C/2024/2366

27.3.2024 г.

Публикация на заявление за изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/2366)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Дата на подаване на заявлението: 19.3.2017 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Данни относно заявителя*

Описание: Актуализиране на данните относно заявителя.

Основания: Данните относно заявителя са остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно целта е да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — данни относно заявителя.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — данни относно заявителя.

2.2. *Данни относно заинтересованите страни*

Описание: Заличаване на данните относно заинтересованите страни.

Основания: Тъй като значението на „заинтересовани страни“ е било изтълкувано неправилно, в това поле по погрешка са били вписани данните относно заявителя. Съответно тази информация се заличава. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно целта е да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — заинтересовани страни.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — заинтересовани страни.

2.3. *Данни относно контролните органи*

Описание: Актуализиране на данните относно контролните органи.

Основания: Данните относно заявителя са остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно целта е да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — данни относно контролните органи.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — данни относно контролните органи.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

2.4. *Информация за компетентните контролни органи*

Описание: Актуализиране на данните относно компетентните контролни органи

Основания: Данните относно заявителя са остарели, поради което се налага тяхното актуализиране. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила, като същевременно целта е да се подобри и изясни предоставената преди това информация.

Точки, изменени в единния документ: „Друга информация“ — данни относно компетентните контролни органи.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Друга информация“ — данни относно компетентните контролни органи.

2.5. *Категория продукт — добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт*

Описание: Добавя се категорията „Вино“.

Основания: Целта на изменението е да се увеличи икономическата стойност на продукт, който вече съществува в района, като той бъде обхванат от ЗНП.

Този тип вино вече се произвежда от производители, които следват традиционните практики в района, и се отличава със своето качество и индивидуалност. С включването му в ЗНП „Pico“ се признават неговото значение и качество, както и добавената стойност за производителите му.

Точки, изменени в единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.6. *Категория продукт — добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт*

Описание: Добавя се категорията „Пенливо вино“.

Основания: Целта на изменението е да се увеличи икономическата стойност на продукт, който вече съществува в района, като той бъде обхванат от ЗНП.

Този тип вино вече се произвежда от производители, които следват традиционните практики в района, и се отличава със своето качество и индивидуалност. С включването му в ЗНП „Pico“ се признават неговото значение и качество, както и добавената стойност за производителите му.

Точки, изменени в единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.7. *Категория продукт — добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт*

Описание: Добавя се категорията „Вино от презряло грозде“.

Основания: Целта на изменението е да се увеличи икономическата стойност на продукт, който вече съществува в района, като той бъде обхванат от ЗНП.

Този тип вино вече се произвежда от производители, които следват традиционните практики в района, и се отличава със своето качество и индивидуалност. С включването му в ЗНП „Pico“ се признават неговото значение и качество, както и добавената стойност за производителите му.

Точки, изменени в единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.8. *Описание на вината — категория „Ликьорно вино“*

Описание: Описанието на ликьорните вина се подобрява и изменя.

Основания: Тъй като беше преценено, че предишното описание на вината е общо и неясно, то следва да бъде изменено, за да се посочат характеристиките на вината със ЗНП „Pico“. Изменението е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила.

Точки, изменени в единния документ: „Описание на вината“ — категория „Ликьорно вино“

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Описание на вината“ — категория „Ликьорно вино“

2.9. *Винопроизводствени практики — максимални добиви*

Описание: Отмяна на изключението.

Основания: За този параметър е установено ясно и обективно изискване, което гарантира еднородност и предвидимост на производствените условия.

Точки, изменени в единния документ: „Винопроизводствени практики“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Винопроизводствени практики“.

2.10. *Винопроизводствени практики — енологични практики — всички категории*

Описание: Включване на ограничение за винопроизводството, приложимо за всички категории продукти: 85 % от общото количество мъст трябва да произхожда от основните сортове грозде, като останалата част може да произхожда от допълнителните сортове.

