C/2024/1740

2024 2 26

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(C/2024/1740)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį ([1]) per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Biscoitos“

PDO-PT-A1444-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2017 3 19

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**

2.1. *Informacija apie pareiškėją*

Aprašymas: atnaujinama informacija apie pareiškėją.

Pagrindimas: informacija apie pareiškėją yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir patikslinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Pareiškėjo duomenys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Pareiškėjo duomenys.

2.2. *Informacija apie suinteresuotąsias šalis*

Aprašymas: išbraukiama informacija apie suinteresuotąsias šalis.

Pagrindimas: kadangi sąvoka „suinteresuotosios šalys“ buvo klaidingai aiškinama, į šį laukelį per klaidą buvo įtraukti pareiškėjo duomenys. Todėl ši informacija buvo išbraukta. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir patikslinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Suinteresuotosios šalys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Suinteresuotosios šalys.

2.3. *Informacija apie stebėsenos įstaigas*

Aprašymas: atnaujinama informacija apie stebėsenos įstaigas.

Pagrindimas: informacija apie stebėsenos įstaigas pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir patikslinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Su stebėsenos įstaigomis susijusi informacija.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Su stebėsenos įstaigomis susijusi informacija.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

2.4. *Informacija apie kompetentingas stebėsenos institucijas*

Aprašymas: atnaujinama informacija apie kompetentingas stebėsenos institucijas.

Pagrindimas: informacija apie kompetentingas stebėsenos institucijas yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir patikslinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Su kompetentingomis stebėsenos institucijomis susijusi informacija.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Su kompetentingomis stebėsenos institucijomis susijusi informacija.

2.5. *Produkto kategorija. Naujos vynuogių produktų kategorijos įtraukimas*

Aprašymas: įtraukta kategorija „vynas“.

Pagrindimas: šiuo pakeitimu siekiama padidinti regione jau gaminamo produkto ekonominę vertę, leidžiant jį žymėti SKVN.

Šios kategorijos vyną, pasižymintį kokybe ir išskirtinumu, gamintojai jau gamina pagal tradicinius regione taikomus metodus. Taigi įtraukus jį į SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų grupę bus pripažinta jo svarba ir kokybė, taip pat pridėtinė vertė jo gamintojams.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.6. *Produkto kategorija. Naujos vynuogių produktų kategorijos įtraukimas*

Aprašymas: įtraukta kategorija „putojantis vynas“.

Pagrindimas: šiuo pakeitimu siekiama padidinti regione jau gaminamo produkto ekonominę vertę, leidžiant jį žymėti SKVN.

Šios kategorijos vyną, pasižymintį kokybe ir išskirtinumu, gamintojai jau gamina pagal tradicinius regione taikomus metodus. Taigi įtraukus jį į SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų grupę bus pripažinta jo svarba ir kokybė, taip pat pridėtinė vertė jo gamintojams.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.7. *Produkto kategorija. Naujos vynuogių produktų kategorijos įtraukimas*

Aprašymas: įtraukta kategorija „vynas iš pernokusių vynuogių“.

Pagrindimas: šiuo pakeitimu siekiama padidinti regione jau gaminamo produkto ekonominę vertę, leidžiant jį žymėti SKVN.

Šios kategorijos vyną, pasižymintį kokybe ir išskirtinumu, gamintojai jau gamina pagal tradicinius regione taikomus metodus. Taigi įtraukus jį į SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų grupę bus pripažinta jo svarba ir kokybė, taip pat pridėtinė vertė jo gamintojams.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.8. *Vynų aprašymas. Kategorija „likerinis vynas“*

Aprašymas: likerinių vynų aprašymas buvo patobulintas ir iš dalies pakeistas.

Pagrindimas: kadangi buvo nustatyta, kad ankstesnis vynų aprašymas yra bendro pobūdžio ir neaiškus, jį reikėtų iš dalies pakeisti jame nurodant SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų savybes. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynų aprašymas“. Kategorija „likeriniai vynai“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynų aprašymas“. Kategorija „likeriniai vynai“.

