C/2024/2366

27.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine

(C/2024/2366)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Taotluse esitamise kuupäev: 19.3.2017

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused

2.1. *Teave taotleja kohta*

Kirjeldus: ajakohastatud teave taotleja kohta.

Põhjendused: teave taotleja kohta on aegunud ja vajab seetõttu ajakohastamist. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – taotlejat käsitlevad üksikasjad.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – taotlejat käsitlevad üksikasjad.

2.2. *Huvitatud pooli puudutav teave*

Kirjeldus: huvitatud pooli puudutava teabe väljajätmine.

Põhjendused: kuna väljendit „huvitatud isikud“ tõlgendati valesti, sisestati taotlejat käsitlevad üksikasjad eksikombel sellele väljale. See teave on seetõttu välja jäetud. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – huvitatud pooled.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – huvitatud pooled.

2.3. *Järelevalveasutusi puudutav teave*

Kirjeldus: järelevalveasutusi puudutava teabe ajakohastamine.

Põhjendused: teave taotleja kohta on aegunud ja vajab seetõttu ajakohastamist. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – järelevalveasutusi käsitlevad üksikasjad.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – teave järelevalveasutuste kohta.

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

2.4. *Pädevate järelevalveasutuste teavitamine*

Kirjeldus: pädevaid järelevalveasutusi käsitleva teabe ajakohastamine.

Põhjendused: teave taotleja kohta on aegunud ja vajab seetõttu ajakohastamist. Muudatus on vajalik selleks, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla kehtivate eeskirjadega; ühtlasi on selle eesmärk parandada ja selgitada varem esitatud teavet.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Muu teave“ – pädevaid järelevalveasutusi käsitlevad üksikasjad.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Muu teave“ – teave pädevate järelevalveasutuste kohta.

2.5. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine*

Kirjeldus: lisati kategooria „vein“.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on suurendada piirkonnas juba olemasoleva toote majanduslikku väärtust selle kaitstud päritolunimetuse all tunnustamise kaudu.

Tootjad juba toodavad kooskõlas piirkondlike tavadega seda kvaliteedi ja erilisuse poolest tuntud veinitüüpi. Seetõttu tunnistatakse sellele tootele kaitstud päritolunimetuse „Pico“ lisamisega toote tähtsust ja kvaliteeti ning lisaväärtust tootjatele.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.6. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine*

Kirjeldus: lisati kategooria „vahuvein“.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on suurendada piirkonnas juba olemasoleva toote majanduslikku väärtust selle kaitstud päritolunimetuse all tunnustamise kaudu.

Tootjad juba toodavad kooskõlas piirkondlike tavadega seda kvaliteedi ja erilisuse poolest tuntud veinitüüpi. Seetõttu tunnistatakse sellele tootele kaitstud päritolunimetuse „Pico“ lisamisega toote tähtsust ja kvaliteeti ning lisaväärtust tootjatele.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.7. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine*

Kirjeldus: lisati kategooria „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on suurendada piirkonnas juba olemasoleva toote majanduslikku väärtust selle kaitstud päritolunimetuse all tunnustamise kaudu.

Tootjad juba toodavad kooskõlas piirkondlike tavadega seda kvaliteedi ja erilisuse poolest tuntud veinitüüpi. Seetõttu tunnistatakse sellele tootele kaitstud päritolunimetuse „Pico“ lisamisega toote tähtsust ja kvaliteeti ning lisaväärtust tootjatele.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.8. *Veinide kirjeldus – kategooria „liköörvein“*

Kirjeldus: likööorveini kirjeldust on täiustatud ja muudetud.

Põhjendused: kuna eelmine veinide kirjeldus leiti olevat üldine ja ebamäärane, tuleks seda muuta, et tõsta esile kaitstud päritolunimetusega veinidega „Pico“ seotud omadusi. Muudatus on vajalik, et viia koonddokument ja tootespetsifikaat kooskõlla jõustunud eeskirjadega.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Veinide kirjeldus“ – kategooria „likööorvein“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Veinide kirjeldus“ – kategooria „likööorvein“.

2.9. *Viinamarjakasvatustavad – maksimaalne saagikus*

Kirjeldus: erandi väljajätmine.

Põhjendused: sellele parameetrile on kehtestatud selge ja objektiivne nõue, millega tagatakse tootmistingimuste ühtsus ja prognoositavus.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Veinivalmistustavad“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Veinivalmistustavad“.

2.10. *Veinivalmistustavad – kõik kategooriad*

Kirjeldus: kõigile tootekategooriatele kohaldatava veinivalmistamise piirangu lisamine: 85 % kogumahust peab pärinema peamistest viinamarjasortidest, ülejäänu võib olla saadud teisestest sortidest.

