

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 274/13)

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

„Algarve”

PGI-PT-A1448-AM01

Data złożenia wniosku: 13.3.2017 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**

Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

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

Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

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.

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

Aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

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*

Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów nadzoru.

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 sektora wina – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Dodano kategorię „wino musujące”.

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 „Algarve” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

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

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

2.6. *Opis win – Przegląd tekstu dotyczącego właściwości win oraz win likierowych*

Poprawiono i dostosowano opis kategorii „wino” i „wino likierowe”.

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

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino likierowe”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino likierowe”.

2.7. *Praktyki winiarskie – Szczególne praktyki enologiczne – Ograniczenia dotyczące produkcji wina*

Zmiana minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w moszczu w odniesieniu do wszystkich kategorii produktów.

Zmieniono minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w moszczu w odniesieniu do wszystkich kategorii produktów, ponieważ uznano, że poprzednie wartości są zbyt rygorystyczne, a wymóg ten nie ma związku z cechami charakterystycznymi produktów sektora wina objętymi ChOG „Algarve”.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Praktyki enologiczne”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.8. Główne odmiany winorośli – włączenie nowych odmian

Dostosowanie odmian winorośli do nowego wykazu krajowego. Dodane odmiany: Alvarinho, Bical - Borrado-das-Moscas, Carignan, Chambourcin, Chasselas, Chenin – Chenin-Blanc, Corropio, Códaga-do-Larinho, Encruzado, Gewürztraminer, Gouveio, Larião, Manteúdo-Preto, Moscatel-Galego-Roxo - Moscatel-Roxo, Mourisco-Branco, Rabigato, Semillon, Sercial - Esgana-Cão, Tannat, Tinta-Miúda, Vinhão – Sousão, Viosinho i Zinfandel.

Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie objętym ChOG „Algarve” 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 „Algarve”. Uwzględnienie tych odmian nie prowadzi do zmiany wyróżniającego charakteru produktów objętych ChOG „Algarve”; wręcz przeciwnie, zapewnia jego optymalizację.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Główne odmiany winorośli”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Odmiany winorośli”.

2.9. Związek z obszarem geograficznym – wszystkie kategorie produktu

Dostosowano i poprawiono opis związku z obszarem geograficznym.

W związku z tym, że poprzedni opis związku z obszarem geograficznym (kategorie „wino” i „wino likierowe”) uznano za ogólnikowy i niejasny, a związek ten należy również opisać w odniesieniu do nowych kategorii produktów („wino musujące”), zmieniono treść tego punktu i uwzględniono wszystkie kategorie produktów. Zwiększa to obiektywność treści, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Opis związku lub związków”.

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

2.10. Dodatkowe wymogi – pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Uwzględnienie ograniczenia, zgodnie z którym pakowanie produktów objętych ChOG „Algarve” musi odbywać się na obszarze geograficznym.