Основания: Съставянето на ограничен списък на сортовете грозде, които са от съществено значение за гарантиране на автентичността и отличителния характер на вината със ЗНП „Pico“, е довело до определяне на минимален процент от общото количество мъст, която трябва да произхожда от тези основни сортове. Тъй като обаче допълнителните сортове също са сред традиционните сортове, отглеждани в географския район, разрешаването на използването им в ограничена степен не представлява заплаха за отличителния характер на вината със ЗНП „Pico“.

Точки, изменени в единния документ: „Винопроизводствени практики“ — Ограничение, приложимо при винопроизводството.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Винопроизводствени практики“ — Ограничение, приложимо при винопроизводството.

2.11. *Основни сортове грозде — изменение/привеждане в съответствие на списъка на сортовете*

Описание: Привеждане на сортовете грозде в съответствие с новия национален списък. Заличаване на сортовете Fernão-Pires, Generosa, Malvasia и Sercial. Сортове, които са станали допълнителни: Malvasia Fina (Boal) и Galego Dourado.

Основания: Списъкът на сортовете грозде, които могат да се използват за производство на вина в района Pico, следва да се актуализира и да се приведе в съответствие с новата правна уредба, установена с националния списък на сортовете, подходящи за лозарство в Португалия.

Ограничението на сортовете, които могат да се използват, произтича от създаването на ограничен списък на сортовете, които са от съществено значение за гарантиране на автентичността и отличителния характер на вината със ЗНП „Pico“. В резултат на този процес един сорт, който преди това е бил смятан за основен, е прехвърлен към списъка на допълнителните сортове.

Точки, изменени в единния документ: „Основни сортове грозде“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Основни сортове грозде“.

2.12. *Включване на допълнителни сортове грозде*

Описание: Определени са два допълнителни сорта — Malvasia Fina (Boal) и Galego Dourado, които са заличени от списъка на основните сортове.

Основания: Тъй като тези сортове са сред традиционните сортове, отглеждани в географския район, включването им като допълнителни сортове не представлява заплаха за отличителния характер на вината със ЗНП „Pico“.

Точки, изменени в единния документ: Изменението не засяга единния документ.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Допълнителни сортове грозде“.

2.13. *Връзка с географския район — всички категории*

Описание: Описанието на връзката с географския район е подобрено и изменено.

Основания: Тъй като е установено, че предишното описание на връзката с географския район (категория „Вино“) е общо и неясно, а такова описание следва да бъде включено и за новите категории продукти („Пенливо вино“, „Ликьорно вино“ и „Вино от презряло грозде“), съдържанието на тази точка беше преработено и бяха включени всички категории продукти. По този начин съдържанието е по-точно, като е отчетен фактът, че връзката с географския район обхваща всички категории.

Точки, изменени в единния документ: „Връзка с географския район“.

Точки, изменени в продуктовата спецификация: „Връзка с географския район“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Pico

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

4. Пенливо вино

16. Вино от презряло грозде

4. **Описание на виното или вината**

1. Вина

Бели вина:

Вината са с бледожълт до наситеножълт цвят и с аромат, който съчетава цитрусови и морски нотки с нюанси на тропически плодове. Вкусът им притежава подчертана соленост и минералност, изразена киселинност, умерено алкохолно съдържание и свеж послевкус.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

2. Ликьорни вина

Вината са с кехлибарен до кафяв цвят, със златисти отблясъци. Ликьорните вина са плътни и добре структурирани, като те обикновено са сухи или полусухи, макар че могат също да бъдат полусладки или сладки.

Техният букет може да включва нотки на зрели плодове и овощни плодове. В младите вина могат да присъстват цветни или билкови нотки.

Процесът на стареене и дългият престой в бъчвите водят до появата на плодови аромати с нотки на сушени плодове, мед, карамел, подправки и дим.

Вината имат богат вкус — от сух до средно сладък, с осезаема киселинност и соленост. Те са с плодов аромат (на костилкови плодове), като са възможни и нотки на сушени плодове, мед, карамел и подправки.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

3. Пенливи вина

Пенливите бели вина са с бледожълт до наситеножълт цвят, с аромат, който съчетава цитрусови и морски нотки с нюанси на тропически плодове.

