



C/2024/1740

26.2.2024

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/1740)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de dois meses a contar desta data.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Biscoitos»

PDO-PT-A1444-AM01

Data do pedido: 19.3.2017

1. Disposições aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

2. Descrição e motivos da alteração

2.1. Informação relativa ao requerente

Descrição: atualização da informação relativa ao requerente.

Justificação: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras Informações – Dados do requerente».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras Informações – Dados do requerente».

2.2. Informação relativa às partes interessadas

Descrição: remoção da informação relativa às partes interessadas.

Justificação: devido a uma interpretação incorreta deste estatuto, foi indevidamente preenchido este campo com os dados do requerente, pelo que se retirou a informação. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras Informações – Partes interessadas».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras Informações – Partes interessadas».

2.3. Informação relativa aos organismos de controlo

Descrição: atualização da informação relativa aos organismos de controlo.

Justificação: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras Informações – Dados dos organismos de controlo».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras Informações – Informação relativa aos organismos de controlo».

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.4. Informação relativa às autoridades de controlo competentes

Descrição: atualização da informação relativa às autoridades de controlo competentes.

Justificação: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras Informações – Dados das autoridades de controlo competentes».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras Informações – Informação relativa às autoridades de controlo competentes».

2.5. Categoria de produto – Aditamento de uma nova categoria de produtos vitivinícolas

Descrição: é aditada a categoria «Vinho».

Justificação: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante o seu reconhecimento como DOP.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo, a inclusão deste novo produto na DOP «Biscoitos» é o reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados no documento único: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

2.6. Categoria de produto – Aditamento de uma nova categoria de produtos vitivinícolas

Descrição: é aditada a categoria «Vinho espumante».

Justificação: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante o seu reconhecimento como DOP.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo, a inclusão deste novo produto na DOP «Biscoitos» é o reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados no documento único: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

2.7. Categoria de produto – Aditamento de uma nova categoria de produtos vitivinícolas

Descrição: é aditada a categoria «Vinho de uvas sobreamadurecidas».

Justificação: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante o seu reconhecimento como DOP.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo, a inclusão deste novo produto na DOP «Biscoitos» é o reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados no documento único: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

2.8. *Descrição dos vinhos - categoria «Vinho licoroso»*

Descrição: é melhorada e adaptada a descrição dos vinhos licorosos.

Justificação: uma vez que a anterior descrição foi identificada como genérica e pouco precisa, é necessário promover a sua adequação às características associadas aos produtos com DOP «Biscoitos». Esta alteração é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor.

Pontos alterados no documento único: «Descrição dos Vinhos – categoria “Vinho licoroso”».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Descrição dos Vinhos – categoria “Vinho licoroso”».

2.9. *Práticas vitícolas – Rendimentos máximos*

Descrição: remoção da exceção.

Justificação: estabelecimento de um critério claro e objetivo para o valor deste parâmetro, o que permite garantir a uniformidade e previsibilidade das condições de produção.

Pontos alterados no documento único: «Práticas Vitícolas».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Práticas Vitícolas».

2.10. *Práticas Vitícolas – Práticas enológicas – todas as categorias*

Descrição: inclusão de uma restrição aplicável à vinificação para todas as categorias de produto: 85 % do volume total de mosto tem de provir das castas principais, podendo o restante provir de castas secundárias.

Justificação: o estabelecimento de uma lista restrita das castas que são essenciais para garantir a autenticidade e o carácter diferencial dos produtos da DOP «Biscoitos» conduziu à definição de uma percentagem mínima para o volume total de mosto com origem nessas castas principais. No entanto, considerando as outras variedades que fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, a sua inclusão, numa percentagem limitada, não altera o carácter diferencial dos vinhos da DOP «Biscoitos».

Pontos alterados no documento único: «Práticas Vitícolas – Restrição aplicável à vinificação».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Práticas Vitícolas – Restrição aplicável à vinificação».

2.11. *Principais castas de uvas - alteração/atualização da lista de castas*

Descrição: adaptação dos nomes das castas de acordo com a nova lista nacional e remoção das castas farnão-pires, generosa, malvasia e sercial. As castas malvasia fina (boal) e galego dourado passaram a castas secundárias.

Justificação: necessidade de adaptar e de atualizar a lista das castas definidas para a produção de vinhos na região «Biscoitos» de acordo com o novo enquadramento legal – lista nacional de castas aptas à produção de vinho em Portugal.

A restrição das castas a utilizar decorre da consolidação da lista de castas essenciais para garantir a autenticidade e o carácter diferencial dos produtos da DOP «Biscoitos». Este mesmo processo originou ainda a transferência de uma casta anteriormente incluída na lista das «castas principais» para a lista das «castas secundárias».

Pontos alterados no documento único: «Castas de uvas principais».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Castas de uvas principais».

