JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína

(2023/C 116/14)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ([1]) do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Terras da Beira“

PGI-PT-02355

Datum podání žádosti: 22. 3. 2017

1. **Název, který má být zapsán**

Terras da Beira

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Víno (bílé, růžové a červené)*

Bílá vína jsou čirá, jasná a světle až slámově žlutá. Vyznačují se primárním aroma po bílém, tropickém a citrusovém ovoci; vína zrající v sudech mají vůni zralého ovoce. Mají ovocnou, kyselou a svěží chuť s minerálními tóny.

Růžová vína jsou čirá a světlá, s odstíny od červené a třešňově červené až po světle růžovou. Mají ovocnou vůni s nádechem červeného ovoce. Chuť mají ovocnou, kyselou a svěží s minerálními tóny.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Červená vína jsou čirá a jasná, s odstíny od světle červené až po cihlově červenou. Voní po červeném ovoci. Mají ovocnou, kyselou a svěží chuť s minerálními tóny.

Ostatní analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,0
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Šumivé víno (bílé, růžové a červené)*

Bílé šumivé víno má zelenavě bílý až slámově žlutý vzhled, je čiré, s jemnými dlouhotrvajícími bublinkami. Má primární aroma bílého a tropického ovoce a ovocnou, kyselou a svěží chuť, případně s vyzrálými tóny.

Šumivé růžové víno má třešňově červený až světle růžový vzhled, je čiré, s jemnými a dlouhotrvajícími bublinkami. Má primární aroma červeného ovoce a ovocnou, kyselou a svěží chuť, případně s vyzrálými tóny.

Šumivé červené víno má jasně červený až rubínově červený vzhled, je čiré, s jemnými a dlouhotrvajícími bublinkami. Má primární aroma červeného ovoce. Vyznačuje se ovocnou, kyselou a svěží chutí s případnými vyzrálými tóny.

Všechny analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Perlivé víno (bílé, červené a růžové)*

Bílé perlivé víno má zelenavě bílý až slámově žlutý vzhled, je čiré, s rychle vyprchávajícími bublinkami. Má primární aroma bílého a tropického ovoce a ovocnou, kyselou a svěží chuť.

Perlivé růžové víno má třešňově červený až světle růžový vzhled, je čiré, s rychle vyprchávajícími bublinkami. Má primární aroma červeného ovoce a ovocnou, kyselou a svěží chuť.

Perlivé červené víno je jasně červené až světle červené barvy, čiré, s rychle vyprchávajícími bublinkami. Má primární aroma červeného ovoce a ovocnou, kyselou a svěží chuť.

Všechny analytické vlastnosti odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

1. Víno – přirozený obsah alkoholu v % objemových – minimální úroveň

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Víno

Mošt vín, která mohou používat zeměpisné označení „Terras da Beira“, musí mít minimální přirozený obsah alkoholu 9 % objemových.

2. Technika produkce vína – růžová vína

Zvláštní enologický postup

Víno, šumivé víno a perlivé víno

Růžové víno se musí vyrábět postupem bez slupek nebo lehkým kvašením se slupkami.

3. Půdy a pěstební postupy

Pěstební postupy

Víno, šumivé víno a perlivé víno

Pěstební postupy používané na vinicích určených k výrobě vín s CHZO „Terras da Beira“ musí být pro danou oblast tradiční, nebo doporučené certifikačním orgánem.

Vinice určené k výrobě vín s CHZO „Terras da Beira“ musí být vysazeny na půdách těchto typů:

— humózní lithické břidlicové a žulové půdy,

— lithické žulové půdy,

— hnědé a červené středomořské břidlicové půdy.

b. *Maximální výnosy*

1. Víno (bílé a růžové), šumivé víno a perlivé víno:

90 hektolitrů na hektar

2. Víno (červené)

85 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast produkce zeměpisného označení „Terras da Beira“ zahrnuje:

— všechny farnosti ve všech obcích v okresu Castelo Branco,

— obce Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo (kromě farnosti Escalhão), Guarda, Manteigas, Meda (kromě farností Fonte Longa, Longroiva, Meda a Poço do Canto), Pinhel, Sabugal a Trancoso v okrese Guarda.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvar

Alvarelhão – Brancelho

Alvarinho

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto – Pedernã

Arinto-do-Interiér

Azal

Baga

Barcelo

Bastardo – Graciosa

Batoca – Alvaraça

Bical – Borrado-das-Moscas

Cabernet Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Camarate

Campanario

Castelão – João-de-Santarém(1); Periquita

Cercial – Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Chasselas

Códega-do-Larinho

Durif – Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires – Maria-Gomes

Folgasão – Terrantez

Folha de Figueira – Dona-Branca

Fonte Cal

Gewurztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Jaen – Mencía

Loureiro

Malvasia-Fina – Boal; Bual

Malvasia Fina Roxa

Malvasia Preta

Malvasia Rei

Marufo – Mourisco-Roxo

Merlot

Monvedro

Moreto

Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains

Mourisco

Nebbiolo

Petit-Bouschet

Petit-Verdot

Pilongo

Pinot-Blanc

Pinot-Noir

Português-Azul – Blauer-Portugieser

Rabigato

Rabo-de-Ovelha

Riesling

Rufete – Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon – Sauvignon-Blanc

