C/2024/2366

27.3.2024

Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/2366)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Pico»

PDO-PT-A1445-AM01

Date de la demande: 19.3.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – Modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. *Informations relatives au demandeur*

Description: mise à jour des informations relatives au demandeur.

Motifs: les informations relatives au demandeur sont obsolètes, ce pourquoi une mise à jour est nécessaire. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» – informations concernant le demandeur.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – informations concernant le demandeur.

2.2. *Informations relatives aux parties intéressées*

Description: suppression des informations relatives aux parties intéressées.

Motifs: le sens de la notion de «parties intéressées» ayant été mal interprété, les informations concernant le demandeur ont été indiquées dans ce champ par erreur. Ces informations ont donc été supprimées. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» – parties intéressées.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – parties intéressées.

2.3. *Informations relatives aux organismes de surveillance*

Description: mise à jour des informations relatives aux organismes de surveillance.

Motifs: les informations relatives au demandeur sont obsolètes, ce pourquoi une mise à jour est nécessaire. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» – informations détaillées relatives aux organismes de surveillance.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» – informations relatives aux organismes de surveillance.

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Informations relatives aux autorités de surveillance compétentes*

Description: mise à jour des informations relatives aux autorités de surveillance compétentes.

Motifs: les informations relatives au demandeur sont obsolètes, ce pourquoi une mise à jour est nécessaire. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur, et vise dans le même temps à améliorer et clarifier les informations précédemment fournies.

Points modifiés dans le document unique: «Autres informations» — informations détaillées relatives aux autorités de surveillance compétentes.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Autres informations» — informations relatives aux autorités de surveillance compétentes.

2.5. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: ajout de la catégorie «Vins».

Motifs: l'objectif de cette modification est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en reconnaissant que celui-ci relève de l'AOP.

Ce type de vin est déjà fabriqué par des producteurs dans le respect des pratiques traditionnelles de la région, et est réputé pour sa qualité et son caractère distinctif. Le fait d'inclure ce type de vin sous l'AOP «Pico» permet de reconnaître son importance et sa qualité, ainsi que la valeur ajoutée de ses producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.6. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: ajout de la catégorie «Vins mousseux».

Motifs: l'objectif de cette modification est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en reconnaissant que celui-ci relève de l'AOP.

Ce type de vin est déjà fabriqué par des producteurs dans le respect des pratiques traditionnelles de la région, et est réputé pour sa qualité et son caractère distinctif. Le fait d'inclure ce type de vin sous l'AOP «Pico» permet de reconnaître son importance et sa qualité, ainsi que la valeur ajoutée de ses producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.7. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: La catégorie «Vins de raisins surmûris» est ajoutée.

Motifs: l'objectif de cette modification est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en reconnaissant que celui-ci relève de l'AOP.

Ce type de vin est déjà fabriqué par des producteurs dans le respect des pratiques traditionnelles de la région, et est réputé pour sa qualité et son caractère distinctif. Le fait d'inclure ce type de vin sous l'AOP «Pico» permet de reconnaître son importance et sa qualité, ainsi que la valeur ajoutée de ses producteurs.

Points modifiés dans le document unique: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.8. *Description du ou des vins – catégorie «vin de liqueur»*

Description: amélioration et modification de la description des vins de liqueur.

Motifs: étant donné que la description précédente des vins a été jugée générique et vague, elle doit être modifiée afin que les caractéristiques associées aux vins de l'AOP «Pico» soient définies. Cette modification est nécessaire pour aligner le document unique et le cahier des charges sur les règles en vigueur.

Points modifiés dans le document unique: Description du ou des vins – catégorie «vins de liqueur»

Points modifiés dans le cahier des charges: Description du ou des vins – catégorie «vins de liqueur»

2.9. *Pratiques vitivinicoles – rendements maximaux*

Description: suppression de l'exception.

Motifs: une exigence claire et objective est établie pour ce paramètre, ce qui permet de garantir l'uniformité et la prévisibilité des conditions de production.

Points modifiés dans le document unique: «Pratiques vitivinicoles».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Pratiques vitivinicoles».

2.10. *Pratiques vitivinicoles – pratiques œnologiques – toutes catégories*

Description: ajout d'une restriction applicable à l'élaboration pour toutes les catégories de produits: 85 % du volume total de moût doit provenir des cépages principaux, tandis que le reste peut provenir de cépages secondaires.

