C/2024/1740

26.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/1740)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Biscoitos“

PDO-PT-A1444-AM01

Datum der Antragstellung: 19.3.2017

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. *Angaben zum Antragsteller*

Beschreibung: Aktualisierung der Angaben zum Antragsteller.

Begründung: Die Angaben zum Antragsteller sind veraltet und müssen daher aktualisiert werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben“ – Angaben zum Antragsteller.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Sonstige Angaben“ – Angaben zum Antragsteller.

2.2. *Angaben zu den interessierten Kreisen*

Beschreibung: Streichung der Angaben zu den interessierten Kreisen.

Begründung: Da der Begriff „interessierte Kreise“ falsch interpretiert wurde, wurden irrtümlich die Angaben des Antragstellers in dieses Feld eingetragen. Diese Angabe wurde daher gestrichen. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben“ – interessierte Kreise.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Sonstige Angaben“ – interessierte Kreise.

2.3. *Angaben zu den Kontrollstellen*

Beschreibung: Aktualisierung der Angaben zu den Kontrollstellen.

Begründung: Die Angaben zu den Kontrollstellen sind veraltet und müssen daher aktualisiert werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den Kontrollstellen.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den Kontrollstellen.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

2.4. *Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden*

Beschreibung: Aktualisierung der Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden.

Begründung: Die Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden sind veraltet und müssen daher aktualisiert werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben" – Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Sonstige Angaben" – Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden.

2.5. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Wein" wurde hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung dient der Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines bereits in der Region existierenden Erzeugnisses durch seine Anerkennung im Rahmen der g. U.

Diese Weinart wird von den Erzeugern bereits nach den traditionellen Verfahren der Region hergestellt und zeichnet sich durch ihre Qualität und Besonderheit aus. Mit der Aufnahme in die g. U. „Biscoitos" werden also ihre Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert für ihre Erzeuger anerkannt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Spezifische önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Spezifische önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

2.6. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Schaumwein" wurde hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung dient der Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines bereits in der Region existierenden Erzeugnisses durch seine Anerkennung im Rahmen der g. U.

Diese Weinart wird von den Erzeugern bereits nach den traditionellen Verfahren der Region hergestellt und zeichnet sich durch ihre Qualität und Besonderheit aus. Mit der Aufnahme in die g. U. „Biscoitos" werden also ihre Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert für ihre Erzeuger anerkannt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Spezifische önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Spezifische önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

2.7. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Wein aus überreifen Trauben" wurde hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung dient der Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines bereits in der Region existierenden Erzeugnisses durch seine Anerkennung im Rahmen der g. U.

Diese Weinart wird von den Erzeugern bereits nach den traditionellen Verfahren der Region hergestellt und zeichnet sich durch ihre Qualität und Besonderheit aus. Mit der Aufnahme in die g. U. „Biscoitos" werden also ihre Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert für ihre Erzeuger anerkannt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Spezifische önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

2.8. *Beschreibung des Weins – Kategorie „Likörwein“*

Beschreibung: Die Beschreibung der Likörweine wurde verbessert und ergänzt.

Begründung: Da sich die bisherige Beschreibung der Weine als zu allgemein und vage herausgestellt hat, sollte sie dahin gehend geändert werden, dass die mit den Weinen mit der g. U. „Biscoitos“ verbundenen Merkmale dargelegt werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Beschreibung des Weins“ – Kategorie „Likörwein“

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Beschreibung des Weins“ – Kategorie „Likörwein“

2.9. *Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge*

Beschreibung: Streichung der Ausnahme.

Begründung: Für diesen Parameter wurde eine klare und objektive Anforderung festgelegt, mit der die Einheitlichkeit und Vorhersehbarkeit der Erzeugungsbedingungen gewährleistet wird.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Weinbereitungsverfahren“.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Weinbereitungsverfahren“.

2.10. *Weinbereitungsverfahren – Önologische Verfahren – alle Kategorien*

Beschreibung: Aufnahme einer für die Weinbereitung geltenden Einschränkung, die für alle Erzeugniskategorien gilt: 85 % der Gesamtmenge des Mosts müssen von den Hauptrebsorten stammen, während der Rest von den Nebensorten stammen kann.

