C/2024/1740

26.2.2024

**Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(C/2024/1740)

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.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

**„Biscoitos“**

**PDO-PT-A1444-AM01**

**Datum podání žádosti: 19. 3. 2017**

1. **Použitelné předpisy**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. **Popis a důvody změny**

2.1. *Informace o žadateli*

Popis: Aktualizace informací o žadateli.

Důvody: Informace o žadateli jsou zastaralé, a proto je třeba je aktualizovat. Tato změna je nezbytná pro sladění jednotného dokumentu a specifikace produktu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Další informace“ – údaje o žadateli.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Další informace“ – údaje o žadateli.

2.2. *Informace o zúčastněných stranách*

Popis: Odstranění informací o zúčastněných stranách.

Důvody: Jelikož byl význam pojmu „zúčastněné strany“ vykládán nesprávně, byly údaje žadatele do tohoto pole vloženy omylem. Tyto informace byly proto odstraněny. Tato změna je nezbytná pro sladění jednotného dokumentu a specifikace produktu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Další informace“ – zúčastněné strany.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Další informace“ – zúčastněné strany.

2.3. *Informace o kontrolních subjektech*

Popis: Aktualizace informací o kontrolních subjektech.

Důvody: Informace o kontrolních subjektech jsou zastaralé, a proto je třeba je aktualizovat. Tato změna je nezbytná pro sladění jednotného dokumentu a specifikace produktu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Další informace“ – údaje o kontrolních subjektech.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Další informace“ – údaje o kontrolních subjektech.

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

2.4. *Informace o příslušných kontrolních orgánech*

Popis: Aktualizace informací o příslušných kontrolních orgánech.

Důvody: Informace o příslušných kontrolních orgánech jsou zastaralé, a proto je třeba je aktualizovat. Tato změna je nezbytná pro sladění jednotného dokumentu a specifikace produktu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Další informace“ – údaje o příslušných kontrolních orgánech.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Další informace“ – údaje o příslušných kontrolních orgánech.

2.5. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie výrobků z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie „víno“.

Důvody: Tato změna slouží ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, a to jeho uznáním v rámci CHOP.

Tento druh vína, který se vyznačuje svou jakostí a jedinečností, již producenti vyrábějí v souladu s tradičními postupy regionu. Zahrnutím do CHOP „Biscoitos“ se tedy uznává jeho význam a jakost, jakož i přidaná hodnota pro producenty.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.6. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie výrobků z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie „šumivé víno“.

Důvody: Tato změna slouží ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, a to jeho uznáním v rámci CHOP.

Tento druh vína, který se vyznačuje svou jakostí a jedinečností, již producenti vyrábějí v souladu s tradičními postupy regionu. Zahrnutím do CHOP „Biscoitos“ se tedy uznává jeho význam a jakost, jakož i přidaná hodnota pro producenty.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.7. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie výrobků z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie „víno z přezrálých hroznů“.

Důvody: Tato změna slouží ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, a to jeho uznáním v rámci CHOP.

Tento druh vína, který se vyznačuje svou jakostí a jedinečností, již producenti vyrábějí v souladu s tradičními postupy regionu. Zahrnutím do CHOP „Biscoitos“ se tedy uznává jeho význam a jakost, jakož i přidaná hodnota pro producenty.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Kategorie výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.8. *Popis vín – kategorie „likérové víno“*

Popis: Popis likérových vín byl vylepšen a pozměněn.

Důvody: Vzhledem k tomu, že předchozí popis vín se ukázal jako příliš obecný a neurčitý, měl by být pozměněn tak, aby uváděl vlastnosti spojené s víny s CHOP „Biscoitos“. Tato změna je nezbytná, aby se jednotný dokument a specifikace produktu uvedly do souladu s platnými pravidly.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Popis vín“ – kategorie „likérová vína“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Popis vín“ – kategorie „likérová vína“.

2.9. *Enologické postupy – maximální výnosy*

Popis: Zrušení výjimky.

Důvody: Pro tento parametr byl stanoven jasný a objektivní požadavek, čímž se zaručuje jednotnost a předvídatelnost výrobních podmínek.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Postupy vinifikace“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Postupy vinifikace“.

2.10. *Vinařské postupy – enologické postupy – všechny kategorie*

Popis: Zařazení omezení týkajícího se výroby, které se vztahuje na všechny kategorie produktů: 85 % celkového objemu moštu musí pocházet z hlavních moštových odrůd, zatímco zbytek může pocházet z odrůd vedlejších.

