C/2024/2366

27.3.2024

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/2366)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Pico»

PDO-PT-A1445-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 19.3.2017

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα*

Περιγραφή: Επικαιροποίηση των πληροφοριών που αφορούν τον αιτούντα.

Αιτιολόγηση: Οι πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα δεν είναι πλέον έγκυρες και συνεπώς χρήζουν επικαιροποίησης. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Στοιχεία αιτούντα.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Στοιχεία αιτούντα.

2.2. *Πληροφορίες σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη*

Περιγραφή: Απαλοιφή των πληροφοριών σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη.

Αιτιολόγηση: Λόγω εσφαλμένης ερμηνείας του όρου «ενδιαφερόμενα μέρη», οι πληροφορίες σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη συμπληρώθηκαν εκ παραδρομής στο πεδίο αυτό. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω πληροφορίες απαλείφονται. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Ενδιαφερόμενα μέρη.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Ενδιαφερόμενα μέρη.

2.3. *Πληροφορίες σχετικά με τους φορείς ελέγχου*

Περιγραφή: Επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τους φορείς ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Οι πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα δεν είναι πλέον έγκυρες και συνεπώς χρήζουν επικαιροποίησης. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τους φορείς ελέγχου.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τους φορείς ελέγχου.

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2.4. *Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου*

Περιγραφή: Επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Αιτιολόγηση: Οι πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα δεν είναι πλέον έγκυρες και συνεπώς χρήζουν επικαιροποίησης. Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες, ενώ στοχεύει επίσης στη βελτίωση και αποσαφήνιση των ήδη παρεχόμενων πληροφοριών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Άλλες πληροφορίες» – Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

2.5. *Κατηγορία προϊόντων – προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: Προστίθεται η κατηγορία «Οίνος».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που ήδη υπάρχει στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισης του προϊόντος ως ΠΟΠ.

Ο συγκεκριμένος τύπος οίνου παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς που ακολουθούν τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής, διακρίνεται δε για την ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Συνεπώς, με τη συμπερίληψή του στην ΠΟΠ «Pico» αναγνωρίζεται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.6. *Κατηγορία προϊόντων – προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: Προστίθεται η κατηγορία «Αφρώδης οίνος».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που ήδη υπάρχει στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισης του προϊόντος ως ΠΟΠ.

Ο συγκεκριμένος τύπος οίνου παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς που ακολουθούν τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής, διακρίνεται δε για την ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Συνεπώς, με τη συμπερίληψή του στην ΠΟΠ «Pico» αναγνωρίζεται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.7. *Κατηγορία προϊόντων – προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: Προστίθεται η κατηγορία «Οίνος από υπερώριμα σταφύλια».

Αιτιολόγηση: Η τροποποίηση αυτή συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που ήδη υπάρχει στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισης του προϊόντος ως ΠΟΠ.

Ο συγκεκριμένος τύπος οίνου παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς που ακολουθούν τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής, διακρίνεται δε για την ποιότητα και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Συνεπώς, με τη συμπερίληψή του στην ΠΟΠ «Pico» αναγνωρίζεται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.8. *Περιγραφή των οίνων – κατηγορία «Οίνος λικέρ»*

Περιγραφή: Βελτιώνεται και τροποποιείται η περιγραφή των οίνων λικέρ.

Αιτιολόγηση: Επειδή η προηγούμενη περιγραφή των οίνων θεωρήθηκε γενική και αόριστη, πρέπει να τροποποιηθεί προκειμένου να αναδειχθούν τα χαρακτηριστικά που σχετίζονται με τους οίνους ΠΟΠ «Pico». Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για την εναρμόνιση του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών προϊόντος με τους ισχύοντες κανόνες.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Περιγραφή των οίνων» – κατηγορία «Οίνοι λικέρ».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Περιγραφή των οίνων» – κατηγορία «Οίνοι λικέρ».

2.9. *Οινοποιητικές πρακτικές – μέγιστες αποδόσεις*

Περιγραφή: Κατάργηση της εξαίρεσης.

Αιτιολόγηση: Έχει θεσπιστεί σαφής και αντικειμενική απαίτηση για τη συγκεκριμένη παράμετρο, που εγγυάται την ομοιομορφία και την προβλεψιμότητα των συνθηκών παραγωγής.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Οινοποιητικές πρακτικές».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Οινοποιητικές πρακτικές».

