C/2024/2366

27.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/2366)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Datum der Antragstellung: 19.3.2017

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. *Angaben zum Antragsteller*

Beschreibung: Aktualisierung der Angaben zum Antragsteller.

Begründung: Die Informationen zum Antragsteller sind veraltet und müssen daher aktualisiert werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben“ – Angaben zum Antragsteller.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Sonstige Angaben“ – Angaben zum Antragsteller.

2.2. *Angaben zu den interessierten Kreisen*

Beschreibung: Streichung der Angaben zu den interessierten Kreisen.

Begründung: Da der Begriff „interessierte Kreise“ falsch interpretiert wurde, wurden irrtümlich die Angaben des Antragstellers in dieses Feld eingetragen. Diese Angabe wurde daher gestrichen. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben“ – interessierte Kreise.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Sonstige Angaben“ – interessierte Kreise.

2.3. *Angaben zu den Kontrollstellen*

Beschreibung: Aktualisierung der Angaben zu den Kontrollstellen.

Begründung: Die Informationen sind veraltet und müssen daher aktualisiert werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den Kontrollstellen.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den Kontrollstellen.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

2.4. *Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden*

Beschreibung: Aktualisierung der Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden.

Begründung: Die Informationen sind veraltet und müssen daher aktualisiert werden. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen, und dient gleichzeitig der Verbesserung und Klarstellung der zuvor bereitgestellten Informationen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Sonstige Angaben" – Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Sonstige Angaben" – Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden.

2.5. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Wein" wurde hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung dient der Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines bereits in der Region existierenden Erzeugnisses durch seine Anerkennung im Rahmen der g. U.

Diese Weinart wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch ihre Qualität und Besonderheit aus. Mit der Aufnahme in die g. U. „Pico" werden also ihre Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert für ihre Erzeuger anerkannt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Wesentliche önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Wesentliche önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

2.6. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Schaumwein" wurde hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung dient der Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines bereits in der Region existierenden Erzeugnisses durch seine Anerkennung im Rahmen der g. U.

Diese Weinart wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch ihre Qualität und Besonderheit aus. Mit der Aufnahme in die g. U. „Pico" werden also ihre Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert für ihre Erzeuger anerkannt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Wesentliche önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Wesentliche önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

2.7. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Wein aus überreifen Trauben" wurde hinzugefügt.

Begründung: Diese Änderung dient der Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines bereits in der Region existierenden Erzeugnisses durch seine Anerkennung im Rahmen der g. U.

Diese Weinart wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch ihre Qualität und Besonderheit aus. Mit der Aufnahme in die g. U. „Pico" werden also ihre Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert für ihre Erzeuger anerkannt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Wesentliche önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen", „Beschreibung der Weine", „Wesentliche önologische Verfahren", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Weitere Bedingungen".

2.8. *Beschreibung des Weins – Kategorie „Likörwein“*

Beschreibung: Die Beschreibung der Likörweine wurde verbessert und ergänzt.

Begründung: Da sich die bisherige Beschreibung der Weine als zu allgemein und vage herausgestellt hat, sollte sie geändert werden, um die mit den Weinen mit der g. U. „Pico“ verbundenen Merkmale darzustellen. Diese Änderung ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Produktspezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Beschreibung des Weins“ – Kategorie „Likörwein“.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Beschreibung des Weins“ – Kategorie „Likörwein“.

2.9. *Weinbereitungsverfahren – Höchsterträge*

Beschreibung: Streichung der Ausnahme.

Begründung: Für diesen Parameter wurde eine klare und objektive Anforderung festgelegt, die die Einheitlichkeit und Vorhersehbarkeit der Produktionsbedingungen gewährleistet.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Weinbereitungsverfahren“.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Weinbereitungsverfahren“.

2.10. *Weinbereitungsverfahren – önologische Verfahren – alle Kategorien*

Beschreibung: Aufnahme einer für die Weinbereitung geltenden Einschränkung, die für alle Erzeugniskategorien gilt: 85 % des Gesamtvolumens des Mosts müssen von den Hauptrebsorten stammen, während der Rest von den Nebensorten stammen kann.

Begründung: Die Erstellung einer begrenzten Liste von Rebsorten, die für die Gewährleistung der Authentizität und Besonderheit der Weine mit der g. U. „Pico“ unerlässlich sind, brachte es mit sich, dass ein Mindestprozentsatz für die Gesamtmenge des Mosts festgelegt wurde, der von diesen Hauptsorten stammen muss. Da jedoch auch die Nebensorten zu den traditionellen Sorten gehören, die in dem geografischen Gebiet angebaut werden, wird durch die Zulassung ihrer begrenzten Verwendung die Besonderheit der Weine mit der g. U. „Pico“ nicht beeinträchtigt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Weinbereitungsverfahren“ – Für die Weinbereitung geltende Einschränkung.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Weinbereitungsverfahren“ – Für die Weinbereitung geltende Einschränkung.

