C/2024/1740

26.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine

(C/2024/1740)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artiklile 98 kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„Biscoitos“

PDO-PT-A1444-AM01

Taotluse esitamise kuupäev: 19.3.2017

1. **Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad**

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

2.1. *Teave taotleja kohta*

Kirjeldus: ajakohastatud teave taotleja kohta.

Põhjendused: teave taotleja kohta on aegunud ja vajab seetõttu ajakohastamist. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – taotlejat käsitlevad üksikasjad.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – taotlejat käsitlevad üksikasjad.

2.2. *Huvitatud isikuid puudutav teave*

Kirjeldus: huvitatud isikuid puudutava teabe väljajätmine.

Põhjendused: kuna väljendit „huvitatud isikud“ tõlgendati valesti, sisestati taotlejat käsitlevad üksikasjad eksikombel sellele väljale. See teave on seetõttu välja jäetud. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – huvitatud pooled.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – huvitatud pooled.

2.3. *Järelevalveasutusi puudutav teave*

Kirjeldus: järelevalveasutusi puudutava teabe ajakohastamine.

Põhjendused: järelevalveasutusi käsitlev teave on aegunud ja vajab seetõttu ajakohastamist. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – järelevalveasutusi käsitlevad üksikasjad.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – teave järelevalveasutuste kohta.

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

2.4. *Pädevate järelevalveasutuste teavitamine*

Kirjeldus: pädevaid järelevalveasutusi käsitleva teabe ajakohastamine.

Põhjendused: pädevaid järelevalveasutusi käsitlev teave on aegunud ja vajab seetõttu ajakohastamist. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – pädevaid järelevalveasutusi käsitlevad üksikasjad.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – teave pädevate järelevalveasutuste kohta.

2.5. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine*

Kirjeldus: lisati kategooria „vein“.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on suurendada piirkonnas juba olemasoleva toote majanduslikku väärtust selle kaitstud päritolunimetuse all tunnustamise kaudu.

Kooskõlas piirkondlike tavadega valmistavad tootjad juba seda tüüpi veini, mis on tuntud oma kvaliteedi ja erilisuse poolest. Seetõttu tunnistatakse sellele tootele kaitstud päritolunimetuse „Biscoitos“ lisamisega toote tähtsust ja kvaliteeti ning tootjate loodud lisaväärtust.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.6. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine*

Kirjeldus: lisati kategooria „vahuvein“.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on suurendada piirkonnas juba olemasoleva toote majanduslikku väärtust selle kaitstud päritolunimetuse all tunnustamise kaudu.

Kooskõlas piirkondlike tavadega valmistavad tootjad juba seda tüüpi veini, mis on tuntud oma kvaliteedi ja erilisuse poolest. Seetõttu tunnistatakse sellele tootele kaitstud päritolunimetuse „Biscoitos“ lisamisega toote tähtsust ja kvaliteeti ning tootjate loodud lisaväärtust.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.7. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine*

Kirjeldus: lisati kategooria „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on suurendada piirkonnas juba olemasoleva toote majanduslikku väärtust selle kaitstud päritolunimetuse all tunnustamise kaudu.

Kooskõlas piirkondlike tavadega valmistavad tootjad juba seda tüüpi veini, mis on tuntud oma kvaliteedi ja erilisuse poolest. Seetõttu tunnistatakse sellele tootele kaitstud päritolunimetuse „Biscoitos“ lisamisega toote tähtsust ja kvaliteeti ning tootjate loodud lisaväärtust.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.8. *Veinide kirjeldus – kategooria „likköörvein“*

Kirjeldus: likköörveini kirjeldust on täiustatud ja muudetud.

Põhjendused: kuna eelmine veinide kirjeldus leiti olevat üldine ja ebamäärane, tuleks seda muuta, et tõsta esile kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinide omadusi. Muudatus on vajalik, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla jõustunud eeskirjadega.

Koonddokumendi muudetavad punktid: Veinide kirjeldus – kategooria „likköörvein“

Tootespetsifikaadis muudetud osad: Veinide kirjeldus – kategooria „likköörvein“

2.9. *Viinamarjakasvatustavad – maksimaalne saagikus*

Kirjeldus: erandi väljajätmine.