Motifs: l'établissement d'une liste restreinte de cépages essentiels pour garantir l'authenticité et le caractère distinctif des vins de l'AOP «Pico» a permis de définir un pourcentage minimal du volume total de moût devant provenir de ces cépages principaux. Néanmoins, étant donné que les cépages secondaires font également partie des cépages traditionnels cultivés dans la zone géographique, le fait d'autoriser leur utilisation dans une mesure restreinte ne porte pas atteinte au caractère distinctif des vins de l'AOP «Pico».

Points modifiés dans le document unique: «Pratiques vitivinicoles» – restriction applicable à l'élaboration.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Pratiques vitivinicoles» – restriction applicable à l'élaboration.

2.11. *Principaux cépages – modification/alignement de la liste des cépages*

Description: alignement de la liste des cépages sur la nouvelle liste nationale. Suppression des cépages Fernão-Pires, Generosa, Malvasia et Sercial. Les cépages suivants sont devenus des cépages secondaires: Malvasia Fina (Boal) et Galego Dourado.

Motifs: il convient de mettre à jour la liste des cépages pouvant être utilisés pour la production de vins sur le territoire de l'AOP «Pico», et de l'aligner sur le nouveau cadre juridique constitué par la liste nationale des cépages vinifiables au Portugal.

La restriction concernant les cépages pouvant être utilisés découle de l'établissement d'une liste restreinte de cépages essentiels pour garantir l'authenticité et le caractère distinctif des vins de l'AOP «Pico». Cette démarche entraîne également l'inscription d'un cépage qui était auparavant considéré comme principal sur la liste des cépages secondaires.

Points modifiés dans le document unique: «Cépages principaux».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Cépages principaux».

2.12. *Ajout de cépages secondaires*

Description: ajout de deux cépages secondaires, à savoir le Malvasia Fina (Boal) et le Galego Dourado, qui ont été supprimés de la liste des cépages principaux.

Motifs: étant donné que ces cépages font partie des cépages traditionnels cultivés dans la zone géographique, le fait de les ajouter sur la liste des cépages secondaires ne porte pas atteinte au caractère distinctif des vins de l'AOP «Pico».

Points modifiés dans le document unique: cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

Points modifiés dans le cahier des charges: «Cépages secondaires».

2.13. *Lien avec la zone géographique – toutes catégories*

Description: amélioration et modification de la description du lien avec la zone géographique.

Motifs: étant donné que la description précédente du lien avec la zone géographique (catégorie: «vin») a été jugée générique et vague, et que le lien doit également être décrit pour les nouvelles catégories de produits («vin mousseux», «vin de liqueur» et «vin de raisins surmûris»), le contenu de ce point a été modifié et toutes les catégories de produits ont été intégrées. Ainsi, ce contenu a été rendu plus précis, et tient compte du fait que le lien avec la zone géographique couvre toutes les catégories.

Points modifiés dans le document unique: «Lien avec la zone géographique».

Points modifiés dans le cahier des charges: «Lien avec la zone géographique».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Pico

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

16. Vin de raisins surmûris

4. **Description du ou des vins**

1. Vins

Vins blancs

Ces vins présentent une robe de couleur jaune pâle à intense et un nez qui associe des notes d'agrumes et des notes marines à des soupçons de fruits tropicaux. En bouche, ils présentent une salinité et une minéralité marquées, une acidité prononcée ainsi qu'un degré d'alcool modéré, et laissent un arrière-goût frais.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

2. Vins de liqueur

La robe des vins varie de l'ambre au brun, avec des reflets dorés. Corpulents et bien structurés, les vins de liqueur sont généralement secs ou demi-secs, mais peuvent également être demi-doux ou doux.

Leur bouquet peut comporter des notes de fruits mûrs et de fruits d'arbres. Des notes florales ou herbacées peuvent être présentes dans les vins jeunes.

Des arômes fruités, avec des notes de fruits séchés, de miel, de caramel, d'épices et de fumée, se développent avec l'âge et grâce au long séjour en fût.

En bouche, ils sont riches, de secs à demi-secs, avec une acidité et une salinité palpables. Ce sont des vins fruités (fruits à noyau), qui peuvent également présenter des notes de fruits secs, de miel, de caramel et d'épices.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

3. Vins mousseux

Les vins mousseux blancs présentent une robe de couleur jaune pâle à intense et un nez qui associe des notes d'agrumes et des notes marines à des soupçons de fruits tropicaux.

