C/2024/1740

26.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/1740)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

"Biscoitos"

PDO-PT-A1444-AM01

Ansøgningsdato: 19.3.2017

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Oplysninger om ansøgeren*

Beskrivelse: Ajourføring af oplysningerne om ansøgeren.

Begrundelse: Oplysningerne om ansøgeren er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Andre oplysninger" — "Oplysninger om ansøgeren".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Andre oplysninger" — "Oplysninger om ansøgeren".

2.2. *Oplysninger om interessenterne*

Beskrivelse: Oplysninger om interessenterne er blevet slettet.

Begrundelse: Eftersom betydningen af "interessenter" blev fortolket forkert, var oplysningerne om ansøgeren fejlagtigt blevet medtaget i dette felt. Derfor er disse oplysninger blevet slettet. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Andre oplysninger" — "Interessenter".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Andre oplysninger" — "Interessenter".

2.3. *Oplysninger om kontrolorganerne*

Beskrivelse: Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganerne.

Begrundelse: Oplysningerne om kontrolorganerne er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Andre oplysninger" — "Oplysninger om kontrolorganerne".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Andre oplysninger" — "Oplysninger om kontrolorganerne".

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder*

Beskrivelse: Ajourføring af oplysningerne om de kompetente tilsynsmyndigheder.

Begrundelse: Oplysningerne om de kompetente tilsynsmyndigheder er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Andre oplysninger" — "Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Andre oplysninger" — "Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder".

2.5. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Kategorien "vin" er blevet tilføjet.

Begrundelse: Denne ændring tager sigte på at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne vintype fremstilles allerede af producenterne i henhold til regionens traditionelle metoder og er kendt for sin kvalitet og sit særpræg. Ved at medtage den under den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" anerkender man således dens betydning og kvalitet samt merværdien for dens producenter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

2.6. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Kategorien "mousserende vin" er blevet tilføjet.

Begrundelse: Denne ændring tager sigte på at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne vintype fremstilles allerede af producenterne i henhold til regionens traditionelle metoder og er kendt for sin kvalitet og sit særpræg. Ved at medtage den under den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" anerkender man således dens betydning og kvalitet samt merværdien for dens producenter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

2.7. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Kategorien "vin af overmodne druer" er blevet tilføjet.

Begrundelse: Denne ændring tager sigte på at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne vintype fremstilles allerede af producenterne i henhold til regionens traditionelle metoder og er kendt for sin kvalitet og sit særpræg. Ved at medtage den under den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" anerkender man således dens betydning og kvalitet samt merværdien for dens producenter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

2.8. *Beskrivelse af vinen/vinene — kategorien "hedvin"*

Beskrivelse: Beskrivelsen af hedvinene er blevet forbedret og ændret.

Begrundelse: Da den tidligere beskrivelse af vinene blev anset for at være generel og vag, er det nødvendigt at ændre den, så den medtager kendetegnene ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos". Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Beskrivelse af vinen/vinene" — kategorien "hedvin".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Beskrivelse af vinen/vinene" — kategorien "hedvin".

2.9. *Vinfremstillingsmetoder — maksimale udbytter*

Beskrivelse: Undtagelsen udgår.

Begrundelse: Der er fastlagt et klart og objektivt krav for denne parameter, hvilket sikrer ensartethed og forudsigelighed i produktionsbetingelserne.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Vinfremstillingsmetoder".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Vinfremstillingsmetoder".

2.10. *Vinfremstillingsmetoder — ønologiske fremgangsmåder — alle kategorier*

Beskrivelse: Medtagelse af en restriktion vedrørende vinfremstillingen, som gælder for alle produktkategorier: 85 % af den samlede mængde most skal stamme fra de primære druesorter, mens resten kan stamme fra sekundære druesorter.

Begrundelse: Udarbejdelsen af en begrænset liste over druesorter, som er vigtige for at sikre autenticiteten og særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos", har ført til fastsættelsen af en minimumsprocentdel for den samlede mængde most, der skal stamme fra disse primære sorter. Eftersom de sekundære sorter imidlertid også hører til de traditionelle sorter, der dyrkes i det geografiske område, går tilladelsen til at anvende dem i begrænset omfang ikke ud over særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos".

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Vinfremstillingsmetoder" — "Restriktion vedrørende vinfremstillingen".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Vinfremstillingsmetoder" — "Restriktion vedrørende vinfremstillingen".

2.11. *Primære druesorter — ændring/tilpasning af listen over sorter*

Beskrivelse: Druesorterne tilpasses til den nye nationale liste. Sorterne Fernão-Pires, Generosa, Malvasia og Sercial udgår. Sorter, som er blevet sekundære sorter: Malvasia Fina (Boal) ogg Galego Dourado.

Begrundelse: Listen over druesorter, der kan anvendes til at fremstille vin i regionen Biscoitos, skal opdateres og bringes i overensstemmelse med det nye retsgrundlag, som den nationale liste over sorter, der er egnede til vinfremstilling i Portugal, udgør.