Semillon

Sercial – Esgana-Cão

Sercialinho

Syrah – Shiraz

Síria – Roupeiro, Códega

Tamarez – Molinha

Terrantez

Tinta-Barroca

Tinta-Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Negra – Mole, Saborinho

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Fêmea

Touriga-Nacional

Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Tália – Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Uva-Cão

Verdejo

Verdelho

Verdial-Branco

Vinhão – Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Água-Santa

8. **Popis souvislostí**

Víno, šumivé víno a perlivé víno

Přírodní faktory:

Zeměpisná oblast „Terras da Beira“ se nachází ve středu a na severu vnitrozemí Portugalska a je nejvýše položenou vinařskou oblastí v Portugalsku, kde se vinná réva pěstuje v nadmořské výšce 300 až 750 metrů. Krajinu regionu formují zejména pohoří Estrela, Gardunha, Açor, Marofa a Malcata.

Na severu zeměpisné oblasti „Terras da Beira“ se rozkládají povodí řek Côa a Águeda a na jihu povodí řek Zêzere a Alto Tejo (horní Tejo).

Většina půd je žulového původu, zbytek tvoří převážně břidlicové půdy, a mezi těmito oběma typy se vyskytují křemenné sloje.

Podnebí v regionu je poměrně drsné, v zimě klesají teploty pod bod mrazu a léto je velmi horké a suché. Průměrný roční úhrn srážek se pohybuje mezi 400 a 700 mm/m^2, přičemž na srážky jsou bohaté převážně zimní a jarní měsíce. V tomto období je tak obvykle v půdě nadbytek vody. Naopak v létě téměř neprší. Červenec a srpen jsou nejsuššími měsíci v roce s průměrným úhrnem srážek menším než 10 mm/m^2.

Lidské faktory:

Tato rozlehlá oblast Portugalska, která byla kdysi nedílnou součástí římské Lusitanie (rok 25 př. n. l.), je odjakživa úzce spojena s vinicemi a výrobou vína. O velkém významu a důležitosti vína v této oblasti již od římských dob svědčí výskyt lisů vytesaných do žuly. K významnému rozvoji vinařství však došlo až na přelomu 12. a 13. století, a to díky mnichům z kláštera Santa Maria de Aguiar ve Figueira de Castelo Rodrigo.

Dlouholeté zkušenosti i novější poznatky ukazují, že vlastnosti vín jsou dány výběrem odrůd, které se v oblasti pěstují, a jejich dobrou adaptací na místní klima a půdu.

Specifické vlastnosti produktů spojených s danou zeměpisnou oblastí:

Bílá vína jsou svěží a aromatická, s výraznou kyselostí a mineralitou.

Růžová vína jsou ovocná, s minerálními, kyselými a svěžími tóny.

Červená vína jsou plná, svěží, kyselá a aromatická, s minerálními tóny a vůní červeného ovoce.

Šumivá vína jsou ovocná, kyselá a svěží a vyznačují se přítomností dlouhotrvajících bublinek.

Perlivá vína jsou ovocná, svěží a kyselá.

Příčinná souvislost:

Díky spojení půdních a klimatických faktorů a pro oblast typických odrůd vinné révy vznikají vína s charakteristickými vlastnostmi, která se vyznačují mineralitou, kyselostí a svěžestí.

Žulové půdy v oblasti dodávají zdejším vínům, perlivým vínům a šumivým vínům výraznou mineralitu.

Kvůli charakteru krajiny v regionu se víno musí pěstovat v horských oblastech, vinná réva tedy roste ve velkých nadmořských výškách. To zpomaluje proces zrání, který je důležitý pro vývoj fenolických sloučenin a aromatických prekurzorů obsažených v hroznech. V důsledku toho jsou vína, perlivá vína a šumivá vína aromatičtější.

Díky velkým teplotním rozdílům během dne a noci v létě (horké a suché dny a chladné noci) dozrávají hrozny pomalu a pozvolna. Výsledkem je nižší obsah přírodního cukru a přiměřený stupeň kyselosti, která dodává vínům, perlivým vínům a šumivým vínům z této oblasti charakteristickou svěžest.

Pro produkci hroznů, které dávají místním vínům, perlivým vínům a šumivým vínům jejich charakteristické vlastnosti, je zásadní lidský faktor, který spočívá jak v uchování tisícileté tradice, tak i ve výběru odrůd, které se nejlépe přizpůsobily podmínkám zeměpisné oblasti.

9. **Další základní podmínky**

Výroba mimo zeměpisnou oblast – odchylka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se výroby ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Je povoleno vyrábět vína s CHZO „Terras da Beira“ z hroznů vypěstovaných v této zeměpisné oblasti, ale zpracovaných mimo ni, pokud se vína vyrábějí v oblasti sousedící s oblastí „Terras da Beira“.

Všechna vína se zeměpisným označením „Terras da Beira“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

— Předchozí schválení označení. Etikety, které se budou používat na produktech se zeměpisným označením „Terras da Beira“, musí být nejprve předloženy ke schválení certifikačnímu orgánu.

— Ochranná známka musí být zapsána u INPI [Státní úřad průmyslového vlastnictví], ale není výlučná pro zeměpisné označení.

Odkaz na specifikaci produktu

http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html