Produkty sektora wina objęte ChOG „Algarve” mogą być transportowane poza region winiarski „Algarve” wyłącznie pod warunkiem ich rozlania do butelek i opatrzenia etykietą. Ponieważ ma to na celu zapewnienie niezbędnych gwarancji co do pochodzenia produktów, inspekcja i kontrola odgrywają zasadniczą rolę, która mogłaby zostać naruszona, gdyby zezwolono na transport niebutelkowanego wina i jego butelkowanie poza regionem. Jakość i właściwości tego produktu gwarantują skuteczne środki inspekcji i nadzoru mające na celu zapobieganie fałszowaniu i innym nielegalnym praktykom, które mogłyby mieć wpływ na autentyczność produktu i zaszkodzić jego postrzeganiu przez konsumentów jako produktu wysokiej jakości. Skuteczność tych środków jest tym większa, im mniejszy jest zakres obszaru geograficznego, na którym są wdrażane. Zapewnienie skoncentrowania tych działań na obszarze produkcji ma zasadnicze znaczenie dla ich skuteczności. Najlepsze warunki butelkowania zapewnia się, jeżeli dokonują go przedsiębiorstwa mające siedzibę w tym samym regionie co przedsiębiorstwa uprawnione do stosowania oznaczenia geograficznego i działające pod ich bezpośrednim nadzorem, ponieważ mają one doświadczenie specjalistyczne i, co więcej, dogłębną znajomość charakterystycznych cech danego wina, których nie można pogorszyć ani utracić podczas butelkowania. Obowiązek butelkowania w regionie produkcji, którego celem jest utrzymanie doskonałej renomy win „Algarve” dzięki zaostrzonej kontroli ich charakterystycznych cech i jakości, jest uzasadniony w zakresie, w jakim chroni on ChOG „Algarve” – korzystają na tym wszyscy producenci i jest to dla nich bardzo istotne. Jest to niezbędny i proporcjonalny sposób realizacji celu, biorąc pod uwagę, że nie ma alternatywnych i mniej restrykcyjnych środków, dzięki którym można byłoby go osiągnąć, a brak tego obowiązku mógłby zagrozić renomie ChOG „Algarve”. Nie można zakwestionować również faktu, że transport niebutelkowanego wina może poważnie obniżyć jego jakość, jeżeli nie odbywa się w optymalnych warunkach. W niedoskonałych warunkach transportu wino będzie narażone na reakcję utleniania-redukcji, która będzie się nasilać wraz z odległością i może obniżyć jakość produktu. Będzie również narażone na ryzyko wahań temperatury. W związku z tym jedynie zapewniając butelkowanie produktu w miejscu produkcji, producenci mogą zagwarantować konsumentom jego autentyczność, a jednostka certyfikująca może zapewnić pełną kontrolę łańcucha produkcji i potwierdzić pochodzenie produktu.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Dodatkowe wymogi zasadnicze – pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Dodatkowe wymogi – pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Algarve

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

Kat. 1. Wino

Kat. 3. Wino likierowe

Kat. 4. Wino musujące

4. Opis wina lub win*Kat. 1 Wino*

Wina czerwone – Wina czerwone mają barwę rubinową i owocu granatu o średniej lub dużej intensywności. W nosie wyczuwa się nuty dojrzałych owoców, takich jak czarna śliwka, oraz drugorzędne nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), drewna i suszonych owoców. Aromat o średniej lub dużej intensywności. W smaku słodkie, delikatne i alkoholowe, charakteryzują się umiarkowaną strukturą i średnią trwałością, niską kwasowością, minimalną goryczą i delikatną cierpkością.

Wina białe – Wina białe mają barwę słomkowożółtą o średniej intensywności. W nosie wyczuwa się nuty dojrzałych owoców tropikalnych i pestkowych z drugorzędnymi nutami cytrusów i białych owoców. Aromat o średniej intensywności. W smaku słodkie, delikatne i alkoholowe, charakteryzują się umiarkowaną strukturą i średnią trwałością oraz niską kwasowością.

Wina różowe – Wina różowe, które produkuje się z lekko macerowanych czerwonych winogron, mają barwę różową o średniej intensywności. Są aromatyczne z dominującymi aromatami owoców lub kwiatów. W smaku są delikatne i słodkie, charakteryzują się delikatną kwasowością.

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	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

Kat. 3 Wino likierowe

Wina białe – Białe wytrawne wina likierowe mają bursztynową barwę i aromat suszonych owoców. Ich smak jest całkowicie wytrawny, złożony i elegancki z długim wykończeniem. Białe słodkie wina likierowe charakteryzują się złotą barwą i aromatem kwiatów, miodu i owoców służących do produkcji dżemów.

Wina czerwone – Czerwone wina likierowe mają barwę ciemnego owocu granatu, wyczuwa się w nich aromaty suszonych i kandyzowanych owoców, są bardzo eleganckie i delikatne w smaku.

