

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji nazwy pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 208/12)

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.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Beira Interior”

PDO-PT-A1546-AM01

Data wniosku: 21.3.2017

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

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

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Aktualizacja informacji – informacje dotyczące wnioskodawcy

Opis: aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. Aktualizacja informacji – Informacje dotyczące zainteresowanych stron

Opis: usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: ze względu na nieporozumienie w tym polu omyłkowo wpisano dane wnioskodawcy. Informacja ta została obecnie usunięta. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – zainteresowane strony.

2.3. Aktualizacja informacji – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących

Opis: aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących.

Uzasadnienie: informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.4. Aktualizacja informacji – informacje dotyczące właściwych organów nadzoru

Opis: aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów nadzoru.

Uzasadnienie: informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru.

2.5. Główne odmiany winorośli – włączenie nowych odmian

Opis: zmiana/dostosowanie wykazu odmian winorośli.

Uzasadnienie: odmiany winorośli określone w odniesieniu do produkcji win w regionie Beira Interior należy dostosować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii poprzez włączenie nowych odmian, które okazały się znaczące w kształtowaniu właściwości win tego regionu.

Odmiany te są następujące: Alvarinho, Azal, Batoca, Chasselas, Códaga-do-Larinho, Moscatel-Galego-Branco, Nebbiolo, Rabigato, Sangiovese, Tinta-Francisca, Tinta-Negra, Verdejo, Verdelho, Vinhão, Viognier oraz Viosinho. Odmiany te znajdują się na tradycyjnej mapie odmian tego obszaru geograficznego, dlatego ich włączenie nie pociąga za sobą zmiany charakteru win objętych ChNP „Beira Interior”.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Główne odmiany winorośli”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Główne odmiany winorośli”.

2.6. Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina

Opis: dodano kategorię „wino likierowe”.

Uzasadnienie: celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChNP „Beira Interior” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.7. Zmiana wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis: granice wyznaczonego obszaru geograficznego są prawidłowe i nie nastąpiła żadna zmiana obszaru geograficznego.

Uzasadnienie: granice obszaru produkcji należy dostosować do reorganizacji administracyjnej terytorium sołectw. Dostosowanie to nie wiąże się z żadną zmianą obszaru geograficznego, ponieważ zmieniane są jedynie nazwy geograficznych jednostek administracyjnych na poziomie sołectw.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Wyznaczony obszar geograficzny”.

2.8. *Zmiana praktyk związanych z uprawą*

Opis: uproszczono wymogi dotyczące praktyk związanych z uprawą.

Uzasadnienie: wymogi dotyczące praktyk związanych z uprawą zostały uproszczone i obecnie obejmują jedynie metodę prowadzenia winorośli (winorośl jednodmianowa, nisko prowadzona jako głowa lub przy użyciu sznura Royat) oraz rodzaj gleby. Zmiana ta ma na celu odzwierciedlenie najpowszechniejszych i najskuteczniejszych praktyk stosowanych w regionie i nie wiąże się z żadną zmianą w zakresie szczególnych właściwości win objętych ChNP „Beira Interior”, lecz raczej przyczynia się do ich optymalizacji.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Praktyki enologiczne”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Praktyki enologiczne”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Beira Interior

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**1. *Wina (białe i różowe)*

Wina białe – o cytrynowej lub słomkowożółtej barwie i średniej intensywności. Średnie natężenie aromatu, przeważnie o dominancie owoców cytrusowych i białych. Nuty mineralne i roślinne zrównoważone nutami owoców tropikalnych i pestkowych oraz delikatnymi nutami kwiatowymi. Długo utrzymujący się na podniebieniu średnio intensywny bukiet, ze świeżymi kwasowymi nutami zrównoważonymi alkoholem.

