



C/2024/2366

27.3.2024

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

(C/2024/2366)

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

„Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Data rozpoczęcia stosowania: 19.3.2017

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 dotyczące wnioskodawcy są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. Informacje dotyczące zainteresowanych stron

Opis: Skreślenie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ponieważ nieprawidłowo zinterpretowano znaczenie „zainteresowanych stron”, w tym polu omyłkowo umieszczono dane wnioskodawcy. Informacje te zostały zatem skreślone. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. Informacje dotyczące organów monitorujących

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących organów monitorujących.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące wnioskodawcy są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Szczegółowe informacje dotyczące organów monitorujących.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące organów monitorujących.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów monitorujących.

Uzasadnienie: Informacje dotyczące wnioskodawcy są nieaktualne i dlatego wymagają aktualizacji. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów, a jednocześnie ma na celu poprawienie i wyjaśnienie podanych wcześniej informacji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Inne informacje” – Szczegółowe informacje dotyczące właściwych organów monitorujących.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów monitorujących.

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

Opis: Dodano kategorię „Wino”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Pico” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

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

Opis: Dodano kategorię „Wino musujące”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Pico” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

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

Opis: Dodano kategorię „Wino z przejrzalnych winogron”.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj wina jest już produkowany przez producentów przestrzegających tradycyjnych praktyk z danego regionu i jest znany ze swojej jakości i wyjątkowości. W związku z tym objęcie go ChNP „Pico” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.8. Opis win – kategoria „Wino likierowe”

Opis: Poprawiono i zmieniono opis win likierowych.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis win uznano za ogólnikowy i niejasny, należy go zmienić w celu określenia właściwości win objętych ChNP „Pico”. Zmiana ta jest konieczna w celu dostosowania jednolitego dokumentu oraz specyfikacji produktu do obowiązujących przepisów.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Opis win – kategoria „Wina likierowe”

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: Opis win – kategoria „Wina likierowe”

2.9. Praktyki enologiczne – maksymalna wydajność

Opis: Skreślenie wyjątku.

Uzasadnienie: Ustalono jasny i obiektywny wymóg w odniesieniu do tego parametru, gwarantując w ten sposób jednolitość i przewidywalność warunków produkcji.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.10. Praktyki enologiczne – praktyki enologiczne – wszystkie kategorie

Opis: Włączenie ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina mającego zastosowanie do wszystkich kategorii produktów: 85 % całkowitej objętości moszczu musi pochodzić z głównych odmian winorośli, podczas gdy pozostała część może pochodzić z odmian drugorzędnych.

Uzasadnienie: Ustanowienie ograniczonego wykazu odmian winorośli, które mają zasadnicze znaczenie dla zagwarantowania autentyczności oraz szczególnego charakteru win objętych ChNP „Pico”, doprowadziło do określenia minimalnego odsetka całkowitej objętości moszczu, który musi pochodzić z tych głównych odmian. Ponieważ jednak odmiany drugorzędne również należą do tradycyjnych odmian uprawianych na tym obszarze geograficznym, zezwolenie na ich stosowanie w ograniczonym zakresie nie wiąże się z podważeniem szczególnego charakteru win objętych ChNP „Pico”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Praktyki enologiczne” – Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne” – Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

2.11. Główne odmiany winorośli – zmiana/aktualizacja wykazu odmian

Opis: Dostosowanie odmian winorośli do nowego wykazu krajowego. Skreślenie odmian Fernão-Pires, Generosa, Malvasia i Sercial. Odmiany, które stały się odmianami drugorzędnymi: Malvasia Fina (Boal) i Galego Dourado.

Uzasadnienie: Wykaz odmian winorośli, które można wykorzystywać do produkcji win w regionie Pico, należy zaktualizować i dostosować do nowych ram prawnych ustanowionych za pośrednictwem krajowego wykazu odmian winorośli nadających się do uprawy w Portugalii.

