C/2024/1740

26.2.2024

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

(C/2024/1740)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Biscoitos»

PDO-PT-A1444-AM01

Fecha de la solicitud: 19.3.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no se considera de menor importancia

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. *Información relativa al solicitante*

Descripción: actualización de la información relativa al solicitante.

Motivos: la información relativa al solicitante está obsoleta y, por lo tanto, debe actualizarse. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información». Datos del solicitante.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información». Datos del solicitante.

2.2. *Información relativa a las partes interesadas*

Descripción: supresión de la información relativa a las partes interesadas.

Motivos: dado que el significado de «las partes interesadas» se interpretó incorrectamente, los datos del solicitante se introdujeron en este campo por error. Por lo tanto, se ha eliminado esta información. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información». Partes interesadas.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información». Partes interesadas.

2.3. *Información relativa a los organismos de control*

Descripción: actualización de la información relativa a los organismos de control.

Motivos: la información relativa a los organismos de control está obsoleta y, por lo tanto, debe actualizarse. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información». Información relativa a los organismos de control.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información». Información relativa a los organismos de control.

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Información relativa a las autoridades competentes encargadas del control*

Descripción: actualización de la información relativa a las autoridades competentes encargadas del control.

Motivos: la información relativa a las autoridades competentes encargadas del control está obsoleta y, por lo tanto, debe actualizarse. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información». Información relativa a las autoridades competentes encargadas del control.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información». Información relativa a las autoridades competentes encargadas del control.

2.5. *Categoría de producto. Adición de una nueva categoría de producto vitivinícola*

Descripción: se añade la categoría «Vino».

Motivos: esta modificación sirve para aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, al reconocerlo con la DOP.

Este tipo de vino ya está siendo elaborado por los productores siguiendo las prácticas tradicionales de la región y destaca por su calidad y carácter distintivo. Así pues, su inclusión en la DOP «Biscoitos» reconoce su importancia y calidad, así como el valor añadido para sus productores.

Puntos modificados en el documento único: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.6. *Categoría de producto. Adición de una nueva categoría de producto vitivinícola*

Descripción: se añade la categoría «Vino espumoso».

Motivos: esta modificación sirve para aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, al reconocerlo con la DOP.

Este tipo de vino ya está siendo elaborado por los productores siguiendo las prácticas tradicionales de la región y destaca por su calidad y carácter distintivo. Así pues, su inclusión en la DOP «Biscoitos» reconoce su importancia y calidad, así como el valor añadido para sus productores.

Puntos modificados en el documento único: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.7. *Categoría de producto. Adición de una nueva categoría de producto vitivinícola*

Descripción: se añade la categoría «Vino de uvas sobremaduradas».

Motivos: esta modificación sirve para aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, al reconocerlo con la DOP.

Este tipo de vino ya está siendo elaborado por los productores siguiendo las prácticas tradicionales de la región y destaca por su calidad y carácter distintivo. Así pues, su inclusión en la DOP «Biscoitos» reconoce su importancia y calidad, así como el valor añadido para sus productores.

Puntos modificados en el documento único: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.8. *Descripción de los vinos. Categoría «Vino de licor»*

Descripción: se mejora y modifica la descripción de los vinos de licor.

Motivos: dado que la descripción anterior de los vinos resultaba genérica e imprecisa, conviene modificarla para manifestar las características asociadas a los vinos de la DOP «Biscoitos». Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente.

Puntos modificados en el documento único: «Descripción de los vinos». Categoría «Vinos de licor»

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Descripción de los vinos». Categoría «Vinos de licor»

2.9. *Prácticas vitivinícolas. Rendimientos máximos*

Descripción: supresión de la excepción.

Motivos: se ha establecido un requisito claro y objetivo para este parámetro, garantizando así la uniformidad y previsibilidad de las condiciones de producción.

Puntos modificados en el documento único: «Prácticas vitivinícolas».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Prácticas vitivinícolas».