Wina różowe – odcienie od czerwonego, wiśniowoczerwonego do bladoróżowego, klarowne i połyskliwe. W aromatach dominują czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), z wyraźnymi nutami kwiatowymi w młodych winach. W smaku owocowe z wyczuwalnymi akcentami czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i nutami mineralnymi. Świeże i kwasowe, o wyważonej zawartości alkoholu.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

2. *Wina (czerwone)*

Wina czerwone – średnia intensywność barwy z odcieniami od wiśniowego do fioletowego, klarowne i połyskliwe. Aromaty przypraw i czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) z nutami mineralnymi. Charakteryzują się strukturą średnią do wysokiej i powolnym dojrzewaniem, co sprawia, że w winach wyczuwalne są taniny (umiarkowane do wyraźnych), które są delikatne i trwałe. Wytrawny i cierpki smak równoważy się z alkoholem i nutami słodczy.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

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

3. *Wino likierowe*

Barwa od czerwieni wiśni do kamienia granatu, o średniej intensywności, nabierająca bardziej otwartych tonów i złotych odcieni podczas dojrzewania. Aromaty owoców cytrusowych z nutami miodu i suszonych owoców w przypadku win dojrziałych. Wina te są wyraźnie świeże, o średniej do wysokiej kwasowości, dość dobrze wyważone z dobrym finiszem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Gatunkowe wino musujące*

Wina białe – charakteryzują się barwą białozieloną do słomkowożółtej, klarownym wyglądem i drobnymi, trwałymi bąbelkami. Podstawowe aromaty owoców białych i tropikalnych. Mają owocowy, kwaśny i świeży smak, z wyczuwalnymi nutami mineralnymi. Mogą występować nuty związane z dojrzewaniem, w szczególności dojrzałego jabłka i suszonych owoców. Wina te charakteryzują się dobrym, długim finiszem.

Wina czerwone – charakteryzują się barwą jasnoczerwoną do rubinowej, klarownym wyglądem i drobnymi, trwałymi bąbelkami. Podstawowe aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka). Mają owocowy, kwaśny i świeży smak, z wyczuwalnymi nutami mineralnymi. Wina te charakteryzują się dobrym, długim finiszem.

Wina różowe – charakteryzują się barwą wiśniowoczerwoną do blad różowej, klarownym wyglądem i drobnymi, trwałymi bąbelkami. Podstawowe aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka). Mają owocowy, kwaśny i świeży smak, z nutami mineralnymi. Wina te charakteryzują się dobrym, długim finiszem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
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. Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe – metody prowadzenia winorośli i gleby

Praktyki uprawy

Winorośl wykorzystywana do wytwarzania produktów sektora wina, które mogą być objęte ChNP „Beira Interior”, musi być pojedynczą odmianą i być nisko prowadzona jako głowa lub przy użyciu sznura Royat.

Winorośl przeznaczona do wytwarzania produktów sektora wina, które mogą być objęte ChNP „Beira Interior”, musi być sadzona lub wcześniej uprawiana na glebach o następujących właściwościach:

gleby brunatne lub czerwone gleby śródziemnomorskie z przeobrażonymi łupkami lub gnejsami;

gleby brunatne lub czerwone gleby śródziemnomorskie pochodzące z prekambryjskich łupków lub szarogłazów;

granitowe i migmatytowe niepróchnicze litosole.

2. Wina i gatunkowe wina musujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcz wykorzystywany do produkcji win i win musujących objętych ChNP „Beira Interior” musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu równą minimalnej wymaganej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu.

3. Wina likierowe – produkcja

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wino likierowe wytwarzane jest z moszczu gronowego przeznaczonego do produkcji produktów objętych ChNP „Beira Interior”, we wczesnej fazie fermentacji, do którego dodaje się destylat winny o rzeczywistej zawartości alkoholu 77 % obj., zgodnie z charakterystyką określoną w obowiązujących przepisach, do maksymalnej wartości 20 % obj. w przypadku maksymalnego stężenia alkoholu.

4. Gatunkowe wino musujące – metoda

Szczególne praktyki enologiczne

Metodą technologiczną stosowaną w produkcji gatunkowych win musujących, które mogą być objęte ChNP „Beira Interior”, jest klasyczna fermentacja w butelce.