Ograniczenie dotyczące odmian, które mogą być stosowane, wynika z ustanowienia ograniczonego wykazu odmian, które są niezbędne do zagwarantowania autentyczności oraz szczególnego charakteru win objętych ChNP „Pico”. Proces ten spowodował również, że jedną z odmian, którą wcześniej uważano za odmianę główną, przeniesiono do wykazu odmian drugorzędnych.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Główne odmiany winorośli”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Główne odmiany winorośli”.

2.12. Włączenie drugorzędnych odmian winorośli

Opis: Ustanowiono dwie odmiany drugorzędne, a mianowicie Malvasia Fina (Boal) oraz Galego Dourado, które skreślono z wykazu odmian głównych,

Uzasadnienie: Ponieważ odmiany te należą do tradycyjnych odmian uprawianych na tym obszarze geograficznym, włączenie ich jako odmian drugorzędnych nie wiąże się z podważeniem szczególnego charakteru win objętych ChNP „Pico”.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Odmiany drugorzędne”.

2.13. Związek z obszarem geograficznym – wszystkie kategorie

Opis: Poprawiono i zmieniono opis związku z obszarem geograficznym.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis związku z obszarem geograficznym (kategoria: „wino”) uznano za ogólnikowy i niejasny, a związek ten należy również opisać w odniesieniu do nowych kategorii produktów („wino musujące”, „wino likierowe” i „wino z przejrzalnych winogron”), zmieniono treść tego punktu i uwzględniono wszystkie kategorie produktów. W ten sposób treść stała się dokładniejsza, biorąc pod uwagę fakt, że związek z obszarem geograficznym obejmuje wszystkie kategorie.

Punkty zmienione w jednolitym dokumencie: „Związek z obszarem geograficznym”.

Punkty zmienione w specyfikacji produktu: „Związek z obszarem geograficznym”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Pico

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. Wina

Wina białe:

Wina mają barwę od bladożółtej po intensywnie żółtą, a ich aromat łączy w sobie nuty cytrusowe i morskie z nutami owoców tropikalnych. Na podniebieniu wyczuwa się wyraźną słoność i mineralność, silną kwasowość, są umiarkowanie alkoholowe i pozostawiają świeży posmak.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

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)	250

2. Wina likierowe

Wina likierowe mają barwę od bursztynowej po brązową ze złotymi refleksami. Wina likierowe są zazwyczaj wytrawne lub półwytrawne, ale mogą być również półsłodkie lub słodkie.

Ich bukiet może zawierać nuty dojrzałych owoców i nuty owoców z drzew. W winach młodych mogą występować nuty kwiatowe lub ziołowe.

Owocowe aromaty, z nutami suszonych owoców, miodu, karmelu, przypraw korzennych i dymu, rozwijają się wraz z wiekiem i długim okresem spędzonym w beczce.

Wina te mają bogaty smak, od wytrawnego po półsłodki, z wyczuwalną kwasowością i słonością. Są to wina owocowe (owoce pestkowe), które mogą mieć również nuty suszonych owoców, miodu, karmelu i przypraw.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

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)	250

3. Wina musujące

Wina białe musujące mają barwę od bladożółtej po intensywnie żółtą, a ich aromat łączy w sobie nuty cytrusowe i morskie z nutami owoców tropikalnych.

W niektórych rocznikach mogą występować aromaty tropikalne. W ustach wina mają wyczuwalną, świeżą piankę z drobnymi i intensywnymi bąbelkami, aromaty owocowe i mineralne, z silnymi nutami morskimi i wyraźną kwasowością, pozostawiają świeży, orzeźwiający posmak.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
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 z przejrzałych winogron

Wina białe:

Są to wina o owocowym aromacie dojrzałych owoców i owoców pestkowych. W niektórych latach mogą w nich być obecne nuty rodzynek.

Dojrzewanie powoduje powstawanie nut rodzynek i dżemu, a na pierwszy plan lekko wysuwają się nuty korzenne.

W ustach są esencjonalne, głębokie, owocowe i korzenne, z nutami karmelu, aromatycznych ziół i soli, o świeżym finiszu.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w odpowiednich przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
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)	250

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

1. Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzałych winogron – zarządzanie winnicą i gleby

Praktyki uprawy

Winogrona wykorzystywane do wytwarzania win objętych ChNP „Pico” muszą pochodzić z *vinhas extremes* (działek winorośli z ograniczoną liczbą krzewów na hektar), na których winorośl prowadzi się przy ziemi w formie kielicha lub kordonu.

