



**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/2024/574)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Formentera»

PGI-ES-A0875-AM02

Fecha de comunicación: 6.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**Inclusión de la variedad de uva Syrah**

Descripción:

Se incluye la variedad Syrah como variedad tinta apta para la vinificación de la IGP Formentera.

Modifica el punto 5 del pliego de condiciones, y el 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013 <sup>(2)</sup>, OCM única.

Justificación:

Se justifica principalmente por la necesidad de incorporar variedades que resistan las condiciones climáticas de Formentera y a la vez mejoren la calidad del vino.

La variedad Syrah cumple estos dos requisitos por los motivos siguientes:

- Está especialmente adaptada a las zonas cálidas del Mediterráneo.
- Presenta una madurez tardía.
- Tiene muy buenos niveles de acidez.
- Repercute favorablemente en la estructura del vino y proporciona elevada riqueza en taninos, haciéndolos especialmente aptos para el envejecimiento.
- El vino resultante presenta una elevada intensidad aromática, un buen equilibrio entre acidez y alcohol, una buena carga fenólica y una alta concentración de aromas afrutados primarios.

Y, además,

- Genera un impacto económico positivo para las bodegas inscritas.
- Reúne los requisitos del Pliego de condiciones de la IGP Formentera.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Formentera

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP — Indicación Geográfica Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

<sup>(2)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

#### 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<sub>2</sub> max: ≤ 200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l ; ≤ 250 mg/l si el contenido es > 5g/l

\* Vinos con envejecimiento > 1año: acidez volátil max 14,33 mEq/l y aumenta 1mEq/l por cada alcohólico que supere 11%

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<sub>2</sub> max: ≤ 200 mg/l para vinos con un contenido de azúcares ≤ 5 g/l ; ≤ 250 mg/l si el contenido es > 5g/l

\* Vinos con envejecimiento > 1año: acidez volátil max 14,33 mEq/l y aumenta 1mEq/l por cada alcohólico que supere 11%

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.

\* SO<sub>2</sub> 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/l y aumenta 1mEq/l por cada alcohólico que supere 11%

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*

## 1. Práctica de cultivo

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

## 2. 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 65 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

55,25 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**

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/vi\\_de\\_la\\_terra\\_formentera-690/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/vi_de_la_terra_formentera-690/)