

V

(Ogłoszenia)

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 109/05)

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 do Dão”

PGI-PT-02352

Data założenia wniosku: 2.3.2017 r.

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Terras do Dão

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące

4. Opis wina lub win

1. Wino (białe, czerwone i różowe)

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino białe – przejrzyste do błyszczącego, o barwie od bladobiałej z delikatnym odcieniem cytrynowym do bardziej intensywnej złotobiałej. Charakteryzuje się dobrą ekspresją i szlachetnymi aromatami; w przypadku młodych win wyczuwalne są głównie nuty kwiatowe i owocowe (owoców o białym miąższu). Z czasem łagodnie przechodzą one w bardziej złożone i delikatne aromaty. Smak jest dobrze wyważony i mineralny, z wyczuwalną elegancką kwasowością, która nadaje mu świeżość i dobrą konsystencję. Charakteryzuje się dobrą strukturą i średnim lub długim finiszem.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Wino różowe – przejrzyste do błyszczącego, o barwie od łupiny cebuli do wiśniowego różu. Cechuje się eleganckim aromatem z delikatnymi nutami, głównie jagód i czerwonych owoców, charakterystycznych dla tych odmian winogron. Z czasem aromaty przechodzą w bardziej złożone i eleganckie nuty. Smak jest bardzo wyrafinowany i mineralny, z dobrą ekspresją stałej kwasowości i odpowiednią równowagą między świeżością i teksturą. Posiada strukturę od średniej do mocnej, dzięki czemu ma bogaty posmak.

Wino czerwona – przejrzyste, o barwie od przejrzystego rubinu do intensywnej purpury. Z upływem lat kolor nabiera odcieni od ceglastej czerwieni do kasztanowego brązu. Bardzo dobrze zdefiniowane, o wyraźnej delikatnej ekspresji aromatycznej, składającej się głównie z nut owocowych charakterystycznych dla tych odmian winorośli; w przypadku młodych win dominują czerwone i czarne owoce. Z czasem delikatnie przechodzą w bardziej złożone aromaty o wyraźnie wyczuwalnych nutach, głównie suszonych owoców i przypraw. Smak jest złożony i subtelny, z dobrą równowagą między kwasami i alkoholem oraz wyrazistą mineralnością. Posiada strukturę średnią do mocnej, z dobrze zintegrowanymi taninami, aksamitną teksturę i długi posmak.

Pozostałe właściwości analityczne win muszą być zgodne z wartościami granicznymi określonymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wino musujące (białe, czerwone i różowe)

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – wina o barwie od cytrynowej do słomkowożółtej, charakteryzujące się głównie kwiatowymi, owocowymi (cytrusy i białe owoce) i mineralnymi aromatami, świeżym i zrównoważonym smakiem dzięki stałej kwasowości oraz drobnymi, trwałymi bąbelkami.

Wina różowe – wina o różowej barwie i głównie owocowych aromatach. Świeże wina o zrównoważonej kwasowości i drobnych, trwałych bąbelkach.

Wina czerwone – wina o barwie od jasnoczerwonej do intensywnie czerwonej, z pojawiającymi się z czasem ceglastymi akcentami. Dominują aromaty dojrzałych czerwonych owoców i jagód. Wyważone wina nasycone drobnymi, trwałymi bąbelkami.

Pozostałe właściwości analityczne win muszą być zgodne z wartościami granicznymi określonymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
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. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu – wino i wino musujące

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Wymogi dotyczące minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w moszczu:

wina objęte ChOG „Terras do Dão”

— wina białe, różowe i czerwone: co najmniej 10 % obj.

— cuvée w przypadku win musujących: co najmniej 10 % obj.

wina opatrzone dodatkowym oznaczeniem „Terras de Lafões”:

— wina białe, różowe i czerwone: co najmniej 9,5 % obj.

— cuvée w przypadku win musujących: co najmniej 9,5 % obj.

2. Metoda produkcji – wino musujące

Szczególne praktyki enologiczne

W produkcji win musujących objętych ChOG „Terras do Dão” należy stosować metodę tradycyjną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3. Gleby i praktyki uprawy

Praktyka uprawy

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

Odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win objętych ChOG „Terras do Dão” są sadzone na następujących typach gleb:

— litosole niepróchniczne lub próchniczne składające się z nieskonsolidowanych materiałów piaskowcowych lub litosole próchniczne składające się z łupków lub materiałów granitowych;

— wysoce nienasycone gleby gliniasto-łupkowe;

— brązowe lub czerwone gleby śródziemnomorskie składające się z łupków, margli lub twardych wapieni;

— piaskowe lub piaskowcowe gleby bielicoziemne;

— piaskowe regosole psammitowe;

— współczesne gleby aluwialne.

b) Maksymalna wydajność

1. Wino i wino musujące – czerwone winogrona

18 000 kg winogron z hektara

2. Wino i wino musujące – białe winogrona

20 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny produkcji win objętych ChOG „Terras do Dão” obejmuje następujące tereny:

a) w dystrykcie Aveiro, w gminie Sever do Vouga i União de Freguesias de Cedrim e Paradelas – tylko sołectwo Cedrim;

b) w dystrykcie Coimbra – wszystkie sołectwa w gminach Arganil, Oliveira do Hospital i Tábua;

c) w dystrykcie Guarda – wszystkie sołectwa w gminach Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia i Seia;

- d) w dystrykcie Viseu – wszystkie sołectwa w gminach 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 i Vouzela.