Restriktionen for de sorter, der kan anvendes, skyldes etableringen af en begrænset liste over sorter, som er vigtige for at sikre autenticiteten og særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos". Denne proces har også resulteret i, at en sort, der tidligere blev betragtet som en primær druesort, er blevet flyttet til listen over sekundære druesorter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Primær(e) druesort(er)".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Primær(e) druesort(er)".

2.12. *Medtagelse af sekundære druesorter*

Beskrivelse: Der er medtaget to sekundære druesorter, nemlig Malvasia Fina (Boal) og Galego Dourado, som er blevet flyttet fra listen over primære druesorter.

Begrundelse: Eftersom disse sorter hører til de traditionelle sorter, der dyrkes i det geografiske område, går deres medtagelse som sekundære druesorter ikke ud over særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos".

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: Enhedsdokumentet berøres ikke.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Sekundære druesorter".

2.13. *Tilknytning til det geografiske område — alle kategorier*

Beskrivelse: Beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område er blevet forbedret og ændret.

Begrundelse: Eftersom den tidligere beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område blev anset for at være generel og vag, og eftersom tilknytningen også skal beskrives for de nye produktkategorier, er indholdet i dette punkt blevet ændret, og alle produktkategorier er blevet medtaget. Indholdet er således gjort mere præcist, og der er taget hensyn til, at tilknytningen til det geografiske område dækker alle kategorier.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: "Tilknytning til det geografiske område".

Ændrede punkter i produktspecifikationen: "Tilknytning til det geografiske område".

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Biscoitos

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vin

Vinene har en lysegul til kraftig gul farve og en aroma, der kombinerer citrusnoter og marine noter med et strejf af tropisk frugt. I munden har de en markant saltsmag og mineralitet, et udtalt syreindhold, et moderat alkoholindhold og en frisk eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

2. Hedvin

Vinene er ravfarvede til brune med gyldne reflekser. Hedvinene er fyldige og velstrukturerede, og de er som regel tørre eller halvtørre, men kan også være halvsøde eller søde.

Deres bouquet er kendetegnet ved noter af stenfrugter og kan også omfatte noter af honning, karamel og krydderier. Lagring på fade kan give ristede aromaer og røgaromaer.

De har en rig smag, der går fra tør til halvsød, samt et udtalt syreindhold og en udtalt saltsmag. Det er frugtagtige vine (stenfrugter), som også kan have noter af tørret frugt, honning, karamel og krydderier.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	16
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

3. Mousserende vin

Vinene har en lysegul til kraftig gul farve og en aroma, der kombinerer citrusnoter og marine noter med et strejf af tropisk frugt. I munden har de en markant saltsmag og mineralitet, et udtalt syreindhold, et moderat alkoholindhold og en frisk eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4. Vin af overmodne druer

Vinene har frugtagtige aromaer af moden frugt og stenfrugter. Nogle år har de noter af rosiner.

Lagringen giver dem noter af rosiner og marmelade, og de krydrede noter træder en smule i forgrunden.

I munden er de koncentrerede, fyldige, frugtagtige og krydrede, og de har noter af karamel, aromatiske urter og salt samt en frisk eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer — forvaltning af vindyrkningsarealerne og jordbunden

Dyrkningsmetoder

Druer, der anvendes til fremstilling af vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos", skal stamme fra *vinhas estremes* (vindyrkningsparceller med et begrænset antal træer pr. hektar), hvor vinstokkene beskæres, så de vokser tæt på jorden, ved hjælp af gobelet- eller cordonsystemer.

Vinstokke beregnet til fremstilling af vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" skal vokse på eller være plantet på ikkehumusholdige lithisk jord og lithosoler, som ligger på en konsolideret undergrund af basalt eller lignende klipper, andesitter og trakytter, der som regel er dannet af nyere lavastrømme. Denne jordbund forekommer ofte i forbindelse med klippefremspring og indeholder undertiden stenet materiale.

2. Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer — traditionelle fremgangsmåder

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

De traditionelle ønologiske metoder og fremgangsmåder, der er tilladt i lovgivningen, skal følges ved fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos".

3. Vine — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 10 %.

4. Mousserende vine — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most til basisvinene til de mousserende vine skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 9 %.

5. Hedvine — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most til hedvinene skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 12 %.

6. Vine af overmodne druer — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most til vine af overmodne druer skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 15 %.

7. Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer — druesorter

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Ved fremstillingen af vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" skal 85 % af den samlede mængde most stamme fra druesorterne Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho og Terrantez do Pico.

Resten af den samlede mængde most kan stamme fra sorterne Galego Dourado og Malvasia Fina/Boal.

8. Hedvine — lagringsperiode

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Hedvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" må først aftappes efter en minimal lagringsperiode på 36 måneder.

9. Vine af overmodne druer — lagringsperiode

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" må først aftappes efter en minimal lagringsperiode på 36 måneder.

b. *Maksimale udbytter*

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

70 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" omfatter områder med en højde på maksimalt 100 m over havets overflade i sognet Biscoitos i kommunen Praia da Vitória.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Arinto dos Açores — Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina — Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

Oplysninger om det geografiske område:

Disse oplysninger gælder for vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer.