Põhjendused: piiratud nimekirja koostamine viinamarjasortidest, mis on olulised kaitstud päritolunimetusega „Pico“ veinide autentsuse ja eristusvõime tagamiseks, on viinud peamistest viinamarjasortidest pärineva virde minimaalse osakaalu määramiseni kogumahus. Kuna aga teisesed sordid on samuti geograafilises piirkonnas kasvatatavate traditsiooniliste sortide hulgas, ei kahjusta nende piiratud määral kasutamine kaitstud päritolunimetusega veinide „Pico“ eristuvat iseloomu.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Veinivalmistustavad“ – veinide valmistamisel kohaldatav piirang.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Veinivalmistustavad“ – veinide valmistamisel kohaldatav piirang.

2.11. *Peamised viinamarjasordid – sortide nimekirja muutmine/ühtlustamine*

Kirjeldus: Viinamarjasortide ühtlustamine uue riikliku nimekirjaga. Sortide „Fernão-Pires“, „Generosa“, „Malvasia“ ja „Sercial“ väljajätmine. Teisesteks sortideks muudetud sordid: „Malvasia Fina (Boal)“ ja „Galego Dourado“.

Põhjendused: nende viinamarjasortide nimekirja, mida tohib kasutada Pico piirkonnas veinide tootmiseks, peaks ajakohastama ja ühtlustama uue õigusraamistikuga, mis sisaldab Portugalis veinitootmiseks sobivate sortide riiklikku nimekirja.

Kasutamiseks lubatud sortide piirang tuleneb selliste sortide piiratud nimekirja kehtestamisest, mis on kaitstud päritolunimetusega veinide „Pico“ autentsuse ja eristuva iseloomu tagamiseks olulised. Selle protsessi tulemusena on üks varem peamiseks peetud sort viidud teiseste sortide nimekirja.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Peamised viinamarjasordid“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Peamised viinamarjasordid“.

2.12. *Teiseste viinamarjasortide lisamine*

Kirjeldus: teiseste sortide nimekirjas on nüüd kaks sorti, nimelt „Malvasia Fina (Boal)“ ja „Galego Dourado“ , mis jäeti välja peamiste sortide nimekirjast.

Põhjendused: kuna need sordid on geograafilises piirkonnas kasvatatavate traditsiooniliste sortide hulgas, ei kahjusta nende lisamine teiseste sortide hulka kaitstud päritolunimetusega veinide „Pico“ eristuvat iseloomu.

Koonddokumendi muudetavad punktid: see muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Teisesed viinamarjasordid“.

2.13. *Seos geograafilise piirkonnaga – kõik kategooriad*

Kirjeldus: geograafilise piirkonnaga seotuse kirjeldust on täiustatud ja muudetud.

Põhjendused: kuna eelmine geograafilise piirkonnaga seotuse kirjeldus (kategooria „vein“) leiti olevat üldine ja ebamäärane ning kirjeldada tuleb ka seost uute tootekategooriatega („vahuvein“, „likööorvein“ ja „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“), vaadati selle osa sisu üle ja lisati kõik tootekategooriad. Nii muudeti sisu täpsemaks, arvestades, et seos geograafilise piirkonnaga hõlmaks kõiki kategooriaid.

Koonddokumendi muudetavad punktid: „Seos geograafilise piirkonnaga“.

Tootespetsifikaadis muudetud osad: „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Pico

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

4. Vahuvein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Veinid

Valged veinid:

Veinid on värvuselt kahvatu- kuni tumekollased, nende aroomis on tunda tsitruselisi ja merelisi noote troopiliste viljade nüanssidega. Maitselt on vein märkimisväärse soolasuse ja mineraalsusega, rõhutatud happesusega, mõõdukalt alkohoolne ja värske järelmaitsega.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

2. Likööorvein

Veinid on värvuselt merevaigukollased kuni pruunid, kuldse helgiga. Täidlane ja hästi struktureeritud likööorvein on tavaliselt kuiv või poolkuiv, kuigi see võib olla ka poolmagus või magus.

Nende bukett võib sisaldada küpsete puuviljade nüansse. Noortes veinides võib esineda lille- või taimenüansse.

Kuivatatud puuviljade, mee, karamelli, vürtside ja suitsu nüanssidega puuviljane aroom areneb tänu pikka aega vaadis laagerdumisele.

Veinidel on rikkalik maitse, mis ulatub kuivast poolmagusani, tuntava happesuse ja soolasusega. Veinid on puuviljased (luuviljad), võimalikud on ka kuivatatud puuvilja, mee-, karamelli- ja vürtsinoodid.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

3. Vahuvein

Valged vahuveinid on värvuselt kahvatu- kuni tumekollased, nende aroomis on tunda tsitruselisi ja merelisi noote troopiliste viljade nüanssidega.

