C/2024/1740

26.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

(C/2024/1740)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Biscoitos"

PDO-PT-A1444-AM01

Data tal-applikazzjoni: 19.3.2017

1. **Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

2. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

2.1. *Informazzjoni li tikkonċerna l-applikant*

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant.

Raġunijiet: L-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant hija qadima u għalhekk jeħtieġ li tiġi aġġornata. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Dettalji tal-applikant.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Dettalji tal-applikant.

2.2. *Informazzjoni dwar il-partijiet interessati*

Deskrizzjoni: Tneħħija tal-informazzjoni li tikkonċerna l-partijiet interessati.

Raġunijiet: Peress li t-tifsira ta' "il-partijiet interessati" ġiet interpretata b'mod żbaljat, id-dettalji tal-applikant iddaħħlu f'dan il-qasam bi żball. Għalhekk, din l-informazzjoni tneħħiet. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Partijiet interessati.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Partijiet interessati.

2.3. *Informazzjoni dwar il-korpi ta' monitoraġġ*

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-korpi ta' monitoraġġ.

Raġunijiet: L-informazzjoni li tikkonċerna l-korpi ta' monitoraġġ hija qadima u għalhekk jeħtieġ li tiġi aġġornata. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Dettalji tal-korpi ta' monitoraġġ.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni dwar il-korpi ta' monitoraġġ.

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Informazzjoni dwar l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ*

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ.

Raġunijiet: L-informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ hija qadima u għalhekk jeħtieġ li tiġi aġġornata. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni tal-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni dwar l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ.

2.5. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid".

Raġunijiet: Din l-emenda sservi biex iżżid il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi tirrikonoxxih taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' nbid diġà qiegħed jiġi prodott mill-produtturi skont il-prattiki tradizzjonali tar-reġjun, u huwa magħruf għall-kwalità u d-distintività tiegħu. Għalhekk, l-inklużjoni tiegħu fid-DOP Biscoitos tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu, u l-valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.6. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid spumanti".

Raġunijiet: Din l-emenda sservi biex iżżid il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi tirrikonoxxih taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' nbid diġà qiegħed jiġi prodott mill-produtturi skont il-prattiki tradizzjonali tar-reġjun, u huwa magħruf għall-kwalità u d-distintività tiegħu. Għalhekk, l-inklużjoni tiegħu fid-DOP Biscoitos tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu, u l-valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.7. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid minn għeneb misjur iżżejjed".

Raġunijiet: Din l-emenda sservi biex iżżid il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi tirrikonoxxih taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' nbid diġà qiegħed jiġi prodott mill-produtturi skont il-prattiki tradizzjonali tar-reġjun, u huwa magħruf għall-kwalità u d-distintività tiegħu. Għalhekk, l-inklużjoni tiegħu fid-DOP Biscoitos tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu, u l-valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli”, “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed”, “Prattiki enoloġiċi speċifiċi”, “Rabta maż-żona ġeografika” u “Rekwiżiti oħra applikabbli”.

2.8. *Deskrizzjoni tal-inbejjed – il-kategorija “Inbid likur”*

Deskrizzjoni: Id-deskrizzjoni tal-inbejjed likuri ġiet imtejba u emendata.

Raġunijiet: Billi d-deskrizzjoni preċedenti tal-inbejjed instabet li hija ġenerika u vaga, għandha tiġi emendata biex jiġu stabbiliti l-karatteristiċi assoċjati mal-inbejjed tad-DOP Biscoitos. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: “Deskrizzjoni tal-inbejjed” – il-kategorija “Inbejjed likuri”.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Deskrizzjoni tal-inbejjed” – il-kategorija “Inbejjed likuri”.

2.9. *Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid – rendimenti massimi*

Deskrizzjoni: Tneħħija tal-eċċezzjoni.

Raġunijiet: Ġie stabbilit rekwiżit ċar u oġġettiv għal dan il-parametru, biex b’hekk jiġu garantiti l-uniformità u l-prevedibbiltà tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”.

