Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2024/1740

26.2.2024

Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/1740)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Biscoitos»

PDO-PT-A1444-AM01

Date de la demande: 19.3.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – Modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. *Informations relatives au demandeur*

Description: mise à jour des informations relatives au demandeur.

Motifs: les informations relatives au demandeur sont obsolètes, ce pourquoi une mise à jour est nécessaire. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» – informations concernant le demandeur.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – informations concernant le demandeur.

2.2. *Informations relatives aux parties intéressées*

Description: suppression des informations relatives aux parties intéressées.

Motifs: le sens de la notion de «parties intéressées» ayant été mal interprété, les informations concernant le demandeur ont été indiquées dans ce champ par erreur. Ces informations ont donc été supprimées. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» – parties intéressées.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – parties intéressées.

2.3. *Informations relatives aux organismes de surveillance*

Description: mise à jour des informations relatives aux organismes de surveillance.

Motifs: les informations relatives aux organismes de surveillance sont obsolètes, ce pourquoi une mise à jour est nécessaire. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» – informations détaillées relatives aux organismes de surveillance.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – informations relatives aux organismes de surveillance.

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Informations relatives aux autorités de surveillance compétentes*

Description: mise à jour des informations relatives aux autorités de surveillance compétentes.

Motifs: les informations relatives aux autorités de surveillance compétentes sont obsolètes, ce pourquoi une mise à jour est nécessaire. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» — informations détaillées relatives aux autorités de surveillance compétentes.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» — informations relatives aux autorités de surveillance compétentes.

2.5. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: ajout de la catégorie «Vins».

Motifs: l'objectif de cette modification est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en reconnaissant que celui-ci relève de l'AOP.

Ce type de vin est déjà fabriqué par des producteurs dans le respect des pratiques traditionnelles de la région, et est réputé pour sa qualité et son caractère distinctif. Le fait d'inclure ce type de vin sous l'AOP «Biscoitos» permet de reconnaître son importance et sa qualité, ainsi que la valeur ajoutée de ses producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.6. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: ajout de la catégorie «Vins mousseux».

Motifs: l'objectif de cette modification est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en reconnaissant que celui-ci relève de l'AOP.

Ce type de vin est déjà fabriqué par des producteurs dans le respect des pratiques traditionnelles de la région, et est réputé pour sa qualité et son caractère distinctif. Le fait d'inclure ce type de vin sous l'AOP «Biscoitos» permet de reconnaître son importance et sa qualité, ainsi que la valeur ajoutée de ses producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.7. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: la catégorie «Vins de raisins surmûris» est ajoutée.

Motifs: l'objectif de cette modification est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en reconnaissant que celui-ci relève de l'AOP.

Ce type de vin est déjà fabriqué par des producteurs dans le respect des pratiques traditionnelles de la région, et est réputé pour sa qualité et son caractère distinctif. Le fait d'inclure ce type de vin sous l'AOP «Biscoitos» permet de reconnaître son importance et sa qualité, ainsi que la valeur ajoutée de ses producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.8. *Description du ou des vins – catégorie «vin de liqueur»*

Description: amélioration et modification de la description des vins de liqueur.

Motifs: étant donné que la description précédente des vins a été jugée générique et vague, elle doit être modifiée afin que les caractéristiques associées aux vins de l'AOP «Biscoitos» soient définies. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur.

Points modifiés dans le document unique: Description du ou des vins – catégorie «vins de liqueur»

Points modifiés dans le cahier des charges: Description du ou des vins – catégorie «vins de liqueur»

2.9. *Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux*

Description: suppression de l'exception.

Motifs: une exigence claire et objective est établie pour ce paramètre, ce qui permet de garantir l'uniformité et la prévisibilité des conditions de production.

Points modifiés dans le document unique: «Pratiques vitivinicoles».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Pratiques vitivinicoles».

2.10. *Pratiques vitivinicoles – pratiques œnologiques – toutes catégories*

Description: ajout d'une restriction applicable à l'élaboration pour toutes les catégories de produits: 85 % du volume total de moût doit provenir des cépages principaux, tandis que le reste peut provenir de cépages secondaires.