2.9. *Vyno gamybos metodai. Didžiausia išeiga*

Aprašymas: panaikinama išimtis.

Pagrindimas: šiam parametrui nustatytas aiškus ir objektyvus reikalavimas, kuriuo užtikrinamas gamybos sąlygų vienodumas ir nuspėjamumas.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vyno gamybos metodai“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vyno gamybos metodai“.

2.10. *Vyno gamybos praktika. Vynininkystės metodai. Visos kategorijos*

Aprašymas: įtraukiamas vyno gamybos apribojimas, taikomas visoms produkto kategorijoms – 85 proc. viso misos kiekio turi būti gauta iš pagrindinių veislių vynuogių, o likusi dalis gali būti gauta iš antrinių veislių vynuogių.

Pagrindimas: sudarius ribotą vynuogių veislių, kurios yra būtinos SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų autentiškumui ir išskirtinumui užtikrinti, sąrašą, buvo nustatyta minimali bendro misos, kuri turi būti gauta iš tų pagrindinių veislių vynuogių, kiekio procentinė dalis. Vis dėlto, kadangi antrinės veislės taip pat priskiriamos tradicinėms geografinėje vietovėje auginamoms veislėms, leidus jas naudoti ribotai nebus sumažintas SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų išskirtinumas.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vyno gamybos praktika“. Vyno gamybos apribojimas.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vyno gamybos praktika“. Vyno gamybos apribojimas.

2.11. *Pagrindinės vynuogių veislės. Veislių sąrašo keitimas ir (arba) derinimas*

Aprašymas: vynuogių veislių pavadinimai suderinti su naujuoju nacionaliniu sąrašu. Išbrauktos veislės ‘Fernão-Pires’, ‘Generosa’, ‘Malvasia’ ir ‘Sercial’. Veislės, kurios tapo antrinėmis: ‘Malvasia Fina’ (‘Boal’) ir ‘Galego Dourado’.

Pagrindimas: vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos vynams Biskoitoso regione gaminti, sąrašas turėtų būti atnaujintas ir suderintas su naująja teisine sistema, į kurią įtrauktas Portugalijos vynininkystei tinkamų veislių nacionalinis sąrašas.

Veislių, kurios gali būti naudojamos, apribojimas atsirado sudarius ribotą veislių, kurios yra būtinos SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų autentiškumui ir išskirtinumui užtikrinti, sąrašą. Dėl šios priežasties viena veislė, kuri anksčiau buvo laikoma pagrindine veisle, buvo perkelta į antrinių veislių sąrašą.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Pagrindinės vynuogių veislės“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Pagrindinės vynuogių veislės“.

2.12. *Įtrauktos antrinės vynuogių veislės*

Aprašymas: nustatytos dvi antrinės veislės, t. y. ‘Malvasia Fina’ (‘Boal’) ir ‘Galego Dourado’, kurios išbrauktos iš pagrindinių veislių sąrašo.

Pagrindimas: kadangi šios veislės priklauso tradicinėms geografinėje vietovėje auginamoms veislėms, naudojant jas kaip antrines veisles nebus sumažintas SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų išskirtinumas.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Antrinės vynuogių veislės“.

2.13. *Ryšys su geografine vietove. Visos kategorijas*

Aprašymas: ryšio su geografine vietove aprašymas buvo patobulintas ir iš dalies pakeistas.