Winorośl przeznaczona do wytwarzania win objętych ChNP „Pico” musi być uprawiana lub sadzona na niepróchnicznych glebach litowych i litosolach, które leżą na skonsolidowanym podłożu bazaltów lub podobnych skał, zazwyczaj utworzonych przez niedawne lawy. Gleby te, występujące w połączeniu ze skalistymi wychodniami, zawierają niekiedy kamienisty materiał, a na ich powierzchni występuje warstwa zastygłej lawy.

2. Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzałych winogron – tradycyjne praktyki

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Podczas produkcji win objętych ChNP „Pico” należy przestrzegać prawnie dozwolonych tradycyjnych metod i praktyk enologicznych.

3. Wina – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Stosowane moszcze muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

4. Wina musujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wymaga się, aby moszcze stosowane na potrzeby win bazowych, z których powstają wina musujące, miały minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9 %.

5. Wina likierowe – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Moszcze stosowane na potrzeby win likierowych muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 12 %.

6. Wina z przejrzałych winogron – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Moszcze stosowane na potrzeby win z przejrzałych winogron muszą mieć minimalną potencjalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 15 %.

7. Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrzałych winogron – odmiany

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Przy produkcji win, win musujących, win likierowych i win z przejrzałych winogron objętych ChNP „Pico” 85 % całkowitej objętości moszczu musi pochodzić z odmian winorośli Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho i Terrantez do Pico.

Pozostała część całkowitej objętości moszczu może pochodzić z odmian Galego Dourado i Malvasia Fina/Boal.

8. Wina likierowe – okres dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Wina likierowe oznaczone ChNP „Pico” można butelkować dopiero po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 36 miesięcy.

9. Wina z przejrzałych winogron – okres dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Wina z przejrziałych winogron oznaczone ChNP „Pico” można butelkować dopiero po upływie minimalnego okresu dojrzwania wynoszącego 36 miesięcy.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrziałych winogron

70 hektolitrów na hektar

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny ChNP „Pico” obejmuje:

- a) obszary położone na wysokości 100 m lub niżej w gminie Madalena;
- b) obszary położone na wysokości 100 m lub niżej w parafii Santa Luzia, części parafii Prainha i miejscowości Baía de Canas w gminie São Roque;
- c) obszary położone na wysokości 100 m lub niżej w parafii Piedade oraz miejscowości Engrade i Manhenha w gminie Lajes.

7. **Główne odmiany winorośli**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Opis związku lub związków**

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrziałych winogron

Informacje te dotyczą win, win musujących, win likierowych i win z przejrziałych winogron

Czynniki naturalne

Położona w Centralnej Grupie archipelagu Azorów Pico jest drugą co do wielkości wyspą Azorów, a przy tym najbardziej górzystą. Znajduje się na niej najwyższy szczyt Portugalii – góra Pico, o wysokości 2 351 m n.p.m.

Góra Pico, która jest również najwyższym punktem Grzbietu Śród atlantyckiego, nadaje charakter terenowi wyspy, stanowiąc barierę orograficzną, która powoduje różnice w opadach między zboczami. Częściowo wyjaśnia to, dlaczego większość winnic znajduje się po zachodniej stronie wyspy, gdzie opady deszczu są zazwyczaj niższe niż na przykład na północno-wschodnim wybrzeżu.

Według systemu klasyfikacji klimatów Köppena klimat przybrzeżny Pico jest umiarkowanym klimatem typu Csb (średnia temperatura w najzimniejszym miesiącu jest niższa niż 18 °C, ale wyższa niż -3 °C), z deszczowymi zimami i suchymi, chłodnymi latami (średnia temperatura najcieplejszego miesiąca jest niższa niż 22 °C).

Wiatr, spowodowany kolizją atlantyckich mas powietrza, jest ważnym aspektem tamtejszego klimatu ze względu na wilgotność i zasolenie, które powoduje.

