C/2024/1740

26.2.2024

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/1740)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Biscoitos”

PDO-PT-A1444-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 19.3.2017

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

2.1. *Hakijaa koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään hakijaa koskevia tietoja.

Perustelut: Hakijaa koskevat tiedot eivät ole ajan tasalla, joten niitä on päivitettävä. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Hakijaa koskevat tiedot.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Hakijaa koskevat tiedot.

2.2. *Asianomaisia osapuolia koskevat tiedot*

Kuvaus: Poistetaan asianomaisia osapuolia koskevat tiedot.

Perustelut: ”Asianomaisten osapuolten” käsite oli ymmärretty väärin, joten kohtaan oli erehdyksessä täytetty hakijan tiedot. Siksi nämä tiedot on poistettu. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Asianomaisia osapuolia koskevat tiedot.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Asianomaisia osapuolia koskevat tiedot.

2.3. *Valvontaelimiä koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään valvontaelimiä koskevia tietoja.

Perustelut: Valvontaelimiä koskevat tiedot eivät ole ajan tasalla, joten niitä on päivitettävä. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Valvontaelimiä koskevat tiedot.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Valvontaelimiä koskevat tiedot.

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

2.4. *Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevia tietoja.

Perustelut: Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot eivät ole ajan tasalla, joten niitä on päivitettävä. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot.

2.5. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys*

Kuvaus: Lisätään luokka ”viini”.

Perustelut: Muutoksen tavoitteena on lisätä alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä.

Tuottajat valmistavat jo tämäntyyppistä viiniä alueen perinteisten menetelmien mukaisesti, ja se tunnetaan laadustaan ja omaleimaisuudestaan. Sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä ”Biscoitos” tunnustetaan tämäntyyppisen viinin merkitys ja laatu sekä lisäarvo tuottajille.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.6. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys*

Kuvaus: Lisätään luokka ”kuohuviini”.

Perustelut: Muutoksen tavoitteena on lisätä alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä.

Tuottajat valmistavat jo tämäntyyppistä viiniä alueen perinteisten menetelmien mukaisesti, ja se tunnetaan laadustaan ja omaleimaisuudestaan. Sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä ”Biscoitos” tunnustetaan tämäntyyppisen viinin merkitys ja laatu sekä lisäarvo tuottajille.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.7. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys*

Kuvaus: Lisätään luokka ”ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini”.

Perustelut: Muutoksen tavoitteena on lisätä alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä.

Tuottajat valmistavat jo tämäntyyppistä viiniä alueen perinteisten menetelmien mukaisesti, ja se tunnetaan laadustaan ja omaleimaisuudestaan. Sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä ”Biscoitos” tunnustetaan tämäntyyppisen viinin merkitys ja laatu sekä lisäarvo tuottajille.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.8. *Viinien kuvaus – luokka ”väkevä viini”*

Kuvaus: Parannetaan ja muutetaan väkevien viinien kuvausta.

Perustelut: Viinien aiempaa kuvausta pidettiin yleisluonteisena ja epämääräisenä. Siksi kuvausta olisi muutettava niin, että siinä tuodaan esiin suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustettujen viinien ominaispiirteet. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Viinien kuvaus” – luokka ”väkevät viinit”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Viinien kuvaus” – luokka ”väkevät viinit”.

2.9. *Viininvalmistusmenetelmät – enimmäistuotokset*

Kuvaus: Poistetaan poikkeustapaus.

Perustelut: Tätä parametria varten on vahvistettu selkeät ja objektiiviset vaatimukset, joilla taataan yhdenmukaiset ja ennakoitavat tuotanto-olosuhteet.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät”.

2.10. *Viininvalmistusmenetelmät – erityiset viininvalmistusmenetelmät – kaikki luokat*

Kuvaus: Lisätään valmistukseen sovellettava rajoitus, joka koskee kaikkia tuoteluokkia: 85 prosenttia rypälemehun kokonaismäärästä on oltava peräisin pääasiallisista rypälelajikkeista, ja loput mehusta voi olla peräisin toissijaisista rypälelajikkeista.

Perustelut: Suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustettuja viinejä voidaan valmistaa vain rajallisesta määrästä erityiseen luetteloon sisällytettyjä lajikkeita, jotka ovat olennaisia viinien autenttisuuden ja omaleimaisuuden takaamiseksi. Tältä pohjalta on määritelty, kuinka monta prosenttia rypälemehun kokonaismäärästä on vähintään oltava peräisin näistä pääasiallisista lajikkeista. Toissijaisten lajikkeiden rajallinen käyttö kuitenkin sallitaan, sillä se ei vaikuta ”Biscoitos” SAN -viinien omaleimaisuuteen. Myös toissijaiset lajikkeet ovat perinteisesti maantieteellisellä alueella kasvatettuja lajikkeita.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät” – Valmistukseen sovellettavat rajoitukset.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät” – Valmistukseen sovellettavat rajoitukset.

