

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 344/22)

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

„Beira Atlântico”

PGI-PT-02350

Data rozpoczęcia stosowania: 2.3.2017

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

Beira Atlântico

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe i wino różowe*

Wina białe są przejrzyste, a ich barwa przechodzi od cytrynowej do słomkowożółtej. W młodych winach występują aromaty kwiatowe i owocowe (owoców o białym miąższu i owoców cytrusowych). Podczas dojrzewania nabierają złożoności aromatycznej z nutą żywiczną, zachowując jednocześnie swoją mineralność i świeżość. Ich smak jest harmonijny, świeży i trwały, charakteryzuje się mineralnością, dobrą strukturą i odpowiednią naturalną równowagą między kwasowością i alkoholem.

Wina różowe są przejrzyste i mogą mieć barwę od blad różowej do intensywnie różowej. W smaku charakteryzują się wyraźną świeżością, aromatami kwiatowymi i umiarkowanie wysoką kwasowością.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wino czerwone

Wina czerwone mają zazwyczaj barwę przypominającą barwę owocu granatu i barwę rubinową, która z biegiem czasu nabiera brązowych odcieni. W młodych winach czerwonych dominują nuty owocowe [czarnej śliwki i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki)], w których w miarę dojrzewania rozwijają się bardziej złożone nuty (mentol, owoce suszone).

Wina te mają złożony, aksamitny smak z łagodnymi taninami i wyraźną kwasowością.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

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)	

3. Wino musujące (białe, czerwone i różowe)

Białe wino musujące ma barwę cytrynową, występują w nim aromaty owoców o białym miąższu i owoców cytrusowych, w smaku jest intensywne, świeże i harmonijnie pełne, co podkreśla kremowa konsystencja drobnych i trwałych pęcherzyków.

Różowe wino musujące charakteryzuje się blad różową barwą i aromatami czerwonych owoców (czereśni, jeżyn i truskawek). Jest to delikatne wino musujące o wyważonej kwasowości oraz drobnych i trwałych pęcherzykach.

Czerwone wino musujące charakteryzuje się rubinową barwą i aromatami dojrzałych czerwonych owoców (czereśni, truskawek, malin, czerwonej porzeczki). W smaku jest intensywne i aksamitne, ze zrównoważonymi taninami, wyraźną kwasowością oraz delikatnymi i trwałymi pęcherzykami.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

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)	

4. Gatunkowe wino musujące (białe, czerwone i różowe)

Gatunkowe białe wino musujące ma barwę cytrynową, występują w nim aromaty owoców o białym miąższu, w smaku jest intensywne, świeże i harmonijnie pełne. Kremowa konsystencja drobnych pęcherzyków często sprawia, że w winie tym pojawiają się nuty przypominające bezę.

Gatunkowe różowe wino musujące charakteryzuje się blad różową barwą i aromatami czerwonych owoców (czereśni, jeżyn i truskawek). Jest to delikatne wino musujące o wyważonej kwasowości oraz drobnych i trwałych pęcherzykach.

Gatunkowe czerwone wino musujące ma barwę rubinową, a dzięki taninom jest pełne w smaku. Jest to wino zrównoważone i intensywnie musujące z drobnymi i trwałymi pęcherzykami.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

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. Aromatyczne gatunkowe wino musujące (białe, czerwone i różowe)

Aromatyczne gatunkowe białe wino musujące ma barwę cytrynową, występują w nim aromaty kwiatów lub owoców o białym miąższu, w smaku jest lekkie, świeże i harmonijnie pełne, z umiarkowaniem trwałymi pęcherzykami.

Aromatyczne gatunkowe różowe wino musujące charakteryzuje się blad różową barwą oraz aromatami kwiatów i czerwonych owoców (czereśni, jeżyn i truskawek). Jest to wino lekkie, pełne w smaku, z umiarkowaniem trwałymi pęcherzykami.

Aromatyczne gatunkowe czerwone wino musujące ma barwę rubinową lub barwę przypominającą barwę owocu granatu, a dzięki taninom jest pełne w smaku. Jest to wino zrównoważone i intensywnie musujące z umiarkowaniem trwałymi pęcherzykami.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

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)	

6. *Wino półmusujące (białe, czerwone i różowe)*

Białe wino półmusujące charakteryzuje się cytrynową barwą oraz kwiatowymi i owocowymi aromatami. Jest bardzo lekkie i okrągłe, o wyraźniej świeżości.

Różowe wino półmusujące ma barwę od bladoróżowej do bladorubinowej; wyczuwa się w nim aromaty kwiatów i owoców. Jest to wino lekkie, świeże i zrównoważone.

Czerwone wino półmusujące charakteryzuje się jasną rubinowoczerwoną barwą i aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawek, malin, czerwonej porzeczki). Są to wina przykuwające uwagę, okrągłe, gładkie i pełne w smaku.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. *Gazowane wino półmusujące (białe, czerwone i różowe)*

Białe gazowane wino półmusujące charakteryzuje się cytrynową barwą oraz kwiatowymi i owocowymi aromatami. Jest bardzo lekkie i okrągłe, o wyraźniej świeżości.