Certaines années, ils peuvent présenter des arômes tropicaux. En bouche, ils présentent une mousse fraîche et palpable, avec des bulles fines et intenses, ils sont fruités et minéraux, avec des notes marines intenses et une acidité prononcée, et laissent un arrière-goût frais et revigorant.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

4. Vins de raisins surmûris

Vins blancs

Il s'agit de vins aux arômes fruités, de fruits mûrs et de fruits à noyaux. Certaines années, ils présentent des notes de raisins secs.

Le vieillissement produit des notes de raisins secs et de confiture, avec une légère pointe d'épices.

En bouche, ils sont denses, amples, fruités et épicés, avec des notes de caramel, d'herbes aromatiques et de sel, et une finale fraîche.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la législation applicable.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	46,6 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	250

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris – gestion des vignobles et sols

Pratiques culturales

Les raisins utilisés pour produire les vins de l'AOP «Pico» doivent provenir de *vinhas estremes* (parcelles de vignes comptant un nombre limité de plants par hectare) où les vignes sont cultivées en conduite basse grâce aux tailles en gobelet ou en cordon.

Les vignes destinées à la production de vins de l'AOP «Pico» doivent être cultivées ou plantées dans des sols lithiques non humiques et des lithosols sur un substrat consolidé de basaltes ou de roches similaires formées par des laves récentes. Ces sols, qui présentent des affleurements rocheux, contiennent parfois des matériaux pierreux et ont une couche de lave consolidée en surface.

2. Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris – pratiques traditionnelles

Restriction applicable à l'élaboration

Les méthodes et pratiques œnologiques traditionnelles autorisées par la loi doivent être respectées lors de la fabrication des vins de l'AOP «Pico».

3. Vins – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10 %.

4. Vins mousseux – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour les vins de base des vins mousseux doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 9 %.

5. Vins de liqueur – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour les vins de liqueur doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 12 %.

6. Vins de raisins surmûris – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour les vins de raisins surmûris doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 15 %.

7. Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris – cépages

Restriction applicable à l'élaboration

Lors de l'élaboration des vins, des vins mousseux, des vins de liqueur et des vins de raisins surmûris de l'AOP «Pico», 85 % du volume total de moût doivent provenir des cépages Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho et Terrantez do Pico.

Le reste du volume total de moût peut provenir des variétés Galego Dourado et Malvasia Fina/Boal.

8. Vins de liqueur – période de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins de liqueur portant l'AOP «Pico» ne peuvent être mis en bouteille qu'après une période de vieillissement minimale de 36 mois.

9. Vins de raisins surmûris – période de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins de raisins surmûris portant l'AOP «Pico» ne peuvent être mis en bouteille qu'après une période de vieillissement minimale de 36 mois.

b. *Rendements maximaux*

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

70 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de l'IGP «Pico» comprend:

a) les zones d'altitude inférieure ou égale à 100 m dans la municipalité de Madalena;

b) les zones d'altitude inférieure ou égale à 100 m dans la localité de Santa Luzia, une partie de la commune de Prainha et la localité de Baía de Canas dans la commune de São Roque;

c) les zones d'altitude inférieure ou égale à 100 m dans la localité de Piedade et dans les localités d'Engrade et de Manhenha dans la municipalité de Lajes.

7. **Cépages principaux**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Description du ou des liens**

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

Cette information concerne les vins, les vins mousseux, les vins de liqueur et les vins de raisins surmûris.

Facteurs naturels

Située dans le groupe central de l'archipel des Açores, Pico est la deuxième plus grande île de l'archipel et la plus montagneuse. Elle comporte le sommet le plus élevé du Portugal, le mont Pico, qui atteint une altitude de 2 351 mètres.

Le mont Pico, qui est également le point culminant de la dorsale médio-atlantique, caractérise le relief de l'île, constituant une barrière orographique qui entraîne des différences de précipitations entre les versants. Cela contribue en partie à expliquer pourquoi la plupart des vignobles sont plantés du côté ouest de l'île, où les précipitations sont généralement inférieures à celles de la côte nord-est, par exemple.