Naturlige faktorer

Øen Terceira er en af Azorernes ni øer. Dens navn skyldes, at det var den tredje af Azorernes øer, der blev opdaget under de portugisiske sørejser i det 15. århundrede.

I den nordlige del af øen ligger sognet Biscoitos, som er et traditionelt vindyrkningsområde, hvor det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" er beliggende. Navnet "Biscoitos" stammer fra sort basalt (der på Azorerne kaldes "*biscoito*") på samme måde som det hårde, dobbeltbagte brød, der kunne modstå lange sejladser til søs på tidspunktet for opdagelsen.

Terceira har et tempereret kystklima med milde temperaturer, der går fra 16 °C til 26 °C om sommeren. Golfstrømmens indflydelse betyder, at havtemperaturen også er mild og har en gennemsnitstemperatur på mellem 14 °C og 22 °C.

Der er som regel omkring 3-4 solskinstimer om dagen om vinteren og omkring 6-8 timer om sommeren. Den årlige gennemsnitlige relative luftfugtighed er ca. 79 %.

Nedbøren falder jævnt hele året, men er generelt kraftigere og hyppigere om vinteren. I de vådeste måneder (fra oktober til marts) overstiger nedbørsmængden 100 mm om måneden.

Vinden, der skyldes sammenstødet mellem luftmasser fra Atlanterhavet, er et vigtigt aspekt af klimaet på grund af den luftfugtighed og saltholdighed, den medfører.

Den ikkehumusholdige lithiske jord og lithosolerne er af vulkansk oprindelse og ligger på en konsolideret undergrund af basalt eller lignende klipper, andesitter og trakytter, der som regel er dannet af nyere lavastrømme. Denne jordbund forekommer ofte i forbindelse med klippefremspring og indeholder stenet materiale.

Menneskelige faktorer

Vindyrkningstraditionen i Biscoitos går tilbage til det 15. og 16. århundrede, hvor lokalbefolkningen gjorde en kolossal indsats for at skabe et landskab, hvis identitet var baseret på vinstokke og vin.

Vinstokkene plantes på steder, hvor de er naturligt beskyttet mod påvirkningen fra havet, eller de bliver beskyttet ved en særlig form for menneskelig indsats. For at beskytte dem mod vinden fra Atlanterhavet anlægges de parceller, hvor vinstokkene plantes (de såkaldte *curraletas*), nemlig ved at fjerne stenene og derefter anvende stenene til at bygge skillevægge (*travessas*).

Disse *curraletas* bliver en smule større, jo længere de ligger fra kystlinjen, og de omfatter normalt mellem 6 og 10 huller (der lokalt også er kendt som *covachos* eller *caldeiras*). Hullerne, der har en gennemsnitlig diameter på ca. 70 cm, udgraves i stenet jord, hvilket er med til at beskytte vinstokkene mod de saltholdige vinde om foråret.

Særlige produktkendetegn, som kan tilskrives det geografiske område:

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

Et af de vigtige særlige kendetegn for vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" er mineraliteten og saltsmagen. Det er friske vine med et moderat alkoholindhold, en bouquet, der leder tankerne hen på frugt, et udtalt syreindhold og mineralske noter.

Tilknytning til det geografiske område:

Vindyrkningsarealerne i Biscoitos ligger på jord, der ikke er velegnet til dyrkning, eftersom den ikke er særlig tyk, har en lav vandbindingsevne og består af groft materiale, der øger varmeabsorptionen og -refleksionen. Dette skaber særlige betingelser for druernes modning og udviklingen af druesorternes aromatiske forbindelser, hvilket giver vine, mousserende vine og hedvine med særlige aromaer.

I nogle områder, hvor der er flere klippefremspring, er varmeabsorptionen og -refleksionen endnu større. Dette gør det muligt at producere druer med en høj modningsgrad, som anvendes til at fremstille vine af overmodne druer med frugtagtige aromaer, navnlig aromaer af moden frugt og stenfrugter.

Den vulkanske jord giver sammen med den kraftige påvirkning fra Atlanterhavet som følge af øens beliggenhed vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Biscoitos" deres karakteristiske mineralitet og saltsmag.

Den menneskelige faktor, hvor man har bevaret traditionerne i flere hundrede år, kommer til udtryk i opførelsen af parceller (*curraletas*), som er afgørende for at beskytte vinstokkene mod vinden fra Atlanterhavet og for at skabe det bedste vækstmiljø. Dette spiller en vigtig rolle, når det gælder om at sikre de rette betingelser for druernes modning, og det bidrager til at skabe en balance i aromaerne i de fremstillede vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer. Det meget begrænsede antal druesorter, der er mest velegnede til forholdene i det geografiske område, er en afgørende og karakteristisk faktor for kvalitetsegenskaberne ved områdets vine (vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer) og et udtryk for den ekspertise, der er opbygget gennem årene.

9. **Andre vigtige betingelser**

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning.

Beskrivelse af betingelsen:

Vurdering af mærkningen inden markedsføring.

Mærkenavnet skal være angivet i mærkningen.

Link til produktspecifikationen

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