

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(2023/C 208/12)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU

„Beira Interior“

PDO-PT-A1546-AM01

Datum podání žádosti: 21.3.2017

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – Změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Aktualizace informací – informace týkající se žadatele

Popis: Aktualizace informací týkajících se žadatele.

Důvody: Informace jsou zastaralé, proto je potřeba jejich aktualizace. Ta je nutná pro zajištění souladu jednotného dokumentu a specifikace s platnými právními předpisy a za účelem objasnění předchozího popisu.

Změněné oddíly v jednotném dokumentu: Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Další informace“ – údaje o žadateli.

2.2. Aktualizace informací – informace o zúčastněných stranách

Popis: Vymazání informací týkajících se zúčastněných stran.

Důvody: V důsledku nedorozumění byly do tohoto pole omylem zadány údaje o žadateli. Tyto informace byly nyní odstraněny. To je nutné pro zajištění souladu jednotného dokumentu a specifikace s platnými právními předpisy a za účelem objasnění předchozího popisu.

Změněné oddíly v jednotném dokumentu: Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Další informace“ – zúčastněné strany.

2.3. Aktualizace informací – informace o kontrolních subjektech

Popis: Aktualizace informací týkajících se kontrolních subjektů.

Důvody: Informace jsou zastaralé, proto je potřeba jejich aktualizace. Ta je nutná pro zajištění souladu jednotného dokumentu a specifikace s platnými právními předpisy a za účelem objasnění předchozího popisu.

Změněné oddíly v jednotném dokumentu: Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Ostatní informace“ – informace o kontrolních subjektech.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.4. Aktualizace informací – informace týkající se příslušných orgánů dohledu

Popis: Aktualizace informací – informace týkající se příslušných orgánů dohledu.

Důvody: Informace jsou zastaralé, proto je potřeba jejich aktualizace. Ta je nutná pro zajištění souladu jednotného dokumentu a specifikace s platnými právními předpisy a za účelem objasnění předchozího popisu.

Změněné oddíly v jednotném dokumentu: Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Ostatní informace“ – informace týkající se příslušných orgánů dohledu.

2.5. Hlavní odrůdy révy vinné – zařazení nových odrůd

Popis: Změna/úprava seznamu odrůd révy vinné.

Důvody: Odrůdy révy vinné definované pro výrobu vín v oblasti Beira Interior musí být uvedeny do souladu s novým právním rámcem vnitrostátního seznamu odrůd révy vinné vhodných pro výrobu vína v Portugalsku, včetně nových odrůd, které jsou pro určení vlastností vín této oblasti zvláště významné.

Přidané odrůdy jsou následující: Alvarinho, Azal, Batoca, Chasselas, Códaga-do-Larinho, Moscatel-Galego-Branco, Nebbiolo, Rabigato, Sangiovese, Tinta-Francisca, Tinta-Negra, Verdejo, Verdelho, Vinhão, Viognier a Viosinho. Tyto odrůdy jsou uvedeny na mapě tradičních odrůd zeměpisné oblasti, jejich zařazení tedy nepředstavuje žádnou změnu, pokud jde o charakterističnost vín s CHOP „Beira Interior“.

Změněné oddíly (jednotný dokument): „Hlavní odrůdy révy vinné“.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Hlavní odrůdy révy vinné“.

2.6. Nadpis Druh výrobků – přidání nového druhu výrobků z révy vinné

Popis: Byla přidána kategorie „Likérové víno“.

Důvody: Cílem je zvýšit ekonomickou hodnotu produktu, který již v regionu existuje, formou žádosti o uznání produktu v rámci CHOP.

Tento druh výrobku, který se vyznačuje kvalitou a jedinečností, již výrobci v souladu s tradičními postupy v regionu vyrábějí. Rozhodnutí zařadit tento nový produkt pod CHOP „Beira Interior“ představuje uznání významu produktu, jeho kvality a přidané hodnoty pro výrobce.

Změněné oddíly (jednotný dokument): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.7. Změna vymezené zeměpisné oblasti

Popis: Hranice vymezené zeměpisné oblasti jsou správné a nedošlo k žádné změně zeměpisné oblasti.

