C/2024/2366

27.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/2366)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Pico«

PDO-PT-A1445-AM01

Ansøgningsdato: 19.3.2017

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Oplysninger om ansøgeren*

Beskrivelse: Ajourføring af oplysningerne om ansøgeren.

Begrundelse: Oplysningerne om ansøgeren er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Andre oplysninger« — »Oplysninger om ansøgeren«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Andre oplysninger« — »Oplysninger om ansøgeren«.

2.2. *Oplysninger om interessenterne*

Beskrivelse: Oplysninger om interessenterne er blevet slettet.

Begrundelse: Eftersom betydningen af »interessenter« blev fortolket forkert, var oplysningerne om ansøgeren fejlagtigt blevet medtaget i dette felt. Derfor er disse oplysninger blevet slettet. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Andre oplysninger« — »Interessenter«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Andre oplysninger« — »Interessenter«.

2.3. *Oplysninger om kontrolorganerne*

Beskrivelse: Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganerne.

Begrundelse: Oplysningerne om kontrolorganerne er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Andre oplysninger« — »Oplysninger om kontrolorganerne«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Andre oplysninger« — »Oplysninger om kontrolorganerne«.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder*

Beskrivelse: Ajourføring af oplysningerne om de kompetente tilsynsmyndigheder.

Begrundelse: Oplysningerne om de kompetente tilsynsmyndigheder er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler og tager samtidig sigte på at forbedre og præcisere de tidligere oplysninger.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Andre oplysninger« — »Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Andre oplysninger« — »Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder«.

2.5. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Kategorien »vin« er blevet tilføjet.

Begrundelse: Denne ændring tager sigte på at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne vintype fremstilles allerede af producenterne i henhold til regionens traditionelle metoder og er kendt for sin kvalitet og sit særpræg. Ved at medtage den under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« anerkender man således dens betydning og kvalitet samt merværdien for dens producenter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

2.6. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Kategorien »mousserende vin« er blevet tilføjet.

Begrundelse: Denne ændring tager sigte på at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne vintype fremstilles allerede af producenterne i henhold til regionens traditionelle metoder og er kendt for sin kvalitet og sit særpræg. Ved at medtage den under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« anerkender man således dens betydning og kvalitet samt merværdien for dens producenter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

2.7. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Kategorien »vin af overmodne druer« er blevet tilføjet.

Begrundelse: Denne ændring tager sigte på at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne vintype fremstilles allerede af producenterne i henhold til regionens traditionelle metoder og er kendt for sin kvalitet og sit særpræg. Ved at medtage den under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« anerkender man således dens betydning og kvalitet samt merværdien for dens producenter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

2.8. *Beskrivelse af vinen/vinene — kategorien »hedvin«*

Beskrivelse: Beskrivelsen af hedvinene er blevet forbedret og ændret.

Begrundelse: Da den tidligere beskrivelse af vinene blev anset for at være generel og vag, er det nødvendigt at ændre den, så den medtager kendetegnene ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«. Denne ændring er nødvendig for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Beskrivelse af vinen/vinene« — kategorien »hedvin«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Beskrivelse af vinen/vinene« — kategorien »hedvin«.

2.9. *Vinfremstillingsmetoder — maksimale udbytter*

Beskrivelse: Undtagelsen udgår.

Begrundelse: Der er fastlagt et klart og objektivt krav for denne parameter, hvilket sikrer ensartethed og forudsigelighed i produktionsbetingelserne.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Vinfremstillingsmetoder«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Vinfremstillingsmetoder«.

2.10. *Vinfremstillingsmetoder — ønologiske fremgangsmåder — alle kategorier*

Beskrivelse: Medtagelse af en restriktion vedrørende vinfremstillingen, som gælder for alle produktkategorier: 85 % af den samlede mængde most skal stamme fra de primære druesorter, mens resten kan stamme fra sekundære druesorter.

