



C/2024/4385

10.7.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/4385)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM03

Fecha de comunicación: 8.5.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

SE INCREMENTA EL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN.

Descripción:

Se incrementa el rendimiento máximo de uva a vino del 65 % al 70 %. Y, por tanto, aumentan los Hl que puede producir cada Ha pasando de 55,25 a 59,5 Hl/Ha.

Modifica los puntos 3, 5 y 7.b del pliego de condiciones y los puntos 5.1 y 5.2 del documento único.

Es una modificación normal de conformidad con el artículo 105, del Reglamento (UE) n°1308/2013, OCM única.

Justificación:

En el año 2004 se estableció que las presiones adecuadas para la extracción de mosto para vino de la tierra de Formentera no debían ser superiores a 65 litros de vino para cada 100 kg de uva, valor que se correspondía con la realidad de las prensas tradicionales del momento.

Con la incorporación de prensas resultado de la tecnología actual, se ha constatado que se puede incrementar el rendimiento a 70 litros por cada 100 kg de uva mejorando la calidad del vino.

Esta constatación viene avalada por un estudio presentado por la agrupación solicitante que concluye que una mayor extracción de mosto, obtenido de manera controlada, aumenta la carga tánica y fenólica en los vinos, hecho que aumenta su potencial de guarda.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

Formentera

2. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vino blanco

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento

- * SO_2 max: ≤ 200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l ; ≤ 250 mg/l si el contenido es > 5 g/l
- * Vinos con envejecimiento > 1 año: acidez volátil max 14,33 mEq/ y aumenta 1mEq/l por cada alcohólico que supere 11 %
- * Los límites no señalados cumplirán la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

2. Vino rosado

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento.

- * SO_2 max: ≤ 200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l ; ≤ 250 mg/l si el contenido es > 5 g/l
- * Vinos con envejecimiento > 1 año: acidez volátil max 14,33 mEq/ y aumenta 1mEq/l por cada alcohólico que supere 11 %
- * Los límites no señalados cumplirán la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

3. Vino tinto

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dispuestos para el consumo son brillantes, con aromas francos y limpios en los que se aprecian las características propias de la materia prima de la que proceden, en boca son sabrosos, equilibrados y con cuerpo. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento. En el caso de los vinos sometidos a envejecimiento presentan las características aromáticas y gustativas propias del envejecimiento.

- * SO₂ max: ≤ 150 mg/l para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l ; ≤ 200 mg/l si el contenido es > 5g/l
- * Vinos con envejecimiento > 1año: acidez volátil max 14,33 mEq/ y aumenta 1mEq/l por cada alcohólico que supere 11 %
- * Los límites no señalados cumplirán la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -
- Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12,5
- Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,33
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La densidad de plantación está limitada a un máximo de 5 000 cepas por hectárea.

Restricción pertinente en la vinificación

Se aplican las presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

5.2. Rendimientos máximos

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

59,5 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área de producción, elaboración y embotellado de los vinos amparados bajo la indicación geográfica protegida «Formentera» se extiende a toda la isla de Formentera, ubicada en la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

7. Variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL - PRENSAL

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

SYRAH

TEMPRANILLO

VIOGNIER

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La especificidad de la zona de producción se refleja en las características organolépticas y químicas de los vinos, que le confieren su reputación

La elevada insolación, altas temperaturas y escasez de agua dan lugar a una baja producción, lo que aporta un contenido importante en polifenoles y azúcares, dando vinos de color intenso y riqueza alcohólica.

Los suelos de Formentera, calizos y arenosos, dan lugar a vinos muy brillantes y francos con aromas limpios propios de las variedades de uva

El factor humano es clave para obtener vinos de estas características, especialmente en la elección del momento óptimo de vendimia y el bajo rendimiento de vinificación.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El Vino de la Tierra Formentera únicamente puede comercializarse embotellado en origen con el objetivo de salvaguardar la calidad de la indicación geográfica protegida, garantizar la trazabilidad y asegurar el control

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todos los envases en cuyo etiquetado se utilice la indicación geográfica protegida «Formentera» irán provistos con un número de control atribuido por el organismo de control.

Enlace al pliego de condiciones

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