2.10. *Οινοποιητικές πρακτικές – οινολογικές πρακτικές – όλες οι κατηγορίες*

Περιγραφή: Προσθήκη περιορισμού σχετικά με την οινοποίηση ο οποίος ισχύει για όλες τις κατηγορίες προϊόντων: το 85 % του συνολικού όγκου γλεύκους πρέπει να προέρχεται από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου, ενώ το υπόλοιπο μπορεί να προέρχεται από δευτερεύουσες ποικιλίες.

Αιτιολόγηση: Η κατάρτιση ενός περιορισμένου καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που είναι απαραίτητες για την εγγύηση της αυθεντικότητας και του ιδιαίτερου χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Pico» οδήγησε στον καθορισμό ενός ελάχιστου ποσοστού επί του συνολικού όγκου γλεύκους το οποίο πρέπει να προέρχεται από τις εν λόγω κύριες ποικιλίες αμπέλου. Εντούτοις, δεδομένου ότι οι δευτερεύουσες ποικιλίες συγκαταλέγονται επίσης στις παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η δυνατότητα χρήσης τους σε περιορισμένο βαθμό δεν υπονομεύει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Pico».

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Οινοποιητικές πρακτικές» – Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Οινοποιητικές πρακτικές» – Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

2.11. *Κύριες ποικιλίες αμπέλου – τροποποίηση/εναρμόνιση του καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών*

Περιγραφή: Εναρμόνιση των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου με τον νέο εθνικό κατάλογο. Αφαίρεση των ποικιλιών Fernão-Pires, Generosa, Malvasia και Sercial. Ποικιλίες που προστίθενται στις δευτερεύουσες ποικιλίες αμπέλου: Malvasia Fina (Boal) και Galego Dourado.

Αιτιολόγηση: Ο κατάλογος των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων στην περιοχή Pico πρέπει να επικαιροποιηθεί και να εναρμονιστεί με το νέο νομικό πλαίσιο που διαμορφώθηκε με τον εθνικό κατάλογο οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου στην Πορτογαλία.

Ο περιορισμός σχετικά με τις ποικιλίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι απόρροια της κατάρτισης ενός περιορισμένου καταλόγου οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που είναι απαραίτητες για την εγγύηση της αυθεντικότητας και του ιδιαίτερου χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Pico». Η διαδικασία αυτή έχει επίσης ως αποτέλεσμα τη μετακίνηση μίας ποικιλίας που έως σήμερα θεωρούνταν κύρια ποικιλία αμπέλου στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Κύριες ποικιλίες αμπέλου».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Κύριες ποικιλίες αμπέλου».

2.12. *Προσθήκη δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου*

Περιγραφή: Ορίζονται δύο δευτερεύουσες ποικιλίες αμπέλου, ήτοι οι Malvasia Fina (Boal) και Galego Dourado, που μετακινούνται από τον κατάλογο των κύριων ποικιλιών αμπέλου.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι οι εν λόγω ποικιλίες συγκαταλέγονται στις παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η προσθήκη τους στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών δεν υπονομεύει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων ΠΟΠ «Pico».

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Δευτερεύουσες ποικιλίες αμπέλου».

2.13. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή – όλες οι κατηγορίες*

Περιγραφή: Βελτιώνεται και τροποποιείται η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή.

Αιτιολόγηση: Επειδή η προηγούμενη περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή (κατηγορία: «Οίνος») κρίθηκε γενική και αόριστη, και επειδή ο δεσμός θα πρέπει επίσης να περιγραφεί για τις νέες κατηγορίες προϊόντων («Αφρώδης οίνος», «Οίνος λικέρ» και «Οίνος από υπερώριμα σταφύλια»), το περιεχόμενο της παρούσας ενότητας αναθεωρείται ώστε να περιλαμβάνει εφεξής όλες τις κατηγορίες προϊόντων. Έτσι, το περιεχόμενο αποκτά μεγαλύτερη ακρίβεια και λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή καλύπτει όλες τις κατηγορίες.

Σημεία που τροποποιούνται στο ενιαίο έγγραφο: «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Σημεία που τροποποιούνται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Pico

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Οίνοι

Λευκοί οίνοι:

Οι οίνοι έχουν απαλό έως έντονο κίτρινο χρώμα και άρωμα που συνδυάζει νότες εσπεριδοειδών και θαλασσινές νότες με νύξεις τροπικών φρούτων. Στο στόμα, χαρακτηρίζονται από αισθητά αλμυρό και ορυκτώδη χαρακτήρα, έντονη οξύτητα, μέτριο αλκοολικό τίτλο και δροσερή επίγευση.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2. Οίνοι λικέρ

Οι οίνοι έχουν κεχριμπαρένιο έως καφέ χρώμα, με χρυσές ανταύγειες. Οι οίνοι λικέρ έχουν γεμάτο σώμα και καλή δομή. Είναι συνήθως ξηροί ή ημίξηροι, αν και μπορούν επίσης να είναι ημίγλυκοι ή γλυκοί.

