



C/2024/1740

26.2.2024

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2024/1740)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Biscoitos”

PDO-PT-A1444-AM01

**Data rozpoczęcia stosowania: 19.3.2017**

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Informacje dotyczące wnioskodawcy*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące wnioskodawcy są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. *Informacje dotyczące zainteresowanych stron*

Opis: Skreślenie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ponieważ nieprawidłowo zinterpretowano znaczenie „zainteresowanych stron”, w tym polu omyłkowo umieszczono dane wnioskodawcy. Informacje te zostały zatem skreślone. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. *Informacje dotyczące organów monitorujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących organów monitorujących.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące organów monitorujących są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Szczegółowe informacje dotyczące organów monitorujących.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące organów monitorujących.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

#### 2.4. *Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów monitorujących.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Szczegółowe informacje dotyczące właściwych organów monitorujących.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących.

#### 2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „Wino”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Biscoitos” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

#### 2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „Wino musujące”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Biscoitos” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

#### 2.7. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „Wino z przejrzalnych winogron”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Biscoitos” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

#### 2.8. Opis win – kategoria „Wino likierowe”

Opis: Poprawiono i zmieniono opis win likierowych.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis win uznano za ogólnikowy i niejasny, należy go zmienić w celu określenia właściwości win objętych ChNP „Biscoitos”. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Opis win – kategoria „Wina likierowe”

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: Opis win – kategoria „Wina likierowe”

#### 2.9. Praktyki enologiczne – maksymalna wydajność

Opis: Skreślenie wyjątku.

Uzasadnienie: Ustalono jasny i obiektywny wymóg w odniesieniu do tego parametru, gwarantując w ten sposób jednolitość i przewidywalność warunków produkcji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

#### 2.10. Praktyki enologiczne – praktyki enologiczne – wszystkie kategorie

Opis: Włączenie ograniczenia w zakresie produkcji wina, mającego zastosowanie do wszystkich kategorii produktów: 85 % całkowitej objętości moszczu musi pochodzić z głównych odmian winorośli, podczas gdy pozostała część może pochodzić z odmian drugorzędnych.

Uzasadnienie: Ustanowienie ograniczonego wykazu odmian winorośli, które mają zasadnicze znaczenie dla zagwarantowania autentyczności oraz szczególnego charakteru win objętych ChNP „Biscoitos”, doprowadziło do określenia minimalnego odsetka całkowitej objętości moszczu, który musi pochodzić z tych głównych odmian. Ponieważ jednak odmiany drugorzędne również należą do tradycyjnych odmian uprawianych na tym obszarze geograficznym, zezwolenie na ich stosowanie w ograniczonym zakresie nie wiąże się z podważeniem szczególnego charakteru win objętych ChNP „Biscoitos”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne” – Ograniczenie w zakresie produkcji wina

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne” – Ograniczenie w zakresie produkcji wina

#### 2.11. Główne odmiany winorośli – zmiana/aktualizacja wykazu odmian

Opis: Dostosowanie odmian winorośli do nowego wykazu krajowego. Skreślenie odmian Fernão-Pires, Generosa, Malvasia i Sercial. Odmiany, które stały się odmianami drugorzędnymi: Malvasia Fina (Boal) i Galego Dourado.

Uzasadnienie: Wykaz odmian winorośli, które można wykorzystywać do produkcji win w regionie Biscoitos, należy zaktualizować i dostosować do nowych ram prawnych ustanowionych za pośrednictwem krajowego wykazu odmian winorośli nadających się do uprawy w Portugalii.

Ograniczenie dotyczące odmian, które mogą być stosowane, wynika z ustanowienia ograniczonego wykazu odmian, które są niezbędne do zagwarantowania autentyczności oraz szczególnego charakteru win objętych ChNP „Biscoitos”. Proces ten spowodował również, że jedną z odmian, którą wcześniej uważano za odmianę główną, przeniesiono do wykazu odmian drugorzędnych.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Główne odmiany winorośli”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Główne odmiany winorośli”.

2.12. *Włączenie drugorzędnych odmian winorośli*

Opis: Ustanowiono dwie odmiany drugorzędne, a mianowicie Malvasia Fina (Boal) oraz Galego Dourado, które skreślono z wykazu odmian głównych,

Uzasadnienie: Ponieważ odmiany te należą do tradycyjnych odmian uprawianych na tym obszarze geograficznym, włączenie ich jako odmian drugorzędnych nie wiąże się z podważeniem szczególnego charakteru win objętych ChNP „Biscoitos”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Odmiany drugorzędne”.