Różowe gazowane wino półmusujące ma barwę od bladoróżowej do bladorubinowej; wyczuwa się w nim aromaty kwiatów i owoców. Jest to wino lekkie, świeże i zrównoważone.

Czerwone gazowane wino półmusujące charakteryzuje się jasną rubinowoczerwoną barwą i aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawek, malin, czerwonej porzeczki). Jest to wino gładkie, lekkie, świeże i zrównoważone.

Pozostałe cechy analityczne są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0

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 naturalna zawartość alkoholu

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Moszcze do produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Beira Atlântico”, muszą mieć następującą minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu:

Wino białe i różowe: 9,0 % obj.

Wino czerwone: 10 % obj.

Wino bazowe do produkcji wina musującego (białego, czerwonego i różowego): 9,0 % obj.

Wino bazowe do produkcji gatunkowego wina musującego (białego, czerwonego i różowego): 9,0 % obj.

Wino bazowe do produkcji aromatycznego gatunkowego wina musującego (białego, czerwonego i różowego): 9,0 % obj.

Wino półmusujące (białe, czerwone i różowe): 9,0 % obj.

Gazowane wino półmusujące (białe, czerwone i różowe): 9,0 % obj.

2. Gleba

Praktyki uprawy

Praktykami uprawy stosowanymi w winnicach przeznaczonych do produkcji win, które mogą być objęte OG „Beira Atlântico”, muszą być praktyki tradycyjnie stosowane w regionie lub praktyki zalecane przez właściwą instytucję certyfikującą.

Uprawa winorośli do produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Beira Atlântico”, musi odbywać się na następujących rodzajach gleby:

- piaskowe lub piaskowcowe gleby bielicoziemne lub gleby bielicoziemne z wystarczającym udziałem współczesnych gleb aluwialnych;
- piaskowe regosole psammitowe;
- dobrze drenowane lub wilgotne litosole składające się ze słabo skonsolidowanych granitów, łupków lub materiałów piaszczystych;
- twarde wapienne lub dolomitowe czerwone gleby śródziemnomorskie lub brunatne gleby łupkowe;
- dobrze drenowane łupki gliniaste;
- gleby wapienne, brunatne gleby wapienne lub margłowe, sypkie lub twarde gleby wapienne.

b) Maksymalna wydajność

1. Wino białe i wino różowe

100 hektolitrow z hektara

2. Wino czerwone

80 hektolitrow z hektara

3. Wino musujące (białe, czerwone i różowe)

120 hektolitrow z hektara

4. Gatunkowe wino musujące (białe, czerwone i różowe)
120 hektolitrów z hektara
5. Aromatyczne gatunkowe wino musujące (białe, czerwone i różowe)
120 hektolitrów z hektara
6. Wino półmusujące (białe, czerwone i różowe)
120 hektolitrów z hektara
7. Gazowane wino półmusujące (białe, czerwone i różowe)
120 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny produkcji OG „Beira Atlântico” obejmuje:

- dystrykt Aveiro, z wyłączeniem gmin Arouca, Castelo de Paiva i Vale de Cambra oraz sołectwa Ossela w gminie Oliveira de Azeméis;
- dystrykt Coimbra, z wyłączeniem gmin Arganil, Oliveira do Hospital i Tábua;
- w dystrykcie Leiria – gminy Alvaiázere, Ansião, Castanheira de Pêra, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande i Pombal (sołectwa Abiul, Pelariga, Redinha i Vila Cã).

Obszar geograficzny produkcji win, które mogą być wprowadzane do obrotu z dodatkowym oznaczeniem podregionu „Terras de Lafões”, obejmuje:

- w dystrykcie Coimbra – gminy Condeixa-a-Nova, Penela i Soure oraz sołectwo Lamas w gminie Miranda do Corvo;
- w dystrykcie Leiria – gminy Alvaiázere i Ansião oraz sołectwo Aguda w gminie Figueiró dos Vinhos oraz sołectwa Abiul, Pelariga, Redinha i Vila Cã w gminie Pombal.

7. Główne odmiany winorośli

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha
Alicante-Bouschet
Alicante-Branco
Alvar
Alvar - Roxo
Alvarelhão - Brancelho
Alvarinho
Antão-Vaz
Aragonez - Tinta-Roriz Tempranillo
Arinto - Pedernã
Arinto-do-Interior
Assaraky
Azal
Baga
Barcelo

Bastardo - Graciosa
Bical - Borrado-das-Moscas
Branca-de-Anadia
Cabernet-Franc
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Campanario
Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita
Cercial - Cercial-da-Bairrada
Chardonnay
Chenin - Chenin-Blanc
Cidreiro
Cinsaut
Coração-de-Galo
Cornifesto
Códega-do-Larinho
Encruzado
Espadeiro
Fernão-Pires - Maria-Gomes
Folgasão - Terrantez
Folgasão - Roxo
Folha -de -Figueira - Dona-Branca
Fonte - Cal
Gamay
Gewürztraminer
Gouveio
Grand-Noir
Jaen - Mencía
Jampal
Loureiro
Luzidio
Malvasia-Fina - Boal; Bual
Malvasia-Fina-Roxa
Malvasia-Preta
Malvasia-Rei
Marufo - Mourisco-Roxo
Merlot
Monvedro
Moreto
Petit-Verdot