Το μπουκέτο τους μπορεί να περιλαμβάνει νότες ώριμων φρούτων και οπωροφόρων. Οι νεαροί οίνοι ενδέχεται να έχουν νότες ανθέων ή βοτάνων.

Χάρη στην παλαίωση και τη μακρά παραμονή στο βαρέλι αναπτύσσονται φρουτώδη αρώματα με νότες αποξηραμένων φρούτων, μελιού, καραμέλας, μπαχαρικών και καπνού.

Οι οίνοι έχουν μεστή γεύση, που κυμαίνεται από ξηρή έως μετρίως γλυκιά, με αισθητή οξύτητα και αλατότητα. Πρόκειται για φρουτώδεις οίνους (πυρηνόκαρπα), ενδεχομένως με νότες αποξηραμένων φρούτων, μελιού, καραμέλας και μπαχαρικών.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

3. Αφρώδεις οίνοι

Οι αφρώδεις λευκοί οίνοι έχουν απαλό έως έντονο κίτρινο χρώμα και άρωμα που συνδυάζει νότες εσπεριδοειδών και θαλασσινές νότες με νύξεις τροπικών φρούτων.

Ενός μερικών ετών ενδέχεται να αναπτύξουν τροπικά αρώματα. Έχουν έναν αισθητά φρέσκο αφρό στο στόμα, με λεπτές και έντονες φυσαλίδες. Παρουσιάζουν φρουτώδη και ορυκτώδη χαρακτήρα, με διαπεραστικές θαλασσινές νότες και έντονη οξύτητα, ενώ αφήνουν δροσερή και αναζωογονητική επίγευση.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

4. Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Λευκοί οίνοι:

Πρόκειται για οίνους με φρουτώδη αρώματα, ώριμων φρούτων και πυρηνόκαρπων φρούτων. Εντός μερικών ετών παρουσιάζουν νότες σταφίδας.

Η παλαίωση προσδίδει νότες σταφίδας και μαρμελάδας, από τις οποίες ξεχωρίζουν ελαφρώς τα μπαχαρικά.

Στο στόμα οι οίνοι έχουν μεστή και ογκώδη γεύση, φρουτώδη και πικάντικο χαρακτήρα με νότες καραμέλας, αρωματικών βοτάνων και αλατιού, ενώ η επίγευσή τους είναι δροσερή.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που ορίζονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε% κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	46,6 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — μόρφωση αμπελώνα και εδάφη

Μέθοδοι καλλιέργειας

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Pico» πρέπει να προέρχονται από τα λεγόμενα «*vinhas estremes*» (αμπελοτεμάχια με περιορισμένο αριθμό δένδρων ανά εκτάριο), στα οποία η μόρφωση των πρέμνων πραγματοποιείται σε κυπελλοειδές ή σε γραμμικό σχήμα ώστε αυτά να φύονται κοντά στο έδαφος.

Τα πρέμνα που προορίζονται για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «Pico» πρέπει να καλλιεργούνται ή να φυτεύονται σε μη χουμικά πετρολιθικά εδάφη πάνω σε ενοποιημένο υπόστρωμα βασάλτη ή παρόμοιων πετρωμάτων που σχηματίστηκαν από πρόσφατα στρώματα λάβας. Σε συνδυασμό με εμφανίσεις βραχωδών υποστρωμάτων, τα εδάφη αυτά περιέχουν ενίοτε πετρώδη υλικά και έχουν ένα ενοποιημένο επιφανειακό στρώμα λάβας.

2. Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — παραδοσιακές πρακτικές

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Pico» πρέπει να ακολουθούνται οι εκ του νόμου επιτρεπόμενες παραδοσιακές οινολογικές μέθοδοι και πρακτικές.

3. Οίνοι – φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα χρησιμοποιούμενα γλεύκη πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 10 %.

4. Αφρώδεις οίνοι– φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τους οίνους βάσης των αφρωδών οίνων πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 9 %.

5. Οίνοι λικέρ – φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τους οίνους λικέρ πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 12 %.

6. Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια – φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια πρέπει να διαθέτουν ελάχιστο δυναμικό φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου της τάξης του 15 %.

7. Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια — ποικιλίες

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Κατά την οινοποίηση οίνων, αφρωδών οίνων, οίνων λικέρ και οίνων από υπερώριμα σταφύλια της ΠΟΠ «Pico», το 85 % του συνολικού όγκου γλεύκους πρέπει να προέρχεται από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho και Terrantez do Pico.

Ο υπόλοιπος όγκος γλεύκους μπορεί να προέρχεται από τις ποικιλίες Galego Dourado και Malvasia Fina/Boal.

8. Οίνοι λικέρ – περίοδος παλαίωσης

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι λικέρ που φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Pico» μπορούν να εμφιαλώνονται μόνο μετά την παρέλευση ελάχιστης περιόδου παλαίωσης 36 μηνών.

9. Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια – περίοδος παλαίωσης

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Pico» μπορούν να εμφιαλώνονται μόνο μετά την παρέλευση ελάχιστης περιόδου παλαίωσης 36 μηνών.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Pico» περιλαμβάνει:

α) περιοχές σε υψόμετρο έως 100 m στον δήμο Madalena·

β) περιοχές σε υψόμετρο έως 100 m στην κοινότητα Santa Luzia, σε τμήμα της κοινότητας Prainha και στην κοινότητα Baía de Canas στον δήμο São Roque·

γ) περιοχές σε υψόμετρο έως 100 m στην κοινότητα Piedade και στις κοινότητες Engrade και Manhenha στον δήμο Lajes.

7. **Κυριά/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Οι πληροφορίες αυτές αφορούν τους οίνους, τους αφρώδεις οίνους, τους οίνους λικέρ και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.

Φυσικοί παράγοντες

Το Pico ανήκει στην κεντρική ομάδα του αρχιπελάγους των Αζορών και είναι το δεύτερο μεγαλύτερο νησί των Αζορών και το πιο ορεινό. Φιλοξενεί την υψηλότερη κορυφή της Πορτογαλίας, το όρος Pico, σε υψόμετρο 2 351 μέτρων.

Το όρος Pico, το οποίο είναι επίσης το υψηλότερο σημείο της Μεσο-Ατλαντικής υφαλορράχης, είναι καθοριστικό χαρακτηριστικό του αναγλύφου του νησιού, καθώς αποτελεί ένα ορογραφικό εμπόδιο που προκαλεί διαφορετικές βροχοπτώσεις σε κάθε πλαγιά. Αυτό εξηγεί εν μέρει τον λόγο για τον οποίο οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται στη δυτική πλευρά του νησιού, όπου οι βροχοπτώσεις είναι γενικά χαμηλότερες σε σύγκριση, για παράδειγμα, με τη βορειοανατολική ακτή.

Σύμφωνα με το σύστημα κλιματικής ταξινόμησης Köppen, το παράκτιο κλίμα του Pico είναι εύκρατο κλίμα τύπου Csb (η μέση θερμοκρασία του ψυχρότερου μήνα είναι χαμηλότερη από 18 °C αλλά υψηλότερη από -3 °C), με βροχερούς χειμώνες και ξηρά, δροσερά καλοκαίρια (η μέση θερμοκρασία του θερμότερου μήνα είναι χαμηλότερη από 22 °C).

Οι άνεμοι, που προκαλούνται από τη σύγκρουση αέριων μαζών πάνω από τον Ατλαντικό, αποτελούν σημαντική παράμετρο του κλίματος, λόγω της υγρασίας και της αλατότητας που τους συνοδεύουν.

Η σχετική υγρασία είναι γενικά χαμηλότερη από ό,τι στα άλλα νησιά και κυμαίνεται από 70 % έως 80 %. Παραμένει χαμηλή το καλοκαίρι, ακόμη και τη νύχτα, καθώς η θερμορυθμιστική επίδραση των στρωμάτων ηφαιστειογενών πετρωμάτων συνεπάγεται μικρή μόνο διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας. Οι συνθήκες είναι ευνοϊκές για την αμπελουργία.

Ως το νεότερο νησί των Αζορών, τα εδάφη του είναι ελάχιστα ανεπτυγμένα, ρηχά και ηφαιστειογενή με μεγάλη ποσότητα αδρομερούς (πετρώδους) υλικού. Υπάρχουν επίσης περιοχές αποτελούμενες από στρώματα ηφαιστειογενών πετρωμάτων, γνωστά ως *lajidos*, στις οποίες παρατηρούνται ενοποιημένοι σχηματισμοί ενδεικτικοί της ηφαιστειότητας του νησιού (εκχυτικές ηφαιστειακές εκρήξεις τύπου Χαβάης).

