C/2024/1740

26.2.2024

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/1740)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Biscoitos“

PDO-PT-A1444-AM01

Datum vloge: 19. marec 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. *Podatki o vložniku*

Opis: posodobitev podatkov v vložniku.

Razlogi: podatki o vložniku so zastareli, zato jih je treba posodobiti. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Podatki o vložniku.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Podatki o vložniku.

2.2. *Podatki o zainteresiranih straneh*

Opis: črtanje podatkov o zainteresiranih straneh.

Razlogi: ker se je pomen zainteresiranih strani razlagal nepravilno, so bili v to polje pomotoma vneseni podatki o vložniku. Ti podatki so bili zato črtani. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Zainteresirane strani.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Zainteresirane strani.

2.3. *Podatki o kontrolnih telesih*

Opis: posodobitev podatkov o kontrolnih telesih.

Razlogi: podatki o kontrolnih telesih so zastareli, zato jih je treba posodobiti. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Podatki o kontrolnih telesih.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Podatki o kontrolnih telesih.

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

2.4. *Podatki o pristojnih nadzornih organih*

Opis: posodobitev podatkov o pristojnih nadzornih organih.

Razlogi: podatki o pristojnih nadzornih organih so zastareli, zato jih je treba posodobiti. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Podatki o pristojnih nadzornih organih.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Podatki o pristojnih nadzornih organih.

2.5. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte*

Opis: dodana je bila kategorija vino.

Razlogi: namen te spremembe je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, s tem da se mu prizna ZOP.

To vrsto vina, ki je znano po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z njegovo vključitvijo v ZOP „Biscoitos“ se priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.6. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte*

Opis: dodana je bila kategorija peneče vino.

Razlogi: namen te spremembe je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, s tem da se mu prizna ZOP.

To vrsto vina, ki je znano po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z njegovo vključitvijo v ZOP „Biscoitos“ se priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.7. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte*

Opis: dodana je bila kategorija vino iz prezrelega grozdja.

Razlogi: namen te spremembe je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, s tem da se mu prizna ZOP.

To vrsto vina, ki je znano po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z njegovo vključitvijo v ZOP „Biscoitos“ se priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.8. *Opis vin – kategorija likersko vino*

Opis: opis likerskih vin je bil izboljšan in spremenjen.

Razlogi: ker je bilo za prejšnji opis vin ugotovljeno, da je splošen in nejasen, bi ga bilo treba spremeniti, da se navedejo lastnosti, povezane z vini z ZOP „Biscoitos“. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Opis vin – kategorija likerska vina.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Opis vin – kategorija likerska vina.

2.9. *Enološki postopki – največji donosi*

Opis: črtanje izjeme.

Razlogi: namen je določiti jasna, objektivna merila za ta parameter ter tako zagotoviti enotnost in predvidljivost pogojev proizvodnje.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Enološki postopki.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Enološki postopki.

2.10. *Vinarska praksa – enološki postopki – vse kategorije*

Opis: vključitev omejitve pri enoloških postopkih, ki se uporablja za vse kategorije proizvodov: 85 % skupne količine mošta mora izhajati iz glavnih sort vinske trte, preostanek pa lahko izhaja iz stranskih sort.

Razlogi: določitev omejenega trsnega izbora, ki je bistven za zagotavljanje pristnosti in posebnosti vin z ZOP „Biscoitos“, je privedla do določitve najmanjšega deleža skupne količine mošta, ki mora izhajati iz glavnih sort. Ker pa med tradicionalne sorte, ki se gojijo na geografskem območju, spadajo tudi stranske sorte, se z njihovo vključitvijo v omejenem deležu ne zmanjša posebnost vin z ZOP „Biscoitos“.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Enološki postopki – omejitve pri enoloških postopkih.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Enološki postopki – omejitve pri enoloških postopkih.