Begrundelse: Udarbejdelsen af en begrænset liste over druesorter, som er vigtige for at sikre autenticiteten og særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«, har ført til fastsættelsen af en minimumsprocentdel for den samlede mængde most, der skal stamme fra disse primære sorter. Eftersom de sekundære sorter imidlertid også hører til de traditionelle sorter, der dyrkes i det geografiske område, går tilladelsen til at anvende dem i begrænset omfang ikke ud over særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Vinfremstillingsmetoder« — »Restriktion vedrørende vinfremstillingen«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Vinfremstillingsmetoder« — »Restriktion vedrørende vinfremstillingen«.

2.11. *Primære druesorter — ændring/tilpasning af listen over sorter*

Beskrivelse: Druesorterne tilpasses til den nye nationale liste. Sorterne Fernão-Pires, Generosa, Malvasia og Sercial udgår. Sorter, som er blevet sekundære sorter: Malvasia Fina (Boal) og Galego Dourado.

Begrundelse: Listen over druesorter, der kan anvendes til at fremstille vin i regionen Pico, skal opdateres og bringes i overensstemmelse med det nye retsgrundlag, som den nationale liste over sorter, der er egnede til vinfremstilling i Portugal, udgør.

Restriktionen for de sorter, der kan anvendes, skyldes etableringen af en begrænset liste over sorter, som er vigtige for at sikre autenticiteten og særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«. Denne proces har også resulteret i, at en sort, der tidligere blev betragtet som en primær druesort, er blevet flyttet til listen over sekundære druesorter.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Primære druesorter«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Primære druesorter«.

2.12. *Medtagelse af sekundære druesorter*

Beskrivelse: Der er medtaget to sekundære druesorter, nemlig Malvasia Fina (Boal) og Galego Dourado, som er blevet flyttet fra listen over primære druesorter.

Begrundelse: Eftersom disse sorter hører til de traditionelle sorter, der dyrkes i det geografiske område, går deres medtagelse som sekundære druesorter ikke ud over særpræget ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: Enhedsdokumentet berøres ikke.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Sekundære druesorter«.

2.13. *Tilknytning til det geografiske område — alle kategorier*

Beskrivelse: Beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område er blevet forbedret og ændret.

Begrundelse: Eftersom den tidligere beskrivelse af tilknytningen til det geografiske område (kategorien »vin«) blev anset for at være generel og vag, og eftersom tilknytningen også skal beskrives for de nye produktkategorier (»mousserende vin«, »hedvin« og »vin af overmodne druer«), er indholdet i dette punkt blevet ændret, og alle produktkategorier er blevet medtaget. Indholdet er således gjort mere præcist, og der er taget hensyn til, at tilknytningen til det geografiske område dækker alle kategorier.

Ændrede punkter i enhedsdokumentet: »Tilknytning til det geografiske område«.

Ændrede punkter i produktspecifikationen: »Tilknytning til det geografiske område«.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Pico

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vin

Hvidvine:

Vinene har en lysegul til kraftig gul farve og en aroma, der kombinerer citrusnoter og marine noter med et strejf af tropisk frugt. I munden har de en markant saltsmag og mineralitet, et udtalt syreindhold, et moderat alkoholindhold og en frisk eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

2. Hedvin

Vinene er ravfarvede til brune med gyldne reflekser. Hedvinene er fyldige og velstrukturerede, og de er som regel tørre eller halvtørre, men kan også være halvsøde eller søde.

Deres bouquet kan omfatte noter af moden frugt og træfrugter. De unge vine kan have blomster- eller urteagtige noter.

Med alderen og efter en lang periode på fad udvikles der frugtagtige aromaer med noter af tørret frugt, honning, karamel, krydderier og røg.

De har en rig smag, der går fra tør til halvsød, samt et udtalt syreindhold og saltindhold. Det er frugtagtige vine (stenfrugter), som også kan have noter af tørret frugt, honning, karamel og krydderier.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

3. Mousserende vine

De mousserende hvidvine har en lysegul til kraftig gul farve og en aroma, der kombinerer citrusnoter og marine noter med et strejf af tropisk frugt.