2.12. Inclusão de castas de uva secundárias

Descrição: inclusão de duas castas secundárias, que foram retiradas da lista das «castas principais»: malvasia-fina (boal) e galego-dourado.

Justificação: estas castas fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, pelo que a sua inclusão como «castas secundárias» não altera o carácter diferencial dos vinhos da DOP «Biscoitos».

Pontos alterados no documento único: o documento único não é afetado.

Pontos alterados no caderno de especificações: «Castas de uva secundárias».

2.13. Relação com a área geográfica – todas as categorias

Descrição: é melhorada e adaptada a descrição da relação com a área geográfica.

Justificação: uma vez que, por um lado, a anterior descrição da relação foi identificada como genérica e pouco precisa e que, por outro, houve necessidade de introduzir a descrição da relação para as novas categorias de produto, promoveu-se a revisão do teor deste ponto, onde se inserem todas as categorias. Aumenta-se assim a objetividade do conteúdo, considerando que a relação estabelecida com a área geográfica é transversal a todas as categorias.

Pontos alterados no documento único: «Relação com a área geográfica».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Relação com a área geográfica».

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s) a registar

«Biscoitos»

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinhos
3. Vinhos licorosos
4. Vinhos espumantes
16. Vinhos de uvas sobreamadurecidas

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. Vinhos

Estes vinhos têm uma cor que varia entre o amarelo definido e o amarelo-pálido. Apresentam aromas levemente cítricos, notas iodadas e laivos de fruta tropical. No palato, apresentam salinidade e mineralidade acentuadas e acidez pronunciada. São moderadamente alcoólicos e deixam um sabor residual fresco.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	11
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	250

2. Vinhos licorosos

Apresentam cor âmbar a acastanhada, com reflexos dourados. São encorpados e bem estruturados, habitualmente secos ou meio secos, embora também possam ser meio doces ou doces.

Ao nível aromático, caracterizam-se pelas suas notas de fruta de caroço, podendo também revelar notas de mel, caramelo e especiarias. Fruto do estágio em barricas, podem apresentar aromas de evolução, tostados e fumados.

De sabor rico, variando entre o seco e o meio-doce, apresentam alguma salinidade e acidez. São vinhos frutados (fruta de caroço), podendo também apresentar notas de frutos secos, mel, caramelo e especiarias.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	16
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	30
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	200

3. Vinhos espumantes

Estes vinhos têm uma cor que varia entre o amarelo definido e o amarelo-pálido. Apresentam aromas levemente cítricos, notas iodadas e laivos de fruta tropical. No palato, apresentam salinidade e mineralidade acentuadas e acidez pronunciada. São moderadamente alcoólicos e deixam um sabor residual fresco.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	11,5
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	185

4. Vinhos de uvas sobreamadurecidas

São vinhos frutados, onde predominam as notas de frutos vermelhos. Em alguns anos, apresentam notas de fruta passa.

Com o envelhecimento ganham notas de fruta passa e compota, sobressaindo um pouco o especiado.

A nível de sabor, são densos, volumosos, frutados e especiados, com notas de caramelo, ervas aromáticas e sal, e final fresco.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	12
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	18
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	250

5. Práticas vitivinícolas

a) Práticas enológicas específicas

1. Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas – Condução e solos

Práticas culturais

Os produtos vitivinícolas com DOP «Biscoitos» devem provir de vinhas estremes, que podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com a DOP «Biscoitos» devem estar (ou ser) instaladas em solos litólicos não húmicos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado.

2. Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas – Práticas tradicionais

Restrição aplicável à vinificação

Na elaboração dos produtos vitivinícolas com DOP «Biscoitos» seguem-se os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizadas.

3. Vinhos – Título alcoométrico volúmico natural

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

4. Vinhos espumantes – Título alcoométrico volúmico natural

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados aos vinhos de base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 9 % vol.

5. Vinhos licorosos – Título alcoométrico volúmico natural

Restrição aplicável à vinificação

Nos vinhos licorosos, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência mínimo natural de 12 % vol.

6. Vinhos de uvas sobreamadurecidas – Título alcoométrico volúmico natural

Restrição aplicável à vinificação

Nos vinhos de uvas sobreamadurecidas, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência mínimo natural de 15 % vol.

7. Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas - Castas

Restrição aplicável à vinificação

Na produção dos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Biscoitos», 85% do volume total do mosto deve provir das castas arinto-dos-açores/terrantês-da-terceira, verdelho e terrantês-do-pico.

O remanescente do volume total do mosto pode provir das castas galego dourado e malvasia-fina/boal.

8. Vinhos licorosos – Estágio

Restrição aplicável à vinificação

Os vinhos licorosos com DOP «Biscoitos» só podem ser engarrafados após um estágio mínimo de 36 meses.