2.11. *Pääasialliset rypälelajikkeet – lajikeluettelon muuttaminen/mukauttaminen*

Kuvaus: Muutetaan rypälelajikkeiden luettelo yhdenmukaiseksi uuden kansallisen luettelon kanssa. Poistetaan lajikkeet Fernão-Pires, Generosa, Malvasia ja Sercial. Seuraavat lajikkeet siirretään toissijaisiksi lajikkeiksi: Malvasia Fina (Boal) ja Galego Dourado.

Perustelut: Luetteloa Biscoitosin alueen viinintuotannossa käytettävistä rypälelajikkeista olisi päivitettävä niin, että se on yhdenmukainen uuden oikeudellisen kehyksen kanssa (kansallinen luettelo viininviljelyyn soveltuvista lajikkeista Portugalissa).

Käytettävien lajikkeiden rajaaminen johtuu siitä, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustettujen viinien autenttisuuden ja omaleimaisuuden takaamiseksi on laadittu rajoitettu luettelo rypälelajikkeista, jotka ovat olennaisia viinien autenttisuuden ja omaleimaisuuden takaamiseksi. Tässä yhteydessä myös siirrettiin toissijaisten lajikkeiden luetteloon yksi lajike, joka aiemmin katsottiin pääasialliseksi lajikkeeksi.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Pääasialliset rypälelajikkeet”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Pääasialliset rypälelajikkeet”.

2.12. *Toissijaisten rypälelajikkeiden lisääminen*

Kuvaus: Lisätään maininta kahdesta toissijaisesta rypälelajikkeesta. Näitä ovat pääasiallisten lajikkeiden luettelosta poistetut Malvasia Fina (Boal) ja Galego Dourado.

Perustelut: Kyseisten lajikkeiden sisällyttäminen toissijaisiin lajikkeisiin ei vaikuta Biscoitos SAN -viinien omaleimaisuuteen, sillä näitä lajikkeita on perinteisesti kasvatettu maantieteellisellä alueella.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Toissijaiset rypälelajikkeet”.

2.13. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – kaikki luokat*

Kuvaus: Parannetaan ja muutetaan kuvausta, joka koskee yhteyttä maantieteelliseen alueeseen.

Perustelut: Tämän kohdan sisältöä on tarkistettu ja siihen on lisätty maininta kaikista tuoteluokista, koska viinien ja maantieteellisen alueen yhteyttä koskevaa aiempaa kuvausta pidettiin yleisluonteisena ja epämääräisenä ja koska myös uusien tuoteluokkien yhteyttä maantieteelliseen alueeseen olisi kuvattava. Uusi kuvaus on siis sisällöltään tarkempi ja siinä otetaan huomioon, että yhteys maantieteelliseen alueeseen koskee kaikkia luokkia.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Biscoitos

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Viinit

Viinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta voimakkaan keltaiseen, ja aromissa yhdistyvät sitruksiset ja merelliset vivahteet sekä häivähdys trooppisia hedelmiä. Maku on selkeän suolainen ja mineraalinen sekä korostuneen hapokas. Alkoholipitoisuus on kohtalainen ja jälkimaku raikas.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	250

2. Väkevät viinit

Viinien väri vaihtelee meripihkanvärisestä ruskeaan ja siinä on kultaista välkettä. Väkevät viinit ovat täyteläisiä ja ryhdikkäitä, yleensä kuivia tai keskikuivia – mutta ne voivat olla myös keskimakeita tai makeita.

Bukeelle ovat ominaisia kivihedelmien aromit, joihin voi yhdistyä myös hunajan, karamellisoidun sokerin ja mausteiden vivahteita. Tynnyrikypsytys voi antaa viineille paahteisia ja savuisia aromeja.

Runsas maku, joka vaihtelee kuivasta puolimakeaan ja jossa on selkeää hapokkuutta ja suolaisuutta. Makua hallitsevat hedelmäiset aromit (kivihedelmät), ja siinä voi olla myös kuivattujen hedelmien, hunajan, karamellisoidun sokerin ja mausteiden vivahteita.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	16
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

3. Kuohuviinit

Viinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta voimakkaan keltaiseen, ja aromissa yhdistyvät sitruksiset ja merelliset vivahteet sekä häivähdys trooppisia hedelmiä. Maku on selkeän suolainen ja mineraalinen sekä korostuneen hapokas. Alkoholipitoisuus on kohtalainen ja jälkimaku raikas.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	185

4. Ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit

Näiden viinien hedelmäisessä aromissa on kypsiä hedelmiä ja kivihedelmiä. Muutaman vuoden kuluessa ne saavat rusinoiden vivahteita.

