C/2024/2366

27.3.2024

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/2366)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 19.3.2017

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

2.1. *Hakijaa koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään hakijaa koskevia tietoja.

Perustelut: Hakijaa koskevat tiedot eivät ole ajan tasalla, joten niitä on päivitettävä. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Hakijaa koskevat tiedot”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Hakijaa koskevat tiedot”.

2.2. *Asianomaisia osapuolia koskevat tiedot*

Kuvaus: Poistetaan asianomaisia osapuolia koskevat tiedot.

Perustelut: ”Asianomaiset osapuolet” oli ymmärretty väärin, ja kohtaan oli epähuomiossa täytetty hakijan tiedot. Siksi nämä tiedot on poistettu. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Asianomaisia osapuolia koskevat tiedot”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Asianomaisia osapuolia koskevat tiedot”.

2.3. *Valvontaelimiä koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään valvontaelimiä koskevia tietoja.

Perustelut: Valvontaelimiä koskevat tiedot eivät ole ajan tasalla, joten niitä on päivitettävä. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Valvontaelimiä koskevat tiedot”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Valvontaelimiä koskevat tiedot”.

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

2.4. *Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevia tietoja.

Perustelut: Hakijaa koskevat tiedot eivät ole ajan tasalla, joten niitä on päivitettävä. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia. Lisäksi muutoksella pyritään parantamaan ja selkeyttämään aiemmin annettuja tietoja.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Muut tiedot” – ”Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot”.

2.5. *Rypäletuotteiden luokat – uuden tuoteluokan lisääminen*

Kuvaus: Lisätään luokka ”viini”.

Perustelut: Muutoksen tavoitteena on lisätä alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä.

Tuottajat valmistavat jo tämäntyyppistä viiniä alueen perinteisten menetelmien mukaisesti, ja se tunnetaan laadustaan ja omaleimaisuudestaan. Sisällyttämällä tämä tuoteluokka osaksi suojattua alkuperänimitystä ”Pico” tunnustetaan näiden viinien merkitys ja laatu sekä lisäarvo tuottajille.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.6. *Rypäletuotteiden luokat – uuden tuoteluokan lisääminen*

Kuvaus: Lisätään luokka ”kuohuviini”.

Perustelut: Muutoksen tavoitteena on lisätä alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä.

Tuottajat valmistavat jo tämäntyyppistä viiniä alueen perinteisten menetelmien mukaisesti, ja se tunnetaan laadustaan ja omaleimaisuudestaan. Sisällyttämällä tämä tuoteluokka osaksi suojattua alkuperänimitystä ”Pico” tunnustetaan näiden viinien merkitys ja laatu sekä lisäarvo tuottajille.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.7. *Rypäletuotteiden luokat – uuden tuoteluokan lisääminen*

Kuvaus: Lisätään luokka ”Ylikypsistä viinirypäleistä valmistettu viini”

Perustelut: Muutoksen tavoitteena on lisätä alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa sisällyttämällä se osaksi suojattua alkuperänimitystä.

Tuottajat valmistavat jo tämäntyyppistä viiniä alueen perinteisten menetelmien mukaisesti, ja se tunnetaan laadustaan ja omaleimaisuudestaan. Sisällyttämällä tämä tuoteluokka osaksi suojattua alkuperänimitystä ”Pico” tunnustetaan näiden viinien merkitys ja laatu sekä lisäarvo tuottajille.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Rypäletuotteiden luokat”, ”Viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.8. *Viinien kuvaus – luokka: väkevä viini*

Kuvaus: Parannetaan ja muutetaan väkevien viinien kuvausta.

Perustelut: Viinien aiempaa kuvausta pidettiin yleisluonteisena ja epämääräisenä. Siksi kuvausta olisi muutettava niin, että siinä tuodaan esiin suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustettujen viinien ominaispiirteet. Yhtenäistä asiakirjaa ja tuote-eritelmää on muutettava, jotta ne olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: Viinien kuvaus – luokka ”väkevät viinit”

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: Viinien kuvaus – luokka ”väkevät viinit”

2.9. *Viininvalmistusmenetelmät – enimmäistuotokset*

Kuvaus: Poistetaan poikkeustapaus.