Wilgotność względna jest zazwyczaj niższa niż na innych wyspach i waha się od 70 do 80 %. Utrzymuje się ona na niskim poziomie latem, w tym w nocy, ponieważ regulacja ciepła warstw skał lawowych sprawia, że temperatury między nocą a dniem nie ulegają dużym wahaniom. Takie warunki sprzyjają uprawie winorośli.

Jako najmłodsza wyspa Azorów Pico ma słabo rozwinięte płytkie gleby wulkaniczne z dużą ilością gruboziarnistego materiału (kamienistość). Istnieją również obszary składające się z warstw skał lawowych, znanych jako *lajidos*, w których można zaobserwować utrwalone formy wskazujące na wulkanizm wyspy (efuzja, erupcje typu hawajskiego).

Czynnik ludzki

Pierwsze winorośle przywieźli na Pico osadnicy w 1460 r. i szybko rozpowszechniły się one na całej wyspie.

Dzięki swojej mądrości i kreatywności mieszkańcy Pico pokonali przeciwności przyrody, przekształcając nieproduktywny kamień w źródło utrzymania. W szczególności zasadzili winorośl i chronili ją przed silnymi wiatrami i rozpyloną wodą morską, budując ogromną, ustrukturyzowaną sieć murów, która uwydatnia *currais* (działki terenu zamkniętego murem z kamienia bez zaprawy, który zbudowano w dwóch celach: usunięcia nadmiaru kamieni z gleby i zapewnienia ochrony przed wiatrem). W 2004 r. UNESCO uznało tę budowlę architektoniczną za Krajobraz Kulturowy Światowego Dziedzictwa. Obecnie nadal mieszkają tam ludzie, którzy są dumni z przeszłości.

Szczególne właściwości produktu związane z obszarem geograficznym:

Wina, wina musujące, wina likierowe i wina z przejrziałych winogron

Wina, wina likierowe, wina musujące i wina z przejrziałych winogron objęte ChNP „Pico” charakteryzują się głównie mineralnością i słonością. Są to świeże, umiarkowanie alkoholowe wina z bukietem przypominającym owoce, wyraźną kwasowością i nutami mineralnymi.

Związek z obszarem geograficznym:

Obecność gruboziarnistego materiału w glebie na Pico zwiększa absorpcję i odbicie ciepła, co sprzyja dojrzewaniu winogron i ekspresji związków aromatycznych odmian winorośli. Prowadzi to do powstania win, win musujących i win likierowych o charakterystycznym aromacie. Na niektórych obszarach, gdzie występują warstwy utwardzonych skał lawowych (*lajidos*), absorpcja i odbicie ciepła są jeszcze bardziej intensywne. Umożliwia to produkcję winogron o wysokim stopniu dojrzałości, które są wykorzystywane do produkcji win z przejrziałych winogron o owocowym aromacie, w szczególności o aromacie dojrzałych owoców i owoców pestkowych.

Gleby wulkaniczne, w połączeniu z silnym wpływem Atlantyku wynikającym z położenia wyspy, nadają winom, winom musującym, winom likierowym i winom z przejrziałych winogron objętych ChNP „Pico” charakterystyczną mineralność i słoność.

Czynnik ludzki, w ramach którego zachowano tradycje sięgające setek lat wstecz, znajduje odzwierciedlenie w budowie działek (*currais*), która jest niezbędna do ochrony winorośli przed wiatrami atlantyckimi i do stworzenia najlepszego środowiska uprawy. Odgrywa to ważną rolę przy zapewnianiu odpowiednich warunków dojrzewania winogron i pomaga osiągnąć równowagę aromatów w winach, winach musujących, winach likierowych i winach z przejrziałych winogron.

Bardzo ograniczona liczba odmian winorośli, które są najlepiej dostosowane do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, jest decydującym i wyróżniającym czynnikiem dla cech jakościowych win z tego obszaru (win, win musujących, win likierowych i win z przejrziałych winogron) i odzwierciedla zdobywaną latami wiedzę fachową.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wino, wina musujące i wina likierowe objęte ChNP „Pico”

Ramy prawne:

Przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Na etykiecie musi się znaleźć nazwa marki.

Link do specyfikacji produktu

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