

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

(2023/C 109/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Terras do Dão»

PGI-PT-02352

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 2.3.2017

1. Ονομασία προς καταχώριση

Terras do Dão

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος
4. Αφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Οίνος (λευκός, ερυθρός και ερυθρωτός)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκός — διαυγής έως λαμπερός στην όψη, με χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό λευκό με ελαφρά απόχρωση κιτρίνη έως πιο έντονο λευκόχρυσο. Με καλή έκφραση και λεπτά αρώματα, κυρίως ανθώδεις και φρουτώδεις νότες (λευκόσαρκα φρούτα) στην περίπτωση των νεαρών οίνων. Με την πάροδο του χρόνου εξελίσσονται ομαλά σε πιο σύνθετα και λεπτά αρώματα. Η γεύση είναι ισορροπημένη και ορυκτώδης, με σημαντική και κομψή οξύτητα που τους προσδίδει φρεσκάδα και καλή σύσταση. Δομή και μέτρια έως μεγάλη διάρκεια.

(¹) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Ερυθρώπος — διαυγής έως λαμπερός στην όψη, με χρώμα που κυμαίνεται από το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού έως το ρόδινο του κερασιού. Κομψό άρωμα με ήπιες νότες, κυρίως μούρων και κόκκινων φρούτων που χαρακτηρίζουν αυτές τις ποικιλίες αμπέλου. Με την πάροδο του χρόνου, τα αρώματα εξελίσσονται για να αποκτήσουν πιο σύνθετες και κομψές νότες. Η γεύση είναι ιδιαίτερα πολύπλοκη και ορυκτώδης, με καλή έκφραση σταθερής οξύτητας και καλή ισορροπία μεταξύ φρεσκάδας και υφής. Μέτρια έως ισχυρή δομή, η οποία συμβάλλει στην πλούσια επίγευση.

Κόκκινος — διαυγής στην όψη, με χρώμα που κυμαίνεται από ανοιχτό ρουμπινί έως βαθύ πορφυρό. Με την πάροδο του χρόνου, το χρώμα αποκτά τόνους που κυμαίνονται από κεραμιδί έως καστανό. Οίνος με πολύ σαφή χαρακτηριστικά, ιδιότυπα λεπτή αρωματική έκφραση, κυρίως από φρουτώδεις νότες που είναι χαρακτηριστικές των ποικιλιών αμπέλου· τα κόκκινα και τα μαύρα φρούτα κυριαρχούν στην περίπτωση των νεαρών οίνων. Με την πάροδο του χρόνου, εξελίσσονται ελαφρά σε πιο σύνθετα αρώματα με έντονα αισθητές νότες, κυρίως αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. Η γεύση είναι σύνθετη και λεπτή, με καλή ισορροπία μεταξύ οξέων και αλκοόλης και χαρακτηριστική ορυκτότητα. Μέτρια έως ισχυρή δομή, με καλά ενσωματωμένες τανίνες, βελούδινη υφή και μακρά επίγευση.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας νομοθεσίας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Αφρώδης οίνος (λευκός, ερυθρός και ερυθρώπος)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι — Οίνοι με χρώμα που κυμαίνεται από την απόχρωση του κιτρίνη έως το αχυροκίτρινο, με κυρίως ανθώδη, φρουτώδη (εσπεριδοειδή και λευκά φρούτα) και ορυκτώδη αρώματα, δροσερή και ισορροπημένη γεύση λόγω της σταθερής οξύτητας και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Ερυθρώποι οίνοι — οίνοι με ανοιχτορόδινο χρώμα, με κυρίως φρουτώδη αρώματα. Δροσεροί οίνοι με ισορροπημένη οξύτητα και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Ερυθροί οίνοι — οίνοι με χρώμα από λαμπερό έως έντονο κόκκινο, οι οποίοι με την πάροδο του χρόνου αναπτύσσουν κεραμιδί αποχρώσεις. Αρώματα κυρίως ώριμων κόκκινων φρούτων και μούρων. Ισορροπημένοι οίνοι με λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια της ισχύουσας νομοθεσίας.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

1. Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος — οίνος και αφρώδης οίνος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Απαίτηση όσον αφορά τον ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των γλευκών:

Οίνοι ΠΓΕ «Terras do Dão»:

— λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον 10 % κατ' όγκο.

