C/2024/2366

27.3.2024.

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/2366)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Datum podnošenja zahtjeva: 19.3.2017.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. Opis i razlozi za izmjenu

2.1. *Podaci o podnositelju zahtjeva*

Opis: ažuriranje informacija o podnositelju zahtjeva.

Razlozi: Informacije o podnositelju zahtjeva zastarjele su te ih je potrebno ažurirati. Ta je izmjena nužna kako bi se jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda uskladili s važećim pravilima te kako bi se poboljšale i objasnile prethodno navedene informacije.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Ostale informacije” – Podaci o podnositelju zahtjeva.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Ostale informacije” – Podaci o podnositelju zahtjeva.

2.2. *Informacije o zainteresiranim stranama*

Opis: brisanje informacija o zainteresiranim stranama.

Razlozi: Značenje „zainteresiranih strana” tumačeno je pogrešno te su podaci podnositelja zahtjeva pogreškom uneseni u to polje. Stoga se te informacije brišu. Ta je izmjena nužna kako bi se jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda uskladili s važećim pravilima te kako bi se poboljšale i objasnile prethodno navedene informacije.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Ostale informacije” – Zainteresirane strane.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Ostale informacije” – Zainteresirane strane.

2.3. *Informacije o nadzornim tijelima*

Opis: ažuriranje informacija o nadzornim tijelima.

Razlozi: Informacije o podnositelju zahtjeva zastarjele su te ih je potrebno ažurirati. Ta je izmjena nužna kako bi se jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda uskladili s važećim pravilima te kako bi se poboljšale i objasnile prethodno navedene informacije.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Ostale informacije” – Informacije o nadležnim tijelima.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Ostale informacije” – Informacije o nadležnim tijelima.

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

2.4. *Informacije o nadležnim nadzornim tijelima*

Opis: ažuriranje informacija o nadležnim nadzornim tijelima.

Razlozi: Informacije o podnositelju zahtjeva zastarjele su te ih je potrebno ažurirati. Ta je izmjena nužna kako bi se jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda uskladili s važećim pravilima te kako bi se poboljšale i objasnile prethodno navedene informacije.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Ostale informacije" – Informacije o nadležnim nadzornim tijelima.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Ostale informacije" – Informacije o nadležnim nadzornim tijelima.

2.5. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze*

Opis: dodaje se kategorija „Vino".

Razlozi: Cilj je povećati gospodarsku vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji njegovim priznanjem kao ZOI-ja.

Proizvođači već proizvode tu vrstu vina u skladu s tradicionalnim postupcima te regije, a ističe se svojom kvalitetom i prepoznatljivošću. Dakle, njegovim uvrštenjem u ZOI „Pico" priznaju se njegova važnost i kvaliteta te dodana vrijednost za proizvođače.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Kategorije proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Posebni enološki postupci", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti".

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Kategorije proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Posebni enološki postupci", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti".

2.6. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze*

Opis: dodaje se kategorija „Pjenušavo vino".

Razlozi: Cilj je povećati gospodarsku vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji njegovim priznanjem kao ZOI-ja.

Proizvođači već proizvode tu vrstu vina u skladu s tradicionalnim postupcima te regije, a ističe se svojom kvalitetom i prepoznatljivošću. Dakle, njegovim uvrštenjem u ZOI „Pico" priznaju se njegova važnost i kvaliteta te dodana vrijednost za proizvođače.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Kategorije proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Posebni enološki postupci", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti".

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Kategorije proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Posebni enološki postupci", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti".

2.7. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze*

Opis: dodaje se kategorija „Vino od prezreloga grožđa".

Razlozi: Cilj je povećati gospodarsku vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji njegovim priznanjem kao ZOI-ja.

Proizvođači već proizvode tu vrstu vina u skladu s tradicionalnim postupcima te regije, a ističe se svojom kvalitetom i prepoznatljivošću. Dakle, njegovim uvrštenjem u ZOI „Pico" priznaju se njegova važnost i kvaliteta te dodana vrijednost za proizvođače.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Kategorije proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Posebni enološki postupci", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti".