Motifs: l'établissement d'une liste restreinte de cépages essentiels pour garantir l'authenticité et le caractère distinctif des vins de l'AOP «Biscoitos» a permis de définir un pourcentage minimal du volume total de moût devant provenir de ces cépages principaux. Néanmoins, étant donné que les cépages secondaires font également partie des cépages traditionnels cultivés dans la zone géographique, le fait d'autoriser leur utilisation dans une mesure restreinte ne porte pas atteinte au caractère distinctif des vins de l'AOP «Biscoitos».

Points modifiés dans le document unique: «Pratiques vitivinicoles» – restriction applicable à l'élaboration.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Pratiques vitivinicoles» – restriction applicable à l'élaboration.

2.11. *Principaux cépages – modification/alignement de la liste des cépages*

Description: alignement de la liste des cépages sur la nouvelle liste nationale. Suppression des cépages Fernão-Pires, Generosa, Malvasia et Sercial. Les cépages suivants sont devenus des cépages secondaires: Malvasia Fina (Boal) et Galego Dourado.

Motifs: il convient de mettre à jour la liste des cépages pouvant être utilisés pour la production de vins sur le territoire de l'AOP «Biscoitos», et de l'aligner sur le nouveau cadre juridique constitué par la liste nationale des cépages vinifiables au Portugal.

La restriction concernant les cépages pouvant être utilisés découle de l'établissement d'une liste restreinte de cépages essentiels pour garantir l'authenticité et le caractère distinctif des vins de l'AOP «Biscoitos». Cette démarche entraîne également l'inscription d'un cépage qui était auparavant considéré comme principal sur la liste des cépages secondaires.

Points modifiés dans le document unique: «Cépages principaux».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Cépages principaux».

2.12. *Ajout de cépages secondaires*

Description: ajout de deux cépages secondaires, à savoir le Malvasia Fina (Boal) et le Galego Dourado, qui ont été supprimés de la liste des cépages principaux.

Motifs: étant donné que ces cépages font partie des cépages traditionnels cultivés dans la zone géographique, le fait de les ajouter sur la liste des cépages secondaires ne porte pas atteinte au caractère distinctif des vins de l'AOP «Biscoitos».

Points modifiés dans le document unique: cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Cépages secondaires».

2.13. *Lien avec la zone géographique – toutes catégories*

Description: amélioration et modification de la description du lien avec la zone géographique.

Motifs: étant donné que la description précédente du lien avec l'aire géographique a été jugée générique et vague, et que le lien doit également être décrit pour les nouvelles catégories de produits, le contenu de ce point a été modifié et toutes les catégories de produits ont été intégrées. Ainsi, ce contenu a été rendu plus précis, et tient compte du fait que le lien avec la zone géographique couvre toutes les catégories.

Points modifiés dans le document unique: «Lien avec la zone géographique».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Lien avec la zone géographique».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

«Biscoitos»

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

16. Vin de raisins surmûris

4. **Description du ou des vins**

1. Vins

Ces vins présentent une robe de couleur jaune pâle à intense et un nez qui associe des notes d'agrumes et des notes marines à des soupçons de fruits tropicaux. En bouche, ils présentent une salinité et une minéralité marquées, une acidité prononcée ainsi qu'un degré d'alcool modéré, et laissent un arrière-goût frais.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale:	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

2. Vins de liqueur

La robe des vins varie de l'ambre au brun, avec des reflets dorés. Corpulents et bien structurés, les vins de liqueur sont généralement secs ou demi-secs, mais peuvent également être demi-doux ou doux.

Leur nez est caractérisé par des notes de fruits à noyau et peut présenter des notes de miel, de caramel et d'épices. Le vieillissement en fût peut donner lieu à des arômes grillés et fumés.

En bouche, ils sont riches, de secs à demi-secs, avec une acidité et une salinité palpables. Ce sont des vins fruités (fruits à noyau), qui peuvent également présenter des notes de fruits secs, de miel, de caramel et d'épices.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	16
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

3. Vins mousseux

Ces vins présentent une robe de couleur jaune pâle à intense et un nez qui associe des notes d'agrumes et des notes marines à des soupçons de fruits tropicaux. En bouche, ils présentent une salinité et une minéralité marquées, une acidité prononcée ainsi qu'un degré d'alcool modéré, et laissent un arrière-goût frais.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

4. Vins de raisins surmûris

Il s'agit de vins aux arômes fruités, de fruits mûrs et de fruits à noyaux. Certaines années, ils présentent des notes de raisins secs.