Põhjendused: sellele parameetrile on kehtestatud selge ja objektiivne nõue, millega tagatakse tootmistingimuste ühtsus ja prognoositavus.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Veinivalmistustavad“

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Veinivalmistustavad“

2.10. *Veinivalmistustavad – kõik kategooriad*

Kirjeldus: kõigile tootekategooriatele kohaldatava veinivalmistamise piirangu lisamine: 85 % kogumahust peab pärinema peamistest viinamarjasortidest, ülejäänu võib olla saadud teisestest sortidest.

Põhjendused: piiratud nimekirja koostamine viinamarjasortidest, mis on olulised kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos” veinide autentsuse ja eristatavuse tagamiseks, on viinud peamistest viinamarjasortidest pärineva virde minimaalse osakaalu määramiseni kogumahus. Kuna aga teisesed sordid on samuti geograafilises piirkonnas kasvatatavate traditsiooniliste sortide hulgas, ei kahjusta nende piiratud määral kasutamine kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinide eristuvat iseloomu.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Veinivalmistustavad“ – veinide valmistamisel kohaldatav piirang.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Veinivalmistustavad“ – veinide valmistamisel kohaldatav piirang.

2.11. *Peamised viinamarjasordid – sortide nimekirja muutmine/ühtlustamine*

Kirjeldus: Viinamarjasortide ühtlustamine uue riikliku nimekirjaga. Sortide ’Fernão-Pires’, ’Generosa’, ’Malvasia’ ja ’Sercial’ väljajätmine. Teisesteks sortideks muudetud sordid: ’Malvasia Fina (Boal’) ja ’Galego Dourado’.

Põhjendused: nende viinamarjasortide nimekirja, mida tohib kasutada Biscoitose piirkonnas veinide tootmiseks, peaks ajakohastama ja ühtlustama uue õigusraamistikuga, mis sisaldab Portugalis veinitootmiseks sobivate sortide riiklikku nimekirja.

Kasutamiseks lubatud sortide piirang tuleneb selliste sortide piiratud nimekirja kehtestamisest, mis on olulised kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinide autentsuse ja eristatavuse tagamiseks. Selle protsessi tulemusena on üks varem peamiseks peetud sort kantud teiseste sortide nimekirja.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Peamised viinamarjasordid“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Peamised viinamarjasordid“.

2.12. *Teiseste viinamarjasortide lisamine*

Kirjeldus: teiseste sortide nimekirjas on nüüd kaks sorti, nimelt 'Malvasia-Fina (Boal)' ja 'Galego Dourado' , mis jäeti välja peamiste sortide nimekirjast.

Põhjendused: kuna need sordid on geograafilises piirkonnas kasvatatavate traditsiooniliste sortide hulgas, ei kahjusta nende lisamine teiseste sortide hulka kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinide eristuvat iseloomu.

Koonddokumendi muudetavad punktid: see muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Teisesed viinamarjasordid“.

2.13. *Seos geograafilise piirkonnaga – kõik kategooriad*

Kirjeldus: geograafilise piirkonnaga seotuse kirjeldust on täiustatud ja muudetud.

Põhjendused: kuna eelmine kirjeldus seose kohta geograafilise piirkonnaga leiti olevat üldine ja ebamäärane ning kirjeldada tuleb ka seost uute tootekategooriatega, vaadati selle osa sisu üle ja lisati kõik tootekategooriad. Nii muudeti sisu täpsemaks, arvestades, et seos geograafilise piirkonnaga hõlmaks kõiki kategooriaid.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Seos geograafilise piirkonnaga“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Biscoitos

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

4. Vahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Vein

Vein on värvuselt kahvatu kuni intensiivselt kollane, aroomis on tunda tsitruselisi ja merelisi noote troopiliste viljade nüanssidega. Maitselt on vein märkimisväärse soolasuse ja mineraalsusega, rõhutatud happesusega, mõõdukalt alkohoolne ja värske järelmaitsega.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

2. Likööorvein

Vein on värvuselt merevaigukollane kuni pruun, kuldse helgiga. Täidlane ja hästi struktureeritud likööorvein on tavaliselt kuiv või poolkuiv, kuigi see võib olla ka poolmagus või magus.

Buketti iseloomustavad luuviljade noodid ja selles võivad sisalduda ka mee-, karamelli- ja vürtsinüansid. Vaadis laagerdumisel võivad tekkida röstimis- ja suitsuaroomid.