— προϊόν βάσης για τους αφρώδεις οίνους: τουλάχιστον 10 % κατ' όγκο.

Οίνοι που φέρουν την πρόσθετη ένδειξη «Terras de Lafões»:

— λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον 9,5 % κατ' όγκο.

— προϊόν βάσης για τους αφρώδεις οίνους: τουλάχιστον 9,5 % κατ' όγκο.

2. Μέθοδος παρασκευής — Αφρώδης οίνος

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Για την παρασκευή των αφρώδων οίνων που προστατεύονται από την ΠΓΕ «Terras do Dão», πρέπει να χρησιμοποιείται η παραδοσιακή μέθοδος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

3. Εδάφη και καλλιεργητικές μέθοδοι

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι καλλιεργητικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται στους αμπελώνες που προορίζονται για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ΠΓΕ «Terras do Dão» πρέπει να είναι εκείνες που είναι παραδοσιακές στην περιοχή ή συνιστώμενες από τον οργανισμό πιστοποίησης.

Οι αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ΠΓΕ «Terras do Dão» φυτεύονται στα ακόλουθα είδη εδαφών:

— μη χουμικά ή χουμικά πετρωτικά εδάφη από μη ενοποιημένα ψαμμιτικά υλικά ή χουμικά πετρωτικά εδάφη από σχιστόλιθους και/ή γρανιτικά υλικά·

— εξαιρετικά ακόρεστα αργιλικά προσχωσιγενή εδάφη σχιστόλιθων·

— καστανά και/ή ερυθρά μεσογειακά εδάφη σχιστόλιθου, μάργας και/ή σκληρού ασβεστόλιθου·

— άμμος ή ποτζολικά εδάφη ψαμμίτη·

— αμμώδη ψαμμιτικά εδάφη regosol·

— σύγχρονα προσχωσιγενή εδάφη.

β. Μέγιστες αποδόσεις

1. Οίνος και αφρώδης οίνος — ερυθρά σταφύλια

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Οίνος και αφρώδης οίνος — λευκά σταφύλια

20 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοδητημένη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της ΓΕ «Terras do Dão» περιλαμβάνει:

α) στη διοικητική περιφέρεια Aveiro, μόνο το δημοτικό διαμέρισμα Cedrim του δήμου Sever do Vouga και της ένωσης των δημοτικών διαμερισμάτων Cedrim και Paradela·

β) στη διοικητική περιφέρεια Coimbra, όλα τα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Arganil, Oliveira do Hospital και Tábua·

γ) στη διοικητική περιφέρεια Guarda, όλα τα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia και Seia·

δ) στη διοικητική περιφέρεια Viseu, όλα τα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, Mortágua, Nelas, Oliveira de Frades, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, São Pedro do Sul, Sátão, Tondela, Vila Nova de Paiva, Viseu και Vouzela.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής οίνων και αφρωδών οίνων με δικαίωμα πώλησης με τη συμπληρωματική ένδειξη της υποπεριοχής «Terras de Lafões» είναι η ακόλουθη:

α) στη διοικητική περιφέρεια Aveiro, το δημοτικό διαμέρισμα Couto de Esteves του δήμου Sever do Vouga και μόνο το δημοτικό διαμέρισμα Cedrim της ένωσης των δημοτικών διαμερισμάτων Cedrim και Paradela·

β) στη διοικητική περιφέρεια Viseu, όλα τα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Vouzela και Castro Daire. Στην ίδια διοικητική περιφέρεια, τα δημοτικά διαμερίσματα Bodiosa, Calde, Campo, Lordosa και Ribafeita του δήμου Viseu.

