C/2024/1740

26.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/1740)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Biscoitos“

PDO-PT-A1444-AM01

Dátum žiadosti: 19. 3. 2017

1. **Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. **Opis a dôvody zmeny**

2.1. *Údaje o žiadateľovi*

Opis: Aktualizácia údajov o žiadateľovi.

Odôvodnenie: Údaje o žiadateľovi nie sú aktuálne, a preto je potrebná aktualizácia. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – údaje o žiadateľovi.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – údaje o žiadateľovi.

2.2. *Informácie týkajúce sa zainteresovaných strán*

Opis: Odstránenie informácií týkajúcich sa zainteresovaných strán.

Odôvodnenie: Keďže sa význam pojmu „zainteresované strany“ vyložil nesprávne, údaje žiadateľa sa do tohto poľa vložili omylom. Tieto údaje sa preto vypúšťajú. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – zainteresované strany.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – zainteresované strany.

2.3. *Údaje o monitorovacích orgánoch*

Opis: Aktualizácia údajov o monitorovacích orgánoch.

Odôvodnenie: Informácie týkajúce sa monitorovacích orgánov nie sú aktuálne, a preto je nutná aktualizácia. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – Informácie týkajúce sa monitorovacích orgánov.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – Informácie týkajúce sa monitorovacích orgánov.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov*

Opis: Aktualizácia informácií týkajúcich sa príslušných monitorovacích orgánov.

Odôvodnenie: Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov nie sú aktuálne, a preto je potrebná aktualizácia. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov.

2.5. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku*

Opis: Doplnila sa kategória „Víno“.

Odôvodnenie: Táto zmena slúži na zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, a to jeho uznaním v rámci CHOP.

Tento druh vína, ktoré je známe svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Jeho začlenením v rámci CHOP „Biscoitos“ sa uznáva jeho význam a kvalita, ako aj pridaná hodnota pre výrobcov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

2.6. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku*

Opis: Doplnila sa kategória „Šumivé víno“.

Odôvodnenie: Táto zmena slúži na zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, a to jeho uznaním v rámci CHOP.

Tento druh vína, ktoré je známe svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Jeho začlenením v rámci CHOP „Biscoitos“ sa uznáva jeho význam a kvalita, ako aj pridaná hodnota pre výrobcov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

2.7. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku*

Opis: Doplnila sa kategória „Víno z prezretého hrozna“.

Odôvodnenie: Táto zmena slúži na zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, a to jeho uznaním v rámci CHOP.

Tento druh vína, ktoré je známe svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Jeho začlenením v rámci CHOP „Biscoitos“ sa uznáva jeho význam a kvalita, ako aj pridaná hodnota pre výrobcov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

2.8. *Opis vín – kategória „Likérové víno“*

Opis: Opis likérových vín bol vylepšený a zmenený.

Odôvodnenie: Keďže sa zistilo, že predchádzajúci opis vína bol všeobecný a neurčitý, mal by sa zmeniť s cieľom uviesť vlastnosti, ktoré sa spájajú s vínami s CHOP „Biscoitos“. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami.

Body zmenené v jednotnom dokumente: Opis vín – kategória „Likérové víno“

Body zmenené v špecifikácii výrobku: Opis vín – kategória „Likérové víno“

2.9. *Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy*

Opis: Odstránenie výnimky.

Odôvodnenie: Pre tento parameter sa stanovila jasná a objektívna požiadavka, čím sa zaručuje jednotnosť a predvídateľnosť výrobných podmienok.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Vinárske výrobné postupy“

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Vinárske výrobné postupy“

2.10. *Vinárske postupy – enologické postupy – všetky kategórie*

Opis: Zaradenie obmedzenia týkajúceho sa výroby, ktoré sa vzťahuje na všetky kategórie výrobku: 85 % z celkového objemu muštu musí pochádzať z hlavných muštových odrôd, zatiaľ čo zvyšok môže pochádzať z doplnkových odrôd.

Odôvodnenie: Stanovenie obmedzeného zoznamu muštových odrôd, ktoré sú nevyhnutné na zaručenie autentickosti a príznačného charakteru vín s CHOP „Biscoitos“, viedlo k vymedzeniu minimálneho percentuálneho podielu z celkového objemu muštu, ktorý musí pochádzať z týchto hlavných odrôd. Keďže však medzi tradičné odrody, ktoré sa pestujú v zemepisnej oblasti, patria aj doplnkové odrody, umožnenie ich používania v obmedzenom rozsahu neohrozuje príznačný charakter vín s CHOP „Biscoitos.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Vinárske výrobné postupy“ – obmedzenie týkajúce sa výroby vína.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Vinárske výrobné postupy“ – obmedzenie týkajúce sa výroby vína.