Veinil on rikkalik maitse, mis varieerub kuivast poolmagusani, tuntava happesuse ja soolasusega. Vein on puuviljane (luuviljad), võimalikud on ka kuivatatud puuvilja, mee-, karamelli- ja vürtsinoodid.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	16
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

3. Vahuvein

Vein on värvuselt kahvatu kuni intensiivselt kollane, aroomis on tunda tsitruselisi ja merelisi noote troopiliste viljade nüanssidega. Maitselt on vein märkimisväärse soolasuse ja mineraalsusega, rõhutatud happesusega, mõõdukalt alkohoolne ja värske järelmaitsega.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Vein on on puuviljase, küpsete puuviljade ja luuviljaliste aroomiga. Mõnel aastal omandab vein rosinate arominüansi.

Laagerdumisel tekivad rosinate ja džemmi nüansid, kusjuures kergelt tõuseb esile vürtsikus.

Maitsmisel on vein külluslik täidlane, puuviljane ja vürtsikas, karamelli, aromaatsete maitsetaimede ja soola varjundite ning värske järelmaitsega.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

1. Vein, vahuvein, likööorvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – viinamarjaistanduste haldamine ja mullastik

Viljelusviisid

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinitoodete valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad pärinema viinamarjakasvatusaladelt, kus puude arv hektari kohta on piiratud (*vinhas estremes*) ning viinapuude kujundamisel kasutatakse maapinna lähedast lehtrikujulist (*goblet*) või nöörpuuvormi.

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinitoodete valmistamiseks ettenähtud viinamarjade istutamiseks ja kasvatamiseks tuleb valida kuivad kivised ja õhukesed mullad, mis on tekkinud kõval basalt- või sarnase kivimi substraadil (näiteks andesiidid ja trahüüdid, mis on tavaliselt moodustunud hiljutiste vulkaanipursete käigus tekkinud laavast). Need mullad esinevad sageli kaljupaljanditel ja sisaldavad mõnikord kiviklibu.

2. Vein, vahuvein, likööorvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – traditsioonilised veinivalmistustavad

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinide valmistamisel peab järgima seaduse kohaselt heakskiidetud traditsioonilisi veinivalmistusmeetodeid ja -tavasid.

3. Vein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 10 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

4. Vahuvein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Vahuveinide baasveinide valmistamisel kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 9 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

5. Likööorvein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Likööorveinide valmistamisel kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 12 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

6. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini tootmisel kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 15 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

7. Vein, vahuvein, likööorvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – viinamarjasordid

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ hõlmatud veini, vahuveini, likööorveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini valmistamisel peab 85 % virde kogumahust pärinema viinamarjasortidest 'Arinto dos Açores' / 'Terrantez da Terceira', 'Verdelho' ja 'Terrantez do Pico'.

Ülejäänud osa virde kogumahust võib pärineda sortidest 'Galego Dourado' ja 'Malvasia Fina (Boal)'.

8. Likööorvein – laagerdumisaeg

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ likööorveini tohib villida üksnes pärast 36 kuu pikkust minimaalset laagerdamisaega.

9. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – laagerdumisaeg

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veini tohib villida üksnes pärast 36 kuu pikkust minimaalset laagerdamisaega.

b. *Maksimaalne saagikus*

Vein, vahuvein, likööorvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ hõlmatud geograafiline piirkond asub Praia da Vitória omavalitsusüksuses Biscoitose vallas kuni 100 m kõrgusel üle merepinna.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Vein, vahuvein, likööorvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Teave hõlmab veini, vahuveini, likööorveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini.

Loodustegurid

Terceira saar on üks üheksast Assooride saarest. Saare nimi tuleneb asjaolust, et tegemist on kolmanda Assoori saarega, mille Portugali meresõitjad 15. sajandil avastasid.

Saare põhjaosas asuv Biscoitose vald on traditsiooniline viinamarjakasvatuspiirkond, kus asub kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ hõlmatud geograafiline piirkond. Vald on saanud oma nime mustalt basaldilt (Assooridel *biscoito*), mis omakorda sai oma nime kõvalt, kahekordselt küpsetatud leivalt, mis pidas avastusretkedel vastu pikkadele merereisidele.

Saarel on mõõdukas mereline maheda temperatuuriga kliima (suvel 16–26 kraadi Celsiuse järgi). Golfi hoovuse mõju tähendab, et merevee temperatuur on samuti mahe, keskmiselt 14–22° C.