Pagrindimas: kadangi buvo nustatyta, kad ankstesnis ryšio su geografine vietove aprašymas buvo bendro pobūdžio ir neaiškus, be to, naujų produkto kategorijų ryšys taip pat turėtų būti aprašytas, šio punkto turinys buvo peržiūrėtas ir įtrauktos visos produktų kategorijos. Taigi turinys patikslintas atsižvelgiant į tai, kad ryšys su geografine vietove apimtų visas kategorijas.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Ryšys su geografine vietove“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

„Biscoitos“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Vynai

Šie vynai yra nuo blyškiai iki ryškiai geltonos spalvos, jiems būdingas aromatas, kuriame citrusinių vaisių ir jūros kvapas susilieja su tropinių vaisių pokvapiais. Ragaujant juntamas sūrumas ir minerališkumas, ryškus rūgštumas, vynai yra vidutinės alkoholio koncentracijos, palieka gaivų poskonį.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytąsias atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

2. Likeriniai vynai

Šie vynai yra nuo gintaro iki rudos spalvos su auksiniu blizgesiu. Sodrūs ir geros struktūros likeriniai vynai dažniausiai būna sausi arba vidutiniškai sausi, nors gali būti ir vidutiniškai saldūs arba saldūs.

Jų aromatui būdingi kaulavaisių pokvapiai, taip pat gali būti medaus, karamelės ir prieskonių pokvapių. Brandinant statinėse gali atsirasti skrudintų produktų ir dūmų aromatų.

Jie pasižymi sodriu skoniu, nuo sauso iki vidutiniškai saldaus, jaučiamas rūgštumas ir sūrumas. Tai vaisiški vynai (kaulavaisių aromato), kuriems taip pat gali būti būdingas džiovintų vaisių, medaus, karamelės ir prieskonių pokvapis.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytąsias atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	16
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	200

3. Putojantys vynai

Šie vynai yra nuo blyškiai iki ryškiai geltonos spalvos, jiems būdingas aromatas, kuriame citrusinių vaisių ir jūros kvapas susilieja su tropinių vaisių pokvapiais. Ragaujant juntamas sūrumas ir minerališkumas, ryškus rūgštumas, vynai yra vidutinės alkoholio koncentracijos, palieka gaivų poskonį.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytąsias atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	185

4. Vynai iš pernokusių vynuogių

Tai vaisišku, prinokusių vaisių ir kaulavaisių aromatu pasižymintys vynai. Po kelių metų juose jaučiami razinų pokvapiai.

Vynams bręstant išryškėja razinų ir uogienės pokvapiai, šiek tiek juntami prieskoniai.

Ragaujant jie sodrūs, išraiškingi, vaisiški ir aštrūs, su karamelės, aromatinių žolelių ir druskos poskoniais, o nurijus jaučiamas gaivumas.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytąsias atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	46,6 miliekvivalento viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	250

5. **Vyno gamybos praktika**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių. Vynuogynų priežiūra ir dirvožemis

Auginimo metodai

SKVN „Biscoitos“ žymimiems vynams gaminti naudojamos vynuogės turi būti užaugintos *vinhas estremes* (vynuogynų sklypuose, kuriuose auga ribotas skaičius vynmedžių viename hektare), kuriuose vynmedžiai formuojami taip, kad augtų arti žemės paviršiaus naudojant taurės arba kordono sistemas.

Vynmedžiai, iš kurių vynuogių ketinama gaminti SKVN „Biscoitos“ žymimus vyno produktus, turi būti auginami arba pasodinti nehumusinėje litosolio dirvoje ir litosoliuose, esančiuose ant konsoliduoto bazaltų ar panašių uolienų, andezitų ir trachitų, substrato, dažniausiai susidariusio dėl neseniai išsiliejusios lavos. Šie dirvožemiai dažnai būna susiformavę prie uolėtų atodangų, o kartais juose būna akmenų.

2. Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių. Tradiciniai metodai

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Gaminant SKVN „Biscoitos“ žymimus vynus turi būti laikomasi teisiškai leidžiamų tradicinių vynininkystės metodų ir praktikos.

3. Vynai. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Naudojamos misos minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 10 tūrio proc.

4. Putojantys vynai. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Misos, naudojamos putojančių vynų baziniams vynams gaminti, minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 9 tūrio proc.

5. Likeriniai vynai. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Misos, naudojamos likeriniams vynams gaminti, minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 12 tūrio proc.

6. Vynai iš pernokusių vynuogių. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Misos, naudojamos vynams iš pernokusių vynuogių gaminti, minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 15 tūrio proc.

7. Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių. Veislės

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Gaminant SKVN „Biscoitos“ žymimus vynus, putojančius vynus, likerinius vynus ir vynus iš pernokusių vynuogių, 85 proc. viso misos kiekio turi būti iš veislių ‘Arinto dos Açores’ ir (arba) ‘Terrantez da Terceira’, ‘Verdelho’ ir ‘Terrantez do Pico’ vynuogių.

Likusi misos dalis gali būti iš veislių ‘Galego Dourado’ ir ‘Malvasia Fina’ ir (arba) ‘Boal’ vynuogių.

8. Likeriniai vynai. Brandinimo laikotarpis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

SKVN „Biscoitos“ žymimi likeriniai vynai gali būti išpilstomi į butelius tik po ne trumpesnio kaip 36 mėnesių brandinimo laikotarpio.

9. Vynai iš pernokusių vynuogių. Brandinimo laikotarpis

Vyno gamybai taikomas apribojimas

SKVN „Biscoitos“ žymimi vynai iš pernokusių vynuogių gali būti išpilstomi į butelius tik po ne trumpesnio kaip 36 mėnesių brandinimo laikotarpio

b. *Didžiausia išeiga*

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

70 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Biscoitos“ geografinė vietovė apima Praja da Vitorijos savivaldybės Biskoitoso apylinkės vietoves, kurios yra ne didesniame kaip 100 m aukštyje virš jūros lygio.

7. **Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘Arinto dos Açores’ – ‘Terrantez da Terceira’

‘Galego Dourado’

‘Malvasia Fina’ – ‘Boal’, ‘Bual’

‘Terrantez do Pico’

‘Verdelho’

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

Geografinės vietovės duomenys

Ši informacija taikoma vynams, putojantiems vynams, likeriniams vynams ir vynams iš pernokusių vynuogių.

Gamtiniai veiksniai

Terseira yra viena iš devynių Azorų salų. Jos pavadinimo kilmė susijusi su tuo, kad tai buvo trečioji Azorų sala, atrasta XV a. portugalų jūrų kelionių metu.

Salos šiaurėje yra Biskoitoso apylinkė – tradicinė vynuogių auginimo vieta, kurioje yra SKVN „Biscoitos“ geografinė vietovė. Pavadinimas „Biscoitos“ kilęs iš juodojo bazalto (Azorų salose vadinamo *biscoito*) pagal analogiją su kieta, du kartus kepta duona, kuri galėjo išlikti tinkama vartoti per ilgas keliones jūra geografinių atradimų laikotarpiu.

Terseiros saloje vyrauja vidutinis jūrinis klimatas, jam būdinga švelni temperatūra nuo 16 °C žiemą iki 26 °C vasarą. Dėl Golfo srovės įtakos jūros temperatūra taip pat švelni – vidutiniškai 14–22 °C.

Paprastai žiemą saulė šviečia apie 3–4 valandas per parą, o vasarą – apie 6–8 valandas. Vidutinis metinis santykinis drėgnis – apie 79 proc.

Kritulių kiekis visus metus iškrenta reguliariai, tačiau žiemą lietūs įprastai būna stipresni ir dažnesni. Drėgniausiais mėnesiais (nuo spalio iki kovo) per mėnesį iškrenta daugiau kaip 100 mm kritulių.

Atlanto vandenyno oro masių susidūrimų sukeltas vėjas dėl drėgmės ir druskingumo yra svarbi vyraujančio klimato dalis.

Nehumusinė litosolio dirva ir litosoliai yra vulkaninės kilmės ir guli ant konsoliduoto bazaltų ar panašių uolienų, andezitų ir trachitų, substrato, paprastai susidariusio iš neseniai išsiliejusių lavų. Šie dirvožemiai dažnai būna susiformavę prie uolėtų atodangų, o kartais juose būna akmenų.