Le vieillissement produit des notes de raisins secs et de confiture, avec une légère pointe d'épices.

En bouche, ils sont denses, amples, fruités et épicés, avec des notes de caramel, d'herbes aromatiques et de sel, et une finale fraîche.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale:	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris – gestion des vignobles et sols

Pratiques culturales

Les raisins utilisés pour produire les produits vinicoles de l'AOP «Biscoitos» doivent provenir de *vinhas estremes* (parcelles de vignes comptant un nombre limité de plants par hectare) où les vignes sont cultivées en conduite basse grâce aux tailles en gobelet ou en cordon.

Les vignes destinées à la production de produits vinicoles de l'AOP «Biscoitos» doivent être cultivées ou plantées dans des sols lithiques non humifères et des lithosols sur un substrat consolidé de basaltes ou de roches similaires, d'andésites et de trachytes, généralement formés par des laves récentes. Ces sols sont souvent associés à des affleurements rocheux et contiennent parfois des matériaux pierreux.

2. Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris – pratiques traditionnelles

Restriction applicable à l'élaboration

Les méthodes et pratiques œnologiques traditionnelles autorisées par la loi doivent être respectées lors de la fabrication des vins de l'AOP «Biscoitos».

3. Vins – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10 %.

4. Vins mousseux – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour les vins de base des vins mousseux doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9 %.

5. Vins de liqueur – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour les vins de liqueur doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 12 %.

6. Vins de raisins surmûris – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour les vins de raisins surmûris doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 15 %.

7. Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris – cépages

Restriction applicable à l'élaboration

Lors de l'élaboration des vins, des vins mousseux, des vins de liqueur et des vins de raisins surmûris de l'AOP «Biscoitos», 85 % du volume total de moût doivent provenir des cépages Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho et Terrantez do Pico.

Le reste du volume total de moût peut provenir des variétés Galego Dourado et Malvasia Fina/Boal.

8. Vins de liqueur – période de vieillissement

Restriction applicable à l'élaboration

Les vins de liqueur portant l'AOP «Biscoitos» ne peuvent être mis en bouteille qu'après une période de vieillissement minimale de 36 mois.

9. Vins de raisins surmûris – période de vieillissement

Restriction applicable à l'élaboration

Les vins de raisins surmûris portant l'AOP «Biscoitos» ne peuvent être mis en bouteille qu'après une période de vieillissement minimale de 36 mois.

b. *Rendements maximaux*

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

70 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire géographique de l'AOP «Biscoitos» comprend des zones d'altitude inférieure ou égale à 100 mètres dans la paroisse de Biscoitos de la commune de Praia da Vitória.

7. **Cépages principaux**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Description du ou des liens**

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

Informations détaillées sur la zone géographique:

Cette information concerne les vins, les vins mousseux, les vins de liqueur et les vins de raisins surmûris.

Facteurs naturels

L'île de Terceira est l'une des neuf îles des Açores. Elle doit son nom au fait que c'est la troisième île des Açores qui a été découverte par les Portugais lors de leurs voyages en mer au 15e siècle.

Le nord de l'île abrite la paroisse de Biscoitos, une zone viticole traditionnelle dans laquelle se situe l'aire géographique de l'AOP «Biscoitos». Le nom Biscoitos provient du basalte noir (connu sous le nom de «Biscoito» aux Açores), par analogie avec le pain dur, cuit deux fois, qui pouvait supporter de longs voyages en mer à l'époque des grandes découvertes.

L'île de Terceira présente un climat maritime tempéré, avec des températures douces allant de 16 °C en hiver à 26 °C en été. Grâce à l'influence du Gulf Stream, la température de la mer est également douce, entre 14 °C et 22 °C en moyenne.

En règle générale, la durée d'ensoleillement est de trois à quatre heures par jour en hiver, et de sept à huit heures par jour en été. L'humidité relative moyenne annuelle se situe à environ 79 %.