2.10. *Prácticas vitivinícolas. Prácticas enológicas: todas las categorías*

Descripción: inclusión de una restricción vitivinícola aplicable a todas las categorías de productos: el 85 % del volumen total de mosto debe proceder de las principales variedades de uva, mientras que el resto puede proceder de variedades secundarias.

Motivos: el establecimiento de una lista limitada de variedades de uva esenciales para garantizar la autenticidad y el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Biscoitos» ha dado lugar a la definición de un porcentaje mínimo para el volumen total de mosto que debe proceder de esas variedades principales. No obstante, dado que las variedades secundarias también se encuentran entre las variedades tradicionales cultivadas en la zona geográfica, permitir su uso de forma limitada no menoscaba el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Biscoitos».

Puntos modificados en el documento único: «Prácticas vitivinícolas». Restricción aplicable a la elaboración.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Prácticas vitivinícolas». Restricción aplicable a la elaboración.

2.11. *Principales variedades de uva. Modificación/rectificación de la lista de variedades*

Descripción: adaptación de las variedades de uva a la nueva lista nacional. Eliminación de las variedades Fernão-Pires, Generosa, Malvasía y Sercial. Variedades que se han convertido en variedades secundarias: Malvasía Fina (Boal) y Galego Dourado.

Motivos: la lista de variedades de uva que pueden utilizarse para producir vinos en la región de Biscoitos debe actualizarse y adaptarse al nuevo marco jurídico constituido por la lista nacional de variedades aptas para la viticultura en Portugal.

La restricción de las variedades que pueden utilizarse se debe al establecimiento de una lista limitada de variedades esenciales para garantizar la autenticidad y el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Biscoitos». Asimismo, este proceso ha dado lugar a que una variedad anteriormente considerada como una variedad principal haya pasado a la lista de variedades secundarias.

Puntos modificados en el documento único: «Principales variedades de uva».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Principales variedades de uva».

2.12. *Inclusión de variedades secundarias de uva*

Descripción: se han establecido dos variedades secundarias, a saber, la Malvasía Fina (Boal) y Galego Dourado, que han sido eliminadas de la lista de variedades principales.

Motivos: dado que estas variedades forman parte de las variedades tradicionales cultivadas en la zona geográfica, su inclusión como variedades secundarias no menoscaba el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Biscoitos».

Puntos modificados en el documento único: el documento único no cambia.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Variedades secundarias de uva».

2.13. *Vínculo con la zona geográfica. Todas las categorías*

Descripción: se ha mejorado y modificado la descripción del vínculo con la zona geográfica.

Motivos: dado que la descripción anterior del vínculo con la zona geográfica resultaba genérica e imprecisa, y que, además, el vínculo debe describirse para las nuevas categorías de productos, se ha revisado el contenido de este punto y se han incluido todas las categorías de producto. Por consiguiente, el contenido se ha definido de manera más precisa, teniendo en cuenta que el vínculo con la zona geográfica abarca todas las categorías.

Puntos modificados en el documento único: «Vínculo con la zona geográfica».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Vínculo con la zona geográfica».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación del producto**

Biscoitos

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

16. Vino de uvas sobremaduradas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vinos

Los vinos son de color amarillo pálido a intenso, con un aroma que combina notas cítricas y marinas con toques de fruta tropical. En boca, presentan un marcado sabor salino y mineral, una acidez pronunciada, un grado alcohólico moderado y un retrogusto fresco.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

2. Vinos de licor

El color de los vinos varía del ámbar al marrón, con reflejos dorados. Con cuerpo y bien estructurados, los vinos de licor suelen ser secos o semisecos, aunque también pueden ser semidulces o dulces.

En nariz, se caracterizan por notas de frutas de hueso y pueden incluir también notas de miel, caramelo y especias. El envejecimiento en barricas puede dar lugar a aromas tostados y ahumados.