В зависимост от реколтата могат да имат тропически аромати. При отпиване те са плодови и минерални, отличават се с осезаем и свеж мус с фини и интензивни мехурчета, със силни морски нотки и изразена киселинност, а послевкусът им е свеж и ободряващ.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	185

4. Вина от презряло грозде

Бели вина:

Те са с плодови аромати (на зрели плодове и костилкови плодове). В зависимост от реколтата могат да бъдат доловени и нотки на стафиди.

Стареенето води до появата на нотки на стафиди и конфитюр с лек превес на пикантния вкус.

При отпиване те са плътни, обемни, плодови и пикантни, с нотки на карамел, билки и сол и със свеж послевкус.

Другите аналитични характеристики са определени в съответното законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	46,6 meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	250

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Основни енологични практики*

1. Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде — управление на лозята и почви

Методи на отглеждане

Гроздето, използвано за производството на вината със ЗНП „Pico“, трябва да произхожда от *vinhas estremes* (лозови парцели с ограничен брой дървета на хектар), където лозите се отглеждат в близост до земята чрез системи с чашовидна или кордонна формировка.

Лозите, предназначени за производството на вината със ЗНП „Pico“, трябва да бъдат отглеждани или засаждани в нехумусни литогенни почви и литосоли, които са разположени върху консолидиран субстрат от базалти или подобни на тях скали, образувани от неотдавна изтекла лава. В някои случаи тези почви се срещат в участъци с оголени скали, съдържат каменист материал и имат слой консолидирана лава на повърхността.

2. Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде — традиционни практики

Ограничение, приложимо при винопроизводството

При производството на вина със ЗНП „Pico“ трябва да се спазват разрешените от закона традиционни енологични методи и практики.

3. Вина — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 10 % об.

4. Пенливи вина — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст за основните вина на пенливите вина да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 9 % об.

5. Ликьорни вина — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст за ликьорните вина да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 12 % об.

6. Вина от презряло грозде — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, приложимо при винопроизводството

Изисква се използваната мъст за вината от презряло грозде да има минимално потенциално естествено алкохолно съдържание 15 % об.

7. Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде — сортове

Ограничение, приложимо при винопроизводството

При производството на вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде със ЗНП „Pico“ 85 % от общото количество мъст трябва да произхожда от сортовете Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho и Terrantez do Pico.

Останалата част от общото количество мъст може да произхожда от сортовете Galego Dourado и Malvasia Fina/Boal.

8. Ликьорни вина — период на стареене

Специфични енологични практики

Ликьорните вина със ЗНП „Pico“ могат да се бутилират само след минимален период на стареене от 36 месеца.

9. Вина от презряло грозде — период на стареене

Специфични енологични практики

Вината от презряло грозде със ЗНП „Pico“ могат да се бутилират само след минимален период на стареене от 36 месеца.

6. *Максимални добиви*

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

70 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗНП „Pico“ включва:

а) райони с надморска височина 100 m или по-малко в община Madalena;

б) райони с надморска височина 100 m или по-малко в енория Santa Luzia, част от енория Prainha и селището Baía de Canas в община São Roque;

в) райони с надморска височина 100 m или по-малко в енорията Piedade и селищата Engrade и Manhenha в община Lajes.

7. **Основен винен сорт или сортове грозде**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Описание на връзката или връзките**

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

Тези данни се отнасят за вината, пенливите вина, ликьорните вина и вината от презряло грозде.

Природни фактори

Остров Пику е разположен в централната група Азорски острови, като той е вторият по големина и с най-силно изразен планински релеф в целия архипелаг. На този остров се намира най-високата планина в Португалия — Пику (*Montanha do Pico*), която достига надморска височина от 2 351 метра.

Планината Пику — която е най-високата точка и на Средноатлантическия хребет — определя релефа на острова, като тя представлява орографска бариера, обуславяща разликите във валежите по нейните склонове. Тази особеност донякъде обяснява защо по-голямата част от лозята са засадени в западната част на острова, където валежите обикновено са по-оскъдни, отколкото например по североизточното крайбрежие.