Mõnel aastal võib neil olla troopiline lõhn. Maitsmisel on neil tuntavad, värsked, peened ja tugevad mullid, mis on puuviljased ja mineraalsed, tugevate merenüansside ja intensiivse happesusega ning jätavad värske ja toniseeriva järelmaitse.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

4. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Valged veinid:

need on küpsete puuviljade ja luuviljade aroomiga. Mõnel aastal tulevad esile rosinanüansid.

Laagerdumisel tekivad rosinate ja džemmi nüansid, samuti tõuseb kergelt esile vürtsikus.

Maitsmisel on vein külluslik täidlane, puuviljane ja vürtsikas, karamelli, aromaatsete maitsetaimede ja soola varjundite ning värske järelmaitsega.

Muud analüütilised omadused vastavad asjakohaste õigusnormidega sätestatud väärtustele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	46,6 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	250

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

1. Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – viinamarjaistanduste haldamine ja mullastik

Viljelusviisid

Kaitstud päritolunimetusega „Pico“ veinide valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad pärinema viinamarjakasvatusaladelt, kus puude arv hektari kohta on piiratud (*vinhas estremes*) ning viinapuude kujundamisel kasutatakse maapinna lähedast lehtrikujulist (*goblet*) või nöörpuuvormi.

Kaitstud päritolunimetusega „Pico“ veinide valmistamiseks ettenähtud viinamarjade istutamiseks ja kasvatamiseks tuleb valida huumusevaesed kivised ja õhukesed mullad, mis on tekkinud kõval basalt- või sarnase kivimi substraadil, mis on omakorda moodustunud hiljutiste vulkaanipursete käigus tekkinud laavast. Need mullad esinevad sageli kaljupaljanditel ja sisaldavad mõnikord kiviklibu, samuti on nende pinnal tahkunud laavakiht.

2. Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – traditsioonilised veinivalmistustavad

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Pico“ valmistamisel peab järgima seaduse kohaselt heakskiidetud traditsioonilisi veinivalmistusmeetodeid ja -tavasid.

3. Vein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 10 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

4. Vahuvein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Vahuveinide baasveinide valmistamisel kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 9 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

5. Liköörvein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Liköörveinide valmistamisel kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 12 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

6. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini tootmisel kasutatud virre peab sisaldama vähemalt 15 mahuprotsenti naturaalset alkoholi.

7. Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – viinamarjasordid

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Kaitstud päritolunimetusega „Pico“ hõlmatud veini, vahuveini, liköörveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini valmistamisel peab 85 % virde kogumahust pärinema viinamarjasortidest „Arinto dos Açores“ / „Terrantez da Terceira“, „Verdelho“ ja „Terrantez do Pico“.

Ülejäänud osa virde kogumahust võib pärineda sortidest „Galego Dourado“ ja „Malvasia Fina (Boal)“.

8. Liköörveinid – laagerdumisaeg

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega liköörveine „Pico“ tohib villida üksnes pärast 36 kuu pikkust minimaalset laagerdamisaega.

9. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein – laagerdumisaeg

Veinivalmistuse eritavad

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud kaitstud päritolunimetusega „Pico“ veini tohib villida üksnes pärast 36 kuu pikkust minimaalset laagerdamisaega.

b. *Maksimaalne saagikus*

Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetuse „Pico“ puhul hõlmab määratletud geograafiline piirkond järgmist:

a) Madalena haldusüksuse alad, mille kõrgus on kuni 100 m;

b) São Roque haldusüksuses asuva Santa Luzia allhaldusüksuse, Prainha allhaldusüksuse osa ja Baía de Canase valla alad, mille kõrgus on kuni 100 m;

c) Lajesi haldusüksuses asuva Piedade allhaldusüksuse ning Engradi ja Manhenha valla alad, mille kõrgus on kuni 100 m.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Vein, vahuvein, liköörvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Teave hõlmab veini, vahuveini, liköörveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini.

Looduslikud tegurid

Assooride saarestiku keskrühmas asuv Pico on Assooride suuruselt teine ja kõige mägisem saar. Seal asub Portugali kõrgeim tipp Pico mägi, mille kõrgus on 2 351 meetrit üle merepinna.

Pico mägi, mis on ka Kesk-Atlandi mäestiku kõrgeim tipp, iseloomustab ühtlasi saare maastikku ja moodustab orograafilise barjääri, mistõttu on sademete hulk nõlvade vahel erinev. Osaliselt aitab see selgitada, miks on enamik viinamarjaistandusi istutatud saare läänepoolsele küljele, kus sajab üldiselt vähem kui näiteks kirderannikul.