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Kategorije proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Posebni enološki postupci", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti".

2.8. *„Opis vina” – kategorija „Likersko vino”*

Opis: opis likerskog vina poboljšava se i izmjenjuje.

Razlozi: Budući da se prethodni opis vina smatra generičkim i nejasnim, treba ga izmijeniti kako bi se utvrdila svojstva koja se povezuju s vinima sa ZOI-jem „Pico”. Ta je izmjena nužna kako bi se jedinstveni dokument i specifikacija proizvoda uskladili s važećim pravilima.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Opis vina” – kategorija „Likerska vina”.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Opis vina” – kategorija „Likerska vina”.

2.9. *Postupci proizvodnje vina – najveći prinosi*

Opis: brisanje iznimke.

Razlozi: Za taj se parametar utvrđuje jasan i objektivan zahtjev, čime se jamče ujednačenost i predvidivost uvjeta proizvodnje.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Postupci proizvodnje vina”.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Postupci proizvodnje vina”.

2.10. *Postupci proizvodnje vina – enološki postupci – sve kategorije*

Opis: Dodavanje ograničenja u pogledu proizvodnje vina koje se primjenjuje na sve kategorije proizvoda: Od glavnih sorti grožđa mora potjecati 85 % ukupnog volumena mošta, dok ostatak može potjecati od sekundarnih sorti.

Razlozi: Sastavljanje ograničenog popisa sorti grožđa bez kojih nije moguće zajamčiti autentičnost i prepoznatljiv karakter vina sa ZOI-jem „Pico” pridonijelo je utvrđivanju najmanjeg postotka ukupnog volumena mošta koji mora potjecati od tih glavnih sorti. Ipak, s obzirom na to da se sekundarne sorte tradicionalno uzgajaju na predmetnom zemljopisnom području, dopuštenjem za njihovu ograničenu upotrebu ne mijenja se prepoznatljiv karakter vina sa ZOI-jem „Pico”.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Postupci proizvodnje vina” – Ograničenje u pogledu proizvodnje vina.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Postupci proizvodnje vina” – Ograničenje u pogledu proizvodnje vina.

2.11. *Glavne sorte grožđa – izmjena/usklađivanje popisa sorti*

Opis: Usklađivanje sorti grožđa s novim nacionalnim popisom. Uklanjanje sorti Fernão-Pires, Generosa, Malvasia i Sercial. Sorte koje postaju sekundarne: Malvasia Fina (Boal) i Galego Dourado.

Razlozi: Popis sorti grožđa od kojih se mogu proizvoditi vina u regiji Pico treba ažurirati i uskladiti s novim pravnim okvirom koji čini nacionalni popis sorti prikladnih za vinogradarstvo u Portugalu.

Ograničenje upotrebe sorti proizlazi iz sastavljanja ograničenog popisa sorti bez kojih nije moguće zajamčiti autentičnost i prepoznatljiv karakter vina sa ZOI-jem „Pico”. Isto tako, u tom je postupku jedna sorta koja se prethodno smatrala glavnom sortom premještena na popis sekundarnih sorti.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Glavne sorte grožđa”.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Glavne sorte grožđa”.

2.12. *Uvrštenje sekundarnih sorti grožđa*

Opis: utvrđuju se dvije sekundarne sorte, točnije Malvasia Fina (Boal) i Galego Dourado i uklanjaju se s popisa glavnih sorti.

Razlozi: Budući da se te sorte tradicionalno uzgajaju na predmetnom zemljopisnom području, njihovim uvrštenjem kao sekundarnih sorti ne mijenja se prepoznatljiv karakter vina sa ZOI-jem „Pico”.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: to ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Sekundarne sorte grožđa”.

2.13. *Povezanost sa zemljopisnim područjem – sve kategorije*

Opis: poboljšava se i mijenja opis povezanosti sa zemljopisnim područjem.