7. Κυριά/-Ες οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvar

Alvar -Roxo

Alvarelhão - Brancelho

Alvarinho

Amaral

Aragonez - Tinta-Roriz· Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto-do-Interior

Assaraky

Azal

Baga

Barcelo

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Branda

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Camarate

Campanário

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

Cerceal-Branco

Cercial - Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Cidreiro

Coração-de-Galo

Cornifesto

Douradinha

Encruzado

Esganoso

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Folgasão - Terrantez

Folgasão-Roxo
Folha-de-Figueira - Dona-Branca
Fonte -Cal
Gewürztraminer
Gouveio
Grand Noir
Jaen - Mencia
Jampal
Loureiro
Luzidio
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
Pilongo
Pinot Blanc
Pinot Noir
Português-Azul - Blauer-Portugieser
Rabo-de-Ovelha
Riesling
Rufete - Tinta-Pinheira
Sauvignon - Sauvignon Blanc
Semillon
Sercial - Esgana-Cão
Sercialinho
Syrah - Shiraz
Síria - Roupeiro, Códega
Tamarez - Molinha
Terrantez
Tinta-Carvalha
Tinta-Francisca
Tintem
Tinto-Cão
Touriga Franca
Touriga Fêmea
Touriga Nacional
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Tália - Ugni-Blanc· Trebbiano-Toscano

Uva-Cão
Verdelho
Verdial-Branco
Vinhão - Sousão
Viosinho
Vital
Água -Santa

8. Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων

Οίνος και αφρώδης οίνος

Φυσιικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή περιβάλλεται από οροσειρές που παρέχουν προστασία από τους ανατολικούς ανέμους από το εσωτερικό της ενδοχώρας και τις υγρές αέριες μάζες από την ακτή.

Οι πολλές βαθιές κοιλάδες, που σχηματίζουν ένα πυκνό δίκτυο υδατικών συστημάτων, αποτελούν βασικό χαρακτηριστικό του τοπίου.

Το κλίμα είναι εύκρατο, με μέσο όρο βροχοπτώσεων από 1 100 έως 1 600 mm ετησίως (κυρίως το φθινόπωρο και τον χειμώνα) και κατά μέσο όρο από 2 200 έως 2 700 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως (κυρίως μεταξύ Μαΐου και Αυγούστου).

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ψυχρούς χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, με πολύ σημαντικές διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

Τα εδάφη —κυρίως γρανιτικής προέλευσης με ίχνη προκάμβριου σχιστόλιθου— είναι γενικά φτωχά σε οργανική ύλη και έχουν χαμηλό pH.

Πληθώρα στοιχείων αποδεικνύει ότι στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή καλλιεργούνται άμπελοι εδώ και περισσότερα από χίλια χρόνια. Η οικονομική σημασία των αμπελώνων και του οίνου στην περιοχή αυτή τεκμηριώνεται βάσει αρχείων από τον δωδέκατο αιώνα.

Χαρακτηριστικά των οίνων που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή

Οι οίνοι αυτοί έχουν κυρίως ορυκτώδεις νότες, καθώς και καλή αρωματική έκφραση των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου. Πρόκειται για οίνους με μακρά επίγευση, με καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, γλυκύτητας και οξύτητας.

Οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι είναι δροσεροί με αξιοσημείωτα ισορροπημένη οξύτητα.

Οι ερυθροί έχουν βελούδινη υφή και γεμάτο σώμα, με απαλές τανίνες.

Οι αφρώδεις οίνοι είναι πολύ λεπτοί με εμφανή, καλά ενσωματωμένη οξύτητα και φρεσκάδα και λεπτές, επίμονες φυσαλίδες.