2.11. *Glavne sorte vinske trte – sprememba/uskladitev trsnega izbora*

Opis: imena sort vinske trte so bile usklajena z novim nacionalnim trsnim izborom, črtane so bile sorte fernão-pires, generosa, malvasia in sercial. Sorti, ki sta postali stranski sorti: malvasia fina (boal) in galego dourado.

Razlogi: trsni izbor za proizvodnjo vin na območju Biscoitos je treba posodobiti in uskladiti z novim pravnim okvirom nacionalnega trsnega izbora za proizvodnjo vin na Portugalskem.

Omejitev sort, ki se lahko uporabljajo, izhaja iz določitve omejenega trsnega izbora, ki je bistven za zagotavljanje pristnosti in posebnosti vin z ZOP „Biscoitos“. To je privedlo tudi do tega, da je bila ena sorta, ki se je prej štela za glavno sorto, premaknjena na seznam stranskih sort vinske trte.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Glavne sorte vinske trte.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Glavne sorte vinske trte.

2.12. *Vključitev stranskih sort vinske trte*

Opis: določeni sta bili dve stranski sorti, in sicer malvasia fina (boal) in galego dourado, ki sta bili črtani s seznama glavnih sort vinske trte.

Razlogi: ker ti sorti spadata med tradicionalne sorte, ki se gojijo na geografskem območju, njuna vključitev med stranske sorte ne zmanjša posebnosti vin z ZOP „Biscoitos“.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Stranske sorte vinske trte.

2.13. *Povezava z geografskim območjem – vse kategorije*

Opis: opis povezave z geografskim območjem je bil izboljšan in spremenjen.

Razlogi: ker je bilo za prejšnji opis povezave z geografskim območjem ugotovljeno, da je splošen in nejasen, in ker bi bilo treba povezavo opisati tudi za novo kategorijo proizvodov, je bila vsebina te točke spremenjena in vključene so bile vse kategorije proizvodov. Vsebina je tako natančnejša, saj povezava z geografskim območjem zajema vse kategorije.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Povezava z geografskim območjem.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Povezava z geografskim območjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Biscoitos

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Peneče vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

4. **Opis vin**

1. Vina

Vina so od blede do intenzivno rumene barve z aromo, ki združuje note agrumov in morske note s pridihom tropskega sadja. V ustih se zaznavajo izrazita slanost in mineralnost ter precejšnje kisline, imajo pa zmeren delež alkohola in svež pookus.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

2. Likerska vina

Vina so od jantarne do rjave barve z zlatimi odsevi. Likerska vina so polnega telesa in dobro strukturirana ter običajno suha ali polsuha, čeprav so lahko tudi polsladka ali sladka.

Za njihovo cvetico so značilne note koščičastega sadja, vključuje pa lahko tudi note medu, karamele in začimb. Staranje v sodih lahko prinese zorilne note po praženem in dimu.

Vina imajo bogat okus, ki sega od suhega do polsladkega z zaznavnimi kislinami in slanostjo. To so sadna vina (koščičasto sadje), ki imajo lahko tudi note suhega sadja, medu, karamele in začimb.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	16
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

3. Peneča vina

Vina so od blede do intenzivno rumene barve z aromo, ki združuje note agrumov in morske note s pridihom tropskega sadja. V ustih se zaznavajo izrazita slanost in mineralnost ter precejšnje kisline, imajo pa zmeren delež alkohola in svež pookus.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4. Vina iz prezrelega grozdja

To so vina s sadnimi aromami zrelega in koščičastega sadja. V nekaterih letnikih je zaznati note rozin.

S staranjem se razvijejo note rozin in vkuhanega sadja, pri čemer v ospredje nekoliko pridejo začimbe.

V ustih so gosta, polna, sadna in začimbna z notami karamele, aromatičnih zelišč in soli ter svežim pookusom.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

1. Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja – vzgoja vinograda in tla

Pridelovalne prakse

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin z ZOP „Biscoitos“, mora izvirati iz *vinhas estremes* (vinogradniške parcele z omejenim številom dreves na hektar) z nizko rezjo trsov v kotlasti ali kordonski obliki.

