



C/2024/574

5.1.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/574)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Formentera”

PGI-ES-A0875-AM02

Data przekazania informacji: 6.10.2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Włączenie odmiany winorośli Syrah

Opis:

Odmiana winorośli Syrah została włączona jako czerwona odmiana winogron nadająca się do produkcji wina objętego ChOG Formentera.

Zmieniono pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ⁽²⁾ o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie:

Jest to uzasadnione głównie potrzebą włączenia odmian odpornych na warunki klimatyczne obszaru Formentera, a jednocześnie poprawiających jakość wina.

Odmiana Syrah spełnia te dwa wymogi z następujących powodów:

- Jest szczególnie przystosowana do ciepłych obszarów Morza Śródziemnego.
- Dojrzewa późno.
- Charakteryzuje się bardzo dobrym poziomem kwasowości.
- Ma pozytywny wpływ na strukturę wina i zapewnia duże bogactwo tanin, dzięki czemu wino nadaje się szczególnie do leżakowania.
- Otrzymane wino charakteryzuje się wysoką intensywnością aromatyczną, właściwą równowagą między kwasowością a alkoholem, dobrą zawartością fenoli i wysoką zawartością pierwotnych aromatów owocowych.

Oraz dodatkowo:

- Ma pozytywny wpływ gospodarczy na zarejestrowane wytwórnie wina.
- Spełnia wymogi specyfikacji produktu objętego ChOG Formentera.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Formentera

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

⁽²⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

4. Opis wina lub win

1. Wino białe

KRÓTKI OPIS

Wina gotowe do spożycia są jasne, o wyraźnych i czystych aromatach, które pozwalają docenić właściwości surowca, z którego są wytwarzane, w smaku są bogate, zrównoważone i pełne. Żadna z ich cech nie daje wrażenia utlenienia, z wyjątkiem tego, które wynika z prawidłowego dojrzewania. Wina dojrzewające charakteryzują się właściwościami aromatycznymi i smakowymi charakterystycznymi dla procesu dojrzewania.

* Maksymalna zawartość SO₂: ≤ 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jeżeli zawartość > 5 g/l

* Wina dojrzewające > 1 rok: maksymalna kwasowość lotna 14,33 mEq/ i zwiększona o 1 mEq/l dla każdego procenta zawartości alkoholu powyżej 11 %

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wino różowe

KRÓTKI OPIS

Wina gotowe do spożycia są jasne, o wyraźnych i czystych aromatach, które pozwalają docenić właściwości surowca, z którego są wytwarzane, w smaku są bogate, zrównoważone i pełne. Żadna z ich cech nie daje wrażenia utlenienia, z wyjątkiem tego, które wynika z prawidłowego dojrzewania. Wina dojrzewające charakteryzują się właściwościami aromatycznymi i smakowymi charakterystycznymi dla procesu dojrzewania.

* Maksymalna zawartość SO₂: ≤ 200 mg/l w przypadku win o zawartości cukru ≤ 5 g/l; ≤ 250 mg/l, jeżeli zawartość > 5 g/l

* Wina dojrzewające > 1 rok: maksymalna kwasowość lotna 14,33 mEq/ i zwiększona o 1 mEq/l dla każdego procenta zawartości alkoholu powyżej 11 %

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wina gotowe do spożycia są jasne, o wyraźnych i czystych aromatach, które pozwalają docenić właściwości surowca, z którego są wytwarzane, w smaku są bogate, zrównoważone i pełne. Żadna z ich cech nie daje wrażenia utlenienia, z wyjątkiem tego, które wynika z prawidłowego dojrzewania. Wina dojrzewające charakteryzują się właściwościami aromatycznymi i smakowymi charakterystycznymi dla procesu dojrzewania.

* Maksymalna zawartość SO₂: ≤ 150 mg/l w przypadku win o zawartości cukru ≤ 5 g/l; ≤ 200 mg/l, jeżeli zawartość > 5 g/l

* Wina dojrzewające > 1 rok: maksymalna kwasowość lotna 14,33 mEq/l i zwiększona o 1 mEq/l dla każdego procenta zawartości alkoholu powyżej 11 %

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*1. *Praktyka uprawy*

Gęstość obsady jest ograniczona do maksymalnie 5 000 roślin na hektar.

2. *Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina*

Do ekstrakcji moszczu i oddzielenia go od wycieków należy stosować odpowiednie ciśnienie, tak aby uzyskać nie więcej niż 65 litrów wina na każde 100 kg zbioru.

5.2. *Maksymalna wydajność*

8 500 kilogramów winogron z hektara

55,25 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji, wytwarzania i butelkowania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Formentera” rozciąga się na całą wyspę Formentera, położoną we wspólnocie autonomicznej Balearów.

7. **Odmiany winorośli**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FOGONEU

GARNACHA BLANCA

MALVASIA AROMÁTICA

MERLOT

MOLL – PRENSAL
MONASTRELL
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
SYRAH
TEMPRANILLO
VIOGNIER

8. **Opis związku lub związków**

Specyfika obszaru produkcji znajduje odzwierciedlenie w organoleptycznych i chemicznych cechach win, dzięki którym obszar ten zyskał renomę.

Duże nasłonecznienie, wysokie temperatury i mała ilość wody prowadzą do niskiej produkcji, co zapewnia znaczną zawartość polifenoli i cukrów, dzięki czemu wina mają intensywny kolor i wysoką zawartość alkoholu.

Wapienne i piaszczyste gleby Formentera prowadzą do powstania bardzo jasnych i wyrazistych win z czystymi aromatami charakterystycznymi dla tych odmian winorośli.

Czynnik ludzki ma kluczowe znaczenie dla uzyskania win o tych cechach, zwłaszcza pod względem wyboru optymalnego czasu zbiorów i niskiej wydajności produkcji wina.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Vino de la Tierra Formentera może być wprowadzane do obrotu wyłącznie jako wino butelkowane w miejscu pochodzenia w celu ochrony jakości chronionego oznaczenia geograficznego, zapewnienia identyfikowalności i kontroli.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie opakowania, na których etykiecie widnieje chronione oznaczenie geograficzne „Formentera”, muszą być opatrzone numerem kontrolnym wydanym przez organ kontrolny.

Link do specyfikacji produktu

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