Ατιώδης συνάρφεια

Η προστασία που παρέχει το ανάγλυφο αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό της γεωγραφικής περιοχής και επηρεάζει επίσης το κλίμα. Το κλίμα διαμορφώνει την ανάπτυξη και την ωρίμαση των αμπέλων, γεγονός που σημαίνει ότι επηρεάζει άμεσα την ποιότητα των οίνων. Η επίδραση αυτή είναι εμφανής στην απαλότητα και την αρωματική έκφραση των οίνων.

Τα γρανιτικά —κατά κύριο λόγο— εδάφη με χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη και χαμηλό pH προσδίδουν στους οίνους και στους αφρώδεις οίνους τον ορυκτώδη χαρακτήρα τους και συμβάλλουν αποφασιστικά στην καλή σταθερή οξύτητα τους.

Οι οίνοι είναι αρωματικοί, ορυκτώδεις και δροσεροί, με ισορροπημένη οξύτητα, ως αποτέλεσμα των συνθηκών ωρίμασης των σταφυλιών: θερμά καλοκαίρια με σημαντικές ημερήσιες διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

Τα θερμά και ηλιόλουστα καλοκαίρια εξασφαλίζουν την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών. Οι σημαντικές ημερήσιες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας εξασφαλίζουν την καλή ανάπτυξη των σακχάρων και τη διατήρηση του βέλτιστου επιπέδου οξύτητας.

Ως εκ τούτου, οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι είναι δροσεροί, αρμονικοί και λεπτοί με ορυκτώδη αρώματα, αξιοσημείωτα ισορροπημένη σταθερή οξύτητα, καλή αρωματική έκφραση των ποικιλιών και μακρά επίγευση. Οι ερυθροί οίνοι έχουν καλή αρωματική έκφραση των ποικιλιών, βέλτιστη περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, καλή ισορροπία μεταξύ οξέων και αλκοόλης, ορυκτώδη αρώματα, απαλές τανίνες, βελούδινη υφή και μακρά επίγευση.

Η σχετικά μακρά και ήπια διαδικασία ωρίμασης παράγει οίνους με καλή έκφραση των αρωμάτων των ποικιλιών αμπέλου.

Δεδομένου του πυκνού δικτύου υδατικών συστημάτων, της ευκολίας με την οποία τα εδάφη είναι εκτεθειμένα στις βροχοπτώσεις και στη συσσώρευση υδάτων τον χειμώνα, καθώς και της επίδρασης του έντονου ψύχους ενόσω οι αμπελώνες βρίσκονται σε κατάσταση ύπνου, η γεωγραφική περιοχή είναι κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

Μέσω της διατήρησης της παράδοσης εδώ και πάνω από χίλια χρόνια, ο ανθρώπινος παράγοντας αντικατοπτρίζεται στην επιλογή των ποικιλιών που είναι οι πλέον κατάλληλες για τις συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής. Αυτό είναι καθοριστικό για τη διασφάλιση της παραγωγής σταφυλιών ποιότητας και των χαρακτηριστικών των οίνων.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Οίνος και αφρώδης οίνος

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση:

- Προηγούμενη έγκριση της επισήμανσης: Οι ετικέτες που πρέπει να χρησιμοποιούνται στα προϊόντα ΠΓΕ «Terras do Dão» πρέπει πρώτα να υποβάλλονται προς έγκριση στην αρχή πιστοποίησης.
- Το εμπορικό σήμα πρέπει να καταχωριστεί στο INPI (Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας), αλλά δεν είναι αποκλειστικό για την ΠΓΕ.
- Χρήση της πρόσθετης ένδειξης «Terras de Lafões»: να χρησιμοποιείται μόνο στις ετικέτες των οίνων που προστατεύονται από την ΠΓΕ «Terras do Dão», οι οποίοι παράγονται στη γεωγραφική περιοχή της υποπεριοχής «Terras de Lafões» (και έχουν ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 9,5 % κατ' όγκο.).

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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