C/2024/2366

27.3.2024

# Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2024/2366)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

**«Pico»**

**PDO-PT-A1445-AM01**

**Fecha de la solicitud: 19.3.2017**

1. **Normas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera de menor importancia

2. **Descripción y motivos de la modificación**

2.1. *Información relativa al solicitante*

Descripción: Actualización de la información relativa al solicitante.

Motivos: La información relativa al solicitante está obsoleta y, por lo tanto, debe actualizarse. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información» – Datos del solicitante.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información» – Datos del solicitante.

2.2. *Información relativa a las partes interesadas*

Descripción: Supresión de la información relativa a las partes interesadas.

Motivos: Dado que el significado de «las partes interesadas» se interpretó incorrectamente, los datos del solicitante se introdujeron en este campo por error. Por lo tanto, se ha eliminado esta información. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información» – Partes interesadas.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información» – Partes interesadas.

2.3. *Información relativa a los organismos de supervisión*

Descripción: Actualización de la información relativa a los organismos de supervisión.

Motivos: La información relativa al solicitante está obsoleta y, por lo tanto, debe actualizarse. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información» – Información relativa a los organismos de supervisión.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información» – Información relativa a los organismos de supervisión.

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Información relativa a las autoridades de control competentes*

Descripción: Actualización de la información relativa a las autoridades de control competentes.

Motivos: La información relativa al solicitante está obsoleta y, por lo tanto, debe actualizarse. Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente, al tiempo que tiene por objeto mejorar y aclarar la información facilitada anteriormente.

Puntos modificados en el documento único: «Otra información» – Información relativa a las autoridades de control competentes.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Otra información» – Información relativa a las autoridades de control competentes.

2.5. *Categoría de producto – adición de una nueva categoría de producto vitivinícola*

Descripción: Se añade la categoría «vino».

Motivos: Esta modificación sirve para aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, al reconocerlo con la DOP.

Este tipo de vino ya está siendo elaborado por los productores siguiendo las prácticas tradicionales de la región y destaca por su calidad y carácter distintivo. Así pues, su inclusión en la DOP «Pico» reconoce su importancia y calidad, así como el valor añadido para sus productores.

Puntos modificados en el documento único: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.6. *Categoría de producto – adición de una nueva categoría de producto vitivinícola*

Descripción: Se añade la categoría «vino espumoso».

Motivos: Esta modificación sirve para aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, al reconocerlo con la DOP.

Este tipo de vino ya está siendo elaborado por los productores siguiendo las prácticas tradicionales de la región y destaca por su calidad y carácter distintivo. Así pues, su inclusión en la DOP «Pico» reconoce su importancia y calidad, así como el valor añadido para sus productores.

Puntos modificados en el documento único: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.7. *Categoría de producto – adición de una nueva categoría de producto vitivinícola*

Descripción: Se añade la categoría «Vino de uvas sobremaduradas».

Motivos: Esta modificación sirve para aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, al reconocerlo con la DOP.

Este tipo de vino ya está siendo elaborado por los productores siguiendo las prácticas tradicionales de la región y destaca por su calidad y carácter distintivo. Así pues, su inclusión en la DOP «Pico» reconoce su importancia y calidad, así como el valor añadido para sus productores.

Puntos modificados en el documento único: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Categorías de producto vitivinícola», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.8. *Descripción de los vinos – categoría «Vino»*

Descripción: Se mejora y modifica la descripción de los vinos de licor.

Motivos: Dado que la descripción anterior de los vinos resultaba genérica e imprecisa, conviene modificar la descripción para establecer las características asociadas a los vinos de la DOP «Pico». Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente.

Puntos modificados en el documento único: Descripción de los vinos – categoría «Vinos de licor».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: Descripción de los vinos – categoría «Vinos de licor».

2.9. *Prácticas vitivinícolas – rendimientos máximos*

Descripción: Supresión de la excepción.

Motivos: Se ha establecido un requisito claro y objetivo para este parámetro, garantizando así la uniformidad y previsibilidad de las condiciones de producción.

Puntos modificados en el documento único: «Prácticas vitivinícolas».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Prácticas vitivinícolas».

2.10. *Prácticas vitivinícolas – prácticas enológicas – todas las categorías*

Descripción: Inclusión de una restricción vitivinícola aplicable a todas las categorías de productos: El 85 % del volumen total de mosto debe proceder de las principales variedades de uva, mientras que el resto puede proceder de variedades secundarias.