Pilongo
Pinot-Blanc
Pinot-Gris - Pinot-Grigio
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
Tannat
Terrantez
Tinta -Barroca
Tinta -Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta-Miúda
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tintem
Tinto-Cão
Touriga-Franca
Touriga-Fêmea
Touriga-Nacional
Trajadura - Treixadura
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano
Uva-Cão
Verdelho
Verdial-Branco
Vinhão - Sousão
Viognier
Viosinho
Vital
Xara
Zinfandel
Água -Santa

8. Opis związku lub związków

Wino, wino musujące, gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku

Elementy te mają zastosowanie do wina, wina musującego, gatunkowego wina musującego, aromatycznego gatunkowego wina musującego, wina półmusującego i gazowanego wina półmusującego

Obszarem geograficznym OG „Beira Atlântico” jest region, którego północne i południowe krańce znajdują się w regionie przybrzeżnym Portugalii kontynentalnej na wysokości zasadniczo nieprzekraczającej 250 m n.p.m.

Region ten rozciąga się nieco w głąb Portugalii, gdzie wysokość nad poziomem morza jest zazwyczaj wyższa, ale uprawa winorośli nie jest prowadzona powyżej 450 m n.p.m.

Region Beira Atlântico znajduje się zatem na równinie lub płaskowyżu, ale zawsze w pobliżu Atlantyku, który wywiera silny wpływ na klimat regionu.

Klimat śródziemnomorski w znacznym stopniu kształtuje Ocean Atlantycki i charakteryzuje się on długimi i chłodnymi zimami z umiarkowanymi średnimi temperaturami, ale obfitymi opadami deszczu. Gorące lata są łagodzone przez wiatry wiejące od zachodu i północnego zachodu.

Region ten, obejmujący rozległy obszar między rzekami Vouga i Mondego, ma głównie płaską topografię, a winorośl rzadko uprawia się na wysokościach przekraczających 120 m n.p.m.

Gleby są mineralne i powstały w różnych epokach geologicznych. Są one na ogół słabej jakości, od piaszczystych po gliniaste, a miejscami także występują gliny piaszczyste.

Winorośl uprawiana jest głównie na glebach gliniastych i gliniasto-wapiennych.

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, wino musujące, gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące objęte OG „Beira Atlântico” mają wspólne cechy wyróżniające.

Charakteryzują się bogatymi aromatami i wyraźną świeżością, dobrą strukturą oraz wyważoną i wyczuwalną kwasowością (będącą odzwierciedleniem wyraźnej kwasowości stałej).

Związek przyczynowy:

Topografia (położenie na równinie lub płaskowyżu, na umiarkowanych wysokościach) oraz silny wpływ Atlantyku są kluczowymi czynnikami powodującymi obfite opady deszczu, które charakteryzują ten region. Cechy te sprzyjają produkcji winogron o zrównoważonej dojrzałości, z których powstają wina, wina musujące, gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące, wina półmusujące oraz gazowane wina półmusujące o wyraźnej kwasowości i dużej zawartości prekursorów aromatycznych.

Również wpływ Oceanu Atlantyckiego odczuwalny na całym obszarze geograficznym oraz obfite opady deszczu decydują o świeżości win, win musujących, gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących, win półmusujących i gazowanych win półmusujących, która zasadniczo jest wynikiem naturalnej kwasowości uprawianych w takich warunkach winogron.

Przedmiotowy obszar geograficzny zapewnia doskonałe warunki do uprawy winorośli, w szczególności pod względem dostępności wody w glebie oraz jej właściwości, tj. przepuszczalności i zdolności zatrzymywania wody przez cały okres opadów deszczu. Dzięki temu wina z produkowanych na tym obszarze winogron charakteryzują się wyraźną kwasowością stałą, która ma zasadnicze znaczenie z punktu widzenia świeżości win, win musujących, gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących, win półmusujących i gazowanych win półmusujących.

Czynnik ludzki ma podstawowe znaczenie w kontekście zachowania metod i kultywowania tradycji – przejawia się on w wyborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym i ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, winom musującym, winom półmusującym i gazowanym winom półmusującym objętym OG „Beira Atlântico” ich charakterystyczne cechy.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wszystkie wina

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania:

- Uprzednie zatwierdzenie etykietowania: Etykiety, które mają być umieszczane na produktach objętych OG „Beira Atlântico”, muszą być najpierw przedłożone do zatwierdzenia przez instytucję certyfikującą.
- Znak towarowy musi być zarejestrowany w INPI [Krajowym Instytucie Własności Przemysłowej], ale nie jest wyłącznym znakiem towarowym dla przedmiotowego OG.
- Stosowanie dodatkowego oznaczenia „Terras de Sicó”: określenie to można umieszczać na etykiecie wyłącznie w przypadku win objętych OG „Beira Atlântico” produkowanych na obszarze geograficznym podregionu „Terras de Sicó”.

Link do specyfikacji produktu

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