Nogle år kan de have tropiske aromaer. I munden har de et udtalt, friskt skum med fine og intense bobler. De er frugtagtige og mineralske med stærke marine noter og et udtalt syreindhold, og de har en frisk og forfriskende eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	185

4. Vin af overmodne druer

Hvidvine:

Vinene har frugtagtige aromaer af moden frugt og stenfrugter. Nogle år har de noter af rosiner.

Lagringen giver dem noter af rosiner og marmelade, og de krydrede noter træder en smule i forgrunden.

I munden er de koncentrerede, fyldige, frugtagtige og krydrede, og de har noter af karamel, aromatiske urter og salt samt en frisk eftersmag.

De øvrige analytiske kendetegn svarer til dem, der er fastsat i den relevante lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	46,6 meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	250

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer — forvaltning af vindyrkningsarealerne og jordbunden

Dyrkningsmetoder

Druer, der anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«, skal stamme fra *vinhas estremes* (vindyrkningsparceller med et begrænset antal træer pr. hektar), hvor vinstokkene beskæres, så de vokser tæt på jorden, ved hjælp af gobelet- eller cordonsystemer.

Vinstokke beregnet til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« skal vokse på eller være plantet på ikke-humøs lithisk jord og lithosoler, som ligger på en konsolideret undergrund af basalt eller lignende klipper, der er dannet af nyere lavastrømme. Denne jordbund forekommer i forbindelse med klippefremspring. Den indeholder undertiden stenet materiale og har et lag af konsolideret lava på overfladen.

2. Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer — traditionelle metoder

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

De traditionelle ønologiske metoder og fremgangsmåder, der er tilladt i lovgivningen, skal følges ved fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«.

3. Vine — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 10 %.

4. Mousserende vine — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most til basisvinene til de mousserende vine skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 9 %.

5. Hedvine — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most til hedvinene skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 12 %.

6. Vine af overmodne druer — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Den anvendte most til vine af overmodne druer skal have et minimalt potentielt naturligt alkoholindhold i volumen på 15 %.

7. Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer — druesorter

Restriktion vedrørende vinfremstillingen

Ved fremstillingen af vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« skal 85 % af den samlede mængde most stamme fra druesorterne Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho og Terrantez do Pico.

Resten af den samlede mængde most kan stamme fra sorterne Galego Dourado og Malvasia Fina/Boal.

8. Hedvine — lagringsperiode

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hedvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« må først aftappes efter en minimal lagringsperiode på 36 måneder.

9. Vine af overmodne druer — lagringsperiode

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« må først aftappes efter en minimal lagringsperiode på 36 måneder.

b. *Maksimale udbytter*

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

70 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« omfatter:

a) områder med en højde på maksimalt 100 m over havets overflade i kommunen Madalena

b) områder med en højde på maksimalt 100 m over havets overflade i sognet Santa Luzia, dele af sognet Prainha og lokaliteten Baía de Canas i kommunen São Roque

c) områder med en højde på maksimalt 100 m over havets overflade i sognet Piedade og lokaliteterne Engrade og Manhenha i kommunen Lajes.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Arinto dos Açores — Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina — Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

Disse oplysninger gælder for vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer.

Naturlige faktorer

Pico, der ligger i Azorernes centrale øgruppe, er den næststørste af Azorernes øer og den mest bjergrige. På øen ligger Portugals højeste bjergtinde, bjerget Pico, som når op i en højde på 2 351 meter.

Bjerget Pico, som også er det højeste punkt på Den Midtatlantiske Ryg, kendetegner øens terræn og udgør en orografisk barriere, der giver forskelle i nedbørsmængderne på skråningerne. Dette er en del af forklaringen på, at de fleste vindyrkningsarealer er plantet på den vestlige side af øen, hvor nedbørsmængden generelt er lavere end f.eks. på nordøstkysten.

Ifølge Köppens klimaklassifikationssystem er kystklimaet på Pico et tempereret klima af typen Csb (gennemsnitstemperaturen i den koldeste måned er lavere end 18 °C, men højere end -3 °C) med regnfulde vintre og tørre, kølige somre (gennemsnitstemperaturen i den varmeste måned er under 22 °C).

