C/2024/1740

26.2.2024

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/1740)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Biscoitos"

PDO-PT-A1444-AM01

Data della domanda: 19.3.2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. *Informazioni sul richiedente*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sul richiedente.

Motivi: le informazioni sul richiedente sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre finalizzata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: "Altre informazioni" – Dati del richiedente.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Altre informazioni" – Dati del richiedente.

2.2. *Informazioni sui portatori di interessi*

Descrizione: soppressione delle informazioni sui portatori di interessi.

Motivi: dato che il significato di "portatori di interessi" è stato interpretato in modo non corretto, i dati del richiedente erano stati erroneamente inseriti in questo campo. Queste informazioni sono state pertanto soppresse. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: "Altre informazioni" – Portatori di interessi.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Altre informazioni" – Portatori di interessi.

2.3. *Informazioni sugli organismi di controllo*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo.

Motivi: le informazioni sugli organismi di controllo competenti sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: "Altre informazioni"- Dati degli organismi di controllo.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Altre informazioni"- Informazioni sugli organismi di controllo.

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2.4. *Informazioni sugli organismi di controllo competenti*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo competenti.

Motivi: le informazioni sugli organismi di controllo competenti sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: "Altre informazioni" - Dati degli organismi di controllo competenti.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Altre informazioni" - Informazioni sugli organismi di controllo competenti.

2.5. *Categoria di prodotti – aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria "Vino".

Motivi: la modifica è intesa ad aumentare il valore economico di un prodotto già presente sul territorio, riconoscendolo come prodotto tutelato dalla DOP.

Tale tipologia di vino è già realizzata dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio ed è nota per la qualità e il carattere distintivo. Pertanto includerla nella DOP "Biscoitos" ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione dei vini", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione dei vini", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

2.6. *Categoria di prodotti – aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria "Vino spumante".

Motivi: la modifica è intesa ad aumentare il valore economico di un prodotto già presente sul territorio, riconoscendolo come prodotto tutelato dalla DOP.

Tale tipologia di vino è già realizzata dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio ed è nota per la qualità e il carattere distintivo. Pertanto includerla nella DOP "Biscoitos" ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione dei vini", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione dei vini", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

2.7. *Categoria di prodotti – aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria "Vino di uve stramature".

Motivi: la modifica è intesa ad aumentare il valore economico di un prodotto già presente sul territorio, riconoscendolo come prodotto tutelato dalla DOP.

Tale tipologia di vino è già realizzata dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio ed è nota per la qualità e il carattere distintivo. Pertanto includerla nella DOP "Biscoitos" ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione dei vini", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione dei vini", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

2.8. *Descrizione dei vini – categoria "Vino liquoroso"*

Descrizione: la descrizione dei vini liquorosi è stata migliorata e modificata.

Motivi: dato che la precedente descrizione dei vini era stata ritenuta generica e vaga, è opportuno modificarla al fine di specificare le caratteristiche associate ai vini della DOP "Biscoitos". La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore.

Sezioni modificate nel documento unico: Descrizione dei vini – categoria "Vini liquorosi"

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: Descrizione dei vini – categoria "Vini liquorosi"

2.9. *Pratiche di vinificazione - rese massime*

Descrizione: soppressione dell'eccezione.

Motivi: per questo parametro è stato stabilito un requisito chiaro e oggettivo, garantendo così l'uniformità e la prevedibilità delle condizioni di produzione.

Sezioni modificate nel documento unico: "Pratiche di vinificazione".

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Pratiche di vinificazione".

2.10. *Pratiche di vinificazione - pratiche enologiche - tutte le categorie*

Descrizione: inclusione di una restrizione pertinente alla vinificazione applicabile a tutte le categorie di prodotto: l'85 % del volume totale del mosto deve provenire dai vitigni principali, mentre il resto può provenire da vitigni secondari.