Begründung: Die Erstellung einer begrenzten Liste von Rebsorten, die für die Gewährleistung der Authentizität und Besonderheit der Weine mit der g. U. „Biscoitos“ unerlässlich sind, brachte es mit sich, dass ein Mindestprozentsatz für die Gesamtmenge des Mosts festgelegt wurde, der von diesen Hauptsorten stammen muss. Da jedoch auch die Nebensorten zu den traditionellen Sorten gehören, die in dem geografischen Gebiet angebaut werden, wird durch die Zulassung ihrer begrenzten Verwendung die Besonderheit der Weine mit der g. U. „Biscoitos“ nicht beeinträchtigt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Weinbereitungsverfahren“ – Für die Weinbereitung geltende Einschränkung.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Weinbereitungsverfahren“ – Für die Weinbereitung geltende Einschränkung.

2.11. *„Wichtigste Keltertraubensorten“ – Änderung/Aktualisierung der Liste der Sorten*

Beschreibung: Angleichung der Rebsorten an die neue nationale Liste. Streichung der Rebsorten Fernão-Pires, Generosa, Malvasia und Sercial. Sorten, die zu Nebensorten wurden: Malvasia Fina (Boal) und Galego Dourado.

Begründung: Die Liste der Rebsorten, die zur Erzeugung von Wein im Gebiet der g. U. Biscoitos verwendet werden dürfen, sollte aktualisiert und an den neuen Rechtsrahmen in Form des nationalen Verzeichnisses der für den Weinbau in Portugal geeigneten Sorten angepasst werden.

Die Beschränkung der zulässigen Sorten ergab sich aus der Festlegung einer begrenzten Liste von Sorten, die für die Gewährleistung der Authentizität und Besonderheit der Weine mit der g. U. „Biscoitos“ unerlässlich sind. Dies hat auch dazu geführt, dass eine Rebsorte, die zuvor als Hauptrebsorte galt, in die Liste der Nebensorten verschoben wurde.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Wichtigste Keltertraubensorten“.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Wichtigste Keltertraubensorten“.

2.12. *Aufnahme von Nebensorten*

Beschreibung: Es wurden zwei Nebensorten aufgenommen, nämlich Malvasia Fina (Boal) und Galego Dourado, die aus der Liste der Hauptsorten gestrichen wurden.

Begründung: Da diese Sorten zu den traditionellen Sorten gehören, die in dem geografischen Gebiet angebaut werden, wird die Besonderheit der Weine mit der g. U. „Biscoitos“ durch ihre Aufnahme als Nebensorten nicht beeinträchtigt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Nebensorten“.

2.13. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – alle Kategorien*

Beschreibung: Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde verbessert und ergänzt.

Begründung: Da sich die bisherige Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet als zu allgemein und vage herausstellte und der Zusammenhang auch für die neuen Erzeugniskategorien angegeben werden sollte, wurde dieser Punkt inhaltlich überarbeitet, und es wurden alle Erzeugniskategorien aufgenommen. Somit wurde der Inhalt präzisiert, wobei berücksichtigt wurde, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet alle Kategorien umfasst.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

In der Produktspezifikation geänderte Abschnitte: „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Biscoitos

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

16. Wein aus überreifen Trauben

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Weine

Die Weine haben eine hell- bis intensivgelbe Farbe und ein Aroma, das Zitrus- und Meeresnoten mit einem Hauch von tropischen Früchten vereint. Am Gaumen zeigen sie eine ausgeprägte Salinität und Mineralität sowie eine ausgeprägte Säure. Sie zeichnen sich durch einen mäßigen Alkoholgehalt aus und hinterlassen einen frischen Nachhall.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

2. Likörwein

Die Weine sind von bernsteinfarbener bis brauner Farbe mit goldenen Reflexen. Die vollmundigen und gut strukturierten Likörweine sind in der Regel trocken oder halbtrocken, können aber auch lieblich oder süß sein.

Ihr Bouquet ist durch Noten von Steinobst gekennzeichnet und kann auch Noten von Honig, Karamell und Gewürzen aufweisen. Bei einem Ausbau im Fass können sich Röst- und rauchige Aromen entwickeln.

Ihr reichhaltiger Geschmack reicht von trocken bis lieblich, mit ausgeprägter Säure und Salinität. Es sind fruchtige Weine (Steinobst), die auch Noten von Dörrobst, Honig, Karamell und Gewürzen aufweisen können.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	16
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

3. Schaumwein

Die Weine haben eine hell- bis intensivgelbe Farbe und ein Aroma, das Zitrus- und Meeresnoten mit einem Hauch von tropischen Früchten vereint. Am Gaumen zeigen sie eine ausgeprägte Salinität und Mineralität sowie eine ausgeprägte Säure. Sie zeichnen sich durch einen mäßigen Alkoholgehalt aus und hinterlassen einen frischen Nachhall.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

4. Wein aus überreifen Trauben

Es handelt sich um Weine mit fruchtigen Aromen von reifen Früchten und Steinobst. In manchen Jahren weisen sie Noten von Rosinen auf.

