C/2024/2366

27.3.2024

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/2366)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady ([1]) (EU) č. 1308/2013 do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Datum podání žádosti: 19. března 2017

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. *Informace o žadateli*

Popis: Aktualizace informací o žadateli.

Důvody: Informace o žadateli jsou zastaralé, a proto je třeba je aktualizovat. Tato změna je nezbytná pro uvedení jednotného dokumentu a specifikace produktu do souladu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Ostatní informace“ – údaje o žadateli.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Ostatní informace“ – údaje o žadateli.

2.2. *Informace o zúčastněných stranách*

Popis: Odstranění informací o zúčastněných stranách.

Důvody: Jelikož byl význam pojmu „zúčastněné strany“ vykládán nesprávně, byly údaje žadatele do tohoto pole vloženy omylem. Tyto informace byly proto odstraněny. Tato změna je nezbytná pro uvedení jednotného dokumentu a specifikace produktu do souladu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Ostatní informace“ – zúčastněné strany.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Ostatní informace“ – zúčastněné strany.

2.3. *Údaje o kontrolních subjektech*

Popis: Aktualizace informací o kontrolních subjektech.

Důvody: Informace o žadateli jsou zastaralé, a proto je třeba je aktualizovat. Tato změna je nezbytná pro uvedení jednotného dokumentu a specifikace produktu do souladu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Ostatní informace“ – údaje o kontrolních subjektech.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Ostatní informace“ – informace o kontrolních subjektech.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Informace o příslušných kontrolních orgánech*

Popis: Aktualizace informací o příslušných kontrolních orgánech.

Důvody: Informace o žadateli jsou zastaralé, a proto je třeba je aktualizovat. Tato změna je nezbytná pro uvedení jednotného dokumentu a specifikace produktu do souladu s platnými pravidly a zároveň má za cíl zlepšit a objasnit dříve poskytnuté informace.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Ostatní informace“ – údaje o příslušných kontrolních orgánech.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Ostatní informace“ – informace o příslušných kontrolních orgánech.

2.5. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie produktů z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie „víno“.

Důvody: Tato změna slouží ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, tím, že bude uznán v rámci CHOP.

Tento druh vína již výrobci vyrábějí v souladu s tradičními postupy v regionu a vyznačuje se kvalitou a jedinečností. Jeho zahrnutí do CHOP „Pico“ je tedy uznáním jeho významu, kvality a přidané hodnoty pro výrobce.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Kategorie produktů z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Kategorie produktů z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.6. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie produktů z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie „šumivé víno“.

Důvody: Tato změna slouží ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, tím, že bude uznán v rámci CHOP.

Tento druh vína již výrobci vyrábějí v souladu s tradičními postupy v regionu a vyznačuje se kvalitou a jedinečností. Jeho zahrnutí do CHOP „Pico“ je tedy uznáním jeho významu, kvality a přidané hodnoty pro výrobce.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Kategorie produktů z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Kategorie produktů z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.7. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie produktů z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie „víno z přezrálých hroznů“.

Důvody: Tato změna slouží ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, tím, že bude uznán v rámci CHOP.

Tento druh vína již výrobci vyrábějí v souladu s tradičními postupy v regionu a vyznačuje se kvalitou a jedinečností. Jeho zahrnutí do CHOP „Pico“ je tedy uznáním jeho významu, kvality a přidané hodnoty pro výrobce.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Kategorie produktů z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Kategorie produktů z révy vinné“, „Popis vín“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.8. *Popis vín – kategorie „likérové víno“*

Popis: Popis likérových vín byl vylepšen a pozměněn.

Důvody: Vzhledem k tomu, že předchozí popis vín byl považován za obecný a neurčitý, měl by být změněn tak, aby stanovil vlastnosti spojené s víny s CHOP „Pico“. Tato změna je nezbytná pro uvedení jednotného dokumentu a specifikace produktu do souladu s platnými pravidly.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Popis vín“ – kategorie „likérová vína“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Popis vín“ – kategorie „likérová vína“.

2.9. *Postupy vinifikace – maximální výnos*

Popis: Zrušení výjimky.

Důvody: Pro tento parametr byl stanoven jasný a objektivní požadavek, který zaručuje jednotnost a předvídatelnost výrobních podmínek.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Postupy vinifikace“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Postupy vinifikace“.

2.10. *Postupy vinifikace – enologické postupy – všechny kategorie*

Popis: Zařazení omezení týkajícího se výroby, které se vztahuje na všechny kategorie produktů: 85 % celkového objemu moštu musí pocházet z hlavních moštových odrůd, zatímco zbytek může pocházet z vedlejších odrůd.