2.11. *Hlavné muštové odrody – zmena/zosúladenie zoznamu odrôd*

Opis: Zosúladenie muštových odrôd s novým národným zoznamom. Odstránenie odrôd Fernão – Pires, Generosa, Malvasia a Sercial. Odrody, ktoré sa stali doplnkovými: Malvasia Fina (Boal) a Galego Dourado.

Odôvodnenie: Zoznam muštových odrôd, ktoré sa môžu použiť na výrobu vín v regióne Biscoitos, by sa mal aktualizovať a zosúladiť s novým právnym rámcom, ktorým sa stanovuje národný zoznam odrôd vhodných na vinohradníctvo v Portugalsku.

Obmedzenie týkajúce sa odrôd, ktoré sa môžu použiť, vyplýva zo stanovenia obmedzeného zoznamu odrôd, ktoré sú nevyhnutné na zaručenie autentickosti a príznačného charakteru vín s CHOP „Biscoitos“. Výsledkom tohto procesu je aj presun jednej odrody, ktorá sa pôvodne považovala za hlavnú odrodu, do zoznamu doplnkových odrôd.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Hlavné muštové odrody“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Hlavné muštové odrody“.

2.12. *Zaradenie doplnkových muštových odrôd*

Opis: Stanovujú sa dve doplnkové odrody, a to Malvasia Fina (Boal) Galego Dourado, ktoré sa odstránila zo zoznamu hlavných odrôd.

Odôvodnenie: Keďže tieto odrody patria medzi tradičné odrody, ktoré sa pestujú v zemepisnej oblasti, ich zaradenie medzi doplnkové odrody neohrozuje príznačný charakter vín s CHOP „Biscoitos“.

Body zmenené v jednotnom dokumente: Na jednotný dokument nemá vplyv.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Doplnkové muštové odrody“.

2.13. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – všetky kategórie*

Opis: Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou bol zmenený.

Odôvodnenie: Keďže predchádzajúci opis spojenia so zemepisnou oblasťou bol všeobecný a neurčitý a opis súvislosti by sa mal uviesť aj pre nové kategórie výrobku, obsah tohto bodu sa reviduje, pričom sa zahŕňajú všetky kategórie výrobku. Obsah sa preto spresňuje so zreteľom na skutočnosť, že súvislosť so zemepisnou oblasťou sa vzťahuje na všetky kategórie.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Biscoitos

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

4. **Opis vína (vín)**

1. Vína

Tieto vína majú svetlú až intenzívnu žltú farbu s vôňou, v ktorej sa snúbia tóny citrusových plodov a mora s náznakmi tropického ovocia. Z hľadiska chuti sa vyznačujú výraznou slanosťou a mineralitou, prenikavou kyslosťou, sú mierne alkoholové a zanechávajú čerstvú dochuť.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

2. Likérové vína

Tieto vína majú jantárovú až hnedú farbu so zlatými odleskmi. Likérové vína sú telnaté a vyznačujú sa dobrou štruktúrou. Zvyčajne ide o suché alebo polosuché vína, hoci môžu byť aj polosladké či sladké.

Ich buket sa vyznačuje tónmi kôstkového ovocia a môže obsahovať aj tóny medu, karamelu a korenia. Zrením v sudoch môžu nadobudnúť praženú a dymovú arómu.

Vyznačujú sa bohatou chuťou, ktorá sa pohybuje od suchej po polosladkú so zreteľnou kyslosťou a slanosťou. Ide o ovocné vína (kôstkové ovocie), ktoré môžu mať aj tóny sušeného ovocia, medu, karamelu a korenia.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	16
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

3. Šumivé vína

Tieto vína majú svetlú až intenzívnu žltú farbu s vôňou, v ktorej sa snúbia tóny citrusových plodov a mora s náznakmi tropického ovocia. Z hľadiska chuti sa vyznačujú výraznou slanosťou a mineralitou, prenikavou kyslosťou, sú mierne alkoholové a zanechávajú čerstvú dochuť.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4. Vína z prezretého hrozna

Tieto vína majú ovocné arómy, cítiť v nich zrelé ovocie a kôstkové ovocie. V prípade určitých ročníkov v nich možno rozpoznať tóny hrozienok.