Köppeni kliimaklassifikatsiooni kohaselt on Pico rannikukliima mõõdukas (Csb) (kõige külmema kuu keskmine temperatuur jääb alla 18 °C, kuid on kõrgem kui –3 °C), talved on vihmased ning suved on kuivad ja jahedad (kõige soojema kuu keskmine temperatuur on alla 22 °C).

Oluline kliimaaspekt on Atlandi õhumasside kokkupõrkest tekkiv tuul, mis toob kaasa niiskust ja soolsust.

Suhteline õhuniiskus on üldiselt väiksem kui teistel saartel, jäädes vahemikku 70–80 %. Suvel jääb see ka öösiti madalaks, kuna laavakivikihtide soojust reguleeriv mõju tähendab seda, et temperatuur ei kõigu öö ja päeva vahel väga palju. Need on viinamarjakasvatuse jaoks soodsad tingimused.

Kuna tegemist on Assooride noorima saarega, on selle pinnas väheviljakas, muld on õhuke ja vulkaaniline ning sisaldab suurel hulgal koredat mulda (kivisus). On ka laavakivikihist koosnevaid alasid (*lajidos*), kus võib täheldada saare vulkaanilisusele (efusiivsed, Hawai-tüüpi pursked) viitavaid koondvorme.

Inimtegurid

Esimesed viinapuud toodi Picole selle asustamisel 1460. aastal ning neid istutati kiiresti üle kogu saare.

Oma tarkust ja loovust kasutades jõudsid Pico elanikud loodusega silmitsi seistes sihile ja muutsid vähetootliku kivise pinnase oma elatusallikaks. Nad istutasid viinamarjaistandusi ja kaitsesid neid tugevate tuulte ja merelt tulevate pritsmete eest, ehitades tohutu ja struktureeritud vallistiku, kus tulevad esile *currais* (kivimüüridega ümbritsetud maa-alad, mis on ehitatud kahel eesmärgil: selleks et eemaldada pinnasest liigsed kivid ja pakkuda kaitset tuulte eest). 2004. aastal tunnustas UNESCO seda arhitektuurilist loomingut maailmapärandi nimistusse kuuluva kultuurmaastikuna. Tänapäeval on see piirkond endiselt koduks inimestele, kes vaatavad uhkusega tagasi oma minevikku.

Geograafilise piirkonnaga seostatavad toodete eriomadused:

Vein, vahuvein, likööorvein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

Kaitstud päritolunimetusega „Pico“ veini, likööorveini, vahuveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini peamine iseloomulik omadus on mineraalsus ja soolsus. Tegemist on värskete, mõõdukalt alkohoolsete veinidega, mille buketis on puuviljasust, rõhutatud happesust ja mineraalseid noote.

Seos geograafilise piirkonnaga

Pico saare kore muld suurendab soojuse salvestumist ja kiirgumist, mis omakorda soodustab viinamarjade küpsemist ja viinamarjasortide aromaatsete ühendite avaldumist. Selle tulemusena saadakse eripärase aroomiga veine, vahuveine ja likööorveine. Tahkunud laavakihiga (*lajidos*) piirkondades on soojuse salvestumine ja kiirgumine veelgi intensiivsem. See võimaldab toota üleküpsenud viinamarju, millest valmistatakse küpsete puuviljade ja luuviljaliste aroomiga veini.

Vulkaanilised mullad ja saare asukohast tingitud tugev Atlandi ookeani mõju tagavad kaitstud päritolunimetusega „Pico“ veinile, vahuveinile, likööorveinile ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinile iseloomuliku mineraalsuse ja soolsuse.

Sadade aastate jooksul kujunenud traditsioonide säilitamine avaldub maalappide (*currais*) kujunduses, mis on oluline viinapuude kaitsmiseks Atlandi ookeani tuulte eest ja parima kasvukeskkonna loomiseks. Sellega tagatakse viinamarjade küpsemiseks sobivad tingimused, mis aitavad saavutada veinis, vahuveinis, likööorveinis ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinis aroomide tasakaalu.

Geograafilise piirkonna tingimustega kõige paremini sobivate viinapuusortide väga piiratud arv on otsustav ja eristav tegur, mis tagab piirkonna veini, vahuveini, likööorveini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini kvaliteedi ning kajastab aastate jooksul kujunenud oskusi.

9. **Muud olulised tingimused**

KPNiga „Pico“ vein, vahuvein ja likööorvein

Õigusraamistik

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

märgistamisega seotud täiendavad sätted

Tingimuse kirjeldus

märgistuse hindamine enne toote turule laskmist.

Märgistusel peab olema kaitstud päritolunimetuse logo.

Link tootespetsifikaadile

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