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)	15,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kat. 4 Wino musujące

Pod względem słodczy wina te można podzielić na wina brut, wytrawne lub półwytrawne. Młodsze wina charakteryzują się aromatami kwiatowymi lub owocowymi, natomiast w winach bardziej dojrzałych wyczuwa się aromaty powstałe na skutek krótszego lub dłuższego kontaktu z osadem wynikającym z drugiej fermentacji.

Wina białe – Wina białe mają na ogół barwę jasno słomkowożółtą. Zwykle są delikatne, łagodne i bardzo owocowe.

Wina czerwone – Wina czerwone mają na ogół barwę rubinową, która w miarę dojrzewania przechodzi w odcień topazu. Wina te są wytrawne, miękkie, cieliste i owocowe z aromatami owoców tropikalnych, charakteryzują się niską kwasowością i wyczuwalnym alkoholem.

Wina różowe – Wina różowe, produkowane z lekko macerowanych czerwonych winogron, mają na ogół barwę bladoporóżową, charakteryzują się drobnymi pęcherzykami tworzącymi ciągły strumień (*perlage*). Są delikatne, łagodne, lekko kwaśne o bogatych owocowych aromatach z nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki).

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)	10,00
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

Dla wina, wina musującego i wina likierowego

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Moszcz wykorzystywany do produkcji win, win musujących i win likierowych, które mogą być objęte ChOG „Algarve”, musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

Metoda uprawy

Praktyki uprawy stosowane w winnicach przeznaczonych do produkcji win z chronionym oznaczeniem geograficznym „Algarve” muszą stanowić praktyki tradycyjnie stosowane w regionie lub być zalecane przez komitet ds. wina Algarve. Winorośl musi być pojedynczą odmianą i musi być prowadzona blisko gruntu.

b) *Maksymalna wydajność*

90 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny ChOG „Algarve” obejmuje cały dystrykt Faro.

7. **Główne odmiany winorośli**

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvarinho

Antão-Vaz

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Baga

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Carignan

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

Chambourcin

Chardonnay

Chasselas

Chenin - Chenin-Blanc

Cinsaut

Corropio

Códega-do-Larinho

Diagalves

Encruzado

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Grenache

Larião

Malvasia-Fina - Boal; Bual

Malvasia-Rei

Manteúdo

Manteúdo-Preto

Merlot

Monvedro

Moreto

Moscatel-Galego-Roxo - Moscatel-Roxo

Moscatel-Galego-Tinto
Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal
Mourisco-Branco
Negra-Mole
Perrum
Petit-Verdot
Pexem
Pinot-Noir
Rabigato
Rabo-de-Ovelha
Riesling
Sauvignon - Sauvignon-Blanc
Semillon
Sercial - Esgana-Cão
Syrah - Shiraz
Síria - Roupeiro, Códega
Tamarez - Molinha
Tannat
Terrantez
Tinta -Barroca
Tinta -Caiada - Pau-Ferro, Tinta-Lameira
Tinta -Carvalha
Tinta-Miúda
Tinto-Cão
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Trincadeira-das-Pratas
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano
Verdelho
Vinhão - Sousão
Viognier
Viosinho
Zinfandel

8. **Opis związku lub związków**

Wina, wina musujące i wina likierowe

Związek przyczynowy zachodzący między obszarem geograficznym a produktami opiera się na szczególnych cechach jakościowych właściwości organoleptycznych przypisywanych pochodzeniu geograficznemu, w szczególności wpływowi jego klimatu i gleby.

Cechy charakterystyczne obszaru geograficznego (czynniki naturalne i ludzkie) mają zastosowanie do win, win musujących i win likierowych.

Czynniki naturalne

Pod względem geograficznym granicę obszaru od południa i zachodu wyznacza Ocean Atlantycki z linią brzegową o długości 155 km.

Od północy granicę obszaru stanowi rozległy masyw górski złożony z trzech pasm (Caldeirão, Monchique i Espinhaço do Cão).