9. Vinhos de uvas sobreamadurecidas – Estágio

Restrição aplicável à vinificação

Os vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Biscoitos» só podem ser engarrafados após um estágio mínimo de 36 meses.

b) *Rendimentos máximos*

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

70 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica correspondente à denominação de origem «Biscoitos» abrange a freguesia do mesmo nome, no município da Praia da Vitória, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m.

7. **Principal(is) casta(s) de uvas**

Arinto-dos-açores – terrantês-da-terceira

Galego-dourado

Malvasia-fina – boal, bual

Terrantês-do-pico

Verdelho

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Elementos relativos à área geográfica

Estas informações aplicam-se aos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas.

Fatores naturais

A ilha Terceira é uma das nove ilhas dos Açores, assim chamada por ter sido a terceira a ser descoberta, durante as viagens marítimas dos portugueses, no século XV.

É a norte desta ilha que se situa a freguesia dos Biscoitos, terra de tradição vitivinícola, na qual se encontra a área geográfica da DOP «Biscoitos», designação que deriva do basalto negro, por analogia ao duro pão de duas cozeduras, capaz de aguentar as longas viagens marítimas no tempo das descobertas.

Na Terceira, o clima é temperado marítimo, com temperaturas amenas, que variam entre os 16 °C e os 26 °C no verão. Devido à influência da corrente do Golfo, as temperaturas da água do mar são igualmente amenas, situando-se, em média, entre os 14 e os 22 °C.

A ilha regista diariamente, em média, cerca de 3 a 4 horas de sol no inverno e cerca de 6 a 8 horas no verão. A humidade relativa média anual é de cerca de 79 %.

A chuva é regular durante todo o ano, sendo, regra geral, mais constante e forte no inverno. Nos meses de maior precipitação (entre outubro e março), a pluviosidade média mensal ultrapassa os 100 mm.

Resultado do confronto de massas de ar atlânticas, o vento é um elemento climático relevante, devido à humidade e salinidade que transporta.

Os solos litólicos não húmicos e os litossolos são de origem vulcânica, apresentando-se sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos com material pedregoso disseminado.

Fatores humanos

Com uma tradição vitivinícola que remonta aos séculos XV e XVI, os habitantes dos Biscoitos moldaram, num esforço hercúleo, uma paisagem identitária em torno da vinha e do vinho.

As vinhas são plantadas em locais naturalmente abrigados da influência marítima ou então são protegidas por ação do Homem, assumindo um carácter diferenciador: para garantir a sua proteção contra os ventos atlânticos, as parcelas onde se plantam as vinhas são construídas pela retirada de pedra, que é utilizada para a construção das paredes divisórias («travessas») das «curraletas».

As «curraletas», por sua vez, vão sendo ligeiramente maiores à medida que ficam mais afastadas do mar, podendo conter em média entre 6 a 10 covas (também designadas localmente por «covachos» ou «caldeiras»). As covas, com diâmetro médio de cerca de 70 cm, são abertas no material pedregoso do terreno, proporcionando proteção contra os ventos salgados durante a primavera.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Os vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Biscoitos» apresentam mineralidade e salinidade como atributos relevantes e distintivos. Caracterizam-se por serem frescos, moderadamente alcoólicos, com aromas frutados, acidez marcada e notas minerais.

Relação com a área geográfica

Ocupando solos com fraca aptidão cultural, por serem pouco espessos, com reduzida capacidade de retenção da humidade e compostos por materiais grosseiros que potenciam a absorção e a reflexão do calor, a vinha encontra nos Biscoitos condições particulares para a maturação das uvas e a expressão dos compostos aromáticos das castas, originando vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com aromas marcados.

Em algumas zonas, em que se verifica uma maior presença de afloramentos rochosos, a absorção e a reflexão do calor faz-se de forma ainda mais intensa, permitindo a produção de uvas com elevado estado de maturação, que originam vinhos de uvas sobreamadurecidas com aromas frutados, destacando-se os frutos maduros e a fruta de caroço.

Os solos vulcânicos, conjugados com a forte influência atlântica originada pela insularidade, atribuem aos vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Biscoitos» as suas características de mineralidade e salinidade.

O fator humano, preservando a tradição secular, reflete-se na construção das parcelas («curraletas»), essenciais na proteção das videiras à exposição aos ventos atlânticos e na criação das melhores condições vegetativas para as vinhas. Trata-se de um fator relevante para assegurar as condições de maturação das uvas e contribuir para o equilíbrio aromático dos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas produzidos. A eleição muito restrita das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica constitui um elemento determinante e diferenciador das características qualitativas dos vinhos da área geográfica (vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas) e reflete o saber-fazer tradicional.

9. Outras condições essenciais

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca deve obrigatoriamente constar do rótulo.

Hiperligação para o caderno de especificações

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