Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1740

26.2.2024

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/1740)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Biscoitos»

PDO-PT-A1444-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 19.3.2017

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 – μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα*

Περιγραφή: Επικαιροποίηση των πληροφοριών που αφορούν τον αιτούντα.

Αιτιολόγηση: οι πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα δεν είναι πλέον έγκυρες και συνεπώς χρήζουν επικαιροποίησης. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Στοιχεία αιτούντος.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Στοιχεία αιτούντος.

2.2. *Πληροφορίες σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη*

Περιγραφή: απαλοιφή των πληροφοριών σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη.

Αιτιολόγηση: λόγω εσφαλμένης ερμηνείας του όρου «ενδιαφερόμενα μέρη», οι πληροφορίες σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη συμπληρώθηκαν εκ παραδρομής στο πεδίο αυτό. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω πληροφορίες απαλείφονται. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Ενδιαφερόμενα μέρη.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Ενδιαφερόμενα μέρη.

2.3. *Πληροφορίες σχετικά με τους φορείς ελέγχου*

Περιγραφή: επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τους φορείς ελέγχου.

Αιτιολόγηση: οι πληροφορίες σχετικά με τους φορείς ελέγχου δεν είναι πλέον έγκυρες και συνεπώς χρήζουν επικαιροποίησης. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Λεπτομερή στοιχεία σχετικά με τους φορείς ελέγχου.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τους φορείς ελέγχου.

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2.4. *Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου*

Περιγραφή: επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Αιτιολόγηση: οι πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου δεν είναι πλέον έγκυρες και συνεπώς χρήζουν επικαιροποίησης. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

2.5. *Κατηγορία προϊόντων – προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: προστίθεται η κατηγορία «Οίνος».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που ήδη υπάρχει στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισης του προϊόντος ως ΠΟΠ.

Ο συγκεκριμένος τύπος οίνου παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς που ακολουθούν τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής, διακρίνεται δε για την ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Συνεπώς, με τη συμπερίληψή του στην ΠΟΠ «Biscoitos» αναγνωρίζεται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.6. *Κατηγορία προϊόντων – προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: προστίθεται η κατηγορία «Αφρώδης οίνος».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που ήδη υπάρχει στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισης του προϊόντος ως ΠΟΠ.

Ο συγκεκριμένος τύπος οίνου παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς που ακολουθούν τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής, διακρίνεται δε για την ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Συνεπώς, με τη συμπερίληψή του στην ΠΟΠ «Biscoitos» αναγνωρίζεται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.7. *Κατηγορία προϊόντων – προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: Προστίθεται η κατηγορία «Οίνος από υπερώριμα σταφύλια».

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που ήδη υπάρχει στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισης του προϊόντος ως ΠΟΠ.

Ο συγκεκριμένος τύπος οίνου παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς που ακολουθούν τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής, διακρίνεται δε για την ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Συνεπώς, με τη συμπερίληψή του στην ΠΟΠ «Biscoitos» αναγνωρίζεται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.8. *Περιγραφή των οίνων – κατηγορία «Οίνος λικέρ»*

Περιγραφή: βελτιώνεται και τροποποιείται η περιγραφή των οίνων λικέρ.

Αιτιολόγηση: επειδή η προηγούμενη περιγραφή θεωρήθηκε γενική και αόριστη, πρέπει να τροποποιηθεί προκειμένου να αναδειχθούν τα χαρακτηριστικά που σχετίζονται με τους οίνους ΠΟΠ «Biscoitos». Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Περιγραφή των οίνων» – κατηγορία «Οίνοι λικέρ».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Περιγραφή των οίνων» – κατηγορία «Οίνοι λικέρ».

2.9. *Οινοποιητικές πρακτικές – μέγιστες αποδόσεις*

Περιγραφή: κατάργηση της εξαίρεσης.

Αιτιολόγηση: έχει θεσπιστεί σαφής και αντικειμενική απαίτηση για τη συγκεκριμένη παράμετρο, που εγγυάται την ομοιομορφία και την προβλεψιμότητα των συνθηκών παραγωγής.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Οινοποιητικές πρακτικές».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Οινοποιητικές πρακτικές».