Winnice, które są odpowiednie do produkcji win, win likierowych i win musujących objętych ChOG „Algarve”, zakłada się zwykle na glebach wapiennych.

Jest to region, w którym panuje łagodny klimat morski (wpływ Oceanu Atlantyckiego), a jednocześnie jest on również gorący i suchy ze względu na znajdujące się na północy góry. Nasłonecznienie w regionie wynosi ponad 3 000 godzin rocznie, w szczególności w miesiącach poprzedzających zbiory.

Z drugiej strony średni poziom opadów w tym regionie jest stosunkowo niski i wynosi 575 mm rocznie.

Czynnik ludzki

Historia uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze geograficznym ChOG „Algarve” ma ponad 2 500 lat.

Charakterystyczne cechy win opierają się na starannym doborze odmian oraz ich odpowiednim dostosowaniu się do panujących w regionie warunków klimatycznych i glebowych. Na przestrzeni lat zgromadzono również wiedzę fachową, która połączyła się z nowszymi doświadczeniami z odmianami o bardziej międzynarodowym profilu i z tradycyjnymi odmianami rodzimymi, czego efektem jest powrót do tradycyjnych metod (np. „palhetes” i „claretes”), innowacje oraz – co najważniejsze – wyższa jakość i spójność. Ta różnorodność w znacznym stopniu zadecydowała o wyjątkowym i typowym charakterze win, win musujących i win likierowych objętych ChOG „Algarve”.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym:

Wina są gładkie, słodkie i alkoholowe, o niskiej kwasowości.

Wina likierowe są aromatyczne, złożone i eleganckie, z wyczuwalnym alkoholem, długim wykończeniem w ustach i delikatną kwasowością.

Wina musujące są aromatyczne, gładkie i delikatne, o niskiej kwasowości, z wyczuwalnym alkoholem i drobnymi pęcherzykami tworzącymi ciągły strumień (*perlage*).

Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do win, win musujących i win likierowych.

Masyw górski tworzący granicę obszaru geograficznego od północy działa jako bariera ochronna przez północnymi wiatrami. Rozległe wybrzeże morskie od południa zapewnia klimat morski o cechach śródziemnomorskich i wpływie Atlantyku.

Warunki klimatyczne (niewielka ilość opadów i długie godziny nasłonecznienia, w szczególności latem) – na które silnie wpływa ukształtowanie powierzchni i położenie geograficzne – są bardzo korzystne z punktu widzenia syntezy i akumulacji cukrów, rozwoju związków terpenowych będących prekursorami aromatów oraz stężenia substancji barwiących w skórce winogron.

Silne nasłonecznienie i wysokie temperatury, w szczególności w miesiącach poprzedzających zbiór, mają decydujące znaczenie, jeżeli chodzi o doskonałe dojrzewanie winogron. Ma to bezpośrednie odzwierciedlenie w jakości win (gładkość, słodycz i pełna ekspresja aromatyczna odmian winorośli) we wszystkich trzech kategoriach produktu: win, win likierowych i win musujących.

Wysokie temperatury, które są charakterystyczne dla klimatu w tym regionie, oraz ich niewielkie wahania, są czynnikiem decydującym o niskiej kwasowości, z której wina, wina musujące i wina likierowe objęte ChOG „Algarve” są znane.

Winorośl odpowiednią do produkcji win, win musujących i win likierowych ChOG „Algarve” uprawia się na ogół na glebach wapiennych, które umożliwiają lepszą kontrolę siły winorośli i zdrowia winogron.

Dzięki właściwościom gleby, ekspozycji na słońce, klimatowi i środowisku górskiemu na północy, oddziaływaniu morza i czynnikom ludzkim mającym wpływ na praktyki uprawy i doboru odmian wina, wina musujące i wina likierowe objęte ChOG „Algarve” charakteryzują się szerokim spektrum właściwości analitycznych, organoleptycznych i kolorystycznych.