Motivi: l'istituzione di un elenco limitato di vitigni essenziali al fine di garantire l'autenticità e il carattere distintivo dei vini della DOP "Biscoitos" ha comportato la definizione di una percentuale minima del volume totale di mosto che deve provenire da tali varietà principali. Tuttavia, dato che anche le varietà secondarie rientrano tra le varietà tradizionali coltivate nella zona geografica, consentirne un utilizzo limitato non compromette il carattere distintivo dei vini della DOP "Biscoitos".

Sezioni modificate nel documento unico: "Pratiche di vinificazione" – Restrizioni pertinenti alla vinificazione.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Pratiche di vinificazione" – Restrizioni pertinenti alla vinificazione.

2.11. *Varietà principali di uve da vino – modifica/allineamento dell'elenco delle varietà*

Descrizione: allineamento delle varietà al nuovo elenco nazionale. Soppressione delle varietà Fernão-Pires, Generosa, Malvasia e Sercial. Varietà divenute secondarie: Malvasia Fina (Boal) e Galego Dourado.

Motivi: l'elenco delle varietà utilizzate per produrre i vini nel territorio di Biscoitos dovrebbe essere aggiornato e allineato al nuovo quadro giuridico costituito dall'elenco nazionale delle varietà idonee alla viticoltura in Portogallo.

La restrizione applicabile alle varietà che possono essere utilizzate è risultata dall'istituzione di un elenco limitato di varietà essenziali per garantire l'autenticità e il carattere distintivo dei vini della DOP "Biscoitos". Tale processo ha comportato inoltre lo spostamento di una varietà precedentemente ritenuta principale nell'elenco delle varietà secondarie.

Sezioni modificate nel documento unico: "Varietà principali di uve da vino".

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Varietà principali di uve da vino".

2.12. *Inserimento di varietà secondarie*

Descrizione: sono state inserite due varietà secondarie, ossia Malvasia Fina (Boal) e Galego Dourado, che sono state soppresse dall'elenco delle varietà principali.

Motivi: dato che tali varietà rientrano nelle varietà tradizionali coltivate nella zona geografica, il loro inserimento come varietà secondarie non compromette il carattere distintivo dei vini della DOP "Biscoitos".

Sezioni modificate nel documento unico: le modifiche non incidono sul documento unico.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Varietà secondarie di uve da vino".

2.13. *Legame con la zona geografica - tutte le categorie*

Descrizione: la descrizione del legame con la zona geografica è stata migliorata e modificata.

Motivi: dato che la precedente descrizione del legame con la zona geografica era stata ritenuta generica e vaga e che è opportuno includere nella descrizione del legame anche le nuove categorie di prodotti, il contenuto di questa sezione è stato rivisto e tutte le categorie di prodotti vi sono state incluse. Pertanto il contenuto è stato reso più accurato, tenendo conto del fatto che il legame con la zona geografica include tutte le categorie.

Sezioni modificate nel documento unico: "Legame con la zona geografica".

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: "Legame con la zona geografica".

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Biscoitos

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

16. Vino di uve stramature

4. **Descrizione dei vini**

1. Vini

I vini presentano un colore dal giallo chiaro al giallo intenso, con un aroma che combina note agrumate e marine con sentori di frutta tropicale. Al palato sono caratterizzati da una marcata salinità e mineralità, una spiccata acidità e una gradazione alcolica contenuta e lasciano un retrogusto fresco.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

2. Vini liquorosi

I vini presentano un colore ambrato tendente al marrone, con riflessi dorati. Corposi e ben strutturati, i vini liquorosi sono in genere secchi o abboccati, benché possano anche essere amabili o dolci.

L'aroma è caratterizzato da note di frutta a nocciolo e può comprendere anche note di miele, caramello e spezie. Dall'invecchiamento in botte possono derivare aromi tostati e affumicati.