2.10. *Οινοποιητικές πρακτικές – οινολογικές πρακτικές – όλες οι κατηγορίες*

Περιγραφή: προσθήκη περιορισμού σχετικά με την οινοποίηση ο οποίος ισχύει για όλες τις κατηγορίες προϊόντων: το 85 % του συνολικού όγκου γλεύκους πρέπει να προέρχεται από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου, ενώ το υπόλοιπο μπορεί να προέρχεται από δευτερεύουσες ποικιλίες.

Αιτιολόγηση: η κατάρτιση ενός περιορισμένου καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που είναι απαραίτητες για την εγγύηση της αυθεντικότητας και του ιδιαίτερου χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Biscoitos» οδήγησε στον καθορισμό ενός ελάχιστου ποσοστού επί του συνολικού όγκου γλεύκους το οποίο πρέπει να προέρχεται από τις εν λόγω κύριες ποικιλίες αμπέλου. Εντούτοις, δεδομένου ότι οι δευτερεύουσες ποικιλίες συγκαταλέγονται επίσης στις παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η δυνατότητα χρήσης τους σε περιορισμένο βαθμό δεν υπονομεύει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Biscoitos».

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Οινοποιητικές πρακτικές» – Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Οινοποιητικές πρακτικές» – Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση.

2.11. *Κύριες ποικιλίες αμπέλου – τροποποίηση/εναρμόνιση του καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών*

Περιγραφή: εναρμόνιση των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου με τον νέο εθνικό κατάλογο. Αφαίρεση των ποικιλιών Fernão-Pires, Generosa, Malvasia και Sercial. Ποικιλίες που προστίθενται στις δευτερεύουσες ποικιλίες αμπέλου: Malvasia Fina (Boal) και Galego Dourado.

Αιτιολόγηση: Ο κατάλογος των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων στην περιοχή Biscoitos πρέπει να επικαιροποιηθεί και να εναρμονιστεί με το νέο νομικό πλαίσιο που διαμορφώθηκε με τον εθνικό κατάλογο οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου στην Πορτογαλία.

Ο περιορισμός σχετικά με τις ποικιλίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι απόρροια της κατάρτισης ενός περιορισμένου καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που είναι απαραίτητες για την εγγύηση της αυθεντικότητας και του ιδιαίτερου χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Biscoitos». Η διαδικασία αυτή έχει επίσης ως αποτέλεσμα τη μετακίνηση μίας ποικιλίας που έως σήμερα θεωρούνταν κύρια ποικιλία αμπέλου στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου».

2.12. *Προσθήκη δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου*

Περιγραφή: Ορίζονται δύο δευτερεύουσες ποικιλίες αμπέλου, ήτοι οι Malvasia Fina (Boal) και Galego Dourado, που μετακινούνται από τον κατάλογο των κύριων ποικιλιών αμπέλου.

Αιτιολόγηση: δεδομένου ότι οι εν λόγω ποικιλίες συγκαταλέγονται στις παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η προσθήκη τους στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών δεν υπονομεύει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Biscoitos».

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Δευτερεύουσες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου».

2.13. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή – όλες οι κατηγορίες*

Περιγραφή: βελτιώνεται και τροποποιείται η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι η προηγούμενη περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή διαπιστώθηκε ότι είναι γενική και αόριστη και ο δεσμός θα πρέπει επίσης να περιγραφεί για τις νέες κατηγορίες προϊόντων, το περιεχόμενο του σημείου αυτού αναθεωρήθηκε και συμπεριλήφθηκαν όλες οι κατηγορίες προϊόντων. Έτσι, το περιεχόμενο αποκτά μεγαλύτερη ακρίβεια και λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή καλύπτει όλες τις κατηγορίες.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Biscoitos

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Οίνοι

Οι οίνοι έχουν απαλό έως έντονο κίτρινο χρώμα και άρωμα που συνδυάζει νότες εσπεριδοειδών και θαλασσινές νότες με νύξεις τροπικών φρούτων. Στο στόμα, χαρακτηρίζονται από αισθητά αλμυρό και ορυκτώδη χαρακτήρα, έντονη οξύτητα, μέτριο αλκοολικό τίτλο και δροσερή επίγευση.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2. Οίνοι λικέρ

Οι οίνοι έχουν κεχριμπαρένιο έως καφέ χρώμα, με χρυσές ανταύγειες. Οι οίνοι λικέρ έχουν γεμάτο σώμα και καλή δομή. Είναι συνήθως ξηροί ή ημίξηροι, αν και μπορούν επίσης να είναι ημίγλυκοι ή γλυκοί.