2.10. *Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - prattiki enoloġiċi - il-kategoriji kollha*

Deskrizzjoni: L-inklużjoni ta’ restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid applikabbli għall-kategoriji kollha tal-prodott: 85 % tal-volum totali tal-most irid joriġina mill-varjetajiet ewlenin tal-għeneb, filwaqt li l-bqija jista’ joriġina minn varjetajiet sekondarji.

Raġunijiet: L-istabbiliment ta’ lista limitata ta’ varjetajiet ta’ dwieli li huma essenzjali biex jiggarantixxu l-awtentiċità u l-karattru distintiv tal-inbejjed tad-DOP Biscoitos wassal biex jiġi ddefinit perċentwal minimu għall-volum totali tal-most li jrid joriġina minn dawk il-varjetajiet ewlenin. Madankollu, peress li l-varjetajiet sekondarji huma wkoll fost il-varjetajiet tradizzjonali kkultivati fiż-żona ġeografika, il-permess li jintużaw sa punt limitat ma jdgħajjifx il-karattru distintiv tal-inbejjed tad-DOP Biscoitos.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid” – Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid” – Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid.

2.11. *Varjetajiet ewlenin tad-dwieli – emenda/allinjament tal-lista tal-varjetajiet*

Deskrizzjoni: L-allinjament tal-varjetajiet tad-dwieli mal-lista nazzjonali l-ġdida. Tneħħija tal-varjetajiet Fernão-Pires, Generosa, Malvasia u Sercial. Varjetajiet li saru varjetajiet sekondarji: Malvasia Fina (Boal) u Galego Dourado.

Raġunijiet: Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed fir-reġjun Biscoitos għandha tiġi aġġornata u allinjata mal-qafas legali l-ġdid kostitwit mil-lista nazzjonali tal-varjetajiet adattati għall-vitikultura fil-Portugall.

Ir-restrizzjoni fuq il-varjetajiet li jistgħu jintużaw oriġinat mill-istabbiliment ta’ lista limitata ta’ varjetajiet li huma essenzjali biex jiggarantixxu l-awtentiċità u l-karattru distintiv tal-inbejjed tad-DOP Biscoitos. Dan il-proċess irriżulta wkoll biex varjetà waħda li qabel kienet ikkunsidrata bħala varjetà ewlenija tmexxiet għal-lista tal-varjetajiet sekondarji.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: “Varjetajiet ewlenin tad-dwieli”.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Varjetajiet ewlenin tad-dwieli”.

2.12. *Inklużjoni ta' varjetajiet tad-dwieli sekondarji*

Deskrizzjoni: Ġew stabbiliti żewġ varjetajiet sekondarji, jiġifieri l-Malvasia Fina (Boal) u Galego Dourado, li tneħħew mil-lista tal-varjetajiet ewlenin.

Raġunijiet: Peress li dawn il-varjetajiet huma fost il-varjetajiet tradizzjonali kkultivati fiż-żona ġeografika, l-inklużjoni tagħhom bħala varjetajiet sekondarji ma ddgħajjifx il-karattru distintiv tal-inbejjed tad-DOP Biscoitos.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Varjetajiet sekondarji d-dwieli".

2.13. *Rabta maż-żona ġeografika - il-kategoriji kollha*

Deskrizzjoni: Id-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika ġiet imtejba u emendata.

Raġunijiet: Peress li d-deskrizzjoni preċedenti tar-rabta maż-żona ġeografika nstabet li hija ġenerika u vaga, u r-rabta għandha tiġi deskritta wkoll għall-kategoriji l-ġodda tal-prodotti, il-kontenut ta' dan il-punt ġie rivedut u ġew inklużi l-kategoriji tal-prodotti kollha. Għalhekk, il-kontenut sar aktar akkurat, filwaqt li jitqies il-fatt li r-rabta maż-żona ġeografika tkopri l-kategoriji kollha.

Punti emendati fid-Dokument Uniku: "Rabta maż-żona ġeografika".

Punti emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Rabta maż-żona ġeografika".