Motivos: El establecimiento de una lista limitada de variedades de uva esenciales para garantizar la autenticidad y el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Pico» ha dado lugar a la definición de un porcentaje mínimo para el volumen total de mosto que debe proceder de esas variedades principales. No obstante, dado que las variedades secundarias también se encuentran entre las variedades tradicionales cultivadas en la zona geográfica, permitir su uso de forma limitada no menoscaba el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Pico».

Puntos modificados en el documento único: «Prácticas vitivinícolas» – Restricción aplicable a la elaboración.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Prácticas vitivinícolas» – Restricción aplicable a la elaboración.

2.11. *Principales variedades de uva – modificación/rectificación de la lista de variedades*

Descripción: Rectificación de las variedades de uva con la nueva lista nacional. Eliminación de las variedades Fernão-Pires, Generosa, Malvasía y Sercial. Variedades que se han convertido en variedades secundarias: Malvasía Fina (Boal) y Galego Dourado.

Motivos: La lista de variedades de uva que pueden utilizarse para producir vinos en la región de Pico debe actualizarse y adaptarse al nuevo marco jurídico constituido por la lista nacional de variedades aptas para la viticultura en Portugal.

La restricción de las variedades que pueden utilizarse se debe al establecimiento de una lista limitada de variedades esenciales para garantizar la autenticidad y el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Pico». Asimismo, este proceso ha dado lugar a que una variedad que antes se consideraba una variedad principal haya pasado a la lista de variedades secundarias.

Puntos modificados en el documento único: «Principales variedades de uva».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Principales variedades de uva».

2.12. *Inclusión de variedades secundarias de uva*

Descripción: Se han establecido dos variedades secundarias, a saber, la Malvasía Fina (Boal) y Galego Dourado, que se ha eliminado de la lista de variedades principales,

Motivos: Dado que estas variedades forman parte de las variedades tradicionales cultivadas en la zona geográfica, su inclusión como variedades secundarias no menoscaba el carácter distintivo de los vinos de la DOP «Pico».

Puntos modificados en el documento único: El documento único no cambia.

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Variedades secundarias de uva».

2.13. *Vínculo con la zona geográfica – todas las categorías*

Descripción: Se ha mejorado y modificado la descripción del vínculo con la zona geográfica.

Motivos: Dado que la descripción anterior del vínculo con la zona geográfica (categoría: «Vino») resultaba genérica e imprecisa, y el vínculo también debería describirse para las nuevas categorías de producto («Vino espumoso» y «Vino de licor» y «Vino de uvas sobremaduradas»), se ha revisado el contenido de este punto y se han incluido todas las categorías de producto. Por consiguiente, el contenido se ha definido de manera más precisa, teniendo en cuenta que el vínculo con la zona geográfica abarca todas las categorías.

Puntos modificados en el documento único: «Vínculo con la zona geográfica».

Puntos modificados en el pliego de condiciones: «Vínculo con la zona geográfica».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Pico

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

16. Vino de uvas sobremaduradas

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vinos

Vinos blancos:

Los vinos son de color amarillo pálido a intenso, con un aroma que combina notas cítricas y marinas con toques de fruta tropical. En boca, presentan un marcado sabor salado y mineral, una acidez pronunciada, un grado alcohólico moderado y un regusto fresco.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 46,6 miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 18 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 250 |

2. Vinos de licor

El color de los vinos varía del ámbar al marrón, con reflejos dorados. Con cuerpo y bien estructurados, los vinos de licor suelen ser secos o semisecos, aunque también pueden ser semidulces o dulces.

Su aroma puede incluir notas de frutos maduros y frutas de árbol. Los vinos jóvenes pueden presentar notas florales o herbáceas.

Con la edad y el largo período de permanencia en barrica presentan aromas afrutados, con notas de frutos secos, miel, caramelo, especias y humo.

Tienen un sabor rico, que va del seco al semidulce, con una acidez y salinidad palpables. Son vinos afrutados (frutas de hueso), que también pueden presentar notas de frutos secos, miel, caramelo y especias.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 11 |
| Acidez total mínima | 46,6 miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 18 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 250 |

3. Vinos espumosos

Los vinos blancos espumosos son de color amarillo pálido a intenso, con un aroma que combina notas cítricas y marinas con toques de fruta tropical.