Důvody: Vytvoření omezeného seznamu moštových odrůd, které jsou nezbytné pro zaručení autenticity a příznačného charakteru vín s CHOP „Biscoitos“, vedlo k tomu, že byl vymezen minimální procentní podíl z celkového objemu moštu, který musí pocházet z těchto hlavních moštových odrůd. Protože však vedlejší odrůdy patří rovněž k tradičním odrůdám pěstovaným v dané zeměpisné oblasti, nenarušuje se jejich použitím v omezeném rozsahu příznačný charakter vín s CHOP „Biscoitos“.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Vinařské postupy“ – Omezení týkající se výroby.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Vinařské postupy“ – Omezení týkající se výroby.

2.11. *Hlavní moštové odrůdy – úprava/sladění seznamu odrůd*

Popis: Sladění moštových odrůd s novým vnitrostátním seznamem. Odstranění odrůd Fernão-Pires, Generosa, Malvasia a Sercial. Odrůdy, které se staly vedlejšími odrůdami: Malvasia Fina (Boal) a Galego Dourado.

Důvody: Seznam moštových odrůd, které lze použít k výrobě vína v regionu Biscoitos, by měl být aktualizován a uveden do souladu s novým právním rámcem, který je tvořen vnitrostátním seznamem odrůd vhodných k pěstování vína v Portugalsku.

K omezení povolených odrůd došlo v důsledku vytvoření omezeného seznamu odrůd, které jsou nezbytné k tomu, aby byla zaručena autenticita a příznačný charakter vín s CHOP „Biscoitos“. V této souvislosti byla jedna odrůda, která byla dříve považována za hlavní odrůdu, přesunuta do seznamu vedlejších odrůd.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Hlavní moštové odrůdy“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Hlavní moštové odrůdy“.

2.12. *Zařazení vedlejších moštových odrůd*

Popis: Byly stanoveny dvě vedlejší odrůdy, a to Malvasia Fina (Boal) a Galego Dourado, které byly odstraněny ze seznamu hlavních odrůd.

Důvody: Protože tyto odrůdy patří mezi tradiční odrůdy pěstované v dané zeměpisné oblasti, nenarušuje se jejich zařazením na seznam vedlejších odrůd příznačný charakter vín s CHOP „Biscoitos“.

Body změněné v jednotném dokumentu: Změna nemá vliv na jednotný dokument.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Vedlejší moštové odrůdy“.

2.13. *Souvislost se zeměpisnou oblastí – všechny kategorie*

Popis: Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl vylepšen a změněn.

Důvody: Vzhledem k tomu, že předchozí popis souvislosti se zeměpisnou oblastí se ukázal jako příliš obecný a neurčitý a souvislost by měla být popsána i u nových kategorií produktů, byl obsah tohoto bodu revidován a byly do něj zahrnuty všechny kategorie produktů. Tím se obsah upřesnil a zohlednila se skutečnost, že souvislost se zeměpisnou oblastí zahrnuje všechny kategorie.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Biscoitos

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

16. Víno z přezrálých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

1. Vína

Vína jsou světle až intenzivně žluté barvy s vůní, v níž se snoubí tóny citrusových plodů a moře s nádechem tropického ovoce. Na patře mají výraznou slanost a minerálnost, výraznější kyselinu, jsou mírně alkoholická a zanechávají svěží dochuť.

Ostatní analytické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 11 |
| Minimální celková kyselost | 46,6 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | 18 |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 250 |

2. Likérová vína

Vína jsou jantarové až hnědé barvy, se zlatými odlesky. Likérová vína jsou plná a mají dobrou strukturu. Zpravidla jde o suchá nebo polosuchá vína, mohou však být i polosladká nebo sladká.

Jejich vůně se vyznačuje tóny peckového ovoce a může také obsahovat tóny medu, karamelu a koření. Zrání v sudech může vést k páleným a kouřovým vůním.

Vyznačují se bohatou chutí, která se pohybuje od suché až po polosladkou, se zřetelnou kyselostí a slaností. Jsou to ovocná vína (peckové ovoce), která mohou mít také tóny sušeného ovoce, medu, karamelu a koření.

Ostatní analytické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 16 |
| Minimální celková kyselost | 46,6 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | 30 |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 200 |

3. Šumivá vína

Vína jsou světle až intenzivně žluté barvy s vůní, v níž se snoubí tóny citrusových plodů a moře s nádechem tropického ovoce. Na patře mají výraznou slanost a minerálnost, výraznější kyselinu, jsou mírně alkoholická a zanechávají svěží dochuť.