5. Gatunkowe wino musujące – minimalny czas dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Gatunkowe wino musujące musi pozostawać na terenie rozlewni przez okres co najmniej 9 miesięcy od daty butelkowania przed wprowadzeniem do obrotu.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe

55 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się wina objęte ChNP „Beira Interior”, obejmuje:

- w gminie Almeida, sołectwa Almeida, Castelo Bom, a União das freguesias de Junça e Naves, oraz Malpartida w a União das Freguesias de Malpartida e Vale de Coelha;
- w gminie Figueira de Castelo Rodrigo, sołectwa Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Vermiosa, a União das freguesias de Algodres, Vale de Afonsinho e Vilar de Amargo, a União das freguesias de Almofala e Escarigo, a União das freguesias de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, a União das Freguesias do Colmeal e Vilar Torpim oraz a União das freguesias de Cinco Vilas e Reigada. – Gminy Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas oraz Penamacor;
- w gminie Guarda, sołectwa Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas oraz Vela;
- w gminie Idanha-a-Nova, sołectwa Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Oledo, São Miguel de Acha, oraz a União das freguesias de Monsanto e Idanha-a-Velha;
- w gminie Sabugal, sołectwa Bendada i Casteleiro, oraz Santo Estêvão w a União das freguesias de Santo Estêvão e Moita;
- w gminie Vila Velha de Ródão, sołectwo o tej samej nazwie.
- gmina Pinhel;
- w gminie Celorico da Beira, sołectwa Baraçal, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira, a União das freguesias de Açores e Velosa, oraz Celorico (Santa Maria) i Celorico (São Pedro) w a União das freguesias de Celorico (São Pedro i Santa Maria) e Vila Boa do Mondego;
- w gminie Guarda, sołectwa Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra oraz Vila Cortês do Mondego;
- w gminie Mêda, sołectwa Barreira, Coriscada, Marialva, Rabaçal, oraz Carvalhal i Vale Flor w a União das freguesias de Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela;
- w gminie Trancoso, sołectwa Cogula, Cótimos, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, Tamanhos, Valdujo, a União das freguesias de Freches e Torres, a União das freguesias de Vale do Seixo e Vila Garcia, a União das freguesias de Vila Franca das Naves e Feital, a União das freguesias de Vilares e Carnicães e Trancoso (São Pedro) oraz Souto Maior w a União das freguesias de Trancoso (São Pedro i Santa Maria) e Souto Maior.

7. **Główne odmiany winorośli**

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvarinho

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo
Arinto – Pedernã
Arinto-do-Interior
Azal
Baga
Bastardo – Graciosa
Batoca – Alvaraça
Bical – Borrado-das-Moscas
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Castelão – João-de-Santarém(1); Periquita
Cercial – Cercial-da-Bairrada
Chardonnay
Chasselas
Códega-do-Larinho
Encruzado
Fernão-Pires – Maria-Gomes
Folgasão – Terrantez
Folha-de-Figueira – Dona-Branca
Fonte-Cal
Gouveio
Grand-Noir
Jaen – Mencia
Malvasia-Fina – Boal; Bual
Malvasia-Rei
Marufo – Mourisco-Roxo
Merlot
Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains
Mourisco
Nebbiolo
Petit-Bouschet
Petit-Verdot
Pinot-Noir
Rabigato
Rabo-de-Ovelha
Riesling
Rufete – Tinta-Pinheira
Sangiovese
Sauvignon – Sauvignon-Blanc
Semillon

Syrah – Shiraz
Síría – Roupeiro, Códéga
Tamarez – Molinha
Tinta-Barroca
Tinta-Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tinto-Cão
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Verdejo
Verdelho
Vinhão – Sousão
Viognier
Viosinho

8. Opis związku lub związków

Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny, na którym produkowane są wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe objęte ChNP „Beira Interior”, jest położony w środkowej/północnej części śródlądowej Portugalii. Obszar ten jest najwyżej położonym regionem uprawy winorośli w kraju, gdzie winorośl sadzona jest na wysokości 300–750 m n.p.m. Głównymi elementami rzeźby terenu w tym regionie są pasma górskie Estrela, Gardunha, Açor, Marofa i Malcata.

Północny kraniec regionu obejmuje część hydrograficznego dorzecza rzek Côa i Águeda, a w części najbardziej wysuniętej na południe – dorzecza rzek Zêzere i Alto Tejo (górnym Tag).

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

W regionie panuje klimat kontynentalny, charakteryzujący się mroźnymi, surowymi zimami z ujemnymi temperaturami oraz gorącymi i suchymi latami. 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. Ze względu na wysokość latem występują znaczne wahania temperatury – dni są upalne, a noce chłodne.