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Biscoitos

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

4. Inbid spumanti

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbejjed

L-inbejjed huma ta' kulur isfar ċar sa qawwi, b'aroma li tgħaqqad in-noti taċ-ċitru u tal-baħar bi ħjiel ta' frott tropikali. Fuq il-palat, għandhom salinità u mineralità sinifikanti, aċidità notevoli, huma moderatament alkoħoliċi, u jħallu togħma friska fil-ħalq.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

2. Inbejjed Likuri

L-inbejjed huma ta' kulur minn ambra sa kannella, b'laqtiet tad-deheb. Robusti u strutturati tajjeb, l-inbejjed likuri normalment ikunu xotti jew semixotti – għalkemm jistgħu jkunu wkoll ta' ħlewwa mezzan jew ħelwin.

Il-fwieħa tagħhom hija kkaratterizzata minn noti ta' frott bl-għadma u tista' tinkludi wkoll noti ta' għasel, karamella u ħwawar. It-tqaddim fil-btieti jista' jwassal għal aromi ta' xiwi u affumikar.

Għandhom togħma rikka, li tvarja minn xotta għal ħelwa medja, b'aċidità u salinità notevoli. Dawn huma nbejjed tal-frott (frott bl-għadma), li jista' jkollhom ukoll noti ta' frott imqadded, għasel, karamella u ħwawar.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	16
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

3. Inbejjed Spumanti

L-inbejjed huma ta' kulur isfar ċar sa qawwi, b'aroma li tgħaqqad in-noti taċ-ċitru u tal-baħar bi ħjiel ta' frott tropikali. Fuq il-palat, għandhom salinità u mineralità sinifikanti, aċidità notevoli, huma moderatament alkoħoliċi, u jħallu togħma friska fil-ħalq.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

Dawn huma nbejjed b'aromi ta' frott, ta' frott misjur u ta' frott bl-għadma. F'xi snin, ikollhom noti ta' żbib.

It-tqaddim jipproduċi noti ta' żbib u ġamm, bil-ħwawar jispikkaw ftit.

Fil-ħalq, huma densi, voluminużi, b'togħma ta' frott u pikkanti, b'noti ta' karamella, ħxejjex aromatiċi u melħ, u b'finitura friska.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed – ġestjoni tal-vinji u ħamrija

Metodi tal-kultivazzjoni

L-għeneb użat biex isiru prodotti tal-inbid tad-DOP Biscoitos irid jiġi minn *vinhas estremes* (irqajja' art tal-vinji b'numru limitat ta' siġar f'kull ettaru), fejn id-dwieli jiġu mħarrġa biex jikbru fil-baxx bl-użu tas-sistema f'forma ta' sġajriet jew dik tal-cordon.

Id-dwieli maħsuba biex isiru prodotti tal-inbid tad-DOP Biscoitos iridu jikbru jew jitħawlu f'ħamrija litika mhux umika u litosoli fuq substrat konsolidat ta' blat tal-bażalt jew blat simili, andesiti u trakiti, ġeneralment iffurmati minn lavas riċenti. Dawn it-tipi ta' ħamrija spiss iseħħu f'relazzjoni ma' promontorji tal-blat u kultant ikun fihom materjal ġebli.

2. Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed – prattiki tradizzjonali

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-metodi u l-prattiki enoloġiċi tradizzjonali awtorizzati legalment għandhom jiġu segwiti meta jsiru l-inbejjed tad-DOP Biscoitos.

3. Inbejjed – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-mosti użati huma meħtieġa jkollhom qawwa alkoħolika minima naturali potenzjali skont il-volum ta' 10 %.

4. Inbejjed spumanti – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-mosti użati għall-inbejjed bażi tal-inbejjed spumanti huma meħtieġa jkollhom qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 9 %.

5. Inbejjed likuri – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-mosti użati għall-inbejjed likuri huma meħtieġa jkollhom qawwa alkoħolika naturali potenzjali minima skont il-volum ta' 12 %.

6. Inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-mosti użati għall-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed huma meħtieġa jkollhom qawwa alkoħolika naturali potenzjali minima skont il-volum ta' 15 %.

7. Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed – varjetajiet

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Meta jsiru l-inbejjed, l-inbejjed spumanti, l-inbejjed likuri u l-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed bid-DOP Biscoitos, 85 % tal-volum totali tal-most irid joriġina mill-varjetajiet tal-għeneb Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho u Terrantez do Pico.

Il-bqija tal-volum totali tal-most jista' joriġina mill-varjetajiet Galego Dourado u Malvasia Fina/Boal.

8. Inbejjed likuri – perjodu ta' tqaddim

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

L-inbejjed likuri bid-DOP Biscoitos jistgħu jiġu bbottiljati biss wara perjodu minimu ta' tqaddim ta' 36 xahar.

9. Inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed – perjodu ta' tqaddim

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

L-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed bid-DOP Biscoitos jistgħu jiġu bbottiljati biss wara perjodu minimu ta' tqaddim ta' 36 xahar.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed

70 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika tad-DOP Biscoitos tinkludi żoni b'altitudni ta' 100 m jew inqas fil-kwartier ta' Biscoitos fil-muniċipalità ta' Praia da Vitória.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed

Dettalji taż-żona ġeografika:

Din l-informazzjoni tapplika għal inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed.

Fatturi naturali

Il-gżira ta' Terceira hija waħda mid-disa' gżejjer tal-Azores. Isimha ġej mill-fatt li kienet it-tielet gżira tal-Azores li ġiet skoperta matul il-vjaġġi Portugiżi fuq il-baħar fis-seklu 15.

Fit-Tramuntana tal-gżira hemm il-kwartier ta' Biscoitos, reġjun tradizzjonali tal-vitikultura fejn tinsab iż-żona ġeografika tad-DOP "Biscoitos". L-isem Biscoitos ġej mill-bażalt iswed (magħruf bħala "*biscoito*" fl-Azores), b'analoġija mal-ħobż iebes, moħmi darbtejn li kien jibqa' tajjeb tul vjaġġi twal fuq il-baħar fiż-żmien tal-iskoperti.

Terceira għandha klima marittima moderata b'temperaturi moderati li jvarjaw minn 16 °C sa 26 °C fis-sajf. L-influwenza tal-Kurrent tal-Golf tfisser li t-temperatura tal-baħar hija moderata wkoll, b'medja ta' bejn 14 °C u 22 °C.

Bħala regola, hemm madwar 3 sa 4 sigħat ta' xemx kuljum fix-xitwa, u madwar 6 sa 8 sigħat fis-sajf. L-umdità relattiva medja annwali hija ta' madwar 79 %.

Ix-xita tinżel regolarment matul is-sena, iżda ġeneralment tkun aktar qawwija u frekwenti fix-xitwa. Fix-xhur fejn tagħmel l-aktar xita (minn Ottubru sa Marzu), ix-xita taqbeż il-100 mm fix-xahar.

Ir-riħ, li huwa kkawżat mill-kolliżjoni tal-mases tal-arja tal-Atlantiku, huwa aspett importanti tal-klima, minħabba l-umdità u s-salinità li jġib miegħu.

Il-ħamrija litika u l-litosoli mhux umiċi huma ta' oriġini vulkanika u jinsabu fuq substrat konsolidat ta' bażalti jew blat simili, andesiti u trakiti, ġeneralment iffurmati minn lavas riċenti. Dawn it-tipi ta' ħamrija spiss iseħħu f'relazzjoni ma' promontorji tal-blat u jkun fihom materjal ġebli.

Fatturi umani

It-tradizzjoni tal-vitikultura ta' Biscoitos tmur lura għas-seklu 15 u 16, meta, fi sforz enormi, in-nies tal-post bnew pajsaġġ b'identità bbażata fuq id-dwieli u l-inbid.