Tienen un sabor rico, que va del seco al semidulce, con una acidez y salinidad palpables. Son vinos afrutados (frutas de hueso), que también pueden presentar notas de frutos secos, miel, caramelo y especias.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	16
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

3. Vino espumoso

Los vinos son de color amarillo pálido a intenso, con un aroma que combina notas cítricas y marinas con toques de fruta tropical. En boca, presentan un marcado sabor salino y mineral, una acidez pronunciada, un grado alcohólico moderado y un retrogusto fresco.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

4. Vino de uvas sobremaduradas

Se trata de vinos con aromas afrutados, de frutas maduras y frutas de hueso. Algunas añadas presentan notas de pasas.

El envejecimiento produce notas de pasas y mermelada y hace que afloren notas especiadas.

En boca son densos, voluminosos, afrutados y especiados, con notas de caramelo, hierbas aromáticas y sal, con final fresco.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	250

5. **Prácticas vitivinícolas**

a) *Prácticas enológicas esenciales*

1. Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas. Gestión de viñedos y suelos

Prácticas de cultivo

Las uvas utilizadas para la elaboración de los productos vinícolas de la DOP «Biscoitos» deben proceder de *vinhas estremes* (viñas con un número limitado de árboles por hectárea), en las que las vides se conducen en vaso o cordón para que crezcan cerca del suelo.

Las vides destinadas a la elaboración de vinos de la DOP «Biscoitos» deben cultivarse o plantarse en suelos líticos no húmicos y litosoles sobre un sustrato consolidado de basaltos o rocas similares, andesitas y traquitas, formados normalmente por lavas recientes. Estos suelos se encuentran a menudo junto a afloramientos rocosos y a veces contienen material pedregoso.

2. Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas. Prácticas tradicionales

Restricción aplicable a la elaboración

En la elaboración de los vinos de la DOP «Biscoitos» deben seguirse los métodos y prácticas enológicos tradicionales legalmente autorizados.

3. Vinos. Grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 10 %.

4. Vinos espumosos. Grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados para los vinos base de los vinos espumosos deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 9 %.

5. Vinos de licor. Grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados para los vinos de licor deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 12 %.

6. Vinos de uvas sobremaduradas. Grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados para los vinos de uvas sobremaduradas deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 15 %.

7. Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas. Variedades

Restricción aplicable a la elaboración

En la elaboración de vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas de la DOP «Biscoitos», el 85 % del volumen total de mosto debe proceder de las variedades Arinto dos Açores / Terrantez da Terceira, Verdelho y Terrantez do Pico.

El resto del volumen total de mosto puede proceder de las variedades Galego Dourado y Malvasía Fina / Boal.

8. Vinos de licor. Período de envejecimiento

Restricción aplicable a la elaboración

Los vinos de licor de la DOP «Biscoitos» solo podrán embotellarse tras un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses.

9. Vinos de uvas sobremaduradas. Período de envejecimiento

Restricción aplicable a la elaboración

Los vinos de uvas sobremaduradas de la DOP «Biscoitos» solo podrán embotellarse tras un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses.

b) *Rendimientos máximos*

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la DOP «Biscoitos» comprende zonas con una altitud de hasta 100 m de la parroquia de Biscoitos, en el municipio de Praia da Vitória.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Arinto dos Açores / Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasía Fina / Boal, Bual.

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

Datos de la zona geográfica:

La información que sigue se refiere a los vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas.

Factores naturales

La isla de Terceira es una de las nueve islas de las Azores. Debe su nombre al hecho de haber sido la tercera isla descubierta durante las travesías marítimas portuguesas, en el siglo XV.

La parroquia de Biscoitos, al norte de la isla, es una zona vitícola tradicional en la que está ubicada la zona geográfica de la DOP «Biscoitos». El nombre Biscoitos procede del basalto negro (conocido como *biscoito* en las Azores), por analogía con el pan endurecido por doble cocción, capaz de soportar los largos viajes por mar en la época de los descubrimientos.

Terceira tiene un clima marítimo templado, con temperaturas suaves que oscilan entre los 16º C y los 26ººC en verano. La influencia de la corriente del Golfo hace que la temperatura del mar sea también suave, con una media de entre 14ººC y 22ººC.