2.13. *Związek z obszarem geograficznym – wszystkie kategorie*

Opis: Poprawiono i zmieniono opis związku z obszarem geograficznym.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis związku z obszarem geograficznym uznano za ogólny i niejasny, a związek ten należy opisać również w odniesieniu do nowych kategorii produktów, zmieniono treść tego punktu i uwzględniono wszystkie kategorie produktów. W ten sposób treść stała się dokładniejsza, biorąc pod uwagę fakt, że związek z obszarem geograficznym obejmuje wszystkie kategorie.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Związek z obszarem geograficznym”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Związek z obszarem geograficznym”.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Biscoitos

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
16. Wino z przejrzałych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. Wina

Wina mają barwę od bladożółtej po intensywnie żółtą, a ich aromat łączy w sobie nuty cytrusowe i morskie z nutami owoców tropikalnych. Na podniebieniu wyczuwa się wyraźną słoność i mineralność, silną kwasowość, są umiarkowanie alkoholowe i pozostawiają świeży posmak.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

## 2. Wina likierowe

Wina likierowe mają barwę od bursztynowej po brązową ze złotymi refleksami. Wina likierowe są zazwyczaj wytrawne lub półwytrawne, ale mogą być również półsłodkie lub słodkie.

Ich bukiet charakteryzuje się nutami owoców pestkowych oraz może także zawierać nuty miodu, karmelu i przypraw. Dojrzewanie w beczkach może powodować powstawanie palonych i dymnych aromatów.

Wina te mają bogaty smak, od wytrawnego po półsłodki, z wyczuwalną kwasowością i słonością. Są to wina owocowe (owoce pestkowe), które mogą mieć również nuty suszonych owoców, miodu, karmelu i przypraw.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

## 3. Wina musujące

Wina mają barwę od bladożółtej po intensywnie żółtą, a ich aromat łączy w sobie nuty cytrusowe i morskie z nutami owoców tropikalnych. Na podniebieniu wyczuwa się wyraźną słoność i mineralność, silną kwasowość, są umiarkowanie alkoholowe i pozostawiają świeży posmak.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

## 4. Wina z przejrzalnych winogron

Są to wina o owocowym aromacie dojrzałych owoców i owoców pestkowych. W niektórych latach mogą w nich być obecne nuty rodzynek.

Dojrzewanie powoduje pojawienie się nut rodzynek i dżemu, a na pierwszy plan lekko wysuwają się nuty korzenne.

W ustach są esencjonalne, pełne, owocowe i korzenne, z nutami karmelu, aromatycznych ziół i soli, o świeżym finiszu.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwalentów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

#### 1. Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron – zarządzanie winnicą i gleby

##### Praktyki uprawy

Winogrona wykorzystywane do wytwarzania produktów sektora wina objętych ChNP „Biscoitos” muszą pochodzić z *vinhas extremes* (działek winiarskich z ograniczoną liczbą krzewów na hektar), na których winorośl prowadzi się przy ziemi w formie kielicha lub kordonu.

Winorośl przeznaczona do wytwarzania produktów winiarskich objętych ChNP „Biscoitos” musi być uprawiana lub sadzona na niepróchnicznych glebach litowych i litosolach, które leżą na skonsolidowanym podłożu bazaltów lub podobnych skał, andezytów i trachitów, zazwyczaj utworzonych przez niedawne lawy. Gleby te często występują w połączeniu ze skalistymi wychodniami i czasami zawierają kamienisty materiał.

#### 2. Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron – tradycyjne praktyki

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Podczas produkcji win objętych ChNP „Biscoitos” należy przestrzegać prawnie dozwolonych tradycyjnych metod i praktyk enologicznych.

#### 3. Wina – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Stosowane moszcze muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

#### 4. Wina musujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wymaga się, aby moszcze stosowane na potrzeby win bazowych, z których powstają wina musujące, miały minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9 %.

#### 5. Wina likierowe – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Moszcze stosowane na potrzeby win likierowych muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 12 %.

#### 6. Wina z przejrzalnych winogron – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Moszcze stosowane na potrzeby win z przejrzalnych winogron muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 15 %.

#### 7. Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron – odmiany

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Przy produkcji win, win musujących, win likierowych i win z przejrzalnych winogron objętych ChNP „Biscoitos” 85 % całkowitej objętości moszczu musi pochodzić z odmian winorośli Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho i Terrantez do Pico.

Pozostała część całkowitej objętości moszczu może pochodzić z odmian Galego Dourado i Malvasia Fina/Boal.

#### 8. Wina likierowe – okres dojrzewania

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wina likierowe oznaczone ChNP „Biscoitos” można butelkować dopiero po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 36 miesięcy.

#### 9. Wina z przejrzalnych winogron – okres dojrzewania

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wina z przejrzalnych winogron oznaczone ChNP „Biscoitos” można butelkować dopiero po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 36 miesięcy.

#### b) Maksymalna wydajność

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron

70 hektolitrów na hektar

### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChNP „Biscoitos” obejmuje obszary o wysokości nieprzekraczającej 100 m n.p.m. w parafii Biscoitos w gminie Praia da Vitória.

### 7. Główne odmiany winorośli

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

### 8. Opis związku lub związków

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron

Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Informacje te dotyczą win, win musujących, win likierowych i win z przejrzalnych winogron

Czynniki naturalne

Wyspa Terceira jest jedną z dziewięciu wysp Azorów. Zawdzięcza swoją nazwę temu, że była trzecią wyspą azorską, którą odkryto podczas portugalskich rejsów morskich w XV wieku.