Beim Ausbau entwickeln sich Anklänge an Rosinen und Konfitüre und auch die Würze tritt etwas stärker hervor.

Am Gaumen sind sie dicht, vollmundig, fruchtig und würzig, mit Noten von Karamell, Kräutern und Salz und einem frischen Nachhall.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben – Rebenbewirtschaftung und Böden

Anbaumethoden

Die für die Herstellung von Weinerzeugnissen mit der g. U. „Biscoitos“ verwendeten Trauben müssen aus *Vinhas estremes* (Weinbauparzellen mit einer begrenzten Anzahl von Stöcken pro Hektar) mit niedriger Kordon- oder Gobelet-Erziehung der Reben stammen.

Die für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen mit der g. U. „Biscoitos“ bestimmten Reben müssen auf nichthumosen steinigen Böden und Lithosolen auf einem verfestigten Substrat aus Basalten oder ähnlichen Gesteinen, Andesiten und Trachyten, die im Allgemeinen aus rezenten Laven entstanden sind, wachsen oder dort gepflanzt werden. Diese Böden treten oft in Verbindung mit felsigen Aufschlüssen auf und enthalten bisweilen steiniges Material.

2. Wein, Schaumwein und Likörwein und Wein aus überreifen Trauben – Traditionelle Verfahren

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Bei der Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Biscoitos“ müssen die gesetzlich zugelassenen traditionellen önologischen Methoden und Verfahren eingehalten werden.

3. Wein – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol aufweisen.

4. Schaumwein – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die für die Grundweine der Schaumweine verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol aufweisen.

5. Likörwein – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die für die Likörweine verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol aufweisen.

6. Wein aus überreifen Trauben – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die für die Weine aus überreifen Trauben verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol aufweisen.

7. Wein, Schaumwein und Likörwein und Wein aus überreifen Trauben – Rebsorten

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Bei der Erzeugung von Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben mit der g. U. „Biscoitos“ müssen 85 % der Gesamtmostmenge aus den Rebsorten Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho und Terrantez do Pico stammen.

Der Rest der Gesamtmostmenge kann von den Rebsorten Galego Dourado und Malvasia Fina/Boal stammen.

8. Likörwein – Ausbauzeit

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Likörweine mit der g. U. „Biscoitos“ dürfen erst nach einer Mindestausbauzeit von 36 Monaten in Flaschen abgefüllt werden.

9. Wein aus überreifen Trauben – Ausbauzeit

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Weine aus überreifen Trauben mit der g. U. „Biscoitos“ dürfen erst nach einer Mindestausbauzeit von 36 Monaten in Flaschen abgefüllt werden.

b. *Höchsterträge*

Wein, Schaumwein und Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet der g. U. „Biscoitos“ umfasst Gebiete in einer Höhenlage von höchstens 100 m in der im Kreis Praia da Vitória gelegenen Gemeinde Biscoitos.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Wein, Schaumwein und Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

Angaben zum geografischen Gebiet:

Diese Angaben gelten für Wein, Schaumwein und Likörwein und Wein aus überreifen Trauben.

Natürliche Einflüsse

Terceira ist eine der neun Inseln der Azoren. Ihr Name leitet sich daraus ab, dass sie die dritte Azoreninsel war, die im 15. Jh. von den portugiesischen Seefahrern entdeckt wurde.

Im Norden der Insel liegt die Gemeinde Biscoitos, ein traditionelles Weinbaugebiet, in dem sich das geografische Gebiet der g. U. „Biscoitos“ befindet. Biscoitos heißt so viel wie schwarzer Basalt (auf den Azoren „*biscoito*“ genannt), in Anlehnung an das harte zweifach gebackene Brot, das zur Zeit der Entdeckungen auch lange Seereisen überstehen konnte.

Auf Terceira herrscht ein gemäßigtes Meeresklima mit milden Temperaturen zwischen 16 und 26 °C im Sommer. Der Golfstrom sorgt auch für milde Meerestemperaturen, die im Durchschnitt zwischen 14 und 22 °C liegen.

In der Regel gibt es im Winter etwa 3 bis 4 Stunden Sonnenschein pro Tag, im Sommer etwa 6 bis 8 Stunden. Im Jahresdurchschnitt beträgt die relative Luftfeuchtigkeit etwa 79 %.