Ostatní analytické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 11,5 |
| Minimální celková kyselost | 46,6 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | 18 |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 185 |

4. Vína z přezrálých hroznů

Jde o vína s ovocnou vůní zralého ovoce a peckovin. V některých letech mohou vykazovat tóny rozinek.

Se zráním se vytvářejí tóny rozinek a džemu, do popředí se dostávají tóny koření.

V chuti jsou hutná, plná, ovocná a kořenitá s tóny karamelu, aromatických bylin a soli a se svěžím závěrem.

Ostatní analytické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 12 |
| Minimální celková kyselost | 46,6 miliekvivalentu na litr |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | 18 |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | 250 |

5. **Vinařské postupy**

a. *Základní enologické postupy*

1. Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů – obhospodařování vinic a půdy

Pěstební postupy

Hrozny použité k výrobě vín s CHOP „Biscoitos“ musí pocházet z *vinhas estremes* (vinařské parcely s omezeným počtem keřů na hektar), na nichž se réva pěstuje tak, aby rostla blízko u země, a je vedena způsobem zvaným gobelet nebo s využitím kordonu.

Réva určená k výrobě vín s CHOP „Biscoitos“ musí růst nebo být vysazena na nehumózních litozemích a litosolech spočívajících na zpevněném podloží z čediče nebo podobných hornin, jako jsou andezit a trachyt, zpravidla vytvořených recentními lávami. Tyto půdy se často vyskytují na místech, kde skalní podloží vystupuje na povrch, někdy jsou v půdě kameny.

2. Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů – tradiční postupy

Omezení týkající se výroby

Při výrobě vín s CHOP „Biscoitos“ musí být dodrženy zákonem povolené tradiční enologické metody a postupy.

3. Vína – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Omezení týkající se výroby

Používané mošty musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu 10 % objemových.

4. Šumivá vína – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Omezení týkající se výroby

Mošty používané na základní vína určená na výrobu šumivých vín musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu nejméně 9 % objemových.

5. Likérová vína – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Omezení týkající se výroby

Mošty používané na likérová vína musí mít potenciální přirozený obsah alkoholu nejméně 12 % objemových.

6. Vína z přezrálých hroznů – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Omezení týkající se výroby

Mošty používané na vína z přezrálých hroznů musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu 15 % objemových.

7. Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů – odrůdy

Omezení týkající se výroby

Při výrobě vín, šumivých vín, likérových vín a vín z přezrálých hroznů s CHOP „Biscoitos“ musí 85 % celkového objemu moštu pocházet z odrůd Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho a Terrantez do Pico.

Zbytek celkového objemu moštu může pocházet z odrůd Galego Dourado a Malvasia Fina/Boal.

8. Likérová vína – doba zrání

Omezení týkající se výroby

Likérová vína s CHOP „Biscoitos“ smí být plněna do lahví až po uplynutí minimální doby zrání 36 měsíců.

9. Vína z přezrálých hroznů – doba zrání

Omezení týkající se výroby

Vína z přezrálých hroznů s CHOP „Biscoitos“ smí být plněna do lahví až po uplynutí minimální doby zrání 36 měsíců.

b. *Maximální výnosy*

Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast CHOP „Biscoitos“ zahrnuje oblasti ležící v nadmořské výšce do 100 m, které se nacházejí v obci Biscoitos (obvod Praia da Vitória).

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Popis souvislostí**

*Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů*

Informace o zeměpisné oblasti:

Tyto informace se vztahují na vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů.

Přírodní faktory

Ostrov Terceira je jedním z devíti Azorských ostrovů. Své jméno dostal podle toho, že byl portugalskými mořeplavci v 15. století objeven jako třetí v pořadí.

Na severu ostrova se nachází obec Biscoitos, tradiční vinařská oblast, v níž leží zeměpisná oblast CHOP „Biscoitos“. Název Biscoitos je odvozen ze slova „*biscoito*“, jímž se na Azorách označuje černý čedič podle tvrdého, dvakrát pečeného chleba, který se v dobách zámořských objevů na dlouhých plavbách po moři nekazil.

Ostrov Terceira má mírné přímořské podnebí s mírnými letními teplotami v rozmezí od 16 °C do 26 °C. Vlivem Golfského proudu jsou vyšší i teploty mořské vody – pohybuji se v průměru od 14 °C do 22 °C.

