχει εμφιαλωθεί στον τόπο καταγωγής, προκειμένου να διαφυλαχθεί η ποιότητα της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης και να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όλες οι συσκευασίες στην ετικέτα των οποίων χρησιμοποιείται η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Formentera» πρέπει να περιλαμβάνουν αριθμό ελέγχου από τον οργανισμό ελέγχου.

#### Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

[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/)