Obszar geograficzny produkcji win i win musujących, które mogą być wprowadzane do obrotu z uzupełniającym oznaczeniem podregionu „Terras de Lafões”, obejmuje następujące tereny:

- a) w dystrykcie Aveiro, w gminie Sever do Vouga – sołectwo Couto de Esteves, i w gminie União de Freguesias de Cedrim e Paradela – tylko sołectwo Cedrim;
- b) w dystrykcie Viseu – wszystkie sołectwa w gminach Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Sátão, Vouzela i Castro Daire. W tym samym dystrykcie – sołectwa Bodiosa, Calde, Campo, Lordosa i Ribafeita w gminie Viseu.

7. Główne odmiany winorośli

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. Opis związku lub związków

Wino i wino musujące

Czynniki naturalne i ludzkie

Obszar geograficzny jest otoczony pasmami górskimi, które zapewniają ochronę przed wschodnimi wiatrami z głębi łądu i wilgotnymi masami powietrza napływającymi z wybrzeża.

Główną cechą krajobrazu są liczne głębokie doliny, które kształtują gęstą sieć zbiorników wodnych.

Klimat jest umiarkowany i charakteryzuje się średnią ilością opadów wynoszącą 1 100–1 600 mm rocznie (głównie występujących jesienią i zimą) oraz średnim nasłonecznieniem na poziomie 2 200–2 700 godzin rocznie (głównie od maja do sierpnia).

Obszar ten charakteryzuje się mroźnymi zimami i gorącymi latami oraz bardzo dużymi wahaniami temperatury.

Gleby – głównie pochodzenia granitowego ze śladami łupków prekambryjskich – są na ogół ubogie w materię organiczną i mają niskie pH.

Liczne dowody potwierdzają, że winorośl uprawiana jest na tym obszarze geograficznym od ponad tysiąca lat. Istnieją źródła dokumentujące gospodarcze znaczenie winnic i wina w tym regionie od XII w.

Charakterystyka win związanych z obszarem geograficznym

Są to wina o dominujących nutach mineralnych oraz dobrej ekspresji aromatycznej poszczególnych odmian winogron. Są to wina o długim finiszu, charakteryzujące się dobrą równowagą pomiędzy alkoholem, słodyczą i kwasowością.

Wina białe i różowe są świeże z wyczuwalną zrównoważoną kwasowością.

Wina czerwone mają aksamitną teksturę i pełny smak oraz charakteryzują się łagodnymi taninami.

Wina musujące są bardzo subtelne, o wyraźnej, dobrze zintegrowanej kwasowości i świeżości, i są nasycone drobnymi, trwałymi bąbelkami.

Związek przyczynowy

Ochrona, jaką zapewnia rzeźba terenu, jest główną cechą charakterystyczną tego obszaru geograficznego i ma również wpływ na klimat. Klimat kształtuje sposób wzrostu i dojrzewania winorośli, co bezpośrednio przekłada się na jakość win. Wpływ ten jest wyraźnie widoczny w gładkości i ekspresji aromatycznej win.

Przeważające gleby granitowe o niskiej zawartości substancji organicznych i niskim pH nadają winom i winom musującym mineralny charakter i decydują o ich odpowiedniej stałej kwasowości.

Wina są aromatyczne, mineralne i świeże, o zrównoważonej kwasowości, co jest efektem warunków, w jakich dojrzewają winogrona: upalnych okresów letnich charakteryzujących się znacznymi dziennymi wahaniami temperatury.

Dzięki gorącym i słonecznym latom winogrona osiągają pełną dojrzałość. Znaczne dzienne wahania temperatury zapewniają prawidłowy rozwój cukrów i utrzymanie optymalnego poziomu kwasowości.

W rezultacie wina białe i różowe są świeże, harmonijne oraz delikatne i charakteryzują się mineralnymi aromatami, wyraźnie zrównoważoną stałą kwasowością, dobrą ekspresją aromatyczną odmian i długim wykończeniem. Wina czerwone cechuje dobra ekspresja aromatyczna odmian, optymalna zawartość polifenoli, dobra równowaga między zawartością kwasów i alkoholu, mineralne aromaty, łagodne taniny, aksamitna tekstura i długie wykończenie.

Dzięki stosunkowo długiemu i łagodnemu procesowi dojrzewania uzyskuje się wina o dobrej ekspresji aromatów poszczególnych odmian winorośli.

Ze względu na gęstą sieć zbiorników wodnych, podatność gleb na działanie deszczu i gromadzenie się wody w okresach zimowych oraz wpływ silnego chłodu w okresie spoczynku winorośli określony obszar geograficzny jest dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

Dzięki temu, że tradycję uprawy winorośli kultywuje się w tym regionie od ponad tysiąca lat, czynnik ludzki znajduje odzwierciedlenie w wyborze odmian, które są najlepiej dostosowane do warunków panujących na tym obszarze geograficznym. Ma to decydujące znaczenie dla zapewnienia produkcji wysokiej jakości winogron i charakterystycznych cech win.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wino i wino musujące

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 do Dão”, 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 ChOG.
- Stosowanie dodatkowego oznaczenia „Terras de Lafões”: oznaczenie to można stosować na etykietach win objętych ChOG „Terras do Dão”, które zostały wyprodukowane na obszarze geograficznym podregionu „Terras de Lafões” (i których minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 9,5 % obj.).

Link do specyfikacji produktu

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