Algunas añadas pueden presentar aromas tropicales. En boca, presentan una espuma fresca, con burbujas finas e intensas, afrutadas y minerales, con fuertes notas marinas y una fuerte acidez, con un final fresco y vigorizante.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 11,5 |
| Acidez total mínima | 46,6 miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 18 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 185 |

4. Vino de uvas sobremaduradas

Vinos blancos:

Se trata de vinos con aromas afrutados, de frutas maduras y frutas de hueso. Algunas añadas presentan notas de pasas.

El envejecimiento produce notas de pasas y mermelada, destacando ligeramente las especias.

En boca son densos, voluminosos, afrutados y especiados, con notas de caramelo, hierbas aromáticas y sal, con final fresco.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación pertinente.

| Características analíticas generales | |
|---|---|
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) | |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) | 12 |
| Acidez total mínima | 46,6 miliequivalentes por litro |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) | 18 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) | 250 |

5. **Prácticas vitivinícolas**

a) *Prácticas enológicas esenciales*

1. Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas – gestión de viñedos y suelos

Prácticas de cultivo

Las uvas utilizadas para la elaboración de los vinos de la DOP «Pico» deben proceder de *vinhas estremes* (viñas con un máximo de veinte árboles por hectárea), donde la conducción de las vides en el campo se realiza mediante sistemas en vaso o cordón.

Las vides destinadas a la elaboración de vinos de la DOP «Pico» deben cultivarse o plantarse en suelos líticos no húmicos y litosoles sobre un sustrato consolidado de basalto o rocas similares formado por lavas recientes, asociadas a afloraciones rocosas, en ocasiones con material pedregoso diseminado y una capa de lava consolidada en la superficie.

2. Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas – prácticas tradicionales

Restricción aplicable a la elaboración

En la elaboración de los vinos de la DOP «Pico» deben seguirse los métodos y prácticas enológicos tradicionales legalmente autorizados.

3. Vinos – grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 10 %.

4. Vinos espumosos – grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados para los vinos base de los vinos espumosos deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 9 %.

5. Vinos de licor – grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados para los vinos de licor deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 12 %.

6. Vinos de uvas sobremaduradas – grado alcohólico volumétrico natural

Restricción aplicable a la elaboración

Los mostos utilizados para los vinos de uvas sobremaduradas deben tener un grado alcohólico volumétrico natural potencial mínimo del 15 %.

7. Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas — variedades

Restricción aplicable a la elaboración

En la elaboración de vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas de la DOP «Pico», el 85 % del volumen total de mosto debe proceder de las variedades Arinto dos Açores / Terrantez da Terceira, Verdelho y Terrantez do Pico.

El resto del volumen total de mosto puede proceder de las variedades Galego Dourado y Malvasía Fina / Boal.

8. Vinos de licor – período de envejecimiento

Práctica enológica específica

Los vinos de licor de la DOP «Pico» solo podrán embotellarse tras un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses.

9. Vinos de uvas sobremaduradas – período de envejecimiento

Práctica enológica específica

Los vinos de uvas sobremaduradas de la DOP «Pico» solo podrán embotellarse tras un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses.

b) *Rendimientos máximos*

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

70 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la DOP «Pico» comprende:

a) zonas con una altitud igual o inferior a 100 m en el municipio de Madalena;

b) zonas con una altitud igual o inferior a 100 m en la parroquia de Santa Luzia, parte de la parroquia de Praya y la zona de Baía de Canas, en el municipio de São Roque;

c) zonas con una altitud igual o inferior a 100 m en la parroquia de Piedade y las zonas de Engrado y Manhenha en el municipio de Lajes.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasía Fina / Boal, Bual.

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

La siguiente información se refiere a los vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas.

Factores naturales

Situada en el grupo central del archipiélago de las Azores, Pico es la segunda isla más grande de las Azores y la más montañosa. Alberga el pico más alto de Portugal, la montaña Pico, que se eleva a una altitud de 2 351 metros.

