

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina

(2023/C 116/14)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Terras da Beira”

PGI-PT-02355

Data rozpoczęcia stosowania 22.3.2017

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Terras da Beira

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. *Wino (białe, różowe i czerwone)*

Wina białe są przejrzyste i lśniące, a ich barwa przybiera odcienie od bladożółtego po słomkowożółty. Mają one podstawowe aromaty białych, tropikalnych i cytrusowych owoców; wina leżakowane w beczkach nabierają aromatów dojrzałych owoców. Mają owocowy, kwaskowy i świeży smak, z nutami mineralnymi.

Wina różowe są przejrzyste i lśniące, a ich barwa przybiera odcienie od czerwonego i wiśniowoczerwonego po jasnoróżowy. Charakteryzują się aromatami owocowymi przechodzącymi do aromatów czerwonych owoców. Mają owocowy, kwaskowy i świeży smak, z nutami mineralnymi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Wina czerwone są przejrzyste i lśniące, a ich barwa przybiera odcienie od jasnoczerwonej po ceglastoczerwoną. Mają owocowy, kwaskowy i świeży smak, z nutami mineralnymi.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wino musujące (białe, różowe i czerwone)

Białe wina musujące mają barwę od zielonkawobiałej po słomkowożółtą, są przejrzyste i charakteryzują się długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami. Mają podstawowe aromaty białych i tropikalnych owoców oraz owocowy, kwaskowy i świeży smak, z nutami dojrzewania (w stosownych przypadkach).

Różowe wina musujące mają barwę od wiśniowoczerwonej po jasnoróżową, są przejrzyste i charakteryzują się długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami. Mają podstawowe aromaty czerwonych owoców oraz owocowy, kwaskowy i świeży smak, z nutami dojrzewania (w stosownych przypadkach).

Czerwone wina musujące mają barwę od jasnoczerwonej po rubinową, są przejrzyste i charakteryzują się długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami. Mają podstawowe aromaty czerwonych owoców. Charakteryzują się owocowym, kwaskowym i świeżym smakiem, z nutami dojrzewania (w stosownych przypadkach).

Wszystkie cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Wino półmusujące (białe, czerwone i różowe)

Białe wina półmusujące mają barwę od zielonkawobiałej po słomkowożółtą, są przejrzyste i charakteryzują się krótko utrzymującymi się bąbelkami. Mają podstawowe aromaty białych i tropikalnych owoców oraz owocowy, kwaskowy i świeży smak.

Różowe wina półmusujące mają barwę od wiśniowoczerwonej po jasnoróżową, są przejrzyste i charakteryzują się krótko utrzymującymi się bąbelkami. Mają podstawowe aromaty czerwonych owoców oraz owocowy, kwaskowy i świeży smak.

Czerwone wina półmusujące mają barwę od jasnoczerwonej po jaśniejszą, są przejrzyste i charakteryzują się krótko utrzymującymi się bąbelkami. Mają podstawowe aromaty czerwonych owoców oraz owocowy, kwaskowy i świeży smak.

Wszystkie cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

1. Wino – naturalna objętościowa zawartość alkoholu – poziom minimalny

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Wino

Moszcz win, które mogą być objęte oznaczeniem geograficznym „Terras da Beira”, musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9 %.

2. Technika produkcji wina – wina różowe

Szczególne praktyki enologiczne

Wino, wino musujące i wino półmusujące

Wino różowe musi być produkowane przy zastosowaniu metody fermentacji bez skórki lub metody lekkiej fermentacji miazgi.

3. Gleby i praktyka uprawy

Praktyka uprawy

Wino, wino musujące i wino półmusujące

Praktyki uprawy stosowane w winnicach ukierunkowanych na produkcję win objętych ChOG „Terras da Beira” muszą być tradycyjnymi praktykami stosowanymi w regionie lub zalecanymi przez jednostkę certyfikującą.

Winorośle przeznaczone do produkcji win objętych ChOG „Terras de Beira” muszą być uprawiane na glebach następujących rodzajów:

- łupkowe i granitowe litosole próchniczne;
- litosole granitowe;
- śródziemnomorskie brunatne i czerwone gleby łupkowe.

b) Maksymalna wydajność

1. Wino (białe i różowe), wino musujące i wino półmusujące:

90 hektolitrów z hektara

2. Wino (czerwone)

85 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny produkcji win objętych ChOG „Terras da Beira” obejmuje:

- wszystkie sołectwa we wszystkich gminach w dystrykcie Castelo Branco;
- w dystrykcie Guarda – gminy Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo (z wyłączeniem sołectwa Escalhão), Guarda, Manteigas, Meda (z wyłączeniem sołectw Fonte Longa, Longroiva, Meda i Poço do Canto), Pinhel, Sabugal i Trancoso.

7. Główne odmiany winorośli

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvar

Alvarelhão - Brancelho

Alvarinho

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto-do-Interior

Azal

Baga

Barcelo

Bastardo - Graciosa

Batoca - Alvaraça

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Camarate

Campanario

Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita

Cercial - Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Chasselas

Códega-do-Larinho

Durif - Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Folgasão - Terrantez

Folha de Figueira - Dona-Branca

Fonte Cal

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Jaen - Mencía
Loureiro
Malvasia-Fina - Boal; Bual
Malvasia Fina Roxa
Malvasia Preta
Malvasia Rei
Marufo - Mourisco-Roxo
Merlot
Monvedro
Moreto
Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains
Mourisco
Nebbiolo
Petit-Bouschet
Petit-Verdot
Pilongo
Pinot-Blanc
Pinot-Noir
Português-Azul - Blauer-Portugieser
Rabigato
Rabo-de-Ovelha
Riesling
Rufete - Tinta-Pinheira
Sangiovese
Sauvignon - Sauvignon-Blanc
Semillon
Sercial - Esgana-Cão
Sercialinho
Syrah - Shiraz
Síria - Roupeiro, Códega
Tamarez - Molinha
Terrantez
Tinta - Barroca
Tinta - Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta-Negra - Mole, Saborinho
Tinto-Cão
Touriga-Franca
Touriga-Fêmea
Touriga-Nacional

Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Uva-Cão

Verdejo

Verdelho

Verdial-Branco

Vinhão - Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Água -Santa

8. Opis związku lub związków

Wino, wino musujące i wino półmusujące

Czynniki naturalne:

Obszar objęty ChOG „Terras da Beira”, położony w środkowej/północnej części śródlądowej Portugalii, jest najwyższym regionem uprawy winorośli w kraju, gdzie winorośl sadzona jest na wysokości 300–750 m n.p.m. Krajobraz regionu zdominowany jest przez pasma górskie Estrela, Gardunha, Açor, Marofa i Malcata.

W najbardziej wysuniętej na północ części obszaru objętego ChOG „Terras da Beira” znajdują się dorzecza rzek Côa i Águeda, a w części najbardziej wysuniętej na południe – dorzecza rzek Zêzere i Alto Tejo (górną Tag).

Większość gleb występujących na obszarze jest pochodzenia granitowego, pozostałe to głównie gleby łupkowe, z nielicznymi warstwami kwarcu pomiędzy nimi.

W regionie panuje bardzo surowy klimat – zimą temperatury spadają poniżej zera, a lato jest bardzo gorące i suche. Średnie roczne opady wynoszą 400–700 mm/m², ale występują głównie w miesiącach zimowych i wiosennych. Zazwyczaj w tym okresie powstaje nadmiar wody w glebie. Z kolei latem opady prawie nie występują. Najsuchszymi miesiącami w roku są lipiec i sierpień, w których średnia opadów nie przekracza 10 mm/m².

Czynnik ludzki

Ten rozległy region Portugalii, będący niegdyś integralną częścią starożytnej rzymskiej prowincji Luzytania (25 r. p.n.e.), od tamtych czasów jest ściśle związany z uprawą winorośli i produkcją wina. Obecność pras wykutych w granicie jest wyraźnym dowodem na to, że od czasów rzymskich produkcja wina miała duże znaczenie dla tego regionu. Na przełomie XII w. za sprawą mnichów z klasztoru Santa Maria de Aguiar w Figueira de Castelo Rodrigo uprawa winorośli znacznie się rozwinęła.

Cechy charakterystyczne win wynikają z różnorodności odmian stosowanych w regionie, które są dobrze dostosowane do lokalnego klimatu i gleb, co znajduje odzwierciedlenie w wiedzy fachowej zgromadzonej na przestrzeni lat, jak również w nowszych praktykach.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym:

Wina białe są świeże i aromatyczne i charakteryzują się wyraźną kwasowością i mineralnością.

Wina różowe są owocowe, z wyczuwalnymi nutami mineralnymi, kwaskowymi i świeżymi.

Wina czerwone charakteryzują się pełnym smakiem, są świeże, kwaskowe i aromatyczne, z nutami mineralnymi i aromatami czerwonych owoców.

Wina musujące są owocowe, kwaskowe i świeże i charakteryzują się długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami.

Wina półmusujące są owocowe, świeże i kwaskowe.

Związek przyczynowy:

Związek między czynnikami glebowo-klimatycznymi a odmianami winorośli występującymi w regionie umożliwia produkcję win o wyjątkowych właściwościach, wyróżniających się mineralnością, kwasowością i świeżością.

Granitowe gleby występujące w regionie nadają produkowanym na tym obszarze winom, winom półmusującym i winom musującym charakterystyczną mineralność.

Ze względu na wyżyny charakter regionu stosuje się praktykę uprawiania winorośli na terenach górskich, polegającą na sadzeniu winorośli na znacznych wysokościach. Spowalnia to proces dojrzewania, co jest ważne dla rozwoju związków fenolowych i prekursorów aromatycznych występujących w winogronach. W rezultacie produkowane wina, wina półmusujące i wina musujące są bardziej aromatyczne.

Z kolei znaczne wahania temperatur dobowych latem, kiedy dni są gorące i suche, a noce chłodne, sprzyjają powolnemu i niezakłóconemu dojrzewaniu winogron. Skutkuje to niższą naturalną zawartością cukru i zapewnia dobry poziom kwasowości, dzięki czemu wina, wina półmusujące i wina musujące z tego regionu zyskują charakterystyczną świeżość.

Czynnik ludzki, dzięki któremu w regionie kultywowane są tradycje sięgające tysięcy lat i który przejawia się w wyborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, winom półmusującym i winom musującym z tego regionu ich charakterystyczne cechy.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Produkcja poza obszarem geograficznym – odstępstwo

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Dozwolona jest produkcja win objętych ChOG „Terras da Beira” z winogron produkowanych na tym obszarze geograficznym, ale przetwarzanych poza nim, jeżeli obszar, na którym produkowane są wina, bezpośrednio sąsiaduje z regionem objętym ChOG „Terras da Beira”.

Wszystkie wina objęte ChOG „Terras da Beira”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

— Wcześniejsze zatwierdzenie etykiet. Etykiety, które mają być umieszczane na produktach objętych ChOG „Terras da Beira”, muszą być najpierw przedłożone do zatwierdzenia przez jednostkę certyfikującą.

— Znak towarowy musi być zarejestrowany w INPI [Krajowym Instytucie Własności Przemysłowej], ale nie jest wyłącznym znakiem towarowym dla przedmiotowego ChOG.

Link do specyfikacji produktu

<http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>