Žmogiškieji veiksniai

Biskoitoso vynuogių auginimo tradicijos siekia XV ir XVI a., kai vietos gyventojai milžiniškomis pastangomis sukūrė kraštovaizdį, kurio tapatumą įkūnija vynmedžiai ir vynas.

Vynmedžiai sodinami vietose, kuriose jie natūraliai apsaugoti nuo jūros poveikio arba išskirtiniu būdu juos apsaugo žmonės. Kitaip tariant, siekiant užtikrinti apsaugą nuo Atlanto vėjų, sklypai, kuriuose sodinami vynmedžiai (vadinamieji *curraletas*), paruošiami surenkant akmenis, iš kurių vėliau statomos pertvaros (*travessas*).

Kuo toliau nuo jūros kranto, tuo *curraletas* statomos šiek tiek didesnės ir paprastai iškasama nuo 6 iki 10 duobių (vietos gyventojų taip pat vadinamų *covachos* arba *caldeiras*). Šios duobės, kurių vidutinis skersmuo yra apie 70 cm, kasamos akmenuotoje žemėje; pavasarį tai padeda apsaugoti vynmedžius nuo sūrių vėjų.

Su geografine vietove susijusios specifinės produktų savybės

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

Vienos iš svarbiausių išskirtinių SKVN „Biscoitos“ žymimų vynų, likerinių vynų, putojančių vynų ir vynų iš pernokusių vynuogių savybių – minerališkumas ir sūrumas. Tai gaivūs, vidutinio stiprumo vynai, kurių aromatas primena vaisius, jiems būdingas ryškus rūgštingumas ir mineralinis poskonis.

Ryšys su geografine vietove

Biskoitoso vynuogynai pasodinti dirvožemyje, kuris netinkamas kitiems augalams auginti, nes jo sluoksnis nėra storas, jis blogai sulaiko drėgmę ir yra sudarytas iš stambių medžiagų, kurios pagerina šilumos sugėrimą ir atspindėjimą. Dėl to susidaro ypatingos sąlygos vynuogėms nokti ir įvairių veislių vynuogių aromatiniams junginiams susidaryti, taigi pagaminti vynai, putojantys vynai ir likeriniai vynai pasižymi išskirtiniais aromatais.

Kai kuriose vietovėse, kuriose yra daugiau uolingų atodangų, šiluma sugeriama ir atspindima dar intensyviau. Tai sudaro sąlygas vynuogėms labai gerai sunokti. Iš jų gaminami pernokusių vynuogių vynai, pasižymintys vaisiškais, ypač prinokusių vaisių ir kaulavaisių, aromatais.

Vulkaninės kilmės dirvožemis kartu su stipria Atlanto vandenyno įtaka, kurią lemia salos padėtis, suteikia SKVN „Biscoitos“ žymimam vynui, likeriniam vynui, putojančiam vynui ir vynui iš pernokusių vynuogių būdingą minerališkumą ir sūrumą.

Žmogiškasis veiksnys, pagrįstas šimtamečių tradicijų išsaugojimu, susijęs su sklypų (*curraletas*) paruošimu, kuris yra labai svarbus apsaugant vynmedžius nuo Atlanto vandenyno vėjų ir sudarant geriausias sąlygas vynmedžiams augti. Tai yra svarbu užtikrinant tinkamas sąlygas vynuogėms nokti ir padeda pasiekti gaminamų vynų, putojančių vynų, likerinių vynų ir vynų iš pernokusių vynuogių aromatų pusiausvyrą. Labai ribotas vynuogių veislių, kurios yra tinkamiausios geografinės vietovės sąlygoms, skaičius yra svarbus ir išskirtinis veiksnys, lemiantis šios vietovės vynų (vynų, putojančių vynų, likerinių vynų ir vynų iš pernokusių vynuogių) kokybės savybes ir atspindintis per daugelį metų sukauptą patirtį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Prieš tiekiant produktą rinkai, atliekamas ženklinimo įvertinimas.

Etiketėje turi būti nurodytas prekės ženklas.

Produkto specifikacijos nuoroda

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