Razlozi: Budući da se prethodni opis povezanosti sa zemljopisnim područjem (kategorija „Vino”) smatrao generičkim i nejasnim, a povezanost treba opisati i za nove kategorije proizvoda („Pjenušavo vino”, „Likersko vino” i „Vino od prezreloga grožđa”), sadržaj te točke mijenja se kako bi se obuhvatile sve kategorije proizvoda. Dakle, sadržaj je točniji i uzima se u obzir činjenica da povezanost sa zemljopisnim područjem obuhvaća sve kategorije.

Izmijenjene točke u jedinstvenom dokumentu: „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

Izmijenjene točke u specifikaciji proizvoda: „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Pico

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Pjenušavo vino

16. Vino od prezreloga grožđa

4. **Opis vina**

1. Vino

Bijela vina:

Vina su svijetle do intenzivne žute boje, s mirisom u kojem se spajaju note agruma i mora s natruhama tropskog voća. Na nepcu su primjetne slanoće i mineralnosti, izražene kiselosti i umjerenog alkohola te imaju svjež naknadni okus.

Ostala analitička svojstva utvrđena su relevantnim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	46,6 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	250

2. Likerska vina

Vina su jantarne do smeđe boje sa zlatnim odsjajima. Puna i dobro strukturirana likerska vina obično su suha ili srednje suha, no mogu biti i srednje slatka ili slatka.

Njihov buke može uključivati note zrelog voća i voćki. U mladim vinima mogu biti prisutne cvjetne ili biljne note.

Voćne arome s notama suhog voća, meda, karamele, začina i dima razvijaju se zbog starosti i dugog razdoblja provedenog u bačvi.

Bogatog su okusa u rasponu od suhog do srednje slatkog, s jasnom kiselošću i slanoćom. Vina su voćna (koštuničavo voće), a mogu imati i note sušenog voća, meda, karamele i začina.

Ostala analitička svojstva utvrđena su relevantnim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	46,6 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	250

3. Pjenušava vina

Pjenušava bijela vina imaju svijetlu do intenzivnu žutu boju, s mirisom u kojem se spajaju note agruma i mora s natruhama tropskog voća.

U nekim berbama mogu imati tropske arome. U ustima imaju laganu teksturu sa sitnim i intenzivnim mjehurićima, voćna su i mineralna s jakim morskim notama i izraženom kiselošću te ostavljaju svježi, jaki naknadni okus.

Ostala analitička svojstva utvrđena su relevantnim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	46,6 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

4. Vina od prezreloga grožđa

Bijela vina:

Riječ je o vinima s voćnim aromama zrelog i koštuničavog voća. U nekim berbama mogu biti prisutne note grožđica.

Dozrijevanjem se dobivaju note grožđica i džema, a začinski začini dolaze u prvi plan.

Guste su teksture, masna, voćna i pikantna, s notama karamela, aromatskog bilja i soli te svježim završnim okusom.

Ostala analitička svojstva utvrđena su relevantnim zakonodavstvom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	46,6 miliekvivalenata po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	250

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

1. Vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa– gospodarenje vinogradima i tlima

Postupci uzgoja

Grožđe od kojeg se dobivaju vina sa ZOI-jem „Pico” mora potjecati s vinogradarskih parcela koje se nazivaju *vinhas estremes* i na kojima se vinova loza uzgaja u obliku vaze ili kordonca.

Vinova loza namijenjena proizvodnji vina sa ZOI-jem „Pico” mora se uzgajati ili saditi na suhim litičnim tlima i litosolima koji se nalaze na pročišćenom supstratu bazalta ili sličnih stijena obično formiranih novijom lavom. Ta tla na stjenovitim uzvisinama ponekad sadržavaju kameni materijal i imaju pročišćeni sloj lave na površini.

2. Vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa– tradicionalni postupci

Ograničenje u pogledu proizvodnje vina

Pri proizvodnji vina sa ZOI-jem „Pico” moraju se primjenjivati zakonski dopuštene tradicionalne enološke metode i postupci.

3. Vina – prirodna volumna alkoholna jakost

Ograničenje u pogledu proizvodnje vina

Mošt koji se koristi mora imati najmanju potencijalnu prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 10 %.

