C/2024/1740

26.2.2024 г.

Публикация на заявление за изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/1740)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Biscoitos“

PDO-PT-A1444-AM01

Дата на подаване на заявлението: 19.3.2017 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Данни относно заявителя*

Описание: Актуализиране на данните относно заявителя.

Основание: Данните относно заявителя са остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно има за цел да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — данни относно заявителя.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — данни относно заявителя.

2.2. *Данни относно заинтересованите страни*

Описание: Заличаване на данните относно заинтересованите страни.

Основание: Тъй като значението на „заинтересовани страни“ е било изтълкувано неправилно, в това поле по погрешка са били вписани данните относно заявителя. Съответно тази информация се заличава. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно има за цел да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — заинтересовани страни.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — заинтересовани страни.

2.3. *Данни относно контролните органи*

Описание: Актуализиране на данните относно контролните органи.

Основание: Данните относно контролните органи са остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно има за цел да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — данни относно контролните органи.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — данни относно контролните органи.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

2.4. *Информация за компетентните контролни органи*

Описание: Актуализиране на данните относно компетентните контролни органи

Основание: Данните относно компетентните контролни органи се остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно има за цел да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — данни относно компетентните контролни органи.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — данни относно компетентните контролни органи.

2.5. *Категория продукт — добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт*

Описание: Добавя се категорията „Вино“.

Основание: Целта на изменението е да се увеличи икономическата стойност на продукт, който вече съществува в района, като той бъде обхванат от ЗНП.

Този тип вино вече се произвежда от производители, които следват традиционните практики в района, и се отличава със своето качество и индивидуалност. С включването му в ЗНП „Biscoitos“ се признават неговото значение и качество, както и добавената стойност за производителите му.

Точки, изменени в единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.6. *Категория продукт — добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт*

Описание: Добавя се категорията „Пенливо вино“.

Основание: Целта на изменението е да се увеличи икономическата стойност на продукт, който вече съществува в района, като той бъде обхванат от ЗНП.

Този тип вино вече се произвежда от производители, които следват традиционните практики в района, и се отличава със своето качество и индивидуалност. С включването му в ЗНП „Biscoitos“ се признават неговото значение и качество, както и добавената стойност за производителите му.

Точки, изменени в единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.7. *Категория продукт — добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт*

Описание: Добавя се категорията „Вино от презряло грозде“.

Основание: Целта на изменението е да се увеличи икономическата стойност на продукт, който вече съществува в района, като той бъде обхванат от ЗНП.

Този тип вино вече се произвежда от производители, които следват традиционните практики в района, и се отличава със своето качество и индивидуалност. С включването му в ЗНП „Biscoitos“ се признават неговото значение и качество, както и добавената стойност за производителите му.

Точки, изменени в единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.8. *Описание на вината — категория „Ликьорно вино“*

Описание: Описанието на ликьорните вина се подобрява и изменя.

Основание: Тъй като беше преценено, че предишното описание на вината е общо и неясно, то следва да бъде изменено, за да се посочат характеристиките на вината със ЗНП „Biscoitos“. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила.

Точки, изменени в единния документ: „Описание на вината“ — категория „Ликьорно вино“

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Описание на вината“ — категория „Ликьорно вино“

2.9. *Винопроизводствени практики — максимални добиви*

Описание: Отмяна на изключението.

Основание: За този параметър е установено ясно и обективно изискване, което гарантира еднородност и предвидимост на производствените условия.

Точки, изменени в единния документ: „Винопроизводствени практики“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Винопроизводствени практики“.

2.10. *Винопроизводствени практики — енологични практики — всички категории*

Описание: Включване на ограничение за винопроизводството, приложимо за всички категории продукти: 85 % от общото количество мъст трябва да произхожда от основните сортове грозде, като останалата част може да произхожда от допълнителните сортове.

Основание: Съставянето на ограничен списък на сортовете грозде, които са от съществено значение за гарантиране на автентичността и отличителния характер на вината със ЗНП „Biscoitos“, е довело до определяне на минимален процент от общото количество мъст, която трябва да произхожда от тези основни сортове. Тъй като обаче допълнителните сортове също са сред традиционните сортове, отглеждани в географския район, разрешаването на използването им в ограничена степен не представлява заплаха за отличителния характер на вината със ЗНП „Biscoitos“.

Точки, изменени в единния документ: „Винопроизводствени практики“ — Ограничение, приложимо при винопроизводството.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Винопроизводствени практики“ — Ограничение, приложимо при винопроизводството.

2.11. *Основни сортове грозде — изпенение/привеждане в съответствие на списъка на сортовете*

Описание: Привеждане на сортовете грозде в съответствие с новия национален списък. Заличаване на сортовете Fernão-Pires, Generosa, Malvasia и Sercial. Сортове, които са станали допълнителни: Malvasia Fina (Boal) и Galego Dourado.

Основание: Списъкът на сортовете грозде, които могат да се използват за производство на вина в района Biscoitos, следва да се актуализира и да се приведе в съответствие с новата правна уредба, установена с националния списък на сортовете, подходящи за лозарство в Португалия.