Vyzrievaním získavajú vína tóny hrozienok a džemu a do popredia mierne vystupujú tóny korenia.

Z hľadiska chuti sú husté, mohutné, ovocné a korenisté s tónmi karamelu, aromatických bylín a soli a majú sviežu koncovku.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

1. Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna – obhospodarovanie vinohradov a pôdy

Pestovateľské postupy

Hrozno používané na výrobu vín s CHOP „Biscoitos“ musí pochádzať z *vinhas estremes* (vinohradníckych pozemkov s obmedzeným počtom krovov na hektár), na ktorých sa vinič vedie nízko pri zemi systémom Gobelet alebo systémom kordónov.

Vinič určený na výrobu vinárskych výrobkov s CHOP „Biscoitos“ musí rásť alebo byť vysadený na nehumóznych litických pôdach a litozemiach ležiacich na spevnenom substráte čadičov alebo podobných hornín, andezitov a trachytov, ktoré sa vo všeobecnosti vytvorili z nedávnych láv. Tieto pôdy sa často vyskytujú spoločne so skalnatými výčnelkami a niekedy obsahujú kamenistú hmotu.

2. Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna – tradičné postupy

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Pri výrobe vín s CHOP „Biscoitos“ sa musia dodržiavať enologické metódy a postupy, ktoré boli povolené v právnych predpisoch.

3. Vína – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Používaný mušt musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %.

4. Šumivé vína – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Mušt, ktorý sa používa na získavanie základných vín určených na výrobu šumivých vín, musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

5. Likérové vína – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Mušt, ktorý sa používa na výrobu likérových vín, musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %.

6. Vína z prezretého hrozna – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Mušt, ktorý sa používa na výrobu vín z prezretého hrozna, musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 15 obj. %.

7. Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna – odrody

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Pri výrobe vín, šumivých vín, likérových vín a vín z prezretého hrozna s CHOP „Biscoitos“ musí 85 % celkového objemu muštu pochádzať z odrôd viniča Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho a Terrantez do Pico.

Zvyšná časť celkového objemu muštu môže pochádzať z odrôd Galego Dourado a Malvasia Fina/Boal.

8. Likérové vína – obdobie zrenia

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Plnenie likérových vín s označením CHOP „Biscoitos“ do fliaš sa môže uskutočniť až po minimálnom období zrenia 36 mesiacov.

9. Vína z prezretého hrozna – obdobie zrenia

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Plnenie vín z prezretého hrozna s označením CHOP „Biscoitos“ do fliaš sa môže uskutočniť až po minimálnom období zrenia 36 mesiacov.

b) *Maximálne výnosy*

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

70 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť CHOP „Biscoitos“ zahŕňa oblasti s nadmorskou výškou 100 m alebo menej nachádzajúce sa vo farnosti Biscoitos v obci Praia da Vitória.

7. **Hlavné muštové odrody**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Opis súvislostí**

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Informácie o zemepisnej oblasti

Tieto informácie sa vzťahujú na vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Prírodné faktory

Ostrov Terceira je jedným z deviatich ostrovov Azor. Tento názov si vyslúžil tým, že bol tretím azorským ostrom, ktorý v 15. storočí objavili portugalskí námorníci pri svojich plavbách.

Na severe ostrova sa nachádza farnosť Biscoitos, tradičná vinohradnícka oblasť, v ktorej sa rozprestiera zemepisná oblasť CHOP „Biscoitos“. Názov Biscoitos pochádza z pomenovania čierneho čadiča (na Azorách známeho ako „*biscoito*“), ktorý sa takto označoval analogicky podľa tvrdého, dvakrát pečeného chleba, ktorý v časoch zámorských objavov vydržal počas dlhých plavieb po mori.

Ostrov Terceira má mierne prímorské podnebie s miernymi letnými teplotami v rozmedzí od 16 °C do 26 °C. Vplyvom Golfského prúdu je aj teplota mora mierna a pohybuje sa v priemere od 14 °C do 22 °C.

Slnečný svit v zime spravidla dosahuje priemerne 3 až 4 hodiny denne a v lete okolo 6 až 8 hodín denne. Priemerná ročná relatívna vlhkosť vzduchu je približne 79 %.