Důvody: Zavedení omezeného seznamu moštových odrůd, které jsou zásadní pro zaručení pravosti a charakteristických vlastností vín s CHOP „Pico“, vedlo ke stanovení minimálního procentního podílu na celkovém objemu moštu, který musí pocházet z těchto hlavních moštových odrůd. Vzhledem k tomu, že vedlejší odrůdy patří rovněž mezi tradiční odrůdy pěstované v dané zeměpisné oblasti, jejich omezené používání neoslabuje charakteristické vlastnosti vín s CHOP „Pico“.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Enologické postupy“ – Omezení, pokud jde o výrobu.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Enologické postupy“ – Omezení, pokud jde o výrobu.

2.11. *Hlavní moštové odrůdy – úprava/sladění seznamu odrůd*

Popis: Sladění moštových odrůd s novým vnitrostátním seznamem. Odstranění odrůd Fernão-Pires, Generosa, Malvasia a Sercial. Odrůdy, které se staly vedlejšími odrůdami: Malvasia Fina (Boal) a Galego Dourado.

Důvody: Seznam moštových odrůd, které mohou být použity k produkci vína v oblasti Pico, by měl být aktualizován a uveden do souladu s novým právním rámcem, který tvoří vnitrostátní seznam odrůd vhodných k pěstování vína v Portugalsku.

Omezení odrůd, které mohou být použity, vyplývá ze zavedení omezeného seznamu odrůd, které jsou nezbytné pro zaručení pravosti a charakteristických vlastností vín s CHOP „Pico“. Tento proces také vedl k tomu, že jedna odrůda, která byla dříve považována za hlavní odrůdu, byla přesunuta na seznam vedlejších odrůd.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Hlavní moštové odrůdy“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Hlavní moštové odrůdy“.

2.12. *Zařazení vedlejších moštových odrůd*

Popis: Byly stanoveny dvě vedlejší odrůdy, a to Malvasia Fina (Boal) a Galego Dourado, které byly odstraněny ze seznamu hlavních odrůd.

Důvody: Vzhledem k tomu, že tyto odrůdy patří mezi tradiční odrůdy pěstované v dané zeměpisné oblasti, jejich zařazení na seznam vedlejších odrůd neoslabuje charakteristické vlastnosti vín s CHOP „Pico“.

Body změněné v jednotném dokumentu: Změna nemá vliv na jednotný dokument.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Vedlejší moštové odrůdy“.

2.13. *Souvislost se zeměpisnou oblastí – všechny kategorie*

Popis: Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl vylepšen a změněn.

Důvody: Vzhledem k tomu, že předchozí popis souvislosti se zeměpisnou oblastí (kategorie: „víno“) byl považován za obecný a neurčitý a že souvislost by měla být popsána i u nových kategorií produktů („šumivé víno“, „likérové víno“ a „víno z přezrálých hroznů“), byl obsah tohoto bodu revidován a byly do něj zahrnuty všechny kategorie produktů. Obsah byl tak zpřesněn, přičemž se zohlednila skutečnost, že souvislost se zeměpisnou oblastí zahrnuje všechny kategorie.

Body změněné v jednotném dokumentu: „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

Body změněné ve specifikaci produktu: „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Pico

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

16. Víno z přezrálých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

1. Vína

Bílá vína:

Vína jsou světle až intenzivně žluté barvy s vůní, která kombinuje citrusové a mořské tóny s nádechem tropického ovoce. Na patře mají výraznou slanost a minerálnost, výraznější kyselinu, jsou středně alkoholická a zanechávají svěží dochuť.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	46,6 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

2. Likérová vína

Vína jsou jantarové až hnědé barvy, se zlatými odlesky. Plná a dobře strukturovaná likérová vína jsou obvykle suchá nebo středně suchá – mohou však být i středně sladká nebo sladká.

Jejich buket může zahrnovat tóny zralého a stromového ovoce. V mladých vínech mohou být přítomny květinové nebo bylinné tóny.

Ovocná aromata s tóny sušeného ovoce, medu, karamelu, koření a kouře se rozvíjejí vlivem stáření a dlouhé doby zrání v sudu.

Mají bohatou chuť, suchou až polosladkou, se zřetelnou kyselostí a slaností. Jsou to ovocná vína (peckové ovoce), která mohou mít také tóny sušeného ovoce, medu, karamelu a koření.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	46,6 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

3. Šumivá vína

Šumivá bílá vína jsou světle až intenzivně žluté barvy s vůní, která kombinuje citrusové a mořské tóny s nádechem tropického ovoce.