Talvel on päevas päikesepaistet keskmiselt 3–4 tundi ja suvel 6–8 tundi. Aasta keskmine suhteline niiskus on 79 %.

Sademeid esineb regulaarselt aasta läbi, kuid üldiselt on vihmad tugevamad ja sagedasemad talvel. Vihmaperioodil (oktoober – märts) on sademete hulk üle 100 mm kuus.

Kliima tähtis aspekt on Atlandi õhumasside kokkupõrkest tekkiv tuul, mis toob niiskust ja soolsust.

Kuivad kivised ja õhukesed mullad on vulkaanilist päritolu ning asuvad basalt- või sarnase kivimi substraadil (näiteks andesiidid ja trahüüdid, mis on tavaliselt moodustunud hiljutiste vulkaanipursete käigus tekkinud laavast). Need mullad esinevad sageli kaljupaljanditel ja sisaldavad kiviklibu.

Inimtegurid

Biscoitose piirkonna viinamarjakasvatuse traditsioon pärineb 15. ja 16. sajandist, mil kohalikud elanikud kujundasid raske tööga viinamarjakasvatuseks sobiva maastiku ja panid sellega aluse veinipiirkonna identiteedile.

Viinapuud on istutatud kohtadesse, kus nad on merelise mõju eest kaitstud looduslikult või inimeste rajatud eripäraste kaitsevallidega. Selleks et tagada kaitse Atlandi ookeani tuulte eest, eemaldatakse viinapuude istutamiseks ette nähtud maatükilt (*curraletas*) kivid, mida seejärel kasutatakse kaitsvate vallide (*travessas*) ehitamiseks.

Rannikust kaugemal on valliga ümbritsetud maatükid pisut suuremad. Tavaliselt on maatükil 6–10 auku (*covachos või caldeiras*). Kivisesse pinnasesse kaevatud augud, mille keskmine läbimõõt on ligikaudu 70 cm, aitavad kevadel viinapuid kaitsta soolaste tuulte eest.

Geograafilise piirkonnaga seostatavad toodete eriomadused:

Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veini, liköörveini, vahuveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini peamine iseloomulik omadus on mineraalsus ja soolsus. Tegemist on värskete, mõõdukalt alkohoolsete veinidega, mille buketis on puuviljasust, rõhutatud happesust ja mineraalseid noote.

Seos geograafilise piirkonnaga

Biscoitose viinamarjaistandused on rajatud harimiseks sobimatusse mulda. Mullakiht ei ole väga tüse, selle niiskuse säilitamise võime on väike ning see koosneb jämedast kiviklibust, mis suurendab soojuse salvestumist ja kiirgumist. See loob erilised tingimused viinamarjade küpsemiseks ja aromaatsete ühendite tekkeks tänu millele valmib eripärase aroomiga vein, vahuvein ja liköörvein.

Kaljusemates piirkondades on soojuse salvestumine ja kiirgumine veelgi intensiivsem. See võimaldab toota üleküpsenud viinamarju, millest valmistatakse küpsete puuviljade ja luuviljaliste aroomiga veini.

Vulkaanilised mullad ja saare asukohast tingitud tugev Atlandi ookeani mõju tagavad kaitstud päritolunimetusega „Biscoitos“ veinile, liköörveinile, vahuveinile ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinile iseloomuliku mineraalsuse ja soolsuse.

Sadade aastate jooksul kujunenud traditsioonide säilitamine avaldub maalappide (*curraletas*) kujunduses, mis on oluline viinapuude kaitsmiseks Atlandi ookeani tuulte eest ja parima kasvukeskkonna loomiseks. Sellega tagatakse viinamarjade küpsemiseks sobivad tingimused, mis aitavad saavutada veinis, vahuveinis, liköörveinis ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinis aroomide tasakaalu. Geograafilise piirkonna tingimustega kõige paremini sobivate viinapuusortide väga piiratud arv on otsustav ja eristav tegur, mis tagab piirkonna veini, vahuveini, liköörveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini kvaliteedi ning kajastab aastate jooksul kujunenud oskusi.

9. **Muud olulised tingimused**

Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus:
märgistamise hindamine enne turustamist.
Märgistusel peab olema kaitstud päritolunimetuse logo.

Link tootespetsifikaadile

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