Το μπουκέτο τους χαρακτηρίζεται από νότες πυρηνόκαρπων ενώ μπορεί επίσης να περιλαμβάνει νότες μελιού, καραμέλας και μπαχαρικών. Η ωρίμαση σε βαρέλια μπορεί να συμβάλει στην ανάπτυξη οσμών καπνιστού και ψητού.

Έχουν μεστή γεύση, που κυμαίνεται από ξηρή έως μετρίως γλυκιά, με αισθητή οξύτητα και αλατότητα. Πρόκειται για φρουτώδεις οίνους (πυρηνόκαρπα), ενδεχομένως με νότες αποξηραμένων φρούτων, μελιού, καραμέλας και μπαχαρικών.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	16
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. Αφρώδεις οίνοι

Οι οίνοι έχουν απαλό έως έντονο κίτρινο χρώμα και άρωμα που συνδυάζει νότες εσπεριδοειδών και θαλασσινές νότες με νύξεις τροπικών φρούτων. Στο στόμα, χαρακτηρίζονται από αισθητά αλμυρό και ορυκτώδη χαρακτήρα, έντονη οξύτητα, μέτριο αλκοολικό τίτλο και δροσερή επίγευση.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4. Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Πρόκειται για οίνους με φρουτώδη αρώματα, ώριμων φρούτων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Μετά από μερικά χρόνια παρουσιάζουν νότες σταφίδας.

Η παλαίωση προσδίδει νότες σταφίδας και μαρμελάδας, από τις οποίες ξεχωρίζουν ελαφρώς τα μπαχαρικά.

Στο στόμα οι οίνοι έχουν έντονη και μεστή γεύση, φρουτώδη και πικάντικο χαρακτήρα με νότες καραμέλας, αρωματικών βοτάνων και αλατιού, ενώ η επίγευσή τους είναι δροσερή.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — μόρφωση αμπελώνα και εδάφη

Μέθοδοι καλλιέργειας

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των αμπελοοινικών προϊόντων ΠΟΠ «Biscoitos» πρέπει να προέρχονται από τα λεγόμενα «*vinhas estremes*» (αμπελοτεμάχια με περιορισμένο αριθμό φυτών ανά εκτάριο), στα οποία η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε χαμηλό κυπελλοειδές ή γραμμικό σχήμα.

Τα πρέμνα που προορίζονται για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων ΠΟΠ «Biscoitos» πρέπει να καλλιεργούνται ή να φυτεύονται σε μη χουμικά, πετρολιθικά εδάφη πάνω σε ενοποιημένο υπόστρωμα βασάλτη ή παρόμοιων πετρωμάτων, ανδεσίτη και τραχύτη, που σχηματίστηκαν από πρόσφατα στρώματα λάβας. Τα εδάφη αυτά απαντώνται συχνά σε συνδυασμό με βραχώδη υποστρώματα και ενίοτε περιέχουν πετρώδη υλικά.

2. Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — παραδοσιακές πρακτικές

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Biscoitos» πρέπει να ακολουθούνται οι εκ του νόμου επιτρεπόμενες παραδοσιακές οινολογικές μέθοδοι και πρακτικές.

3. Οίνοι – φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα χρησιμοποιούμενα γλεύκη πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 10 %.

4. Αφρώδεις οίνοι– φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τους οίνους βάσης των αφρωδών οίνων πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 9 %.

5. Οίνοι λικέρ – φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τους οίνους λικέρ πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 12 %.

6. Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια – φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 15 %.

7. Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — ποικιλίες

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Κατά την οινοποίηση οίνων, αφρωδών οίνων, οίνων λικέρ και οίνων από υπερώριμα σταφύλια της ΠΟΠ «Biscoitos», το 85 % του συνολικού όγκου γλεύκους πρέπει να προέρχεται από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho και Terrantez do Pico.

Ο υπόλοιπος όγκος γλεύκους μπορεί να προέρχεται από τις ποικιλίες Galego Dourado και Malvasia Fina/Boal.