V některých letech mohou vykazovat aromata tropického ovoce. V ústech je cítit zřetelná svěží pěna s jemnými a intenzivními bublinkami. Vína mají ovocnou a minerální chuť se silnými mořskými tóny a výraznou kyselostí a zanechávají svěží a povzbuzující dochuť.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	46,6 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	185

4. Vína z přezrálých hroznů

Bílá vína:

Jedná se o vína s ovocnou vůní zralého ovoce a peckovin. V některých letech mohou vykazovat tóny rozinek.

Se zráním se vytvářejí tóny po rozinkách a džemu, mírně vynikají tóny koření.

V ústech je patrná jejich hustá struktura a objemnost, vyznačují se ovocnou a kořeněnou chutí s tóny karamelu, aromatických bylin a soli a dále svěžím závěrem.

Ostatní analytické charakteristické vlastnosti jsou stanoveny příslušnými právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	46,6 miliekvivalentu na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

5. **Postupy vinifikace**

a. *Základní enologické postupy*

1. Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů – obhospodařování vinic a půdy

Pěstební postupy

Hrozny použité k výrobě vín s CHOP „Pico“ musí pocházet z *vinhas estremes* (vinice s omezeným počtem stromů na hektar), kde je réva vedena tak, aby rostla blízko u země s využitím vedení Gobelet nebo kordonovým řezem.

Réva určená k výrobě vín s CHOP „Pico“ musí růst nebo být vysazena v nevlhkých litozemích a litosolech ležících na zpevněném podloží z čediče nebo podobných hornin vytvořených lávami z nedávné doby. Tyto půdy se vyskytují ve spojení se skalnatými výběžky, někdy obsahují kamenitý materiál a na povrchu mají zpevněnou lávovou vrstvu.

2. Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů – tradiční postupy

Omezení, pokud jde o výrobu

Při výrobě vín s CHOP „Pico“ musí být dodrženy zákonem povolené tradiční enologické metody a postupy.

3. Vína – přirozený obsah alkoholu v procentech objemových

Omezení, pokud jde o výrobu

Použité mošty musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu 10 % objemových.

4. Šumivá vína – přirozený obsah alkoholu v procentech objemových

Omezení, pokud jde o výrobu

Mošty používané na základní vína šumivých vín musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu 9 % objemových.

5. Likérová vína – přirozený obsah alkoholu v procentech objemových

Omezení, pokud jde o výrobu

Mošty používané na likérová vína musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu 12 % objemových.

6. Vína z přezrálých hroznů – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Omezení, pokud jde o výrobu

Mošty používané na vína z přezrálých hroznů musí mít minimální potenciální přirozený obsah alkoholu 15 % objemových.

7. Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů – odrůdy

Omezení, pokud jde o výrobu

Při výrobě vín, šumivých vín, likérových vín a vín z přezrálých hroznů s CHOP „Pico“ musí 85 % celkového objemu moštu pocházet z odrůd Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho a Terrantez do Pico.

Zbytek celkového objemu moštu může pocházet z odrůd Galego Dourado a Malvasia Fina/Boal.

8. Likérová vína – doba zrání

Zvláštní enologický postup

Likérová vína s CHOP „Pico“ mohou být plněna do lahví pouze po uplynutí minimální doby zrání 36 měsíců.

9. Vína z přezrálých hroznů – doba zrání

Zvláštní enologický postup

Vína z přezrálých hroznů s CHOP „Pico“ mohou být plněna do lahví pouze po uplynutí minimální doby zrání 36 měsíců

b. *Maximální výnosy*

Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů

70 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast CHOP „Pico“ zahrnuje:

a) oblasti s nadmořskou výškou do 100 m v obci Madalena;

b) oblasti s nadmořskou výškou do 100 m ve farnosti Santa Luzia, části farnosti Prainha a v lokalitě Baía de Canas v obci São Roque;

c) oblasti s nadmořskou výškou do 100 m ve farnosti Piedade a v lokalitách Engrade a Manhenha v obci Lajes.

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Popis souvislostí**

Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů

Tyto informace se vztahují na vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů.

Přírodní faktory

Ostrov Pico se nachází v centrální skupině souostroví Azory a je druhým největším z Azorských ostrovů a současně nejhornatějším z nich. Nachází se zde nejvyšší vrchol Portugalska, hora Pico, která se tyčí do výšky 2 351 metrů.

Hora Pico, která je současně nejvyšším bodem Středoatlantského hřbetu, dává charakteristický ráz reliéfu ostrova a představuje orografickou bariéru, která zapříčiňuje rozdíly v úhrnu srážek na jednotlivých svazích. To částečně vysvětluje, proč je většina vinic vysazena na západní straně ostrova, kde jsou srážky obecně nižší než například na severovýchodním pobřeží.