Vinden, der skyldes sammenstødet mellem luftmasser fra Atlanterhavet, er et vigtigt aspekt af klimaet på grund af den luftfugtighed og saltholdighed, den medfører.

Den relative luftfugtighed er generelt lavere end på de andre øer og ligger på mellem 70 % og 80 %. Den forbliver lav om sommeren, også om natten, da lagene af lavaklippers varmeregulerende virkning betyder, at temperaturerne ikke svinger så meget mellem nat og dag. Disse betingelser er gunstige for vindyrkning.

Som Azorernes yngste ø består jordbunden af dårligt udviklet, tynd vulkansk jord med en stor mængde groft materiale (stenet jord). Der er også områder, som består af lag af lavaklipper, kendt som *lajidos*, hvor man kan se konsoliderede former for tegn på øens vulkanske oprindelse (kraftige udbrud ligesom på Hawaii).

Menneskelige faktorer

De første vinstokke blev bragt til Pico ved bosættelsen i 1460 og blev hurtigt udbredt på øen.

Ved hjælp af deres knowhow og kreativitet lykkedes det indbyggerne på Pico at overvinde naturens modgang og gøre uproduktive sten til deres levebrød. De plantede navnlig vindyrkningsarealer og beskyttede dem mod de stærke vinde og havsprøjt ved at bygge et meget stort, struktureret netværk af mure omkring de såkaldte *currais* (parceller omgivet af stenmure, der er bygget med to formål for øje, nemlig at fjerne overskydende sten fra jorden og at give beskyttelse mod vinden). I 2004 anerkendte UNESCO dette arkitektoniske arbejde som et kulturarvslandskab. I dag bor der stadig personer på stedet, som ser tilbage på deres fortid med stolthed.

Særlige produktkendetegn, som kan tilskrives det geografiske område:

Vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer

Et af de vigtigste særlige kendetegn ved vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« er deres mineralitet og saltsmag. Det er friske vine med et moderat alkoholindhold, en bouquet, der leder tankerne hen på frugt, et udtalt syreindhold og mineralske noter.

Tilknytning til det geografiske område:

Det grove materiale, som Picos jordbund indeholder, øger varmeabsorptionen og -refleksionen, hvilket fremmer druernes modning og lader druesorternes aromatiske forbindelser komme til udtryk. Dette giver vine, mousserende vine og hedvine med særlige aromaer. I nogle områder, hvor der er lag af konsoliderede lavaklipper (*lajidos*), er varmeabsorptionen og -refleksionen endnu større. Dette gør det muligt at producere druer med en høj modningsgrad, som anvendes til at fremstille vine af overmodne druer med frugtagtige aromaer, navnlig aromaer af moden frugt og stenfrugter.

Den vulkanske jord giver sammen med den kraftige påvirkning fra Atlanterhavet som følge af øens beliggenhed vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico« deres karakteristiske mineralitet og saltsmag.

Den menneskelige faktor, hvor man har bevaret traditionerne i flere hundrede år, kommer til udtryk i opførelsen af parceller (*currais*), som er afgørende for at beskytte vinstokkene mod vinden fra Atlanterhavet og for at skabe det bedste vækstmiljø. Dette spiller en vigtig rolle, når det gælder om at sikre de rette betingelser for druernes modning, og det bidrager til at skabe balance i aromaerne i de fremstillede vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer.

Det meget begrænsede antal druesorter, der er mest velegnede til forholdene i det geografiske område, er en afgørende og karakteristisk faktor for kvalitetsegenskaberne ved områdets vine (vine, mousserende vine, hedvine og vine af overmodne druer) og et udtryk for den ekspertise, der er opbygget gennem årene.

9. **Andre vigtige betingelser**

Vin, mousserende vin og hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pico«

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning.

Beskrivelse af betingelsen:

Vurdering af mærkningen inden markedsføring.

Mærkenavnet skal være angivet i mærkningen.

Link til produktspecifikationen

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