8. Οίνοι λικέρ – περίοδος παλαίωσης

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Οι οίνοι λικέρ που φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Biscoitos» μπορούν να εμφιαλώνονται μόνο μετά την παρέλευση ελάχιστης περιόδου παλαίωσης 36 μηνών.

9. Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια – περίοδος παλαίωσης

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Biscoitos» μπορούν να εμφιαλώνονται μόνο μετά την παρέλευση ελάχιστης περιόδου παλαίωσης 36 μηνών.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Biscoitos» περιλαμβάνει εκτάσεις με υψόμετρο έως 100 μέτρα στην κοινότητα Biscoitos του δήμου Praia da Vitória.

7. **Κυριά/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή:

Οι πληροφορίες αυτές αφορούν τους οίνους, τους αφρώδεις οίνους, τους οίνους λικέρ και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.

Φυσικοί παράγοντες

Η νήσος Terceira είναι μία από τις εννέα νήσους των Αζορών. Οφείλει το όνομά της στο γεγονός ότι ήταν το τρίτο νησί των Αζορών που ανακαλύφθηκε από τους Πορτογάλους τον 15ο αιώνα.

Στο βόρειο τμήμα του νησιού υπάρχει η κοινότητα Biscoitos, μια παραδοσιακή αμπελουργική περιοχή εντός της οποίας βρίσκεται η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Biscoitos». Η ονομασία Biscoitos προέρχεται από τον μαύρο βασάλτη (γνωστό ως «Biscoito» στις Αζόρες), κατ' αναλογία προς τα διπλοφουρνιστά παξιμάδια που μπορούσαν να αντέξουν στα μεγάλης διάρκειας θαλάσσια ταξίδια την εποχή των μεγάλων ανακαλύψεων.

Η νήσος Terceira έχει εύκρατο θαλάσσιο κλίμα, με ήπιες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 16° C έως 26° C στη διάρκεια του θέρους. Η επίδραση του Ρεύματος του Κόλπου συνεπάγεται θαλάσσιες θερμοκρασίες που είναι επίσης ήπιες, κατά μέσο όρο μεταξύ 14° C και 22° C.

Κατά κανόνα, η ημερήσια ηλιοφάνεια είναι περίπου 3 έως 4 ώρες τον χειμώνα, και γύρω στις 6 με 8 ώρες το καλοκαίρι. Η μέση ετήσια σχετική υγρασία ανέρχεται σε περίπου 79 %.

Οι βροχοπτώσεις κατανέμονται ισομερώς στη διάρκεια του έτους, αλλά είναι γενικά περισσότερες και ισχυρότερες τον χειμώνα. Κατά τους πιο υγρούς μήνες (Οκτώβριο-Μάρτιο), οι βροχοπτώσεις υπερβαίνουν τα 100 mm μηνιαίως.

Οι άνεμοι, που προκαλούνται από τη σύγκρουση αέριων μαζών πάνω από τον Ατλαντικό, αποτελούν σημαντική παράμετρο του κλίματος, λόγω της υγρασίας και της αλατότητας που τους συνοδεύουν.

Τα μη χουμικά, πετρολιθικά εδάφη είναι ηφαιστειακής προέλευσης και βρίσκονται πάνω σε ενοποιημένο υπόστρωμα βασάλτη ή παρόμοιων πετρωμάτων, ανδεσίτη και τραχύτη, που σχηματίστηκαν από πρόσφατα στρώματα λάβας. Τα εδάφη αυτά απαντώνται συχνά σε συνδυασμό με βραχώδη υποστρώματα και περιέχουν πετρώδη υλικά.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η αμπελουργική παράδοση της περιοχής Biscoitos χρονολογείται από τον 15ο και τον 16ο αιώνα, περίοδο κατά την οποία οι ντόπιοι κατέβαλαν υπεράνθρωπες προσπάθειες για να διαμορφώσουν ένα τοπίο κατάλληλο για την αμπελουργία και την παραγωγή οίνου.