Es gibt das ganze Jahr über regelmäßige Niederschläge, die jedoch im Allgemeinen im Winter stärker und häufiger sind. In den regenreichsten Monaten (Oktober bis März) beträgt die monatliche Niederschlagsmenge über 100 mm.

Der feuchte und salzhaltige Wind, der durch das Aufeinandertreffen atlantischer Luftmassen verursacht wird, ist ein wichtiger Aspekt des Klimas.

Die nichthumosen steinigen Böden und Lithosole sind vulkanischen Ursprungs und liegen auf einem verfestigten Substrat aus Basalten oder ähnlichen Gesteinen, Andesiten und Trachyten, die im Allgemeinen aus rezenten Laven entstanden sind. Diese Böden treten oft in Verbindung mit felsigen Aufschlüssen auf und enthalten steiniges Material.

Menschliche Einflüsse

Die Weinbautradition in Biscoitos geht auf das 15. und 16. Jahrhundert zurück, als die Bevölkerung in mühevoller Arbeit eine von Reben und Wein geprägte Kulturlandschaft schuf.

Die Rebstöcke werden an Standorten gepflanzt, an denen sie auf natürliche Weise vor dem Einfluss des Meeres geschützt sind oder durch von Menschenhand angelegte Strukturen, die eine besondere Form annehmen, abgeschirmt werden. Dazu werden die Parzellen (*curraletas*), auf denen die Rebstöcke gepflanzt werden, von Steinen befreit und damit Umfassungsmauern (*travessas*) errichtet, um sie vor den Atlantikwinden zu schützen.

Die *curraletas* sind etwas größer, je weiter sie von der Küste entfernt sind, und weisen in der Regel zwischen 6 und 10 Gruben auf (vor Ort auch *covachos* oder *caldeiras* genannt). Die Gruben mit einem durchschnittlichen Durchmesser von ca. 70 cm werden in den steinigen Boden gegraben, um die Rebstöcke im Frühjahr vor den salzigen Winden zu schützen.

Besondere Erzeugnismerkmale im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

Zu den wesentlichen Besonderheiten von Weinen, Likörweinen, Schaumweinen und Weinen aus überreifen Trauben mit der g. U. „Biscoitos“ zählen ihre Mineralität und Salinität. Es handelt sich um frische Weine mit mäßigem Alkoholgehalt, einem fruchtigen Bouquet, ausgeprägter Säure und mineralischen Noten.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Rebflächen in Biscoitos befinden sich auf für den Anbau ungeeigneten Böden, da sie nicht sehr mächtig sind, wenig Feuchtigkeit speichern können und aus Grobmaterial bestehen, das die Wärmeaufnahme und -abstrahlung verstärkt. Die dementsprechend besonderen Bedingungen für die Reifung der Trauben und die Entwicklung der Aromastoffe der Rebsorten bringen Weine, Schaumweine und Likörweine mit unverwechselbaren Aromen hervor.

In einigen Gebieten mit mehr felsigen Aufschlüssen ist die Wärmeaufnahme und -abstrahlung noch intensiver. Dies ermöglicht die Erzeugung von Trauben mit hohem Reifegrad, die zur Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben mit fruchtigen Aromen, insbesondere von reifen Früchten und Steinobst, verwendet werden.

Die vulkanischen Böden in Verbindung mit dem durch die Insellage bedingten starken Einfluss des Atlantiks verleihen den Weinen, Likörweinen, Schaumweinen und Weinen aus überreifen Trauben mit der g. U. „Biscoitos“ ihre charakteristische Mineralität und Salinität.

Der menschliche Einfluss drückt sich, in Wahrung einer jahrhundertealten Tradition, in den angelegten Parzellen (*curraletas*) aus, die die Reben vor den Atlantikwinden schützen und ein optimales Wachstumsumfeld schaffen. Dies ist für die Gewährleistung der optimalen Bedingungen für die Reifung der Trauben von großer Bedeutung und trägt zur Ausgewogenheit der Aromen der erzeugten Weine, Schaumweine, Likörweine und Weine aus überreifen Trauben bei. Die sehr begrenzte Anzahl von Rebsorten, die für die Bedingungen des geografischen Gebiets am besten geeignet sind, ist ein entscheidender und prägender Faktor für die Qualitätsmerkmale der Weine des Gebiets (Weine, Schaumweine, Likörweine und Weine aus überreifen Trauben) und Ausdruck des im Laufe der Jahre erworbenen Fachwissens.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:
Prüfung der Kennzeichnung vor dem Inverkehrbringen.
Die Kennzeichnung muss den Markennamen enthalten.

Link zur Produktspezifikation

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