



C/2024/4385

2024 7 10

**Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto
produkto specifikacijos pavadinimo vynu sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą
paskelbimas**

(C/2024/4385)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Formentera“

PGI-ES-A0875-AM03

Pranešimo data: 2024 5 8

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

SPAUDIMO IŠEIGOS PADIDINIMAS

Aprašymas

Didžiausia vynuogių spaudimo išeiga padidinta nuo 65 % iki 70 %. Taigi, iš kiekvieno hektaro pagaminamas hektolitru kiekis padidinamas nuo 55,25 iki 59,5 Hl/Ha.

Atitinkamai iš dalies pakeisti produkto specifikacijos 3, 5 ir 7.b skirsniai ir bendrojo dokumento 5.1 ir 5.2 skirsniai.

Tai standartinis pakeitimas pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (Bendro BRO reglamento) 105 straipsnį.

Pagrindimas.

2004 m. buvo nustatyta, kad „Vino de la Tierra de Formentera“ gamybos metu ekstrahuojant misą tinkamų spaudimu iš kiekvieno 100 kg vynuogių turėtų būti išgaunama ne daugiau kaip 65 l vyno – ši vertė atitinka išeigą naudojant tradicinius presus.

Pradėjus naudoti modernių technologijų presus, nustatyta, kad išeiga galėtų būti padidinta iki 70 l iš kiekvieno 100 kg vynuogių, o taip pat pagerinta vyno kokybė.

Šie faktai yra pagrįsti pareiškėjų grupės pateiktais tyrimais: joje daroma išvada, kad kontroliuojamu būdu išgaunant didesni misos kiekį padidinamas taninių ir fenolių kiekį vynuose ir atitinkamai pagerinamos jų brandinimo galimybės.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Formentera

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

(¹) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. Vyno (-ų) aprašymas

1. Baltasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vartoti skirti vynai yra ryškūs ir skaidrūs, aiškaus aromato, gerai perteikia vynuogių, iš kurių jie pagaminti, savybes. Juos ragaujant juntamas įvairiapusis, subalansuotas ir sodrus skonis. Nė viena iš jų savybių nerodo oksidacijos, išskyrus dėl tinkamo brandinimo susiformavusias savybes. Brandinti vynai pasižymi su brandinimu susijusiomis aromato ir skonio savybėmis.

- * Didžiausias SO₂ kiekis: ≤ 200 mg/l vynuose, kurių cukraus kiekis ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jei kiekis > 5 g/l;
- * > 1 metus brandinti vynai: didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis 14,33 mEq/l, didinamas 1 mEq/l kiekvienam 11 tūrio proc. alkoholio koncentraciją viršijančiam laipsniui.
- * Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi atitinkamų ES teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 11,5
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 11,5
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas 4,5 g/l vyno rūgštis
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 13,33
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) -

2. Rožinis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vartoti skirti vynai yra ryškūs ir skaidrūs, aiškaus aromato, gerai perteikia vynuogių, iš kurių jie pagaminti, savybes. Juos ragaujant juntamas įvairiapusis, subalansuotas ir sodrus skonis. Nė viena iš jų savybių nerodo oksidacijos, išskyrus dėl tinkamo brandinimo susiformavusias savybes. Brandinti vynai pasižymi su brandinimu susijusiomis aromato ir skonio savybėmis.

- * Didžiausias SO₂ kiekis: ≤ 200 mg/l vynuose, kurių cukraus kiekis ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jei kiekis > 5 g/l;
- * > 1 metus brandinti vynai: didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis 14,33 mEq/l, didinamas 1 mEq/l kiekvienam 11 tūrio proc. alkoholio koncentraciją viršijančiam laipsniui.
- * Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi atitinkamų ES teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 12
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 12
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas 4,5 g/l vyno rūgštis
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 13,33
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) -

3. Raudonasis vynas

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Vartoti skirti vynai yra ryškūs ir skaidrūs, aiškaus aromato, gerai perteikia vynuogių, iš kurių jie pagaminti, savybes. Juos ragaujant juntamas įvairiapusis, subalansuotas ir sodrus skonis. Nė viena iš jų savybių nerodo oksidacijos, išskyrus dėl tinkamo brandinimo susiformavusias savybes. Brandinti vynai pasižymi su brandinimu susijusiomis aromato ir skonio savybėmis.

- * Didžiausias SO₂ kiekis: ≤ 150 mg/l vynuose, kurių cukraus kiekis ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, jei kiekis > 5 g/l;
- * > 1 metus brandinti vynai: didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis 14,33 mEq/l, didinamas 1 mEq/l kiekvienam 11 tūrio proc. alkoholio koncentraciją viršijančiam laipsniui.
- * Jei ribos nenurodytos, turi būti laikomasi atitinkamų ES teisės aktų.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) 12,5
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) 12,5
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas 4,5 g/l vyno rūgšties
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) 13,33
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre) -

5. Vyno gamybos metodai

5.1. Specifiniai vynininkystės metodai

Auginimo praktika

Sodinimo tankumas negali viršyti 5 000 sodinių viename hektare.

Susijęs vynų gamybos apribojimas

Taikant tinkamą spaudimą misa ekstrahuojama ir atskiriama nuo išspaudų taip, kad iš 100 kg vynuogių būtų gaunama ne daugiau kaip 70 litrai vyno.

5.2. Didžiausias derlius ir išeiga

8 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

59,5 hektolitrai iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Saugoma geografinė nuoroda „Formentera“ žymimų vynų gamybos, perdirbimo ir išpilstymo vietovė apima visą Formenteros salą, esančią Balearų salų autonominėje srityje.

7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

„CABERNET SAUVIGNON“

„CHARDONNAY“

„FOGONEU“

„GARNACHA BLANCA“

„MALVASIA AROMÁTICA“

„MERLOT“

„MOLL – PRENSAL“

„MONASTRELL“

„MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

„SYRAH“

„TEMPRANILLO“

„VIOGNIER“

8. Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas

Gamybos zonos specifiškumą atspindi juslinės ir cheminės vynu savybės, suteikiančios jiems gerą vardą.

Dėl ilgų saulėtų valandų, aukštos temperatūros ir vandens trūkumo vynuogių užauga mažai, tačiau jose susidaro didelis polifenolių ir cukraus kiekis, o iš jų pagaminami vynai yra intensyvios spalvos ir turi didelę alkoholio koncentraciją.

Formenteroje vyraujantis kalkakmenis ir smėlingas dirvožemis lemia tai, kad pagaminti vynai yra itin vaiskūs, vaisiškai charakteringi ir švaraus aromato, priklausomai nuo naudojamų veislių vynuogių.

Gaminant šiomis savybėmis pasižyminčius vynus labai svarbus yra žmogiškasis veiksnys, ypač pasirenkant optimalų derliaus nuėmimo laiką ir mažą vyno gamybos išėigą.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Siekiant užtikrinti saugomos geografinės nuorodos kokybę, atsekamumą ir kontrolę, vymas „Vino de la Tierra Formentera“ gali būti tiekiamas rinkai tik tuo atveju, jei jis išpilstytas į butelius kilmės vietoje.

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo.

Sąlygos aprašymas

Visoms pakuotėms, kurių etiketėje naudojama saugoma geografinė nuoroda „Formentera“, kontrolės įstaiga turi suteikti kontrolės numerį.

Produkto specifikacijos nuoroda

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