Důvody: Hranice výrobní oblasti musí být uvedeny do souladu s reorganizací území farností. Tato úprava nepředstavuje změnu zeměpisné oblasti, mění se totiž pouze názvy zeměpisných správních jednotek na úrovni farností.

Změněné oddíly (jednotný dokument): „Vymezená zeměpisná oblast“.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Vymezená zeměpisná oblast“.

2.8. *Nadpis Změna pěstitelských postupů*

Popis: Byly zjednodušeny požadavky na pěstitelské postupy.

Důvody: Požadavky na pěstitelské postupy byly zjednodušeny a nyní se týkají pouze způsobu vedení (jednodruhá réva, nízké vedení révy, metoda vedení Gobelet nebo kordonový řez Royat) a typu půdy. Jedná se o změnu, která odráží nejběžnější a nejúčinnější postupy v regionu, což nepředstavuje žádnou změnu, pokud jde o charakteristické vlastnosti vín s CHOP „Beira Interior“, ale spíše přispívá k jejich optimalizaci.

Změněné oddíly (jednotný dokument): „Enologické postupy“.

Změněné oddíly (specifikace výrobku): „Enologické postupy“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Beira Interior

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**1. *Víno (bílé a růžové)*

Bílá vína – citrínově nebo slámově žlutá barva, střední intenzita. Středně silná vůně, ve které typicky převládají citrusy a bílé ovoce. Minerální a rostlinné tóny jsou v rovnováze s tropickým ovocem, peckovinami a lehce květinovými tóny. V ústech dlouhé, středně plné, svěží, s kyselými tóny vyváženými alkoholem.

Růžová vína – červené, třešňově červené až světle růžové odstíny, čiré a jasné. Ve vůni převládá červené ovoce, v mladých vínech jsou patrné květinové tóny. Chuť je ovocná, po červeném ovoci s minerálními tóny. Svěží a kyselé, s vyváženým obsahem alkoholu.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

| | |
|--|----|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 11 |
| Minimální celková kyselost | |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | |

2. Víno (červené)

Červená vína – středně intenzivní barva s třešňově červenými až fialovými odstíny, čirá a jasná. Vůně koření a červeného ovoce s minerálními tóny. Střední až vysoká struktura, pomalé zrání, díky němuž vzniká víno s patrnými tříslovinami (středními až výraznými), které jsou jemné a přetrvávající. Suchost a trpkost je v rovnováze s alkoholem a sladkými tóny.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|--|----|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 12 |
| Minimální celková kyselost | |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | |

3. Likérové víno

Třešňově červená až granátová barva, středně intenzivní, při zrání získává barva otevřenější tóny a zlatavé odstíny. Vůně citrusových plodů s medem a sušeným ovocem – v případě vyzrálých vín. Výrazně svěží vína se střední až vysokou kyselinkou, jež jsou poměrně vyvážená a mají dobrý závěr.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|--|----|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 15 |
| Minimální celková kyselost | |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | |

4. Jakostní šumivé víno

Bílá vína – zelenobílá až slámově žlutá barva, čirý vzhled a jemné, dlouhotrvající bublinky. Primární vůně bílého a tropického ovoce. Ovocná, kyselá a svěží chuť s výraznou mineralitou. Může mít tóny dané zráním, zejména po zralých jablkách a sušeném ovoci. Dobrý dlouhý závěr.

Červená vína – jasně červená až rubínová barva; tato vína jsou čirá, s jemnými a dlouhotrvajícími bublinkami. Primární vůně červeného ovoce a ovocná, kyselá a svěží chuť s výraznou mineralitou. Dobrý dlouhý závěr.