Podle Köppenova systému klasifikace podnebí je pobřežní klima ostrova Pico mírné, typu Csb (průměrná teplota v nejchladnějším měsíci je nižší než 18 °C, ale vyšší než −3 °C), pro něž jsou příznačné deštivé zimy a suchá, chladná léta (průměrná teplota v nejteplejším měsíci je nižší než 22 °C).

Vítr, který je způsoben srážkou vzduchových hmot proudících od Atlantiku, je vzhledem k vlhkosti a slanosti, kterou přináší, důležitým aspektem klimatu.

Relativní vlhkost vzduchu je obecně nižší než na ostatních ostrovech a pohybuje se mezi 70 a 80 %. V létě zůstává nízká, a to i v noci, neboť díky tepelně regulačnímu účinku vrstev lávových hornin se teploty ve dne a v noci příliš nemění. To představuje příznivé podmínky pro pěstování vína.

Jelikož se jedná o nejmladší ostrov Azor, jeho půdy jsou málo vyvinuté mělké sopečné půdy s velkým množstvím hrubého materiálu (kamenitost). Nacházejí se zde také oblasti tvořené vrstvami lávových hornin známé jako *lajidos*, v nichž lze pozorovat zpevněné materiály svědčící o sopečné činnosti ostrova (výlevné erupce havajského typu).

Lidské faktory

První vinná réva byla na ostrov Pico přivezena po jeho osídlení v roce 1460 a rychle se rozšířila po celém ostrově.

Obyvatelé ostrova Pico dokázali díky své moudrosti a tvořivosti zvítězit navzdory nepříznivým přírodním podmínkám a přeměnit neúrodný kámen na zdroj obživy. Konkrétně vysazovali vinice a chránili je před silnými větry a aerosoly mořské vody tím, že vybudovali širokou strukturovanou síť zdí, která dává vyniknout *currais* (pozemkům ohraničeným suchými zídkami, které byly postaveny ke dvěma účelům: k odstranění přebytečných kamenů z půdy a k ochraně před větrem). V roce 2004 UNESCO uznalo toto architektonické dílo za kulturní krajinu světového dědictví. Dnes je toto místo stále domovem lidí, kteří jsou na svou minulost hrdí.

Specifické vlastnosti produktu spojené s danou zeměpisnou oblastí:

Vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů

Mezi hlavní charakteristické znaky vín, likérových vín, šumivých vín a vín z přezrálých hroznů s CHOP „Pico“ patří minerálnost a slanost. Jedná se o svěží, středně alkoholická vína s buketem připomínajícím ovoce, výraznou kyselostí a minerálními tóny.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Přítomnost hrubého materiálu v půdě na ostrově Pico zvyšuje absorpci a odraz tepla, což podporuje zrání hroznů a projevení aromatických látek moštových odrůd. Výsledkem jsou vína, šumivá vína a likérová vína s charakteristickou vůní. V některých oblastech, kde se nacházejí vrstvy zpevněné lávové horniny *(lajidos)*, je absorpce a odraz tepla ještě intenzivnější. To umožňuje produkci hroznů s vysokým stupněm zralosti, z nichž se vyrábějí vína z přezrálých hroznů s ovocnou vůní, zvláště po zralém ovoci a peckovinách.

Vulkanické půdy spolu se silným vlivem Atlantiku daným polohou ostrova dodávají vínům, šumivým vínům, likérovým vínům a vínům z přezrálých hroznů s CHOP „Pico“ charakteristickou minerálnost a slanost.

Díky zachování tradic trvajících stovky let se lidský faktor odráží v konstrukci pozemků (*currais*), která je nezbytná pro ochranu vinic před atlantickými větry a vytvoření nejlepšího prostředí pro růst. To hraje důležitou roli při zajišťování správných podmínek pro zrání hroznů a pomáhá u vyráběných vín, šumivých vín, likérových vín a vín z přezrálých hroznů dosahovat vyváženého poměru aromat.

Velmi omezený počet odrůd révy, které jsou nejvhodnější pro podmínky zeměpisné oblasti, je rozhodujícím a rozlišujícím faktorem pro kvalitativní vlastnosti vín oblasti (vína, šumivá vína, likérová vína a vína z přezrálých hroznů) a odráží odborné znalosti získané v průběhu let.

9. **Další základní podmínky**

Víno, šumivé víno a likérové víno s CHOP „Pico“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Druh dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování.

Popis podmínek:

Posouzení označení před uvedením na trh

Na etiketě musí být uvedena obchodní značka.

Odkaz na specifikaci produktu

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