Perustelut: Tätä parametria varten on vahvistettu selkeät ja objektiiviset vaatimukset, joilla taataan yhdenmukaiset ja ennakoitavat tuotanto-olosuhteet.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät”.

2.10. *Viininvalmistusmenetelmät – erityiset viininvalmistusmenetelmät (kaikki luokat)*

Kuvaus: Lisätään valmistukseen sovellettava rajoitus, joka koskee kaikkia tuoteluokkia: 85 prosenttia rypälemehun kokonaismäärästä on oltava peräisin pääasiallisista rypälelajikkeista, ja loput mehusta voi olla peräisin toissijaisista rypälelajikkeista.

Perustelut: Suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustettuja viinejä voidaan valmistaa vain rajallisesta määrästä erityiseen luetteloon sisällytettyjä lajikkeita, jotka ovat olennaisia viinien autenttisuuden ja omaleimaisuuden takaamiseksi. Tältä pohjalta on määritelty, kuinka monta prosenttia rypälemehun kokonaismäärästä on vähintään oltava peräisin näistä pääasiallisista lajikkeista. Toissijaisten lajikkeiden rajallinen käyttö kuitenkin sallitaan, sillä se ei vaikuta Pico SAN -viinien omaleimaisuuteen. Myös toissijaiset lajikkeet ovat perinteisesti maantieteellisellä alueella kasvatettuja lajikkeita.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät” – ”Valmistukseen sovellettavat rajoitukset”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Viininvalmistusmenetelmät” – ”Valmistukseen sovellettavat rajoitukset”.

2.11. *Pääasialliset rypälelajikkeet – lajikeluettelon muuttaminen/mukauttaminen*

Kuvaus: Muutetaan rypälelajikkeiden luettelo uutta kansallista luetteloa vastaaviksi. Poistetaan lajikkeet Fernão-Pires, Generosa, Malvasia ja Sercial. Siirretään seuraavat lajikkeet toissijaisiin lajikkeisiin: Malvasia Fina (Boal) ja Galego Dourado.

Perustelut: Luetteloa Picon alueen viinintuotannossa käytettävistä rypälelajikkeista olisi päivitettävä niin, että se on yhdenmukainen uuden oikeudellisen kehyksen kanssa (kansallinen luettelo viininviljelyyn soveltuvista lajikkeista Portugalissa).

Käytettävien lajikkeiden rajaaminen johtuu siitä, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustettujen viinien autenttisuuden ja omaleimaisuuden takaamiseksi on laadittu rajoitettu luettelo rypälelajikkeista, jotka ovat olennaisia viinien autenttisuuden ja omaleimaisuuden takaamiseksi. Tässä yhteydessä myös siirrettiin toissijaisten lajikkeiden luetteloon yksi lajike, joka aiemmin katsottiin pääasialliseksi lajikkeeksi.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Pääasialliset rypälelajikkeet”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Pääasialliset rypälelajikkeet”.

2.12. *Toissijaisten rypälelajikkeiden lisääminen*

Kuvaus: Lisätään maininta kahdesta toissijaisesta rypälelajikkeesta. Ne ovat pääasiallisten lajikkeiden luettelosta poistetut Malvasia Fina (Boal) ja Galego Dourado.

Perustelut: Kyseisten lajikkeiden sisällyttäminen toissijaisiin lajikkeisiin ei vaikuta Pico SAN -viinien omaleimaisuuteen, sillä näitä lajikkeita on perinteisesti kasvatettu maantieteellisellä alueella.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Toissijaiset rypälelajikkeet”.

2.13. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen – kaikki luokat*

Kuvaus: Parannetaan ja muutetaan kuvausta, joka koskee yhteyttä maantieteelliseen alueeseen.

Perustelut: Viinien ja maantieteellisen alueen yhteyttä koskevaa aiempaa kuvausta pidettiin yleisluonteisena ja epämääräisenä. Viinien luokan lisäksi olisi kuvattava myös uusien tuoteluokkien (kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit) yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Siksi tämän kohdan sisältöä on tarkistettu ja siihen on lisätty maininta kaikista tuoteluokista. Uusi kuvaus on siis sisällöltään tarkempi ja siinä otetaan huomioon, että yhteys maantieteelliseen alueeseen koskee kaikkia luokkia.