Czynnik ludzki, dzięki któremu w regionie kultywowane są tradycje sięgające tysięcy lat i który przejawia się w doborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, winom musującym i winom likierowym ich charakterystyczne cechy. Odmiany odpowiednie do produkcji win, win likierowych i win musujących objętych ChOG „Algarve” mają decydujące znaczenie z punktu widzenia jakości, szczególnie jeżeli chodzi o aromaty i smaki.

Związek między cechami win, win likierowych i win musujących objętych ChOG „Algarve” a obszarem geograficznym wynika z niepowtarzalnych cech gleby i klimatu w regionie oraz procesu produkcji wina.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Wina objęte ChOG „Algarve”

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przez wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

Wina, wina musujące i wina likierowe

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Ministerialne rozporządzenie wykonawcze nr 72/2014 zawiera zakaz opuszczania regionu Algarve przez wina objęte ChOG „Algarve” w postaci niebutelkowanej. Produkt nie może opuścić regionu, chyba że wcześniej został rozlany do butelek w regionie geograficznym.

Produkty sektora wina objęte ChOG „Algarve” mogą być transportowane poza region winiarski „Algarve” wyłącznie pod warunkiem ich rozlania do butelek i opatrzenia etykietą. Ponieważ ma to na celu zapewnienie niezbędnych gwarancji co do pochodzenia produktów, inspekcja i kontrola odgrywają zasadniczą rolę, która mogłaby zostać naruszona, gdyby zezwolono na transport niebutelkowanego wina i jego butelkowanie poza regionem.

Jakość i właściwości tego produktu gwarantują skuteczne środki inspekcji i nadzoru mające na celu zapobieganie fałszowaniu i innym nielegalnym praktykom, które mogłyby mieć wpływ na autentyczność produktu i zaszkodzić jego postrzeganiu przez konsumentów jako produktu wysokiej jakości. Skuteczność tych środków jest tym większa, im mniejszy jest zakres obszaru geograficznego, na którym są wdrażane. Zapewnienie skoncentrowania tych działań na obszarze produkcji ma zasadnicze znaczenie dla ich skuteczności.

Najlepsze warunki butelkowania zapewnia się, jeżeli dokonują go przedsiębiorstwa mające siedzibę w tym samym regionie co przedsiębiorstwa uprawnione do stosowania oznaczenia geograficznego i działające pod ich bezpośrednim nadzorem, ponieważ mają one doświadczenie specjalistyczne i, co więcej, dogłębną znajomość charakterystycznych cech danego wina, których nie można pogorszyć ani utracić podczas butelkowania.

Obowiązek butelkowania w regionie produkcji, którego celem jest utrzymanie doskonałej renomy win „Algarve” dzięki zaostrożonej kontroli ich charakterystycznych cech i jakości, jest uzasadniony w zakresie, w jakim chroni on ChOG „Algarve” – korzystają na tym wszyscy producenci i jest to dla nich bardzo istotne. Jest to niezbędny i proporcjonalny sposób realizacji celu, biorąc pod uwagę, że nie ma alternatywnych i mniej restrykcyjnych środków, dzięki którym można byłoby go osiągnąć, a brak tego obowiązku mógłby zagrozić renomie ChOG „Algarve”.

Nie można zakwestionować również faktu, że transport niebutelkowanego wina może poważnie obniżyć jego jakość, jeżeli nie odbywa się w optymalnych warunkach. W niedoskonałych warunkach transportu wino będzie narażone na reakcję utleniania-redukcji, która będzie się nasilać wraz z odległością i może obniżyć jakość produktu. Będzie również narażone na ryzyko wahań temperatury.

W związku z tym jedynie zapewniając butelkowanie produktu w miejscu produkcji, producenci mogą zagwarantować konsumentom jego autentyczność, a jednostka certyfikująca może zapewnić pełną kontrolę łańcucha produkcji i potwierdzić pochodzenie produktu.

Link do specyfikacji produktu

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