

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 200/08)

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.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Açores”

PGI-PT-A1447-AM01

Data złożenia wniosku: 22.3.2017 r.

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Informacje dotyczące wnioskodawcy*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. *Informacje dotyczące zainteresowanych stron*

Opis: Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ze względu na nieporozumienia w tym polu omyłkowo wpisano dane wnioskodawcy. Informacja ta została obecnie usunięta. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. *Informacje dotyczące jednostek certyfikujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

2.4. *Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów nadzoru.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru.

2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „wino musujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Açores” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „wino likierowe”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Açores” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.7. Opis win – kategoria wina

Opis: Poprawiono i zmieniono opis win.

Uzasadnienie: Stwierdzono, że poprzedni opis jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, dlatego dostosowano go, aby uwzględnić cechy związane z produktami objętymi ChOG „Açores”. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Opis win” – kategoria wina.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Opis win” – kategoria wina.

2.8. Praktyki uprawy winorośli – Maksymalna wydajność

Opis: Maksymalną wydajność zmieniono na 75 hektolitrów; usunięto wyjątek.

Uzasadnienie: Nieznacznie zmniejszono maksymalną wydajność, aby dostosować tę wartość do aktualnych poziomów produkcji. Celem jest ustalenie jasnych i obiektywnych kryteriów dla tego parametru, co zapewni jednolitość i przewidywalność warunków produkcji.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Praktyki enologiczne”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.9. Praktyki uprawy winorośli – Praktyki enologiczne – Kategoria wina

Opis: Usunięcie minimalnego okresu dojrzewania jako praktyki enologicznej w odniesieniu do kategorii wina.

Uzasadnienie: Usunięto wymóg dotyczący minimalnego okresu dojrzewania, ponieważ warunek ten nie ma istotnego wpływu na właściwości wina objętego ChOG „Açores”.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Praktyki enologiczne”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.10. Główne odmiany winorośli – zmiana/dostosowanie do wykazu odmian

Opis: Nazwy [odmian winorośli] dostosowano do nowego wykazu krajowego. Dodane odmiany: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner-Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Síría, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Uzasadnienie: Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie objętym ChOG „Açores” należało dostosować i zaktualizować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii. Znalazły się w nim odmiany istniejące na mapie odmian obszaru geograficznego, które są istotne z punktu widzenia określenia właściwości produktów objętych ChOG „Açores”. Uwzględnienie tych odmian nie prowadzi do zmiany wyróżniającego charakteru produktów objętych ChOG „Açores”; wręcz przeciwnie, zapewnia jego optymalizację.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Główne odmiany winorośli”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Główne odmiany winorośli”.

2.11. Związek z obszarem geograficznym – wszystkie kategorie

Opis: Dostosowano i poprawiono opis związku z obszarem geograficznym.

Uzasadnienie: Ponieważ stwierdzono, że poprzedni opis związku (kategoria wina) jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy oraz że w opisie związku należy uwzględnić nowe kategorie produktu (wino musujące i wino likierowe), treść tego punktu przereformowano, aby uwzględnić w nim wszystkie kategorie produktu. Zwiększa to obiektywność treści, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Związek z obszarem geograficznym”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Związek z obszarem geograficznym”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Açores

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

4. Wino musujące

4. **Opis wina lub win**1. *Wina białe i wina różowe*

Wina białe – Jeżeli chodzi o wygląd, mają one zielonkawożółtą lub żółtą barwę, która staje się nieco bardziej intensywna pod wpływem dojrzewania lub fermentacji w beczce. W aromatach wyczuwa się nuty owocowe i kwiatowe w zależności od wykorzystywanych odmian winorośli. Po upływie pewnego okresu mogą pojawiać się w aromaty związane z dojrzewaniem z nutą oksydacyjną. Na podniebieniu wina te charakteryzują się dobrą kwasowością, słonością, wyraźną mineralnością oraz równowagą między kwasowością i alkoholem; w miarę dojrzewania mogą pojawiać się nuty dymne i oksydacyjne.

Wina różowe – Wina różowe mają barwę łososiową lub różową, charakteryzują się aromatami owocowymi, które dobrze łączy się ze słonością; na podniebieniu wyraźnie wyczuwa się kwasowość i mineralność. Są to typowe wina świeże charakteryzujące się równowagą między kwasowością i alkoholem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Wina czerwone*

Wina czerwone – Wina te mają czerwoną barwę, występują w nich owocowe aromaty i delikatne nuty dymne. W miarę dojrzewania aromat dymu staje się mniej wyczuwalny, a na pierwszy plan wysuwają się aromaty związane z dojrzewaniem. W smaku wina te są świeże, z delikatnymi nutami dymnymi i równowagą między taninami i alkoholem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11

Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. Wina musujące – białe i różowe

Białe wina musujące mają bladożółtą barwę. Charakteryzują się owocowymi aromatami z nutami cytrusowymi i mineralnymi oraz łagodnymi nutami dymnymi. W zależności od okresu dojrzewania mogą pojawiać się aromaty palone. W smaku wina te są świeże, wytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe i mineralne, cieliste, o długim wykończeniu. Charakteryzują się delikatną pianką z długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami.