Por regla general, en invierno hay entre tres y cuatro horas de sol al día y, en verano, entre seis y ocho horas. La humedad relativa media anual es de aproximadamente el 79 %.

Las precipitaciones son regulares a lo largo del año, pero en general son más copiosas y frecuentes en invierno. En los meses más húmedos (de octubre a marzo), las precipitaciones superan los 100 mm al mes.

El viento, provocado por la colisión de masas de aire atlánticas, es un aspecto importante del clima, debido a la humedad y salinidad que aporta.

Los suelos líticos no húmicos son de origen volcánico y se asientan sobre un sustrato consolidado de basaltos o rocas similares, andesitas y traquitas, formados normalmente por lavas recientes. Estos suelos se dan a menudo en combinación con afloramientos rocosos y contienen material pedregoso.

Factores humanos

La tradición vitícola de Biscoitos se remonta a los siglos XV y XVI, cuando, en un esfuerzo hercúleo, los vecinos construyeron un paisaje identitario en torno a las vides y el vino.

Las vides se plantan en lugares protegidos de la influencia del mar, bien de forma natural o por la intervención humana, lo que les confiere un carácter distintivo. Así, para garantizar su protección frente a los vientos atlánticos, las parcelas en las que se plantan las vides (denominadas *curraletas*) se construyen retirando las piedras que se utilizan después para construir muros divisorios (*travessas*).

El tamaño de las *curraletas* aumenta ligeramente según se alejan del litoral, y suelen contener entre seis y diez oquedades (conocidas localmente como *covachos* o *caldeiras*). Estas oquedades, con un diámetro medio aproximado de 70 cm, se excavan en terrenos pedregosos, lo que ayuda a proteger las vides de los vientos salobres durante la primavera.

Características específicas del producto asociadas a la zona geográfica:

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

Los vinos, vinos de licor, vinos espumosos y vinos de uvas sobremaduradas de la DOP «Biscoitos» cuentan entre sus atributos clave la mineralidad y la salinidad. Son vinos frescos, moderadamente alcohólicos, con un aroma que recuerda a la fruta, una acidez pronunciada y notas minerales.

Vínculo con la zona geográfica:

Las viñas de Biscoitos se plantan en suelos apenas adecuados para el cultivo debido a su escaso grosor, tienen una baja capacidad de retención de humedad y están compuestos de material grueso que incrementa la absorción y la reflexión del calor. Esto crea unas condiciones particulares para la maduración de las uvas y el desarrollo de los compuestos aromáticos de las variedades de uva, cuyos resultados son unos vinos, vinos espumosos y vinos de licor con aromas característicos.

En algunas zonas, con mayor presencia de afloramientos rocosos, la absorción y la reflexión del calor son aún más intensas. Esto permite la producción de uvas con un alto grado de madurez, que se utilizan para la elaboración de vinos de uvas sobremaduradas con aromas afrutados, en particular de frutas maduras y frutas de hueso.

Los suelos volcánicos, unidos a la fuerte influencia atlántica debido a la ubicación de la isla, son los que confieren a los vinos, vinos de licor, vinos espumosos y vinos de uvas sobremaduradas de la DOP «Biscoitos» su mineralidad y salinidad características.

El factor humano, que preserva la tradición secular, se refleja en la construcción de las parcelas (*curraletas*), lo que es esencial para proteger las vides de los vientos atlánticos y crear las mejores condiciones de cultivo. Este es un factor relevante a la hora de garantizar las condiciones adecuadas para la maduración de las uvas y contribuye al equilibrio de los aromas de los vinos, los vinos espumosos, los vinos de licor y los vinos de uvas sobremaduradas producidos. El escaso número de variedades de vid bien adaptadas a las condiciones de la zona geográfica es un elemento determinante y diferenciador de las características cualitativas de los vinos de la zona (vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas) y refleja el saber hacer tradicional.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Evaluación del etiquetado previa a la comercialización.

La marca debe figurar en el etiquetado.

Enlace al pliego de condiciones

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