Obszar geograficzny jest ściśle związany z winnicami i produkcją wina od czasów rzymskich. Obecność pras wykutych w granicie jest wyraźnym dowodem na to, że od czasów rzymskich produkcja wina miała duże znaczenie dla tego regionu. W XII wieku do rozkwitu hodowli winorośli przyczyniły się zakony, które przeniosły się do tego regionu.

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, gatunkowe wina musujące i wina likierowe są świeże i aromatyczne, z wyczuwalnymi nutami mineralnymi i wyraźną kwasowością.

Związek z obszarem geograficznym:

Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe objęte ChNP „Beira Interior” pozostają pod znacznym wpływem górskich warunków atmosferycznych.

W winnicach produkujących wina objęte ChNP „Beira Interior” ekstremalne temperatury w miesiącach letnich są łagodzone przez wpływ warunków panujących na znacznych wysokościach. Na tych wysokościach atmosfera jest mniej gęsta, a ciśnienie atmosferyczne jest niskie, co powoduje, że ciepło promieni słonecznych nie jest zatrzymywane tak skutecznie, a to z kolei oznacza, że na każde 100 metrów wzrostu wysokości temperatura spada o około 0,65 °C.

W klimacie charakteryzującym się mroźnymi, surowymi zimami i gorącymi, suchymi latami wysokość jest kluczowym czynnikiem na najważniejszym etapie dojrzewania winogron (lipiec i sierpień), ponieważ łagodzi szoki termiczne. Z drugiej strony niższa gęstość atmosfery ma decydujący wpływ na zakres temperatur między dniem a nocą: podczas chłodnych letnich nocy winogrona dojrzewają wolniej i w bardziej zrównoważony sposób, dzięki czemu zawartość cukru jest niższa, a poziom naturalnej kwasowości winogron jest wysoki. Nadaje to winom, gatunkowym winom musującym i winom likierowym objętym ChNP „Beira Interior” charakterystyczną świeżość i zrównoważoną kwasowość.

Powolne dojrzewanie winogron ma również duże znaczenie dla rozwoju związków fenolowych i prekursorów aromatycznych występujących w winogronach, dzięki czemu uzyskuje się bardziej aromatyczne wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe.

Przeważające gleby granitowe są głównym czynnikiem nadającym winom, gatunkowym winom musującym i winom likierowym objętym ChNP „Beira Interior” wyczuwalne nuty mineralne.

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

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, gatunkowym winom musującym i winom likierowym objętym ChNP „Beira Interior” ich charakterystyczne cechy.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte ChNP „Beira Interior” mogą być produkowane z winogron rosnących w regionie Beira Interior i przetwarzanych na wino poza jego granicami, pod warunkiem uzyskania zezwolenia od jednostki certyfikującej w poszczególnych przypadkach, o ile spełnione są wszystkie poniższe warunki:

- wytwórnia wina znajduje się w odległości 10 km od granicy obszaru objętego ChNP „Beira Interior”;
- zezwolenie jest wydawane przez jednostkę certyfikującą w sąsiednim regionie, w którym winogrona mają być przetwarzane na wino.

Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak towarowy musi zostać zarejestrowany w INPI [Krajowy Instytut Własności Przemysłowej], ale nie wyłącznie dla ChNP.

Wina (białe i czerwone) opatrzone określeniem „Seleção”

Ramy prawne:

przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Z wykazu odmian uprawianych w regionie następujące odmiany mogą być wykorzystywane do produkcji win, które mogą być opatrzone określeniem „Seleção”:

Aragonez (Tinta -Roriz, Tempranillo)

Arinto (Pedernã)

Bastardo

Bical (Borrado-das-Moscas)

Malvasia -Fina

Rufete (Tinta -Pinheira)

Síria (Roupeiro, Códega)

Tamarez (Molinha)

Touriga-Nacional

Trincadeira (Tinta -Amarela, Trincadeira -Preta)

Wina białe (które mogą być opatrzone określeniem „Seleção”):

- wymagany minimalny czas dojrzewania wynosi 6 miesięcy;
- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 12 %.

Wina czerwone (które mogą być opatrzone określeniem „Seleção”):

- wymagany minimalny czas dojrzewania wynosi 12 miesięcy;
- rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 13 %.

Link do specyfikacji produktu

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