Růžová vína – třešňově červená až světle růžová barva; vína jsou čirá, s jemnými a dlouhotrvajícími bublinkami. Primární vůně červeného ovoce a ovocná, kyselá a svěží chuť s mineralitou. Dobrý dlouhý závěr.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

| Obecné analytické vlastnosti | |
|--|----|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) | |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) | 11 |
| Minimální celková kyselost | |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) | |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) | |

5. Enologické postupy

a. Základní enologické postupy

1. Vína, jakostní šumivá vína a likérová vína – vedení révy a půda

Metody pěstování

Réva určená k výrobě produktů z révy vinné s CHOP „Beira Interior“ musí být jednodruhá a musí být pěstována nízkým vedením technikou Gobelet nebo kordonového řezu Royat.

Réva určená k výrobě produktů z révy vinné s CHOP „Beira Interior“ musí být vysazena nebo již pěstována v půdě s těmito vlastnostmi:

- hnědé nebo červené středomořské půdy původem z metamorfovaných břidlic a rul,
- hnědé nebo červené středomořské půdy původem z prekambričských břidlic nebo drob,
- žulové a migmatitové nehumózní litosoly.

2. Víno a jakostní šumivé víno – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Mošty určené k výrobě vín s CHOP „Beira Interior“ a šumivých vín musí mít takový minimální přirozený obsah alkoholu, který se rovná minimálnímu požadovanému skutečnému obsahu alkoholu.

3. Likérová vína – výroba

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

Likérové víno se vyrábí z moštu z hroznů vhodných pro výrobu produktů s CHOP „Beira Interior“ v počáteční fázi kvašení, do nějž se přidává vinný destilát se skutečným obsahem alkoholu 77 % objemových v souladu s vlastnostmi stanovenými platnými právními předpisy, a to až do maximálního skutečného obsahu alkoholu 20 % objemových.

4. Jakostní šumivé víno – postup

Zvláštní enologický postup

Technologickým postupem výroby jakostních šumivých vín s CHOP „Beira Interior“ je tradiční kvašení v láhvi.

5. Jakostní šumivé víno – minimální doba zrání

Zvláštní enologický postup

Jakostní šumivé víno musí před uvedením na trh zůstat v prostorách stáčírny po dobu nejméně 9 měsíců od data stáčení.

b. **Maximální výnosy**

Víno, jakostní šumivá vína a likérové víno

55 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast produkce CHOP „Beira Interior“ zahrnuje:

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

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

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, Códega
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. Popis souvislosti

Víno, jakostní šumivá vína a likérové víno

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti vztahující se k souvislosti.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábějí vína, jakostní šumivá vína a likérová vína s CHOP „Beira Interior“, se nachází ve vnitrozemí ve středním a severním Portugalsku. Jedná se o nejvýše položenou vinařskou oblast v zemi, kde se vinná réva vysazuje v nadmořské výšce 300 až 750 metrů. Reliéf regionu utváří především pohoří Estrela, Gardunha, Açor, Marofa a Malcata.

Severní cíp regionu zasahuje do části hydrografického povodí řek Côa a Águeda, jih do povodí řek Zêzere a Alto Tejo (horní Tejo).

Většina půd je žulového původu, zbytek tvoří převážně břidlicové půdy, přičemž mezi těmito oběma typy se vyskytují křemenné slaje.

Podnebí je kontinentální, vyznačuje se chladnými a drsnými zimami s teplotami pod bodem mrazu a horkými a suchými léty. Průměrný roční úhrn srážek se pohybuje mezi 400 a 700 mm/m², přičemž na srážky jsou bohaté převážně zimní a jarní měsíce. V tomto období je tak obvykle v půdě nadbytek vody. Naopak v létě téměř neprší. Červenec a srpen jsou nejsuššími měsíci v roce s průměrným úhrnem srážek menším než 10 mm/m². Vzhledem k nadmořské výšce jsou zde v létě výrazné teplotní rozdíly mezi horkými dny a chladnými nocemi.

Zeměpisná oblast je úzce spojena s vinicemi a výrobou vína již od předřímských dob. O velkém významu a důležitosti vína v této oblasti již od římských dob svědčí výskyt lisů vytesaných do žuly. Ve 12. století se o rozkvět vinařství zasloužily řeholní řády, které přišly do oblasti.

Dlouholeté zkušenosti i novější poznatky ukazují, že vlastnosti vín jsou dány výběrem odrůd, které se v oblasti pěstují, a jejich dobrou adaptací na místní klima a půdu.