2.11. *„Wichtigste Keltertraubensorten“ – Änderung/Aktualisierung der Liste der Sorten*

Beschreibung: Angleichung der Rebsorten an die neue nationale Liste. Streichung der Rebsorten Fernão-Pires, Generosa, Malvasia und Sercial. Sorten, die zu Nebensorten werden: Malvasia Fina (Boal) und Galego Dourado.

Begründung: Das Verzeichnis der Rebsorten, die zur Erzeugung von Wein in der Region Pico verwendet werden dürfen, sollte aktualisiert und an den neuen Rechtsrahmen in Form des nationalen Verzeichnisses der für den Weinbau in Portugal geeigneten Sorten angepasst werden.

Die Beschränkung der zulässigen Sorten ergab sich aus der Festlegung einer begrenzten Liste von Sorten, die für die Gewährleistung der Authentizität und Besonderheit der Weine mit der g. U. „Pico“ unerlässlich sind. Dies hat auch dazu geführt, dass eine Rebsorte, die zuvor als Hauptrebsorte galt, in die Liste der Nebensorten verschoben wurde.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Wichtigste Keltertraubensorten“.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Wichtigste Keltertraubensorten“.

2.12. *Aufnahme von Nebensorten*

Beschreibung: Es wurden zwei Nebensorten aufgenommen, nämlich Malvasia Fina (Boal) und Galego Dourado, die aus der Liste der Hauptsorten gestrichen wurden.

Begründung: Da diese Sorten zu den traditionellen Sorten gehören, die in dem geografischen Gebiet angebaut werden, wird durch ihre Aufnahme als Nebensorte die Besonderheit der Weine mit der g. U. „Pico“ nicht beeinträchtigt.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Nebensorten“.

2.13. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – alle Kategorien*

Beschreibung: Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde verbessert und ergänzt.

Begründung: Da sich die bisherige Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet (Kategorie: „Wein“) als zu allgemein und vage herausstellte und der Zusammenhang auch für die neuen Erzeugniskategorien („Schaumwein“, „Likörwein“ und „Wein aus überreifen Trauben“) angegeben werden sollte, wurde dieser Punkt inhaltlich überarbeitet, und es wurden alle Erzeugniskategorien aufgenommen. Somit wurde der Inhalt präzisiert und berücksichtigt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet alle Kategorien umfasst.

Im Einzigen Dokument geänderte Punkte: „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

In der Produktspezifikation geänderte Nummern: „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Pico

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

16. Wein aus überreifen Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Weine

Weißweine:

Die Weine haben eine hell- bis intensiv gelbe Farbe und ein Aroma, das Zitrus- und Meeresnoten mit einem Hauch von tropischen Früchten vereint. Am Gaumen zeigen sie eine ausgeprägte Salzigkeit und Mineralität sowie eine ausgeprägte Säure. Sie zeichnen sich durch einen mäßigen Alkoholgehalt aus und hinterlassen einen frischen Nachhall.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

2. Likörwein

Die Weine sind von bernsteinfarbener bis brauner Farbe mit goldenen Reflexen. Die vollmundigen und gut strukturierten Likörweine sind in der Regel trocken oder halbtrocken, können aber auch lieblich oder süß sein.

Ihr Bouquet kann Noten von reifen Früchten und Baumobst enthalten. Bei jungen Weinen können Blumen- oder Kräuternoten vorhanden sein.

Fruchtige Aromen mit Noten von getrockneten Früchten, Honig, Karamell, Gewürzen und Rauch entwickeln sich mit dem Alter und aufgrund der langen Zeit im Fass.

Der Geschmack ist reichhaltig und reicht von trocken bis halbsüß, mit ausgeprägter Säure und Salzigkeit. Es handelt sich um fruchtige Weine (Steinobst), die auch Noten von Dörrobst, Honig, Karamell und Gewürzen aufweisen können.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

3. Schaumweine

Die weißen Schaumweine haben eine hell- bis intensiv gelbe Farbe und ein Aroma, das Zitrus- und Meeresnoten mit einem Hauch von tropischen Früchten vereint.