Ανθρώπινοι παράγοντες

Τα πρώτα πρέμνα μεταφέρθηκαν στο Pico κατά την εποίκηση του νησιού το 1460 και εξαπλώθηκαν ταχύτατα σε ολόκληρο το νησί.

Οι κάτοικοι του Pico υπερέβησαν τις αντιξοότητες της φύσης με σοφία και δημιουργικότητα, μετατρέποντας τους άγονους βράχους σε πηγή βιοποριμού. Συγκεκριμένα, φύτευσαν αμπελώνες και τους προστάτευσαν από τους ισχυρούς ανέμους και τις ψεκάδες της θάλασσας κατασκευάζοντας ένα τεράστιο και άρτια δομημένο δίκτυο τοίχων, το οποίο αναδεικνύει τα λεγόμενα *currais* (αγροτεμάχια που οριοθετούνται από ξερολιθιές και κατασκευάζονται για δύο λόγους: να απομακρύνουν τους περιττούς λίθους από τα εδάφη και να παρέχουν προστασία από τον άνεμο). Το 2004 η UNESCO αναγνώρισε αυτό το αρχιτεκτονικό έργο ως πολιτιστικό τοπίο παγκόσμιας κληρονομιάς. Σήμερα ο χώρος εξακολουθεί να φιλοξενεί ανθρώπους περήφανους για το παρελθόν τους.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή:

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια

Οι οίνοι, οι οίνοι λικέρ, οι αφρώδεις οίνοι και οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Pico» διακρίνονται για την ορυκτότητα και την αλατότητά τους. Πρόκειται για δροσερούς οίνους με μέτριο αλκοολικό τίτλο και μπουκέτο που παραπέμπει σε φρούτα. Έχουν έντονη οξύτητα και ορυκτώδεις νότες.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Η παρουσία αδρομερών υλικών στο έδαφος του Pico αυξάνει την απορρόφηση και την αντανάκλαση της θερμότητας, η οποία ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών και την ανάπτυξη των αρωματικών ενώσεων των ποικιλιών αμπέλου, με αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι, αφρώδεις οίνοι και οίνοι λικέρ με χαρακτηριστικά αρώματα. Σε ορισμένες περιοχές, όπου υπάρχουν στρώματα ηφαιστειογενών πετρωμάτων (*lajidos*), η απορρόφηση και η αντανάκλαση της θερμότητας είναι ακόμη εντονότερη. Αυτό καθιστά εφικτή την παραγωγή σταφυλιών με υψηλό βαθμό ωρίμασης, τα οποία χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση οίνων από υπερώριμα σταφύλια με φρουτώδη αρώματα, ιδίως ώριμων φρούτων και πυρηνόκαρπων φρούτων.

Η ηφαιστειακή γη, όπως επίσης και η ισχυρή επίδραση του Ατλαντικού λόγω της θέσης του νησιού, προσδίδουν στους οίνους, τους αφρώδεις οίνους, τους οίνους λικέρ και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια που φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ «Pico» τη χαρακτηριστική ορυκτότητα και αλατότητά τους.

Η ανθρώπινη παρέμβαση, η οποία παραμένει πιστή στις παραδόσεις με ιστορία αιώνων, αντικατοπτρίζεται στη διαμόρφωση των αμπελοτεμαχίων (*currais*), που είναι ουσιαστικής σημασίας για την προστασία των πρέμνων από τους ανέμους του Ατλαντικού και για την επίτευξη βέλτιστων συνθηκών ανάπτυξης. Αυτό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών για την ωρίμαση των σταφυλιών και συμβάλλει στην επίτευξη ισορροπημένων αρωμάτων των παραγόμενων οίνων, αφρωδών οίνων, οίνων λικέρ και οίνων από υπερώριμα σταφύλια.

Ο πολύ περιορισμένος αριθμός οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που προσαρμόζονται ιδανικά στις συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής αποτελεί αποφασιστικό παράγοντα που καθιστά ξεχωριστούς τους οίνους της περιοχής (οίνοι, αφρώδεις οίνοι, οίνοι λικέρ και οίνοι από υπερώριμα σταφύλια) όσον αφορά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους και μαρτυρεί την τεχνογνωσία που έχει αποκτηθεί με την πάροδο των ετών.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Οίνος, αφρώδης οίνος και οίνος λικέρ που φέρει την ένδειξη ΠΟΠ «Pico»

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση.

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Αξιολόγηση της επισήμανσης πριν από τη διάθεση στην αγορά.

Η εμπορική ονομασία πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση.

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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