Vinska trta za proizvodnjo vin z ZOP „Biscoitos“ se mora gojiti ali zasaditi na nehuminskih litičnih tleh in litosolih, ki ležijo na strjeni podlagi iz bazaltov ali podobnih kamnin, andezitov in trahitov, ki jih običajno tvorijo novejše lave. Taka tla se pogosto pojavljajo ob izdankih kamnin in včasih vsebujejo razpršeno kamenje.

2. Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja – tradicionalni postopki

Omejitve pri enoloških postopkih

Pri proizvodnji vin z ZOP „Biscoitos“ je treba upoštevati zakonsko dovoljene tradicionalne enološke metode in postopke.

3. Vina – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v uporabljenem moštu mora znašati najmanj 10 %.

4. Peneča vina – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za osnovna vina penečih vin, mora znašati najmanj 9 %.

5. Likerska vina – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za likerska vina, mora znašati najmanj 12 %.

6. Vina iz prezrelega grozdja – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za vina iz prezrelega grozdja, mora znašati najmanj 15 %.

7. Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja – sorte

Omejitve pri enoloških postopkih

Pri proizvodnji vin, penečih vin, likerskih vin in vin iz prezrelega grozdja z ZOP „Biscoitos“ mora 85 % skupne količine mošta izhajati iz sort vinske trte arinto dos açores/terrantez da terceira, verdelho in terrantez do pico.

Preostanek skupne količine mošta lahko izhaja iz sort galego dourado in malvasia fina/boal.

8. Likerska vina – obdobje staranja

Omejitve pri enoloških postopkih

Likerska vina z ZOP „Biscoitos“ se lahko stekleničijo šele po najmanj 36-mesečnem obdobju zorenja.

9. Vina iz prezrelega grozdja – obdobje staranja

Omejitve pri enoloških postopkih

Vina iz prezrelega grozdja z ZOP „Biscoitos“ se lahko stekleničijo šele po najmanj 36-mesečnem obdobju zorenja.

b. *Največji donosi*

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

70 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje ZOP „Biscoitos“ zajema območja z nadmorsko višino 100 m ali manj v krajevni skupnosti Biscoitos v občini Praia da Vitória.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Arinto dos açores – terrantez da terceira

Galego dourado

Malvasia fina – boal, bual

Terrantez do pico

Verdelho

8. **Opis povezave**

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

Podatki o geografskem območju

Te informacije se nanašajo na vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja.

Naravni dejavniki

Otok Terceira je eden od devetih azorskih otokov. Ime je dobil po tem, da je bil tretji azorski otok, ki je bil odkrit med portugalskimi pomorskimi potovanji v 15. stoletju.

Na severu otoka je krajevna skupnost Biscoitos, tj. tradicionalno vinorodno območje, na katerem leži geografsko območje ZOP „Biscoitos“. Ime Biscoitos izvira iz črnega bazalta (ki mu na Azorih pravijo *biscoito*) zaradi podobnosti s trdim, dvakrat pečenim kruhom, ki je lahko prestal dolge plovbe po morju v času odkritij.

Terceira ima zmerno morsko podnebje z blagimi poletnimi temperaturami, ki znašajo od 16 °C do 26 °C. Zaradi vpliva Zalivskega toka je tudi temperatura morja blaga in v povprečju znaša od 14 °C do 22 °C.

Praviloma ima območje pozimi od 3 do 4 ure sončne svetlobe na dan, poleti pa približno 6 do 8 ur. Povprečna letna relativna vlažnost znaša približno 79 %.

Padavine so razporejene skozi vse leto, vendar so običajno močnejše in pogostejše pozimi. V najbolj mokrem obdobju (od oktobra do marca) količina padavin preseže 100 mm na mesec.