Id-dwieli huma mħawla f'postijiet fejn huma protetti b'mod naturali mill-influwenza tal-baħar jew huma protetti minn intervent uman, li jieħu forma distintiva. Fi kliem ieħor, sabiex tiġi żgurata l-protezzjoni mill-irjieħ mill-Atlantiku, l-irqajja' art fejn jitħawlu d-dwieli (magħrufa bħala *curraletas*) jiġu ffurmati billi jitneħħa l-blat li mbagħad jintuża biex jinbnew il-ħitan diviżorji (*travessas*).

Il-*curraletas* jiġu magħmula kemxejn akbar aktar ma jkunu 'l bogħod mix-xatt u normalment ikun fihom bejn 6 u 10 toqob (magħrufa wkoll lokalment bħala *covachos* jew *caldeiras*). It-toqob, li għandhom dijametru medju ta' madwar 70 cm, jitħaffru f'art bil-ġebel, u dan jgħin fil-protezzjoni tad-dwieli mir-riħ bil-melħ matul ir-rebbiegħa.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti assoċjati maż-żona ġeografika:

Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed

Inbejjed, inbejjed likuri, inbejjed spumanti u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed li bid-DOP Biscoitos jgħoddu l-mineralità u s-salinità fost l-attributi ewlenin distintivi tagħhom. Huma nbejjed friski u moderatament alkoħoliċi bi fwieħa li tfakkar fil-frott, aċidità notevoli u noti minerali.

Rabta maż-żona ġeografika

Il-vinji ta' Biscoitos jitħawlu f'ħamrija li ma hijiex adattata għall-kultivazzjoni, peress li ma hijiex ħoxna ħafna, għandha kapaċità baxxa ta' żamma tal-ilma, u hija magħmula minn materjal oħxon li jżid l-assorbiment u r-riflessjoni tas-sħana. Dan joħloq kundizzjonijiet partikolari għas-sajran tal-għeneb u l-iżvilupp tal-komposti aromatiċi tal-varjetajiet ta' dwieli, li jirriżultaw fi nbejjed, fi nbejjed spumanti u fi nbejjed likuri b'aromi distintivi.

F'xi żoni, fejn hemm aktar promontorji tal-blat, l-assorbiment u r-riflessjoni tas-sħana huma saħansitra aktar intensi. Dan jippermetti l-produzzjoni ta' għeneb bi grad għoli ta' sajran, li jintużaw biex isiru nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed b'aromi ta' frott, b'mod partikolari dawk ta' frott misjur u frott bl-għadma.

Il-ħamrija vulkanika, flimkien mal-influwenza qawwija tal-Atlantiku minħabba l-post fejn tinsab il-gżira, jagħtu lill-inbejjed, lill-inbejjed likuri, lill-inbejjed spumanti u lill-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed bid-DOP Biscoitos il-mineralità u s-salinità karatteristiċi tagħhom.

Bit-tradizzjonijiet ippreservati għal mijiet ta' snin, il-fattur uman huwa rifless fil-bini tal-irqajja' art (*curraletas*), li huwa essenzjali għall-protezzjoni tad-dwieli mill-irjieħ tal-Atlantiku u għall-ħolqien tal-aħjar ambjent għat-tkabbir. Dan għandu rwol importanti fl-iżgurar tal-kundizzjonijiet ix-xierqa biex l-għeneb isir u jgħin biex jinkiseb bilanċ ta' aromi fl-inbejjed, fl-inbejjed spumanti, fl-inbejjed likuri u fl-inbid minn għeneb misjur iżżejjed. In-numru limitat ħafna ta' varjetajiet tad-dwieli li huma l-aktar adattati għall-kundizzjonijiet taż-żona ġeografika huwa fattur deċiżiv u distintiv għall-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed taż-żona (inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed) u huwa riflessjoni tal-għarfien espert akkumulat matul is-snin.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Inbejjed, inbejjed spumanti, inbejjed likuri u nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar.

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Valutazzjoni tat-tikkettar qabel it-tqegħid fis-suq.

L-isem tad-ditta jrid jidher fuq it-tikketta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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