Selon le système de classification climatique de Köppen, le climat côtier de Pico est un climat tempéré de type Csb (la température moyenne du mois le plus froid est inférieure à 18 °C mais supérieure à -3 °C), avec des hivers pluvieux et des étés secs et frais (la température moyenne du mois le plus chaud est inférieure à 22 °C).

Le vent, qui est déclenché par la collision entre des masses d'air atlantiques, est un aspect déterminant du climat, en raison de l'humidité et de la salinité qu'il apporte.

L'humidité relative, qui est généralement inférieure à celle des autres îles, se situe entre 70 % et 80 %. Elle reste faible en été, y compris la nuit, étant donné que l'effet de régulation thermique des couches de pierre de lave empêche les fluctuations importantes entre les températures nocturnes et diurnes. Ces conditions sont favorables à la viticulture.

Étant la plus jeune île des Açores, ses sols volcaniques sont peu développés, peu profonds et à forte teneur en matériaux grossiers (pierrosité). Il existe également des zones composées de couches de pierre de lave appelées *lajidos*, dans lesquelles des formes consolidées indiquant le caractère volcanique de l'île (éruptions effusives, de type hawaïen) peuvent être observées.

Facteurs humains

Les premières vignes sont introduites à Pico en 1460 lors de sa colonisation, puis se propagent rapidement sur l'île.

À force de sagesse et de créativité, les habitants de Pico ont triomphé face à l'adversité de la nature en transformant des terrains pierreux en moyen de subsistance. Plus précisément, ils ont planté des vignobles et les ont protégés des vents violents et des embruns marins en construisant un très vaste réseau structuré de murets, qui met en évidence les *currais* (parcelles de terrain délimitées par des murets en pierre sèche construits dans le double but: d'éliminer les pierres excédentaires du sol et de protéger du vent). En 2004, l'UNESCO a reconnu cet ouvrage architectural comme un paysage culturel du patrimoine mondial. Aujourd'hui, le site est toujours le lieu de vie de personnes qui regardent avec fierté leur passé.

Caractéristiques spécifiques du produit en lien avec la zone géographique:

Vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris

Les vins, vins de liqueur, vins mousseux et vins de raisins surmûris comptent la minéralité et la salinité de l'AOP «Pico» parmi leurs caractéristiques distinctives essentielles. Ce sont des vins frais, modérément alcooliques, avec un bouquet rappelant les fruits, une acidité prononcée et des notes minérales.

Lien avec la zone géographique:

La présence de matériau grossier dans le sol de Pico augmente l'absorption et la réflexion de la chaleur, ce qui favorise la maturation des raisins et l'expression des composés aromatiques des cépages. Il en résulte des vins, des vins mousseux et des vins de liqueur présentant des arômes distinctifs. Dans certaines zones comportant des couches de pierre de lave consolidée (*lajidos*), l'absorption et la réflexion de la chaleur sont encore plus intenses. On obtient ainsi des raisins à maturité élevée, qui sont utilisés pour élaborer des vins de raisins surmûris aux arômes fruités, notamment de fruits mûrs et de fruits à noyaux.

Les sols volcaniques, combinés à la forte influence atlantique due à la situation géographique de l'île, confèrent aux vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris bénéficiant de l'AOP «Pico» leur minéralité et leur salinité caractéristiques.

Le facteur humain, qui préserve des traditions vieilles de plusieurs centaines d'années, transparaît dans la construction des parcelles (*currais*), qui est essentielle pour protéger les vignes des vents atlantiques ainsi que pour créer un milieu de culture optimal. Cela joue un rôle important pour garantir des conditions propices à la maturation des raisins et contribue à l'équilibre des arômes des vins, des vins mousseux, des vins de liqueur et des vins de raisins surmûris produits.

Le nombre très réduit de cépages convenant parfaitement aux conditions de la zone géographique est un facteur essentiel et distinctif pour les caractéristiques qualitatives des vins de la zone (vins, vins mousseux, vins de liqueur et vins de raisins surmûris) et témoigne du savoir-faire acquis au fil des années.

9. **Autres conditions essentielles**

Vins, vins mousseux et vins de liqueur portant l'AOP «Pico»

Cadre juridique:

législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Évaluation de l'étiquetage avant la mise sur le marché.

La marque commerciale doit figurer sur l'étiquetage.

Lien vers le cahier des charges

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