Mit den Jahren können sie tropische Aromen entwickeln. Im Mund haben sie eine spürbare, frische Mousse mit einer feinen und intensiven Perlage, sind fruchtig und mineralisch, mit starken Meeresnoten und ausgeprägter Säure und hinterlassen einen frischen, belebenden Nachgeschmack.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

4. Wein aus überreifen Trauben

Weißweine:

Es handelt sich um Weine mit fruchtigen Aromen von reifen Früchten und Steinobst. In manchen Jahren weisen sie Noten von Rosinen auf.

Beim Ausbau entwickeln sich Anklänge an Rosinen und Konfitüre und auch die Würze tritt etwas stärker hervor.

Am Gaumen sind sie dicht, vollmundig, fruchtig und würzig, mit Noten von Karamell, Kräutern und Salz und einem frischen Nachhall.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den einschlägigen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben – Rebenbewirtschaftung und Böden

Anbaumethoden

Die für die Herstellung von Wein mit der g. U. „Pico“ verwendeten Trauben müssen aus *Vinhas estremes* (Weinbauparzellen mit einer begrenzten Anzahl von Stöcken pro Hektar) mit niedriger Kordon- oder Gobelet-Erziehung der Reben stammen.

Die für die Herstellung von Wein mit der g. U. „Pico“ bestimmten Reben müssen auf nichthumosen steinigen Böden und Lithosolen auf einem verfestigten Substrat aus Basalten oder ähnlichen Gesteinen, die aus rezenten Laven entstanden sind, wachsen oder dort gepflanzt werden. Diese Böden treten oft in Verbindung mit felsigen Aufschlüssen auf, enthalten bisweilen steiniges Material und weisen eine konsolidierte Lavaschicht an der Oberfläche auf.

2. Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben – Traditionelle Verfahren

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Bei der Herstellung von Weinen mit der g. U. „Pico“ müssen die gesetzlich zugelassenen traditionellen önologischen Methoden und Verfahren angewandt werden.

3. Weine – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol aufweisen.

4. Schaumweine – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die für die Grundweine der Schaumweine verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol aufweisen.

5. Likörweine – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die für die Likörweine verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol aufweisen.

6. Wein aus überreifen Trauben – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die für die Weine aus überreifen Trauben verwendeten Moste müssen einen potenziellen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol aufweisen.

7. Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben – Rebsorten

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Bei der Erzeugung von Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben mit der g. U. „Pico“ müssen 85 % der Gesamtmostmenge von den Rebsorten Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho und Terrantez do Pico stammen.

Der Rest der Gesamtmostmenge kann von den Rebsorten Galego Dourado und Malvasia Fina/Boal stammen.

8. Likörweine – Ausbauzeit

Spezifisches önologisches Verfahren

Likörweine mit der g. U. „Pico“ dürfen erst nach einer Mindestausbauzeit von 36 Monaten in Flaschen abgefüllt werden.

9. Wein aus überreifen Trauben – Ausbauzeit

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine aus überreifen Trauben mit der g. U. „Pico“ dürfen erst nach einer Mindestausbauzeit von 36 Monaten in Flaschen abgefüllt werden.

b. *Höchsterträge*

Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das geografische Gebiet der g. U. „Pico“ umfasst:

a) Gebiete in einer Höhe von bis zu 100 m im Kreis Madalena;

b) Gebiete in einer Höhe von bis zu 100 m in der Gemeinde Santa Luzia, einem Teil der Gemeinde Prainha und der Einzellage Baía de Canas im Kreis São Roque;

c) Gebiete in einer Höhe von bis zu 100 m in der Gemeinde Piedade und den Einzellagen Engrade und Manhenha im Kreis Lajes.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

Diese Angaben gelten für Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben.

Natürliche Einflüsse

Pico liegt in der Zentralen Gruppe der Azoren und ist die zweitgrößte und die gebirgigste dieser Inseln. Dort befindet sich der mit 2 351 Metern höchste Berg Portugals, der Ponta do Pico.

Der Pico, der auch der höchste Punkt des Mittelatlantischen Rückens ist, überragt die Insel und stellt eine orographische Barriere dar, die zu Unterschieden bei den Niederschlägen an den Hängen führt. Dies erklärt zum Teil, warum die meisten Rebflächen auf der westlichen Seite der Insel gepflanzt werden, wo die Niederschlagsmengen im Allgemeinen geringer sind als z. B. an der Nordostküste.

Gemäß dem Klimaklassifizierungssystem von Köppen ist das Küstenklima von Pico ein gemäßigtes Klima des Typs Csb (die Durchschnittstemperatur im kältesten Monat liegt unter 18 °C, aber über -3 °C), mit regnerischen Wintern und trockenen, kühlen Sommern (die Durchschnittstemperatur des wärmsten Monats liegt unter 22 °C).