Průměrná délka slunečního svitu v zimě dosahuje okolo 3 až 4 hodin a v létě okolo 6 až 8 hodin. Průměrná roční relativní vlhkost je přibližně 79 %.

Srážky se vyskytují rovnoměrně během celého roku, obecně jsou však vydatnější a častější v zimě. V měsících s největším množstvím srážek (říjen až březen) je úhrn srážek vyšší než 100 mm.

Důležitým podnebným faktorem je vítr, který vzniká při střetávání vzdušných mas proudících od Atlantiku a na ostrovy přináší vlhkost a slanost.

Nehumózní litozemě a litosoly jsou sopečného původu a spočívají na zpevněném podloží z čediče nebo podobných hornin, jako jsou andezit a trachyt, zpravidla vytvořených recentními lávami. Tyto půdy se často vyskytují na místech, kde skalní podloží vystupuje na povrch, v půdě bývají kameny.

Lidské faktory

Vinařská tradice oblasti Biscoitos pochází z 15. a 16. století, kdy se místním obyvatelům za téměř nadlidského úsilí podařilo vytvořit kulturní krajinu charakteristickou pěstováním vinné révy a výrobou vína.

Vinná réva se vysazuje na místech, která jsou chráněna před vlivem moře buď přirozeně, nebo pomocí zábran vytvořených člověkem, které zde mají jedinečnou podobu. Aby byly parcely, na nichž se vinná réva vysazuje (tzv. *curraletas*), chráněny před větrem vanoucím od Atlantiku, sesbírají se na nich kameny a ty se použijí k výstavbě nízkých zídek (*travessas*), které jednotlivá políčka ohraničují.

Čím jsou *curraletas* dál od moře, tím jsou větší, a obvykle se na nich nachází šest až deset prohlubní (místní je také označují jako *covachos* či *caldeiras*). Tyto prohlubně mají průměr přibližně 70 cm a vykopávají se do kamenitého podloží, aby byla vinná réva chráněna před slanými jarními větry.

Specifické vlastnosti produktu spojené s danou zeměpisnou oblastí:

Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů

Mezi hlavní zvláštnosti vín, likérových vín, šumivých vín a vín z přezrálých hroznů s CHOP „Biscoitos“ patří mineralita a slanost. Jsou to svěží, mírně alkoholická vína s vůní připomínající ovoce, výraznou kyselostí a minerálními tóny.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Vinohrady oblasti Biscoitos jsou vysázeny v půdách, které nejsou vhodné k obdělávání, neboť se vyznačují malou mocností a nízkou schopností zadržovat vláhu. Jsou také tvořeny hrubým materiálem, který zvyšuje schopnost půdy zadržovat teplo a následně ho vyzařovat. Díky těmto zvláštním podmínkám pro dozrávání hroznů a vývoj aromatických sloučenin moštových odrůd lze vyrábět vína, šumivá vína a likérová vína s charakteristickými aromaty.

V některých skalnatějších oblastech jsou absorpce a odraz tepla ještě intenzivnější. To umožňuje produkci hroznů s vysokým stupněm zralosti, které se používají na výrobu vín z přezrálých hroznů – vyznačují se ovocnou vůní, zvláště po zralém ovoci a peckovinách.

Sopečné půdy spolu se silným vlivem Atlantiku, který je dán polohou ostrova, dodávají vínům, likérovým vínům, šumivým vínům a vínům z přezrálých hroznů s CHOP „Biscoitos“ charakteristickou minerálnost a slanost.

Výsledkem působení lidských faktorů – zachování staletých tradic – jsou místní parcely (*curraletas*), které byly založeny na ochranu vinic před atlantickými větry a k vytvoření optimálního prostředí pro růst. Vznikají tak ideální podmínky pro zrání hroznů a vyvážený poměr aromat u vyráběných vín, šumivých vín, likérových vín a vín z přezrálých hroznů. Rozhodujícím a určujícím faktorem pro jakostní vlastnosti vín této oblasti (vín, šumivých vín, likérových vín a vín z přezrálých hroznů) je velmi omezený počet odrůd révy, které jsou nejvhodnější pro podmínky dané zeměpisné oblasti a současně odrážejí dlouholeté odborné zkušenosti místních vinařů.

## 9. **Další základní podmínky**

*Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů*

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování.

Popis podmínek:

Posouzení označení před uvedením na trh.

Na etiketě musí být uveden název značky.

**Odkaz na specifikaci produktu**

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