On enregistre des précipitations régulières tout au long de l'année, mais celles-ci sont généralement plus fortes et plus fréquentes en hiver. Au cours des mois les plus humides (d'octobre à mars), les précipitations dépassent 100 mm par mois.

Le vent, qui est déclenché par la collision entre des masses d'air atlantiques, est un aspect déterminant du climat, en raison de l'humidité et de la salinité qu'il apporte.

Les sols lithiques non humifères et les lithosols sont d'origine volcanique et reposent sur un substrat consolidé de basaltes ou de roches similaires, d'andésites et de trachytes, généralement formés par des laves récentes. Ces sols sont souvent associés à des affleurements rocheux et contiennent des matériaux pierreux.

Facteurs humains

La tradition viticole de Biscoitos remonte aux 15e et 16e siècles, époque à laquelle, dans un effort herculéen, les habitants ont sculpté le paysage autour de la vigne et du vin.

Les vignes sont plantées dans des endroits où elles se trouvent naturellement à l'abri de l'influence de la mer ou protégées par l'intervention humaine, laquelle prend une forme particulière. En d'autres termes, afin d'assurer la protection contre les vents de l'Atlantique, les parcelles sur lesquelles les vignes sont plantées (appelées «curraletas») sont construites en éliminant les roches qui sont ensuite utilisées pour construire des parois de séparation («travessas»).

À mesure qu'on s'éloigne du littoral, les curraletas deviennent légèrement plus grandes et contiennent généralement entre 6 et 10 enclos (également connus localement sous le nom de «covachos» ou «caldeiras»). Les enclos, d'un diamètre moyen d'environ 70 cm, sont creusés dans des sols caillouteux, ce qui contribue à protéger les vignes des vents salés au printemps.

Caractéristiques spécifiques du produit en lien avec la zone géographique:

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

Les vins, vins de liqueur, vins mousseux et vins de raisins surmûris comptent la minéralité et la salinité de l'AOP «Biscoitos» parmi leurs caractéristiques distinctives essentielles. Ce sont des vins frais, modérément alcooliques, avec un bouquet rappelant les fruits, une acidité prononcée et des notes minérales.

Lien avec la zone géographique:

Les vignobles de Biscoitos sont plantés dans des sols peu adaptés à la culture, étant donné qu'ils ne sont pas très profonds, ont une faible capacité de rétention d'humidité et sont composés d'un matériau grossier qui augmente l'absorption et la réflexion de la chaleur. Cela crée des conditions particulières pour la maturation des raisins et le développement des composés aromatiques des cépages, ce qui donne naissance à des vins, des vins mousseux et des vins de liqueur aux arômes distinctifs.

Dans certaines zones comportant davantage d'affleurements rocheux, l'absorption et la réflexion de la chaleur sont encore plus intenses. On obtient ainsi des raisins à maturité élevée, qui sont utilisés pour élaborer des vins de raisins surmûris aux arômes fruités, notamment de fruits mûrs et de fruits à noyaux.

Les sols volcaniques, combinés à la forte influence atlantique due à la situation géographique de l'île, confèrent aux vins, vins de liqueur, vins mousseux et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'AOP «Biscoitos» leur minéralité et leur salinité caractéristiques.

Le facteur humain, qui préserve des traditions vieilles de plusieurs centaines d'années, transparaît dans la construction des parcelles (curraletas), qui est essentielle pour protéger les vignes des vents atlantiques ainsi que pour créer un milieu de culture optimal. Cela joue un rôle important pour garantir des conditions propices à la maturation des raisins et contribue à l'équilibre des arômes des vins, des vins mousseux, des vins de liqueur et des vins de raisins surmûris produits. Le nombre très réduit de cépages convenant parfaitement aux conditions de la zone géographique est un facteur essentiel et distinctif pour les caractéristiques qualitatives des vins de la zone (vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris) et témoigne du savoir-faire acquis au fil des années.

9. **Autres conditions essentielles**

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

Cadre juridique:

législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:
évaluation de l'étiquetage avant la commercialisation.
La marque commerciale doit figurer sur l'étiquetage.

Lien vers le cahier des charges

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