Ограничението на сортовете, които могат да се използват, произтича от създаването на ограничен списък на сортовете, които са от съществено значение за гарантиране на автентичността и отличителния характер на вината със ЗНП „Biscoitos“. В резултат на този процес един сорт, който преди това е бил смятан за основен, е прехвърлен към списъка на допълнителните сортове.

Точки, изменени в единния документ: „Основни сортове грозде“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Основни сортове грозде“.

2.12. *Включване на допълнителни сортове грозде*

Описание: Определени са два допълнителни сорта — Malvasia Fina (Boal) и Galego Dourado, които са заличени от списъка на основните сортове.

Основание: Тъй като тези сортове са сред традиционните сортове, отглеждани в географския район, включването им като допълнителни сортове не представлява заплаха за отличителния характер на вината със ЗНП „Biscoitos“.

Точки, изменени в единния документ: Изменението не засяга единния документ.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Допълнителни сортове грозде“.

2.13. *Връзка с географския район — всички категории*

Описание: Описанието на връзката с географския район е подобрено и изменено.

Основание: Тъй като беше преценено, че предишното описание на връзката с географския район е общо и неясно, а такова описание следва да бъде включено и при новите категории продукти, съдържанието на тази точка беше преработено и бяха включени всички продуктови категории. По този начин съдържанието е по-точно, като е отчетен фактът, че връзката с географския район обхваща всички категории.

Точки, изменени в единния документ: „Връзка с географския район“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Връзка с географския район“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Biscoitos

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вина

3. Ликьорни вина

4. Пенливи вина

16. Вина от презряло грозде

4. **Описание на виното или вината**

1. Вина

Вината са с бледожълт до наситеножълт цвят и с аромат, който съчетава цитрусови и морски нотки с нюанси на тропически плодове. Вкусът им притежава подчертана соленост и минералност, изразена киселинност, умерено алкохолно съдържание и свеж послевкус.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

2. Ликьорни вина

Вината са с кехлибарен до кафяв цвят, със златисти отблясъци. Ликьорните вина са плътни и добре структурирани, като те обикновено са сухи или полусухи, макар че могат също да бъдат полусладки или сладки.

Техният букет се характеризира с нотки на костилкови плодове, като може да включва и нотки на мед, карамел и подправки. При стареенето в бъчви могат да се развият препечени и пушени аромати.

Вината имат богат вкус — от сух до средно сладък, с осезаема киселинност и соленост. Те са с плодов аромат (на костилкови плодове), като са възможни и нотки на сушени плодове, мед, карамел и подправки.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	16
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	30
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

3. Пенливи вина

Вината са с бледожълт до наситеножълт цвят и с аромат, който съчетава цитрусови и морски нотки с нюанси на тропически плодове. Вкусът им притежава подчертана соленост и минералност, изразена киселинност, умерено алкохолно съдържание и свеж послевкус.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4. Вина от презряло грозде

Те са с плодови аромати (на зрели плодове и костилкови плодове). В зависимост от реколтата могат да бъдат доловени и нотки на стафиди.

Стареенето води до появата на нотки на стафиди и конфитюр с лек превес на пикантния вкус.

При отпиване те са плътни, обемни, плодови и пикантни, с нотки на карамел, билки и сол и със свеж послевкус.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Основни енологични практики*

1. Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде — управление на лозята и почви

Методи на отглеждане

Гроздето, използвано за производството на лозаро-винарски продукти със ЗНП „Biscoitos“, трябва да произхожда от *vinhas estremes* (лозови парцели с ограничен брой дървета на хектар), където лозите се отглеждат в близост до земята чрез системи с чашовидна или кордонна формировка.

Лозите, предназначени за производството на лозаро-винарски продукти със ЗНП „Biscoitos“, трябва да бъдат отглеждани или засаждани в нехумусни литогенни почви и литосоли, разположени върху консолидиран субстрат от базалти или подобни на тях скали, андезити и трахити, които обикновено се образуват от неотдавна изтекла лава. Тези почви често се срещат в участъци с оголени скали и в някои случаи съдържат каменист материал.

2. Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде — традиционни практики

Ограничение, приложимо при винопроизводството

При производството на вина със ЗНП „Biscoitos“ трябва да се спазват разрешените от закона традиционни енологични методи и практики.

3. Вина — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 10 % об.

4. Пенливи вина — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст за основните вина на пенливите вина да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 9 % об.

5. Ликьорни вина — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст за ликьорните вина да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 12 % об.

6. Вина от презряло грозде — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст за вината от презряло грозде да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 15 % об.

7. Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде — сортове

Ограничение, приложимо при винопроизводството

При производството на вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде със ЗНП „Biscoitos“ 85 % от общото количество мъст трябва да произхожда от сортовете Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho и Terrantez do Pico.

Останалата част от общото количество мъст може да произхожда от сортовете Galego Dourado и Malvasia Fina/Boal.

8. Ликьорни вина — период на стареене

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Ликьорните вина със ЗНП „Biscoitos“ могат да се бутилират само след минимален период на стареене от 36 месеца.