Presentano un sapore ricco, che va dal secco all'amabile, con un'acidità e una salinità palpabili. Sono vini fruttati (frutta a nocciolo) che possono presentare anche note di frutta secca, miele, caramello e spezie.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	16
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

3. Vini spumanti

I vini presentano un colore dal giallo chiaro al giallo intenso, con un aroma che combina note agrumate e marine con sentori di frutta tropicale. Al palato sono caratterizzati da una marcata salinità e mineralità, una spiccata acidità e una gradazione alcolica contenuta e lasciano un retrogusto fresco.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

4. Vini di uve stramature

Sono vini con aromi fruttati, di frutta matura e di frutta a nocciolo. Alcune annate presentano note di uva passa.

L'invecchiamento produce note di uva passa e confettura, con speziatura leggermente in evidenza.

In bocca sono densi, voluminosi, fruttati e speziati, con note di caramello, erbe aromatiche e sale e un finale fresco.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature - gestione dei vigneti e suoli

Pratiche colturali

Le uve utilizzate per produrre i vini della DOP "Biscoitos" devono provenire da *vinhas estremes* (particelle viticole caratterizzate da un numero limitato di arbusti per ettaro), in cui le viti sono allevate per crescere vicino al terreno mediante i sistemi ad alberello o a cordone.

Le viti destinate alla vinificazione dei prodotti vitivinicoli della DOP "Biscoitos" devono essere coltivate o piantate su suoli litici non umici e litosuoli poggiati su un substrato consolidato di basalti o rocce simili, andesiti e trachiti, generalmente formato da lave recenti. Questi suoli sono spesso associati ad affioramenti rocciosi e a volte contengono materiale pietroso.

2. Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature - pratiche tradizionali

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

Per la produzione dei vini della DOP "Biscoitos" devono essere seguite le pratiche enologiche tradizionali autorizzate legalmente.

3. Vini – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti utilizzati devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 10 %.

4. Vini spumanti – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti utilizzati per i vini base dei vini spumanti devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 9 %.

5. Vini liquorosi - titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti utilizzati per i vini liquorosi devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 12 %.

6. Vini di uve stramature – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

I mosti utilizzati per i vini di uve stramature devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 15 %.

7. Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature - vitigni

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

Per la produzione dei vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature della DOP "Biscoitos", l'85 % del volume totale del mosto deve provenire dai vitigni Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho e Terrantez do Pico.

Il resto del volume totale del mosto può provenire dai vitigni Galego Dourado e Malvasia Fina/Boal.

8. Vini liquorosi - periodo di invecchiamento

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

L'imbottigliamento dei vini liquorosi della DOP "Biscoitos" può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento minimo di 36 mesi.

9. Vini di uve stramature - periodo di invecchiamento

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

L'imbottigliamento dei vini di uve stramature della DOP "Biscoitos" può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento minimo di 36 mesi.

b. *Rese massime*

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

70 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP "Biscoitos" comprende zone situate a un'altitudine non superiore a 100 metri nella *freguesia* di Biscoitos del comune di Praia da Vitória.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

Informazioni sulla zona geografica:

queste informazioni si applicano a vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature.

Fattori naturali

L'isola di Terceira è una delle nove isole Azzorre. Deve il suo nome al fatto di essere stata la terza isola dell'arcipelago scoperta durante i viaggi di esplorazione marittima condotti dai portoghesi nel XV secolo.

Il nord dell'isola ospita la *freguesia* di Biscoitos, una zona viticola tradizionale in cui si trova la zona geografica della DOP "Biscoitos". Il nome Biscoitos deriva dal basalto nero, noto come "*biscoito*" nelle Azzorre per analogia con il pane duro, cotto due volte, che all'epoca delle scoperte poteva resistere a lunghi viaggi marittimi.

Terceira ha un clima marittimo temperato caratterizzato da temperature miti comprese tra 16 °C e 26 °C in estate. A causa dell'influenza della corrente del Golfo la temperatura del mare è mite ed è compresa in media tra 14 °C e 22 °C.

Di regola, il soleggiamento diurno è di circa 3-4 ore in inverno e circa 6-8 ore in estate. L'umidità relativa media annua si attesta a circa il 79 %.