Kypsytys tuottaa rusinoiden ja hillon vivahteita, ja mausteisuus tulee hieman esiin.

Suutuntuma on tiivis, runsas, hedelmäinen ja mausteinen, ja siinä on karamellisoidun sokerin, aromaattisten yrttien ja suolan vivahteita sekä tuore jälkimaku.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	250

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit – viinitilan hoito ja maaperä

Viljelymenetelmät

Biscoitos SAN -viinituotteiden valmistukseen käytetyt rypäleet on kasvatettava *vinhas estremes* -lohkoissa (= viinitarhalohko, jossa on rajattu määrä köynnöksiä hehtaaria kohden), joissa viiniköynnökset ohjataan kasvamaan lähellä maanpintaa goblet- tai cordon-menetelmän mukaisesti.

Biscoitos SAN -viinituotteiden valmistukseen käytetyt viiniköynnösten on kasvettava tai ne on istutettava humuksettomaan, kallioiseen maaperään ja litosoleihin, jotka lepäävät lähinnä tuoreimpien laavavirtojen muodostamien basalttien tai vastaavien kivien, andesiittien ja trakyyttien päällä. Tällaista maaperää esiintyy usein kalliopaljastumien yhteydessä, ja se sisältää toisinaan kiviainesta.

2. Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit – perinteiset menetelmät

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Biscoitos SAN -viinien valmistuksessa on noudatettava laissa sallittuja perinteisiä viininvalmistusmenetelmiä ja -käytäntöjä.

3. Viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Viininvalmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 10 prosenttia.

4. Kuohuviinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Kuohuviinien perusviinien valmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 9 prosenttia.

5. Väkevät viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Väkevien viinien valmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 12 prosenttia.

6. Ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien valmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 15 prosenttia.

7. Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit – rypälelajikkeet

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Kun valmistetaan suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustettuja viinejä, kuohuviinejä, väkeviä viinejä ja ylikypsistä rypäleistä valmistettuja viinejä, 85 prosenttia rypälemehun kokonaismäärästä on oltava peräisin rypälelajikkeista Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho ja Terrantez do Pico.

Loppuosa rypäleen puristemehun kokonaismäärästä voi olla peräisin lajikkeista Galego Dourado ja Malvasia Fina/Boal.

8. Väkevät viinit – kypsytysaika

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustetut väkevät viinit voidaan pullottaa vasta 36 kuukauden kypsytyksen jälkeen.

9. Ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit – kypsytysaika

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustetut ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit voidaan pullottaa vasta 36 kuukauden kypsytyksen jälkeen.

b. *Enimmäistuotokset*

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Biscoitos” maantieteellinen alue käsittää enintään 100 metrin korkeudessa sijaitsevat alueet Praia da Vitórian kuntaan kuuluvassa Biscoitosin piirissä.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit

Maantieteellisen alueen tiedot

Nämä tiedot koskevat viinejä, kuohuviinejä, väkeviä viinejä ja ylikypsistä rypäleistä valmistettuja viinejä.

Luontoon liittyvät tekijät

Terceira on yksi Azorien yhdeksästä saaresta. Saari on saanut nimensä siitä, että se oli Azorien kolmas saari, joka löydettiin Portugalin 1400-luvulla tekemien merimatkojen aikana.

SAN-nimityksen ”Biscoitos” maantieteellinen alue sijaitsee saaren pohjoisosassa Biscoitosin piirissä, joka on perinteistä viininviljelyaluetta. Nimi ”Biscoitos” juontuu mustasta basaltista (joka tunnetaan Azoreilla nimellä *biscoito*), joka on antanut nimen myös kovalle, kaksi kertaa paistetulle leivälle, joka kesti löytöretkien aikaisia pitkiä merimatkoja.

Terceiran saarella vallitsee lauhkea meri-ilmasto: lämpötilat ovat leutoja ja vaihtelevat kesällä 16 celsiusasteesta 26 celsiusasteeseen. Golfvirran vaikutuksesta myös meri on melko lämmin: meriveden lämpötila on keskimäärin 14–22 celsiusastetta.

Talvella aurinko paistaa pääsääntöisesti noin 3–4 tuntia päivässä ja kesällä noin 6–8 tuntia. Suhteellisen ilmankosteuden vuosikeskiarvo on noin 79 prosenttia.

Sateita saadaan säännöllisesti ympäri vuoden, mutta tavallisesti talvella sataa useammin ja sateet ovat runsaampia. Sateisimpina kuukausina (lokakuusta maaliskuuhun) sademäärä on yli 100 mm kuukaudessa.

Atlantin ilmamassojen yhteentörmäyksistä syntyvä tuuli on tärkeä ilmastotekijä, sillä tuuli tuo alueelle kosteutta ja suolaa.