Różowe wina musujące mają barwę różową, łupinki cebuli i grejpfruta. Wśród aromatów dominują czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) z nutami mineralnymi. W zależności od okresu dojrzewania mogą pojawiać się aromaty palone. W smaku wina te są świeże, wytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe i mineralne, cieliste, o długim wykończeniu. Charakteryzują się delikatną pianką z długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

4. Wina musujące – czerwone

Czerwone wina musujące mają barwę od czerwonej do rubinowej. Charakteryzują się następującymi aromatami: czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) z nutami dymnymi i mineralnymi. W zależności od okresu dojrzewania mogą pojawiać się aromaty palone. W smaku wina te są świeże, wytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe i mineralne, z nutą tanin, średnio skoncentrowane, o długim wykończeniu. Charakteryzują się delikatną pianką z szybko tworzącymi się drobnymi bąbelkami.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. *Wina likierowe*

Wina likierowe mają barwę od bursztynowej do złotobrazowej. Charakteryzują się owocowym aromatem, mogą pojawiać się w nich nuty miodu, karmelu oraz nuty palone i dymne, a także aromaty przypraw związane z okresem dojrzewania w beczkach. W smaku wina te są wytrawne lub półwytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe, mineralne, cieliste, z nutami suszonych owoców, dymu i miodu oraz o długim wykończeniu.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. **Praktyki enologiczne**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Wina, wina musujące i wina likierowe – praktyki uprawy winorośli i gleby

Praktyki uprawy

Praktyki uprawy stosowane w winnicach przeznaczonych do produkcji win, win musujących i win likierowych, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą stanowić praktyki tradycyjnie stosowane w regionie.

Winorośl przeznaczona do wytwarzania produktów sektora wina, które mogą być objęte ChOG „Açores”, musi być sadzona lub wcześniej uprawiana na glebach o następujących właściwościach:

- niepróchnicze gleby litowe i litosole na skonsolidowanym podłożu z bazaltu lub podobnych skał;
- cienkie lub nasycone, standardowe brunatne gleby o właściwościach andic;
- regosole i gleby regolitowe pochodzące ze skał bazaltowych, trachitów lub z materiału piroklastycznego leżącego na płytkich skałach bazaltowych;
- gliny lub molosole.

2. Wina – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcze przeznaczone do produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

3. Wina musujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcze przeznaczone do produkcji win musujących, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9 %.

4. Wina likierowe – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcze przeznaczone do produkcji win likierowych, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

5. Wina musujące – metoda

Szczególne praktyki enologiczne

Metodą technologiczną, którą należy stosować w produkcji wina, jest klasyczna fermentacja w butelce.

6. Wina likierowe – okres dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Wina likierowe dojrzewają przez co najmniej 12 miesięcy.

7. Wina likierowe – metoda produkcji

Wina likierowe objęte ChOG „Açores” wytwarza się z moszczu winogronowego spełniającego warunki produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Açores”, z możliwością dodawania neutralnego alkoholu pochodzenia winnego lub destylatu winnego, pod warunkiem zachowania właściwości określonych w obowiązujących przepisach.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe

75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się wina objęte ChOG „Açores”, obejmuje wszystkie wyspy archipelagu Azorów.

7. **Główne odmiany winorośli**

Agronómica

Alicante-Bouschet

Alvarinho

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto-dos-Açores - Terrantez-da-Terceira

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet-Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

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

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Galego -Dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-Veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia-Fina - Boal; Bual
Merlot
Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains
Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal
Petit-Verdot
Pinot-Gris - Pinot-Grigio
Pinot-Noir
Riesling
Rio-Grande
Roupeiro-Branco
Rufete - Tinta-Pinheira
Sauvignon - Sauvignon-Blanc
Seara-Nova
Sercial - Esgana-Cão
Syrah - Shiraz
Síria - Roupeiro, Códega
Terrantez-do-Pico
Tinta -Barroca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Vinhão - Sousão
Viosinho
Vital

8. **Opis związku lub związków**

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku

Te szczegółowe informacje dotyczą win, win likierowych i win musujących.

Czynniki naturalne

Archipelag Azorów ma pochodzenie wulkaniczne i jest położony na Oceanie Atlantyckim w odległości 1 600 km na zachód od wybrzeża Portugalii kontynentalnej.