La montaña de Pico, que es también el punto más alto de la dorsal mesoatlántica, determina la orografía de la isla, constituyendo una barrera orográfica que provoca diferencias en las precipitaciones entre las laderas. En parte, esto ayuda a explicar por qué la mayor parte de los viñedos se plantan en la parte occidental de la isla, donde las precipitaciones son generalmente inferiores a las de la costa nororiental, por ejemplo.

Según el Sistema de Clasificación Climática de Köppen, el clima costero de Pico es un clima templado de tipo Csb (la temperatura media del mes más frío es inferior a 18 °C pero superior a -3 °C), con inviernos lluviosos y veranos secos y frescos (la temperatura media del mes más cálido es inferior a 22 °C).

El viento, provocado por la colisión de masas de aire atlántico, es un aspecto importante del clima, debido a la humedad y salinidad que aporta.

Por lo general, la humedad relativa es inferior a la de las demás islas, oscilando entre el 70 % y el 80 %. Se mantiene baja en verano, incluida la noche, ya que el efecto termorregulador del manto de lava hace que las temperaturas no fluctúen mucho entre la noche y el día, propiciando unas condiciones favorables para la viticultura.

Como isla más joven de las Azores, presenta suelos de origen volcánico poco evolucionados, con una gran cantidad de material grueso (pedregosidad) y poco profundos. También hay zonas compuestas por capas de piedra de lava conocidas como *lajidos*, en las que se observan formas consolidadas indicativas de la naturaleza volcánica de la isla (erupciones efusivas, hawaianas).

Factores humanos

Las primeras vides se trasladaron a Pico tras el primer asentamiento en 1460, extendiéndose rápidamente por la isla.

Con sabiduría y creatividad, los habitantes de Pico triunfaron frente a las adversidades de la naturaleza, convirtiendo la piedra improductiva en su fuente de subsistencia. En concreto, plantaron viñedos y los protegieron de los fuertes vientos y del agua del mar mediante la construcción de una enorme red estructurada de muros, donde destacan los *currais* (parcelas de terreno cerrado por muros de piedra seca, construidos con dos finalidades: eliminar el exceso de piedras del suelo y proteger del viento). En 2004, la Unesco reconoció esta obra arquitectónica como paisaje cultural del patrimonio mundial, que aún hoy es sentida por una población que se enorgullece de su pasado.

Características específicas del producto asociadas a la zona geográfica:

Vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas

Los vinos, vinos de licor, vinos espumosos y vinos de uvas sobremaduradas con DOP «Pico» cuentan entre sus atributos clave la mineralidad y la salinidad. Son vinos frescos, moderadamente alcohólicos, con un aroma que recuerda a la fruta, una acidez pronunciada y notas minerales.

Vínculo con la zona geográfica:

La presencia de materia gruesa en el suelo de Pico aumenta la absorción y el reflejo del calor, lo que favorece la maduración de las uvas y la expresión de los compuestos aromáticos de las variedades de uva, lo que da lugar a vinos, vinos espumosos y vinos de licor con aromas característicos. En algunas zonas, donde existen capas de piedra de lava consolidada (*lajidos*), la absorción y el reflejo del calor son aún más intensos. Esto permite la producción de uvas con un alto grado de madurez, que se utilizan para elaborar vinos de uvas sobremaduradas con aromas afrutados, en particular de frutas maduras y frutas de hueso.

Los suelos volcánicos, unidos a la fuerte influencia atlántica debido a la ubicación de la isla, son los que confieren a los vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas con DOP Pico su mineralidad y salinidad características.

El factor humano, que preserva la tradición secular, se refleja en la construcción de las parcelas (*currais*), que es esencial para proteger las vides de los vientos atlánticos y crear las mejores condiciones de cultivo y es un factor relevante a la hora de garantizar las condiciones adecuadas para la maduración de las uvas y contribuir al equilibrio entre los aromas de los vinos, los vinos espumosos, los vinos de licor y los vinos de uvas sobremaduradas producidos.

El número muy limitado de variedades de vid que mejor se adaptan a las condiciones de la zona geográfica es un elemento determinante y diferenciador de las características cualitativas de los vinos de la zona (vinos, vinos espumosos, vinos de licor y vinos de uvas sobremaduradas) y refleja el saber hacer tradicional.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

*Vino, vino espumoso y vino de licor con DOP «Pico»*

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Evaluación del etiquetado antes de su comercialización.

La marca debe figurar en el etiquetado.

**Enlace al pliego de condiciones**

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