Der feuchte und salzhaltige Wind, der durch den Zusammenprall atlantischer Luftmassen entsteht, ist ein wichtiger Aspekt des Klimas.

Die relative Luftfeuchtigkeit ist im Allgemeinen niedriger als auf den anderen Inseln und liegt zwischen 70 % und 80 %. Die Luftfeuchtigkeit ist im Sommer, auch in der Nacht, niedrig, da die Temperaturen zwischen Tag und Nacht aufgrund der wärmeregulierenden Wirkung der Lava-Gesteinsschichten nicht stark schwanken. Dies sind günstige Bedingungen für den Weinbau.

Als jüngste Insel der Azoren sind ihre Böden schwach entwickelt. Es handelt sich um flache Vulkanböden mit einer großen Menge groben Materials (Steinigkeit). Es gibt auch Gebiete, die aus *lajidos* genannten Schichten aus Lavagestein bestehen und konsolidierte Formen ausweisen, die auf die Vulkanität der Insel hinweisen (effusive Vulkantätigkeit wie auf Hawaii).

Menschliche Einflüsse

Die ersten Reben wurden nach der Besiedlung im Jahr 1460 nach Pico gebracht, und verbreiteten sich rasch über die Insel.

Durch kluge Entscheidungen und Kreativität gewannen die Bewohner von Pico die Oberhand über die Natur und verwandelten karge Steinwüsten in ihre Existenzgrundlage. Insbesondere pflanzten sie Rebflächen und schützten sie vor den starken Winden und der Meeresgischt, indem sie ein weitläufiges Netz aus Mauern errichteten, das die *currais* umschließt (von Trockenmauern umschlossene Flächen, die zu zwei Zwecken errichtet wurden: überschüssige Steine aus dem Boden zu entfernen und Schutz vor dem Wind zu bieten). 2004 erkannte die UNESCO diese architektonische Struktur als Weltkulturerbe in der Kategorie Kulturlandschaften an. Auch heute wohnen hier noch Menschen, die stolz auf diese Vergangenheit zurückblicken.

Besondere Erzeugnismerkmale im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Wein, Schaumwein, Likörwein und Wein aus überreifen Trauben

Zu den wesentlichen Besonderheiten von Weinen, Likörweinen, Schaumweinen und Weinen aus überreifen Trauben mit der g. U. „Pico“ zählen ihre Mineralität und Salzigkeit. Es handelt sich um frische Weine mit mäßigem Alkoholgehalt, einem fruchtigen Bouquet, ausgeprägter Säure und mineralischen Noten.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der Grobboden auf Pico erhöht die Absorption und Abstrahlung der Hitze, was die Reifung der Trauben und die Ausprägung der aromatischen Verbindungen der Rebsorten begünstigt. Dadurch entstehen Weine, Schaumweine und Likörweine mit charakteristischen Aromen. In einigen Gebieten mit Schichten aus verfestigtem Lavagestein (*lajidos*) ist die Wärmeaufnahme und -abstrahlung noch intensiver. Dies ermöglicht die Erzeugung von Trauben mit hohem Reifegrad, die zur Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben mit fruchtigen Aromen, insbesondere von reifen Früchten und Steinobst, verwendet werden.

Die vulkanischen Böden in Verbindung mit dem durch die Insellage bedingten starken Einfluss des Atlantiks verleihen den Weinen, Schaumweinen, Likörweinen und Weinen aus überreifen Trauben mit der g. U. „Pico“ ihre charakteristische Mineralität und Salzigkeit.

Der menschliche Einfluss drückt sich, in Wahrung einer jahrhundertealten Tradition, in den angelegten Parzellen (*currais*) aus, die die Reben vor den Atlantikwinden schützen und ein optimales Wachstumsumfeld schaffen. Dies ist für die Gewährleistung der optimalen Bedingungen für die Reifung der Trauben von großer Bedeutung und trägt zur Ausgewogenheit der Aromen der erzeugten Weine, Schaumweine, Likörweine und Weine aus überreifen Trauben bei.

Die sehr begrenzte Anzahl von Rebsorten, die für die Bedingungen des geografischen Gebiets am besten geeignet sind, ist ein entscheidender und prägender Faktor für die Qualitätsmerkmale der Weine des Gebiets (Weine, Schaumweine, Likörweine und Weine aus überreifen Trauben) und Ausdruck des im Laufe der Jahre erworbenen Fachwissens.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Wein, Schaumwein und Likörwein mit der g. U. „Pico“

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht.

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung.

Beschreibung der Bedingung:

Prüfung der Kennzeichnung vor dem Inverkehrbringen.

Die Kennzeichnung muss den Markennamen enthalten.

Link zur Produktspezifikation

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