Specifické vlastnosti produktů spojených s danou zeměpisnou oblastí:

Vína, jakostní šumivá vína a likérová vína jsou svěží a aromatická, s výraznou mineralitou a kyselinkou.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Vína, jakostní šumivá vína a likérová vína s CHOP „Beira Interior“ jsou silně ovlivněna nadmořskou výškou.

Vlivem nadmořské výšky jsou na vinicích s CHOP „Beira Interior“ zmírňovány extrémní letní teploty. Atmosféra je v důsledku nadmořské výšky řidší a atmosférický tlak je nízký, a proto se teplo ze slunečních paprsků příliš neudrží a každých 100 metrů nadmořské výšky tak klesá teplota přibližně o 0,65 °C.

V podnebí, které se vyznačuje chladnými a drsnými zimami a horkými a suchými léty, je nadmořská výška v nejkritičtější fázi zrání hroznů (červenec a srpen) rozhodujícím faktorem, protože zmírňuje tepelné šoky. Nižší hustota atmosféry má zároveň stěžejní vliv na rozdíl denních a nočních teplot: chladné letní noci přispívají k pomalejšímu a vyváženějšímu zrání hroznů, což vede k nižšímu obsahu cukru a optimální přirozené kyselosti hroznů. Díky tomu mají vína, jakostní šumivá vína a likérová vína s CHOP „Beira Interior“ charakteristickou svěžest a vyváženou kyselost.

Pomalé dozrávání hroznů má také velký význam pro vývoj fenolických sloučenin a aromatických prekurzorů v hroznech, díky čemuž jsou výsledná vína, jakostní šumivá vína a likérová vína aromatictější.

Klíčovým faktorem výrazné minerality vín, jakostních šumivých vín a likérových vín s CHOP „Beira Interior“ jsou převážně žulové půdy.

Díky spojení půdních a klimatických faktorů a pro oblast typických odrůd vinné révy vznikají vína s charakteristickými vlastnostmi, která se vyznačují mineralitou, kyselostí a svěžestí.

Pro produkci hroznů, které dávají vínům, jakostním šumivým vínům a likérovým vínům s CHOP „Beira Interior“ jejich charakteristické vlastnosti, je zásadní lidský faktor, který spočívá jak v uchování tisícileté tradice, tak i ve výběru odrůd, které se nejlépe přizpůsobily podmínkám zeměpisné oblasti.

9. Další základní podmínky

Vína, jakostní šumivá vína a likérová vína

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech.

Typ další podmínky:

Odchylka pro produkci ve vymezené zeměpisné oblasti.

Popis podmínky:

Vína s CHOP „Beira Interior“ mohou být vyrobená z hroznů vypěstovaných v oblasti Beira Interior a zpracována na víno mimo její hranice, pokud certifikační orgán udělí individuální povolení a pokud jsou splněny všechny následující podmínky:

- vinařství se nachází 10 km od hranice oblasti CHOP „Beira Interior“,
- povolení uděluje certifikační orgán v sousedním regionu, kde se z hroznů vyrábí víno.

Vína, jakostní šumivá vína a likérová vína

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech.

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování.

Popis podmínky:

Posouzení označování před uvedením na trh.

Ochranná známka musí být zapsána u INPI [Státní úřad průmyslového vlastnictví], ale není výlučná pro CHOP.

Víno (bílé a červené) – s označením „Seleção“

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech.

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování.

Popis podmínky:

Ze seznamu odrůd v oblasti lze pro výrobu vín s označením „Seleção“ použít tyto odrůdy:

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)

Bílé víno (způsobilé k označení „Seleção“):

- vyžaduje minimální dobu zrání 6 měsíců,
- skutečný obsah alkoholu musí být nejméně 12 % objemových.

Červené víno (způsobilé k označení „Seleção“):

- vyžaduje minimální dobu zrání 12 měsíců,
- skutečný obsah alkoholu musí být nejméně 13 % objemových.

Odkaz na specifikaci výrobku

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