Yhtenäisen asiakirjan kohdat, joita muutos koskee: ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee: ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Pico

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Viinit

Valkoviinit:

Viinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta voimakkaan keltaiseen, ja aromissa yhdistyvät sitruksiset ja merelliset vivahteet sekä häivähdys trooppisia hedelmiä. Maku on selkeän suolainen ja mineraalinen sekä korostuneen hapokas. Alkoholipitoisuus on kohtalainen ja jälkimaku raikas.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	250

2. Väkevät viinit

Viinien väri vaihtelee meripihkanvärisestä ruskeaa ja häivähtää kultaan. Väkevät viinit ovat täyteläisiä ja ryhdikkäitä, ja niiden maku on tavallisesti kuiva tai puolikuiva, joskin ne voivat olla myös puolimakeita tai makeita.

Niiden bukeessa saattaa olla kypsien hedelmien ja puussa kasvavien hedelmien vivahteita. Nuorissa viineissä saattaa esiintyä kukkaisia tai yrttien vivahteita.

Vanhentaminen ja pitkä säilytysaika tynnyrissä tuottavat viineihin hedelmäisiä aromeja, joissa on kuivattujen hedelmien, hunajan, karamellisoidun sokerin, mausteiden ja savun vivahteita.

Maku on runsas ja vaihtelee kuivasta puolimakeaan, ja siinä on selkeää hapokkuutta ja suolaisuutta. Makua hallitsevat hedelmäiset aromit (kivihedelmät), ja siinä voi olla myös kuivattujen hedelmien, hunajan, karamellisoidun sokerin ja mausteiden vivahteita.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	250

3. Kuohuviinit

Valkoisten kuohuviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta voimakkaan keltaiseen, ja aromissa yhdistyvät sitruksiset ja merelliset vivahteet sekä häivähdys trooppisia hedelmiä.

Joinakin vuosina valkoisissa kuohuviineissä saattaa esiintyä trooppisia aromeja. Viineillä on selkeä ja raikas vaahto, jonka kuplat ovat hienojakoisia ja intensiivisiä. Maku on hedelmäinen ja mineraalinen, ja siinä on merellisiä vivahteita ja korostunutta hapokkuutta. Jälkimaku on raikas ja virkistävä.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

4. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

Valkoviinit:

Näiden viinien aromit ovat hedelmäisiä kypsien ja kivellisten hedelmien aromeja. Joinakin vuosina niissä on rusinoiden vivahteita.

Vanhentaminen tuottaa viineihin rusinoiden ja hillon vivahteita ja korostaa hieman mausteisuutta.

Suutuntuma on tiivis ja on runsas. Maku on hedelmäinen ja mausteinen, ja siinä on karamellisoidun sokerin, mausteyrttien ja suolan vivahteita. Jälkimaku on raikas.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan asiaankuuluvassa lainsäädännössä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 meq/l
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	250

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit – viinitilan hoito ja maaperä

Viljelymenetelmät

Pico SAN -viinien valmistukseen käytetyt rypäleet on kasvatettava *vinhas estremes* -lohkoissa (ne ovat viinitarhalohkoja, jossa on rajoitettu määrä viiniköynnöksiä hehtaaria kohden). Viiniköynnökset leikataan goblet- tai cordon-menetelmän mukaisesti siten, että ne kasvavat lähellä maata.

Pico SAN -viinien valmistukseen käytettyjen viiniköynnösten on kasvettava tai ne on istutettava humuksettomaan, kallioiseen maaperään ja litosoleihin, jotka lepäävät tuoreimpien laavavirtojen muodostamien basalttien tai vastaavien kivien päällä. Tällaista maaperää esiintyy avokallioiden läheisyydessä, ja niissä on joskus kiviainesta ja pinnalla jähmettynyt laavakerros.

2. Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit – perinteiset menetelmät

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Pico SAN -viinien valmistuksessa on noudatettava laissa sallittuja perinteisiä viininvalmistusmenetelmiä ja -käytäntöjä.

3. Viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Viininvalmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 10 prosenttia.

4. Kuohuviinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Kuohuviinien perusviinien valmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 9 prosenttia.

5. Väkevät viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Väkevien viinien valmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 12 prosenttia.

6. Ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Ylikypsistä viinirypäleistä valmistettujen viinien valmistuksessa on käytettävä rypälemehua, jonka potentiaalinen luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 15 prosenttia.

7. Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit – rypälelajikkeet

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Kun valmistetaan suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustettuja viinejä, kuohuviinejä, väkeviä viinejä ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistettuja viinejä, 85 prosenttia rypälemehun kokonaismäärästä on oltava peräisin rypälelajikkeista Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho ja Terrantez do Pico.

Loput rypälemehun kokonaismäärästä voi olla peräisin Galego Dourado- ja Malvasia Fina/Boal -lajikkeista.

8. Väkevät viinit – kypsytysaika

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustetut väkevät viinit voidaan pullottaa vasta 36 kuukauden kypsytyksen jälkeen.

9. Ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit – kypsytysaika

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustetut ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit voidaan pullottaa vasta 36 kuukauden kypsytyksen jälkeen.

b. *Enimmäistuotokset*

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Pico” maantieteellinen alue kattaa

a) enintään 100 metrin korkeudessa sijaitsevat alueet Madalenan kunnassa

b) enintään 100 metrin korkeudessa sijaitsevat alueet São Roquen kunnassa sijaitsevissa Santa Luzian piirissä, osassa Prainhan piiriä ja Baía de Canasin taajamassa

c) enintään 100 metrin korkeudessa sijaitsevat alueet Lajesin kunnassa sijaitsevissa Piedaden piirissä ja Engraden ja Manhenhan taajamissa.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit

Nämä tiedot koskevat viinejä, kuohuviinejä, väkeviä viinejä ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistettuja viinejä.

Luontoon liittyvät tekijät

Picon saari sijaitsee Azorien saariryhmän keskiryhmässä, ja se on Azorien saarista toiseksi suurin ja vuoristoisin. Saarella on Portugalin korkein vuori, Ponta de Pico, jonka korkeus on 2 351 metriä merenpinnasta.

Ponta de Pico, joka on Keski-Atlantin selänteen korkein kohta, hallitsee saaren maastoa. Se muodostaa vedenjakajan, jonka vuoksi sademäärät sen eri puolilla olevilla rinteillä vaihtelevat. Tämä selittää osittain sen, että suurin osa viinitarhoista on istutettu saaren länsipuolelle, jossa sademäärät ovat yleensä pienemmät kuin esimerkiksi saaren koillisrannikolla.

Köppenin ilmastoluokituksen mukaan Picon rannikon ilmasto on leuto ja kuuluu Csb-ilmastovyöhykkeeseen (kylmimmän kuukauden keskilämpötila on alle 18 °C mutta yli −3 °C). Talvet ovat sateisia ja kesät kuivia ja viileitä (lämpimimmän kuukauden keskilämpötila on alle 22 °C).

Atlantin ilmamassojen yhteentörmäyksistä syntyvä tuuli on tärkeä ilmastotekijä, sillä tuuli tuo alueelle kosteutta ja suolaa.

Suhteellinen kosteus on yleensä matalampi kuin muilla saarilla ja vaihtelee 70 prosentista 80 prosenttiin. Suhteellinen kosteus on matala kesällä myös öisin, koska laavakivikerrosten lämpöä säätelevän vaikutuksen vuoksi yö- ja päivälämpötilojen välinen vaihtelu on vähäistä. Tämä muodostaa suotuisat olosuhteet viininviljelylle.

Koska Pico on Azorien saariryhmän nuorin saari, sen maaperä on heikosti kehittynyttä. Se koostuu ohuesta vulkaanisesta maaperästä, jossa on runsaasti karkearakenteista ainesta (kiviä). Saarella on myös laavakivikerroksista muodostuneita alueita (*lajidos*), joilla on havaittavissa saaren tuliperäisyydestä (effusiiviset Havaiji-tyypin purkaukset) kertovia jähmettyneitä muodostumia.