Archipelag ten składa się z 9 wysp o powierzchni od 17 do 749 km², na styku płyt tektonicznych – amerykańskiej, europejskiej i afrykańskiej.

Na Azorach występuje umiarkowany klimat morski z łagodnymi temperaturami wahającymi się od 16 °C zimą do 26 °C latem.

Z uwagi na wpływ Prądu Zatokowego (Golfsztromu) temperatura morza jest również umiarkowana i wynosi średnio 14–22 °C.

Słońce świeci przez 3–4 godziny dziennie zimą i ok. 7 lub 8 godzin dziennie latem.

Przez cały rok występują opady deszczu o zmiennej intensywności, przy czym zwykle są one bardziej obfite i stałe między październikiem i marcem. W każdym z tych miesięcy średnie opady przekraczają 100 mm, a w miesiącu występuje około 20 dni deszczowych. Opady deszczu na Azorach mają zwykle postać przelotnych deszczy, które niekiedy mogą być obfite. Względna wilgotność powietrza (średnia roczna) wynosi ok. 75 %.

Wiatr, będący skutkiem zderzania się mas powietrza, jest istotną cechą klimatu na całym archipelagu Azorów. Dzieje się tak ze względu na będące jego skutkiem wilgotność i zasolenie, które są w pewnym stopniu uwarunkowane ukształtowaniem i rzeźbą terenu na każdej z wysp.

Ze względu na wulkaniczne i stosunkowo niedawne pochodzenie geologiczne, gleby są płytkie z dużą ilością elementów gruboziarnistych (otoczków) i powstały głównie na skałach bazaltowych, trachitowych i andezytowych.

Czynniki ludzkie

Uprawa winorośli na archipelagu Azorów sięga czasów zasiedlania wysp w połowie XV w. Uważa się, że winorośl wprowadzili tu franciszkanie. Po przybyciu na te tereny mnisi zauważyli podobieństwa między warunkami glebowymi i klimatycznymi Sycylii oraz tymi występującymi na niektórych wyspach archipelagu. Doprowadziło to do wprowadzenia odmian pochodzących z Włoch, w szczególności odmiany Verdelho, które szybko się rozprzestrzeniły.

Od początku konieczne było dostosowanie obszarów najbardziej narażonych na niekorzystny wpływ wiatrów wiejących od strony Atlantyku do uprawy winorośli. W ten sposób ukształtowano krajobraz, budując „currais” lub „curraltas” (działki wyznaczone przez suche kamienne mury). Pełniły one dwie funkcje: pomagały usunąć nadmiar kamieni z gleby oraz zapewniały ochronę przed wiatrem.

UNESCO uznało ten charakterystyczny krajobraz stworzony przez człowieka z potrzeby ochrony winnic przed atlantyckimi wiatrami za Krajobraz Kulturowy Światowego Dziedzictwa.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym:

Wina, wina likierowe i wina musujące

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe są produktami posiadającymi wyjątkowe, charakterystyczne cechy, w szczególności świeżość, słoność, mineralność, dobrą kwasowość i owocowe aromaty.

Związek z obszarem geograficznym:

Wina, wina likierowe i wina musujące

Szczególne warunki panujące na obszarze geograficznym mają kluczowe znaczenie z punktu widzenia określenia wyróżniających cech produktów sektora wina objętych ChOG „Açores”.

Duża ilość opadów i wysoka wilgotność sprzyjają stopniowemu dojrzewaniu winogron, co wpływa na kwasowość i wyraźną świeżość win objętych ChOG „Açores”, win musujących i win likierowych.

Obecność materiału gruboziarnistego w glebie zwiększa odbijanie ciepła, co sprzyja dojrzewaniu winogron i ekspresji związków aromatycznych odmian winorośli, w wyniku czego powstają wina, wina musujące i wina likierowe o charakterystycznych aromatach.

Gleby wulkaniczne w połączeniu z silnym wpływem Oceanu Atlantyckiego wynikającym z położenia wyspy nadają produktom sektora wina objętym ChOG „Açores” charakterystycznej mineralności i słoności.

Czynnik ludzki, z zachowaniem wielowiekowej tradycji, przejawia się w budowie działek (zwanymi „currais” i „curraletas”), które mają zasadnicze znaczenie z punktu widzenia ochrony winorośli przed ekspozycją na wiatry atlantyckie oraz stworzenia najlepszych warunków ich uprawy. Jest to istotne w kontekście zapewnienia właściwych warunków dojrzewania winogron, a także przyczynia się do równowagi aromatów w produkowanych winach, winach musujących i winach likierowych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

Link do specyfikacji produktu

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