Zrážky sa vyskytujú počas celého roka, vo všeobecnosti sú však silnejšie a častejšie v zime. V najvlhkejších mesiacoch (október až marec) presahuje úhrn zrážok úroveň 100 mm za mesiac.

Vietor, ktorý spôsobuje kolízia atlantických vzduchových hmôt, je v dôsledku vlhkosti a slanosti, ktoré prináša, dôležitým aspektom podnebia.

Nehumózne litické pôdy a litozeme majú sopečný pôvod a ležia na spevnenom substráte z čadičov alebo podobných hornín, andezitov a trachytov, ktoré sa vo všeobecnosti vytvorili z nedávnych láv. Tieto pôdy sa často vyskytujú spoločne so skalnatými výčnelkami a obsahujú kamenistú hmotu.

Ľudské faktory

Vinohradnícka tradícia oblasti Biscoitos má korene v 15. a 16. storočí, keď miestni obyvatelia vynaložili herkulovské úsilie, aby vytvorili krajinu, pre ktorú je typický vinič a víno.

Vinič sa vysádza na miestach, ktoré sú prirodzene chránené pred vplyvom mora alebo sú chránené v dôsledku ľudského zásahu jedinečného charakteru. Inými slovami, aby sa zabezpečila ochrana pred atlantickým vetrom, pozemky, na ktorých sa vysádza vinič (známe ako *curraletas*), sa vytvárajú odstránením kamenia, ktoré sa následne využije na výstavbu oddeľujúcich stien (*travessas*).

Čím sú tieto *curraletas* ďalej od pobrežia, tým sú väčšie a obvykle sa na nich nachádza šesť až desať jám (miestni ich nazývajú *covachos* alebo *caldeiras*). Tieto jamy mávajú priemer približne 70 cm a kopú sa v kamenistej zemi, čo pomáha chrániť vinič pred slaným jarným vetrom.

Osobitné vlastnosti výrobku, ktoré sa spájajú so zemepisnou oblasťou:

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Medzi kľúčové charakteristické vlastnosti vín, likérových vín, šumivých vín a vín z prezretého hrozna s CHOP „Biscoitos“ patrí ich mineralita a slanosť. Sú to svieže, mierne alkoholové vína s buketom pripomínajúcim ovocie, výraznou kyslosťou a minerálnymi tónmi.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Vinohrady v oblasti Biscoitos sa vysádzajú na pôdach, ktoré nie sú vhodné na pestovanie, pretože nie sú príliš hlboké, majú nízku schopnosť zadržiavať vlhkosť a sú tvorené hrubým materiálom, ktorý zvyšuje absorpciu a odrážanie tepla. Preto tu panujú osobitné podmienky na dozrievanie hrozna a vývoj aromatických zlúčenín odrôd viniča, vďaka čomu majú vína, šumivé vína a likérové vína charakteristické arómy.

V niektorých oblastiach s početnejšími skalnatými výčnelkami dochádza k ešte intenzívnejšej absorpcii a odrážaniu tepla. To umožňuje dopestovať hrozno s vysokým stupňom zrelosti, ktoré sa používa na výrobu vín z prezretého hrozna s ovocnými arómami, najmä s arómami zrelého ovocia a kôstkového ovocia.

Sopečné pôdy v kombinácii so silným atlantickým vplyvom v dôsledku polohy ostrova dodávajú vínam, likérovým vínam, šumivým vínam a vínam z prezretého hrozna s CHOP „Biscoitos“ charakteristickú mineralitu a slanosť.

Ľudské faktory sa pri zachovávaní stáročných tradícií odzrkadľujú vo výstavbe pozemkov (*curraletas*), ktoré sú nevyhnutné na ochranu viniča pred atlantickým vetrom a na vytváranie najlepších pestovateľských podmienok. To zohráva dôležitú úlohu pri zabezpečovaní správnych podmienok na dozrievanie hrozna a pomáha to dosiahnuť vo vínach, v šumivých vínach, likérových vínach a vo vínach z prezretého hrozna vyvážené arómy. Veľmi obmedzený počet odrôd viniča, ktoré sa najviac hodia na podmienky zemepisnej oblasti, je rozhodujúcim a odlišovacím faktorom kvalitatívnych vlastností vín z tejto oblasti (vín, šumivých vín, likérových vín a vín z prezretého hrozna) a je odzrkadlením odborných znalostí, ktoré sa postupom času nadobudli.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:
Posúdenie označenia pred uvedením na trh.
Na etikete musí byť uvedený názov značky.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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