Според системата за класификация на климата на Кьопен крайбрежният климат на Пику е умерен от тип Csb (средната температура през най-студения месец е по-ниска от 18 °C, но по-висока от – 3 °C), с дъждовни зими и сухи, хладни лета (средната температура през най-топлия месец е по-ниска от 22 °C).

Ветровете, образувани от сблъсъка на атлантическите въздушни маси, са важен аспект на климата поради влажността и солеността, които носят.

Относителната влажност обикновено е по-ниска в сравнение с тази на другите острови, като варира от 70 % до 80 %. Тя остава ниска през лятото (включително през нощта), тъй като вследствие на терморегулиращото въздействие на пластовете вулканични скали не се наблюдават значителни температурни колебания между деня и нощта. Така обособените условия са благоприятни за развитие на лозарството.

Тъй като Пику е най-младият от Азорските острови, той има слабо развити и плитки вулканични почви с високо съдържание на грубозърнест материал (каменливост). Налице са също участъци, които са съставени от пластове вулканични скали, известни като *lajidos*, и в които могат да се наблюдават консолидирани форми, показателни за вулканичността на острова (ефузивни изригвания от хавайски тип).

Човешки фактори

Първите лози са донесени на остров Пику още при неговото заселване през 1460 г., след което бързо са се разпространили.

Благодарение на своите умения и находчивост обитателите на острова са успели да надмогнат неблагоприятните природни условия, като са превърнали неплодоносния камък в източник на препитание. По-конкретно те са засадили лозя и са осигурили тяхната защита от силните ветрове и от пръските морска вода, като са изградили огромна и структурирана мрежа от зидове около т. нар. *currais* (парцели, оградени от сухи каменни зидове, които са били издигнати с две цели — отстраняване на излишните камъни от почвата и осигуряване на защита от вятъра). През 2004 г. този архитектурен ландшафт беше включен в списъка на ЮНЕСКО на световното културно и природно наследство. Днес на това място все още живеят хора, които с гордост гледат назад към миналото си.

Специфични характеристики на продукта, свързани с географския район

Вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде

Основните характеристики на вината, ликьорните вина, пенливите вина и вината от презряло грозде със ЗНП „Pico“ се изразяват в тяхната минералност и соленост. Тези вина са свежи и умерено алкохолни, с плодов букет, ясно изразена киселинност и минерални нотки.

Връзка с географския район

Наличието на грубозърнест материал в почвата на Пику увеличава поглъщането и отразяването на топлината, което благоприятства узряването на гроздето и проявяването на ароматните съединения на сортовете. В резултат на тази особеност произведените вина, пенливи вина и ликьорни вина се отличават с характерни аромати. В районите с пластове консолидирани вулканични скали (*lajidos*) поглъщането и отразяването на топлината протичат още по-интензивно. Гроздето, отглеждано в такива условия, е с висока степен на зрялост и се използва за производството на вина от презряло грозде с плодови аромати — по-специално на зрели плодове и костилкови плодове.

Характерните минералност и соленост на вината, пенливите вина, ликьорните вина, пенливите вина и вината от презряло грозде със ЗНП „Pico“ са обусловени от вулканичните почви в съчетание със силното атлантическо влияние, дължащо се на местоположението на острова.

Човешкият фактор, спомогнал за съхраняването на вековните традиции, се проявява в оформянето на парцелите (*currais*), което е от съществено значение за защитата на лозята от атлантическите ветрове и за създаването на оптимална среда на отглеждане. По този начин се осигуряват подходящи условия за узряването на гроздето и се постига баланс на ароматите на произвежданите вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде.

Ограниченият брой сортове лози, които са най-подходящи за условията на географския район, е решаващ и отличителен фактор за качествените характеристики на вината (вина, пенливи вина, ликьорни вина и вина от презряло грозде) от района и е отражение на натрупания през годините опит.

9. **Съществени допълнителни условия**

Вино, пенливо вино и ликьорно вино със ЗНП „Pico“

Правна рамка:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Оценка на етикетирането преди пускането на пазара.

Търговското наименование трябва да фигурира върху етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

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