Inhimilliset tekijät

Ensimmäiset viiniköynnökset tuotiin Picolle saaren asuttamisen yhteydessä vuonna 1460, ja ne levisivät nopeasti koko saarelle.

Picon asukkaat voittivat älyllä ja luovuudella luonnon asettamat esteet ja muuttivat tuottamattoman kivisen maan toimeentulon lähteeksi. He istuttivat viinitarhoja ja suojasivat ne kovilta tuulilta ja meriveden roiskeilta rakentamalla valtavan muuriverkoston, joka on tyypillinen *currais*-viljelylohkoille. Ne ovat maapalstoja, jotka on ympäröity kahta tarkoitusta palvelevilla kivimuureilla: niiden avulla maaperästä poistettiin ylimääräisiä kiviä ja ne suojasivat tuulelta. UNESCO julisti vuonna 2004 tämän muuriverkoston muodostaman kulttuurimaiseman maailmanperintökohteeksi. Alueen asukkaat ovat yhä ylpeitä historiastaan.

Maantieteelliseen alueeseen liittyvät tuotteen erityiset ominaisuudet

Viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustettujen viinien, väkevien viinien, kuohuviinien ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistettujen viinien keskeisiä tunnusomaisia ominaisuuksia ovat mineraalisuus ja suolaisuus. Ne ovat raikkaita ja alkoholipitoisuudeltaan kohtalaisia viinejä, joilla on hedelmäinen bukee. Viinit ovat korostuneen hapokkaita, ja niissä on mineraalisia vivahteita.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Picon maaperässä oleva karkearakenteinen aines lisää lämmön imeytymistä ja heijastumista, mikä suosii rypäleiden kypsymistä ja rypälelajikkeiden aromaattisten yhdisteiden muodostumista. Tämä tuottaa aromeiltaan omaleimaisia viinejä, kuohuviinejä ja väkeviä viinejä. Tietyillä alueilla, joilla on jähmettyneitä laavakivikerroksia (*lajidos*), lämmön imeytyminen ja heijastuminen on vielä voimakkaampaa. Tämän ansiosta on mahdollista tuottaa hyvin kypsiä rypäleitä, joita käytetään ylikypsistä viinirypäleistä valmistettujen viinien valmistukseen. Tällaisissa viineissä on hedelmäisiä, etenkin kypsien ja kivellisten hedelmien, aromeja.

Vulkaaninen maaperä sekä saaren sijainnista johtuva Atlantin valtameren voimakas vaikutus antavat suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustetuille viineille, kuohuviineille, väkeville viineille ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetuille viineille niiden luonteenomaisen mineraalisuuden ja suolaisuuden.

Inhimillisiä tekijöitä edustaa *currais*-viljelylohkojen rakentaminen, jossa noudatetaan satoja vuosia vanhoja perinteitä. Tämä on oleellista viiniköynnösten suojelemiseksi Atlantin tuulilta ja parhaiden mahdollisten kasvuolosuhteiden aikaan saamiseksi. Tämä on tärkeää, jotta varmistetaan oikeat olosuhteet rypäleiden kypsymistä varten ja edistetään tuotettavien viinien, kuohuviinien, väkevien viinien ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistettujen viinien aromien tasapainoa.

Viiniköynnöslajikkeen valinnalla on keskeinen merkitys alueen viinien (viinit, kuohuviinit, väkevät viinit ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistetut viinit) laatuominaisuuksille, ja siksi viinien valmistukseen käytetään vain muutamaa lajiketta, jotka ovat sopeutuneet parhaiten maantieteellisen alueen olosuhteisiin. Rajoitettu lajikeluettelo on seurausta vuosien aikana kartutetusta ammattitaidosta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Pico” varustetut viinit, kuohuviinit ja väkevät viinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkintöjen arviointi ennen markkinoille saattamista.

Tuotemerkin on oltava merkinnöissä.

Linkki tuote-eritelmään

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