9. Вина от презряло грозде — период на стареене

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Вината от презряло грозде със ЗНП „Biscoitos“ могат да се бутилират само след минимален период на стареене от 36 месеца.

6. *Максимални добиви*

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

70 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗНП „Biscoitos“ обхваща площи с надморска височина 100 m или по-малко, разположени в енорията Biscoitos в община Praia da Vitória.

7. **Основен винен сорт или сортове грозде**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Описание на връзката или връзките**

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

Данни за географския район

Тези данни се отнасят за вината, пенливите вина, ликьорните вина и вината от презряло грозде.

Природни фактори

Остров Терсейра е един от деветте Азорски острова. Името му е свързано с факта, че е третият Азорски остров, открит по време на португалските морски експедиции през XV век.

В северната част на острова се намира енорията Biscoitos — традиционен лозарски район, в който е разположен географският район на ЗНП „Biscoitos“. Наименованието „Biscoitos“ произхожда от черния базалт, който в района на Азорските острови е известен като *biscoito* по аналогия с твърдия двойно препечен хляб, който се е съхранявал добре при дългите пътувания по море по време на експедициите.

Терсейра има мек морски климат с умерени температури, които варират от 16 °C до 26 °C през лятото. Поради влиянието на Гълфстрийм температурата на морето също е умерена — средно между 14 °C и 22 °C.

През зимата слънцето грее средно около 3—4 часа на ден, а през лятото — около 6—8 часа. Средногодишната относителна влажност е около 79 %.

Валежите са постоянни през цялата година, но обикновено са по-силни и по-чести през зимата. През влажните месеци (от октомври до март) те надхвърлят 100 mm на месец.

Ветровете, образувани от сблъсъка на атлантическите въздушни маси, са важен аспект на климата поради влажността и солеността, които носят.

Нехумусните литогенни почви и литосолите са с вулканичен произход и са разположени върху консолидиран субстрат от базалти или подобни на тях скали, андезити и трахити, които обикновено се образуват от неотдавна изтекла лава. Тези почви често се срещат в участъци с оголени скали и съдържат каменист материал.

Човешки фактори

Лозарската традиция в Biscoitos датира от XV и XVI век, когато — с цената на изключителни усилия — местните жители сътворяват ландшафт, олицетворяващ връзката на района с лозята и виното.

Лозите се засаждат на места, защитени от влиянието на морето по естествен начин или посредством човешка намеса, което придава характерния им вид. С други думи, за да се осигури защита от атлантическите ветрове, участъците, в които са засадени лозите (познати като *curraletas*), се оформят чрез отстраняване на скали, които след това се използват за изграждане на разделителни зидове (*travessas*).

С отдалечаването от крайбрежието размерите на *curraletas* се увеличават, като в тях обикновено има между 6 и 10 дупки (наричани в района *covachos* или *caldeiras*). Дупките, чийто среден диаметър е около 70 cm, са изкопани в каменисти почви, което помага за защитата на лозите от солените ветрове през пролетта.

Специфични характеристики на продукта, свързани с географския район

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

Основните характеристики на вината, ликьорните вина, пенливите вина и вината от презряло грозде със ЗНП „Biscoitos“ се изразяват в тяхната минералност и соленост. Тези вина са свежи и умерено алкохолни, с плодов букет, ясно изразена киселинност и минерални нотки.

Връзка с географския район

Лозята в Biscoitos са засадени върху почви, които не са подходящи за селскостопанска дейност, тъй като не са особено плътни, не задържат добре влагата и са съставени от грубозърнест материал, който увеличава поглъщането и отразяването на топлината. В резултат на това са се обособили характерни условия за зреенето на гроздето и за развитието на ароматните съединения на съответните сортове, което води до производство на вина, пенливи вина и ликьорни вина с отличителни аромати.

В районите с повече оголени скали поглъщането и отразяването на топлината протичат още по-интензивно. Гроздето, отглеждано в такива условия, е с висока степен на зрялост и се използва за производството на вина от презряло грозде с плодови аромати — по-специално на зрели плодове и костилкови плодове.

Характерните минералност и соленост на вината, ликьорните вина, пенливите вина и вината от презряло грозде със ЗНП „Biscoitos“ са обусловени от вулканичните почви в съчетание със силното атлантическо влияние, дължащо се на местоположението на острова.

Човешкият фактор, спомогнал за съхраняването на вековните традиции, се проявява в оформянето на парцелите (*curraletas*), което е от съществено значение за защитата на лозята от атлантическите ветрове и за създаването на оптимална среда на отглеждане. По този начин се осигуряват подходящи условия за узряването на гроздето и се постига баланс на ароматите на произвежданите вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде. Ограниченият брой сортове лози, които са най-подходящи за условията на географския район, е решаващ и отличителен фактор за качествените характеристики на вината (вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде) от района и е отражение на натрупания през годините опит.

9. **Съществени допълнителни условия**

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

Правна рамка:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Оценка на етикетирането преди пускане на пазара.

Търговското наименование трябва да фигурира върху етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html