Humukseton, kallioinen maaperä ja litosolit ovat vulkaanista alkuperää ja lepäävät lähinnä tuoreimpien laavavirtojen muodostamien basalttien tai vastaavien kivien, andesiittien ja trakyyttien päällä Tällaista maaperää esiintyy usein kalliopaljastumien yhteydessä, ja se sisältää kiviainesta.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Biscoitosin viininviljelyperinne ulottuu 1400- ja 1500-luvuille, jolloin paikalliset alueet rakensivat jättimäisenä urakkana omaleimaista maisemaa viiniköynnösten ja viinin ympärille.

Viiniköynnökset istutetaan paikkoihin, joissa ne ovat luontaisesti suojassa meren vaikutukselta. Vaihtoehtoisesti ihmiset ovat pyrkineet suojaamaan köynnökset alueelle ominaisella tavalla. Toisin sanoen suoja Atlantin tuulilta varmistetaan siten, että viiniköynnöksille rakennetaan viljelylohkoja (*curraletas*) poistamalla maaperästä kiviä, joita sitten käytetään välimuurien (*travessas*) rakentamiseen.

Curraletas-viljelylohkojen koko kasvaa hieman sen mukaan, kuinka kaukana ne ovat rantaviivasta, ja niissä on yleensä 6–10 kuoppaa (tunnetaan paikallisesti myös nimellä *covachos* tai *caldeiras*). Kuoppien keskihalkaisija on noin 70 cm, ja ne on kaivettu kiviseen maahan, mikä auttaa suojaamaan viiniköynnöksiä suolaisilta tuulilta keväisin.

Maantieteelliseen alueeseen liittyvät tuotteen erityiset ominaisuudet

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustettujen viinien, väkevien viinien, kuohuviinien ja ylikypsistä rypäleistä valmistettujen viinien keskeisiä ominaisuuksia, jotka erottavat ne muista viineistä, ovat muun muassa mineraalisuus ja suolaisuus. Ne ovat raikkaita, kohtalaisesti alkoholia sisältäviä viinejä, joiden bukee on hedelmäinen, korostuneen hapokas ja lievästi mineraalinen.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Biscoitosin viinitarhat on istutettu maaperään, joka ei juurikaan sovellu viljelyyn, koska se ei ole kovin paksua, sen kosteudensitomiskyky on alhainen ja se koostuu karkeasta materiaalista, joka lisää lämmön imeytymistä ja heijastumista. Tämä luo erityiset edellytykset rypäleiden kypsymiselle ja rypälelajikkeiden aromaattisten yhdisteiden kehittymiselle, mikä saa aikaan viinejä, kuohuviinejä ja väkeviä viinejä, joilla on erikoislaatuisia aromeja.

Joillakin alueilla, joilla on enemmän kivikkoisia muodostumia, lämmön imeytyminen ja heijastuminen on vielä voimakkaampaa. Se mahdollistaa erittäin kypsien rypäleiden tuottamisen. Niitä käytetään ylikypsistä rypäleistä valmistettuihin viineihin, joiden hedelmäisessä aromissa on erityisesti kypsiä hedelmiä ja kivihedelmiä.

Vulkaaninen maaperä ja saaren sijainnista johtuva Atlantin valtameren voimakas vaikutus antavat suojatulla alkuperänimityksellä ”Biscoitos” varustetuille viineille, väkeville viineille, kuohuviineille ja ylikypsistä rypäleistä valmistetuille viineille niiden ominaisen mineraalisuuden ja suolaisuuden.

Ihmisen toimintaan liittyviä tekijöitä edustaa satoja vuosia jatkunut perinne rakentaa *curraletas*-viljelylohkoja. Tämä on hyvin tärkeää, sillä näin viiniköynnöksiä suojellaan Atlantin tuulilta ja saadaan aikaan paras mahdollinen kasvuympäristö. Tällä on suuri merkitys, jotta voidaan varmistaa oikeat olosuhteet rypäleiden kypsymiselle ja saavuttaa aromien tasapaino alueella tuotetuille viineille, kuohuviineille, väkeville viineille ja ylikypsistä rypäleistä valmistetuille viineille. Viiniköynnöslajikkeen valinnalla on keskeinen merkitys alueen viinien (viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit) laatuominaisuuksille, ja siksi viinien valmistukseen käytetään vain muutamaa lajiketta, jotka ovat sopeutuneet parhaiten tämän maantieteellisen alueen olosuhteisiin. Rajoitettu lajikeluettelo kuvastaa vuosien aikana kartutettua ammattitaitoa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnät on arvioitava ennen markkinoille saattamista.

Tuotemerkin on oltava merkinnöissä.

Linkki tuote-eritelmään

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