Veter, ki ga povzroča trk zračnih mas z Atlantika, je pomemben vidik podnebja zaradi vlažnosti in slanosti, ki ju prinaša.

Nehuminska lična tla in litozoli so ognjeniškega izvora in ležijo na strjenem substratu bazaltov ali podobnih kamnin, andezitov in trahitov, ki jih običajno tvorijo nove lave. Taka tla se pogosto pojavljajo ob izdankih kamnin in razpršenem kamenju.

Človeški dejavniki

Vinogradniška tradicija območja Biscoitos sega v 15. in 16. stoletje, ko so lokalni prebivalci s herkulskimi napori ustvarili pokrajino, katere identiteta temelji na vinski trti in vinu.

Trte so zasajene na legah, kjer so naravno zaščitene pred vplivom morja ali pa so zaščitene s človeškimi posegi v značilni obliki. Z drugimi besedami, da se zagotovi zaščita pred vetrovi z Atlantika, se parcele, na katerih so zasajene vinske trte (imenovane *curraletas*), oblikujejo tako, da se odstranijo kamni, s katerimi se nato zgradijo predelni zidki (*travessas*).

Curraletas, ki so bolj oddaljene od obale, so nekoliko večje in imajo običajno med šest in deset lukenj (ki so lokalno znane tudi kot *covachos* ali *caldeiras*). Luknje, ki imajo povprečni premer približno 70 cm, so izkopane v kamnitih tleh, kar spomladi pomaga zaščititi vinsko trto pred slanimi vetrovi.

Posebne lastnosti proizvodov, povezane z geografskim območjem

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

Ključni razpoznavni lastnosti vin, likerskih vin, penečih vin in vin iz prezrelega grozdja z ZOP „Biscoitos“ sta mineralnost in slanost. Gre za sveža, zmerno alkoholna vina s cvetico, ki spominja na sadje, izrazitimi kislinami in mineralnimi notami.

Povezava z geografskim območjem

Vinogradi območja Biscoitos so zasajeni na tleh, ki niso primerna za obdelovanje, saj so plitka, imajo majhno zmogljivost zadrževanja vlage in so sestavljena iz grobega materiala, ki povečuje absorpcijo in odbijanje toplote. S tem se ustvarijo posebne razmere za zorenje grozdja in razvoj aromatskih spojin sort vinske trte, rezultat tega pa so vina, peneča vina in likerska vina z značilnimi aromami.

Na nekaterih območjih, kjer je več izdankov kamnin, sta absorpcija in odbijanje toplote še intenzivnejša. To omogoča pridelavo grozdja z visoko stopnjo zrelosti, ki se uporabi za proizvodnjo vin iz prezrelega grozdja s sadnimi aromami, zlasti aromami zrelega in koščičastega sadja.

Ognjeniška tla v povezavi z močnim vplivom Atlantika zaradi lege otoka dajejo vinom, likerskim vinom, penečim vinom in vinom iz prezrelega grozdja z ZOP „Biscoitos“ značilno mineralnost in slanost.

Človeški dejavnik, s katerim se ohranja večstoletna tradicija, se kaže v oblikovanju parcel (*curraletas*), ki so bistvenega pomena za zaščito vinskih trt pred vetrovi z Atlantika in ustvarjanje najboljših razmer za gojenje. To pomembno pripomore k ustreznim razmeram za zorenje grozdja ter prispeva k doseganju ravnotežja med aromami v vinih, penečih vinih, likerskih vinih in vinih iz prezrelega grozdja. Zelo omejeno število sort vinske trte, ki so najbolje prilagojene razmeram na geografskem območju, je odločilen in razpoznaven dejavnik kakovostnih lastnosti vin (vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja) na območju ter odraža strokovno znanje in izkušnje, pridobljene skozi leta.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ocena označevanja pred trženjem.

Na etiketi mora biti navedeno ime blagovne znamke.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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