Na północy wyspy znajduje się parafia Biscoitos, tradycyjny obszar uprawy winorośli, na którym leży obszar geograficzny ChNP „Biscoitos”. Nazwa Biscoitos pochodzi od czarnego bazaltu (znanego na Azorach jako „biscoito”), analogicznie do twardego, dwukrotnie wypiekanego chleba, który mógł wytrzymać długie rejsy morskie w czasach odkryć geograficznych.

Na wyspie Terceira panuje umiarkowany klimat morski z łagodnymi temperaturami wahającymi się od 16 °C do 26 °C latem. Wpływ Prądu Zatokowego oznacza, że temperatura morza jest również łagodna i wynosi średnio od 14 °C do 22 °C.

Nasłonecznienie wynosi zwykle od 3 do 4 godzin dziennie zimą i od 6 do 8 godzin latem. Średnia roczna wilgotność względna wynosi około 79 %.

Opady deszczu występują regularnie przez cały rok, ale generalnie są one silniejsze i częstsze zimą. W najbardziej mokrych miesiącach (od października do marca) opady przekraczają 100 mm miesięcznie.

Wiatr, spowodowany kolizją atlantyckich mas powietrza, jest ważnym aspektem tutejszego klimatu ze względu na wilgotność i zasolenie, które powoduje.

Niepróchniczne gleby litowe i litosole są pochodzenia wulkanicznego i leżą na skonsolidowanym podłożu z bazaltu lub podobnych skał, andezytów i trachitów, zazwyczaj utworzonych przez niedawne lawy. Gleby te często występują w połączeniu ze skalistymi wychodniami i zawierają kamienisty materiał.

#### Czynnik ludzki

Tradycja uprawy winorośli Biscoitos sięga XV i XVI wieku, kiedy to mieszkańcy, nadludzkim wysiłkiem, stworzyli krajobraz wokół winorośli i wina.

Winorośl sadi się w miejscach, w których jest naturalnie osłonięta od wpływu morza lub jest chroniona przez interwencję człowieka, która przybiera charakterystyczną formę. Innymi słowy, aby zapewnić ochronę przed wiatrami atlantyckimi, działki, na których uprawia się winorośl (tzw. *curraletas*), są budowane poprzez usunięcie skał, które są następnie wykorzystywane do budowy ścian działowych (*travessas*).

*Curraletas* stają się nieco większe wraz z odległością od linii brzegowej i zazwyczaj zawierają od 6 do 10 otworów (określanych lokalnie jako *covachos* lub *caldeiras*). Otwory, których średnica wynosi około 70 cm, są kopane w kamienistym podłożu, co pomaga chronić winorośl przed słonymi wiatrami wiosną.

Szczególne właściwości produktu związane z obszarem geograficznym:

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron

Wina, wina likierowe, wina musujące i wina z przejrzalnych winogron objęte ChNP „Biscoitos” charakteryzują się głównie mineralnością i słonością. Są to świeże, umiarkowanie alkoholowe wina z bukietem przypominającym owoce, wyraźną kwasowością i nutami mineralnymi.

Związek z obszarem geograficznym:

Winnice Biscoitos znajdują się na glebach, które nie są zbyt odpowiednie do uprawy, ponieważ ich warstwa nie jest bardzo gruba, mają niską zdolność do zatrzymywania wilgoci i składają się z gruboziarnistego materiału, który zwiększa absorpcję i odbijanie ciepła. Stwarza to szczególne warunki dojrzewania winogron i rozwoju związków aromatycznych odmian winorośli, co prowadzi do powstania win, win musujących i win likierowych o charakterystycznym aromacie.

Na niektórych obszarach, gdzie występuje więcej skalistych wychodni, absorpcja i odbicie ciepła są jeszcze bardziej intensywne. Umożliwia to produkcję winogron o wysokim stopniu dojrzałości, które są wykorzystywane do produkcji win z przejrzalnych winogron o owocowym aromacie, w szczególności o aromacie dojrzałych owoców i owoców pestkowych.

Gleby wulkaniczne, w połączeniu z silnym wpływem Atlantyku wynikającym z położenia wyspy, nadają winom, winom likierowym, winom musującym i winom z przejrzalnych winogron objętych ChNP „Biscoitos” charakterystyczną mineralność i słoność.

Czynnik ludzki, w ramach którego zachowano tradycje sięgające setek lat wstecz, znajduje odzwierciedlenie w budowie działek (*curraletas*), która jest niezbędna do ochrony winorośli przed wiatrami atlantyckimi i do stworzenia najlepszego środowiska uprawy. Odgrywa to ważną rolę przy zapewnianiu odpowiednich warunków dojrzewania winogron i pomaga osiągnąć równowagę aromatów w winach, winach musujących, winach likierowych i winach z przejrzalnych winogron. Bardzo ograniczona liczba odmian winorośli, które są najlepiej dostosowane do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, jest decydującym i wyróżniającym czynnikiem dla cech jakościowych win z tego obszaru (win, win musujących, win likierowych i win z przejrzalnych winogron) i odzwierciedla zdobytą latami wiedzę fachową.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzalnych winogron

Ramy prawne:

Przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.



Opis wymogu

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Na etykiecie musi się znaleźć nazwa marki.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---