Τα κλήματα φυτεύονται σε τοποθεσίες στις οποίες είναι φυσικά προφυλαγμένα από την επίδραση της θάλασσας ή προστατεύονται με ανθρώπινη παρέμβαση, με πολύ συγκεκριμένη μορφή. Με άλλα λόγια, προκειμένου να διασφαλιστεί η προστασία από τους ανέμους του Ατλαντικού, τα αγροτεμάχια όπου φυτεύονται τα κλήματα (γνωστά ως curraletas) δημιουργούνται με την αφαίρεση βράχων, οι οποίοι χρησιμοποιούνται στη συνέχεια για την κατασκευή διαχωριστικών τοιχίων (travessas).

Τα curraletas γίνονται ελαφρώς μεγαλύτερα όσο μεγαλώνει η απόστασή τους από την ακτή και συνήθως περιλαμβάνουν από 6 έως 10 λάκκους (που οι ντόπιοι ονομάζουν covachos ή caldeiras). Οι εν λόγω λάκκοι, με μέση διάμετρο περίπου 70 cm, είναι σκαμμένοι σε χαλικώδες έδαφος, και συμβάλλουν στην προστασία των κλημάτων από τον θαλασσινό (αλατούχο) αέρα κατά τη διάρκεια της άνοιξης.

Ιδιοτυπία του προϊόντος σε σχέση με τη γεωγραφική περιοχή:

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Οι οίνοι, οι οίνοι λικέρ, οι αφρώδεις οίνοι και οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ΠΟΠ «Biscoitos» διακρίνονται για την ορυκτότητα και την αλατότητά τους. Πρόκειται για δροσερούς οίνους με μέτριο αλκοολικό τίτλο και μπουκέτο που παραπέμπει σε φρούτα. Έχουν έντονη οξύτητα και ορυκτώδεις νότες.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Το έδαφος των αμπελώνων Biscoitos δεν είναι πρόσφορο για καλλιέργειες, δεδομένου ότι το στρώμα του χώματος δεν είναι πολύ παχύ, έχουν περιορισμένη ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας και αποτελούνται από αδρομερή υλικά που αυξάνουν την απορρόφηση και την αντανάκλαση της θερμότητας. Δημιουργούνται επομένως ιδιαίτερες συνθήκες για την ωρίμαση των σταφυλιών και την ανάπτυξη των αρωματικών ενώσεων των ποικιλιών αμπέλου, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων, αφρωδών οίνων και οίνων λικέρ με χαρακτηριστικά αρώματα.

Σε ορισμένες περιοχές, με περισσότερο βραχώδη υποστρώματα, η απορρόφηση και η αντανάκλαση της θερμότητας είναι ακόμη εντονότερη. Αυτό καθιστά εφικτή την παραγωγή σταφυλιών με υψηλό βαθμό ωρίμασης, τα οποία χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση οίνων από υπερώριμα σταφύλια με φρουτώδη αρώματα, ιδίως ώριμων φρούτων και πυρηνόκαρπων φρούτων.

Η ηφαιστειακή γη, όπως και η ισχυρή επίδραση του Ατλαντικού λόγω της θέσης του νησιού, προσδίδουν στους οίνους, τους οίνους λικέρ, τους αφρώδεις οίνους και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ΠΟΠ «Biscoitos» τη χαρακτηριστική ορυκτότητα και αλατότητά τους.

Η ανθρώπινη παρέμβαση, η οποία παραμένει πιστή στις παραδόσεις με ιστορία αιώνων, αντικατοπτρίζεται στη διαμόρφωση των αμπελοτεμαχίων (curraletas), που είναι ουσιαστικής σημασίας για την προστασία των κλημάτων από τους ανέμους του Ατλαντικού και για την επίτευξη βέλτιστων συνθηκών ανάπτυξης. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τη διασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών ωρίμασης των σταφυλιών και την ισορροπία των αρωμάτων των παραγόμενων οίνων, αφρωδών οίνων, οίνων λικέρ και οίνων από υπερώριμα σταφύλια. Ο πολύ περιορισμένος αριθμός οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που προσαρμόζονται ιδανικά στις συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής αποτελεί αποφασιστικό παράγοντα που καθιστά ξεχωριστούς τους οίνους της περιοχής (οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια) όσον αφορά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους και μαρτυρεί την τεχνογνωσία που έχει αποκτηθεί με την πάροδο των ετών.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση.

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Αξιολόγηση της επισήμανσης πριν από τη διάθεση στην αγορά.

Η εμπορική ονομασία πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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