Le precipitazioni sono regolari durante tutto l'anno, ma generalmente più forti e più frequenti in inverno. Nei mesi più umidi (da ottobre a marzo), le precipitazioni superano i 100 mm al mese.

Il vento, prodotto dallo scontro di masse d'aria atlantiche, è una caratteristica importante del clima, a causa dell'umidità e della salinità che porta con sé.

I suoli non umici e i litosuoli sono di origine vulcanica e poggiano su un substrato consolidato di basalti o rocce simili, andesiti e trachiti, generalmente formato da lave recenti. Questi suoli sono spesso associati ad affioramenti rocciosi e contengono materiale pietroso.

Fattori umani

La tradizione vitivinicola di Biscoitos risale al XV e al XVI secolo quando, con sforzo sovrumano, gli abitanti del luogo crearono un paesaggio che traeva la sua identità dalle vigne e dal vino.

Le viti sono piantate in luoghi che le riparano naturalmente dall'influenza del mare o le proteggono dall'intervento dell'uomo, cosa che conferisce loro una forma distintiva. In altre parole, per garantire la protezione dai venti atlantici, le viti vengono piantate in particelle (dette *curraletas*) create rimuovendo le rocce laviche per scoprire il terreno e, successivamente, utilizzando le rocce per erigere i muretti protettivi (*travessas*).

Le *curraletas* diventano leggermente più grandi quanto più si allontanano dalla costa e di solito contengono tra 6 e 10 buche (note localmente anche come *covachos* o *caldeiras*). Le buche, che hanno un diametro medio di circa 70 cm, sono scavate nel materiale pietroso del terreno, che contribuisce a proteggere le viti dai venti salati durante la primavera.

Caratteristiche specifiche dei prodotti associate alla zona geografica

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

I vini, i vini liquorosi, i vini spumanti e i vini di uve stramature che beneficiano della DOP "Biscoitos" hanno come principali qualità distintive la mineralità e la salinità. Sono vini freschi, di grado alcolico contenuto e caratterizzati da un aroma che ricorda la frutta, una spiccata acidità e note minerali.

Legame con la zona geografica

I vigneti di Biscoitos sono piantati in terreni poco adatti alla coltivazione, poiché presentano scarso spessore e una bassa capacità di ritenzione dell'umidità e sono costituiti da materiali grossolani che aumentano l'assorbimento e la riflessione del calore. Ciò crea condizioni particolari per la maturazione delle uve e lo sviluppo dei composti aromatici dei vitigni, che danno luogo a vini, vini spumanti e vini liquorosi con aromi caratteristici.

In alcune zone, dove maggiori sono gli affioramenti rocciosi, l'assorbimento e la riflessione del calore sono ancora più intensi. Ciò consente la produzione di uve con un elevato grado di maturazione, utilizzate per la produzione di vini di uve stramature con aromi fruttati, in particolare di frutta matura e frutta a nocciolo.

I suoli vulcanici, associati alla forte influenza atlantica dovuta alla posizione dell'isola, conferiscono ai vini, ai vini liquorosi, ai vini spumanti e ai vini di uve stramature che beneficiano della DOP "Biscoitos" la caratteristica mineralità e salinità.

Il fattore umano, che preserva tradizioni secolari, si riflette nella costruzione delle particelle (*curraletas*), essenziali per proteggere le viti dai venti atlantici e per creare l'ambiente migliore per la loro coltivazione. Ciò svolge un ruolo importante nel garantire le giuste condizioni di maturazione delle uve e contribuisce al raggiungimento di un equilibrio tra gli aromi dei vini, dei vini spumanti, dei vini liquorosi e dei vini di uve stramature. Il numero molto limitato di vitigni che si adattano al meglio alle condizioni della zona geografica rappresenta un fattore decisivo e distintivo per le caratteristiche qualitative dei vini della zona (vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature) e testimonia delle competenze maturate negli anni.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:
valutazione dell'etichettatura prima dell'immissione sul mercato.
Il marchio deve figurare sull'etichettatura.

Link al disciplinare del prodotto

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