4. Pjenušava vina – prirodna volumna alkoholna jakost

Ograničenje u pogledu proizvodnje vina

Mošt koji se koristi za osnovna vina od kojih se dobivaju pjenušava vina mora imati najmanju potencijalnu prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 9 %.

5. Likerska vina – prirodna volumna alkoholna jakost

Ograničenje u pogledu proizvodnje vina

Mošt koji se koristi za likerska vina mora imati najmanju potencijalnu prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 12 %.

6. Vina od prezreloga grožđa – prirodna volumna alkoholna jakost

Ograničenje u pogledu proizvodnje vina

Mošt koji se koristi za vina od prezreloga grožđa mora imati najmanju potencijalnu prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 15 %.

7. Vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa– sorte

Ograničenje u pogledu proizvodnje vina

Za proizvodnju vina, pjenušavih vina, likerskih vina i vina od prezreloga grožđa sa ZOI-jem „Pico” 85 % ukupne količine mošta mora potjecati od sorti grožđa Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho i Terrantez do Pico.

Ostatak ukupne količine mošta može potjecati od sorti Galego Dourado and Malvasia Fina/Boal.

8. Likerska vina – razdoblje starenja

Poseban enološki postupak

Likerska vina sa ZOI-jem „Pico” mogu se puniti u boce nakon najkraćeg razdoblja starenja od 36 mjeseci.

9. Vina od prezreloga grožđa – dozrijevanje

Poseban enološki postupak

Vina od prezreloga grožđa sa ZOI-jem „Pico” mogu se puniti u boce nakon najkraćeg razdoblja starenja od 36 mjeseci.

b. *Najveći prinosi*

Vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa

70 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje ZOI-ja „Pico” obuhvaća:

a) područja visine 100 m ili manje u općini Madalena;

b) područja s nadmorskom visinom od 100 m ili manjom u župi Santa Luzia, dijelu župe Prainha i lokalitetu Baía de Canas u općini São Roque;

c) područja s nadmorskom visinom od 100 m ili manjom u župi Piedade i lokalitetima Engrade i Manhenha u općini Lajes.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Opis povezanosti**

Vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa

Ti se podaci odnose na vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa.

Prirodni čimbenici

Pico je smješten u središnjoj skupini Azorskog otočja te je drugi po veličini azorski otok i najbrdovitiji. Na njemu se nalazi najveći portugalski vrhu, Pico, koji se nalazi na 2 351 metru nedmorske visine.

Riječ je ujedno i o najvišoj točki srednjeatlantskog grebena, određuje oblik terena otoka i orografska je barijera koja uzrokuje razlike u padalinama među obroncima. Time se djelomično objašnjava zašto je većina vinograda zasađena na zapadnoj strani otoka, gdje je količina padalina općenito niža nego na sjeveroistočnim obalama.

Prema sustavu klasifikacije klime Köppen, obalna klima otoka Pico umjerena je klima tipa Csb (prosječna temperatura u najhladnijem mjesecu niža je od 18 °C i viša od −3 °C), s kišnim zimama te suhim i hladnim ljetima (prosječna temperatura najtoplijeg mjeseca niža je od 22 °C).

Vjetar, koji nastaje sudarom atlantskih zračnih masa, važan je aspekt klime jer donosi vlagu i slanoću.

Relativna vlažnost općenito je niža nego na drugim otocima i u rasponu je od 70 % do 80 %. Ljeti je i dalje niska, uključujući noću, s obzirom na to da zbog učinka regulacije topline slojeva lave na stijenama temperature ne variraju znatno između noći i dana. Takvi uvjeti pogodni su za vinogradarstvo.

Budući da je to najmlađi azorski otok, njegova su tla slabo razvijena, plitka vulkanska, s velikom količinom grubog materijala. Postoje i područja koja se sastoje od stijena sa slojevima lave poznatih kao *lajidos* na kojima se mogu pronaći čvrsti materijali koji upućuju na vulkansku karakteristiku otoka (erupcije havajskog tipa).

Ljudski čimbenici

Prva vinova loza dovedena je na Pico tijekom naseljavanja 1460. i brzo se proširila po otoku.

Kad je riječ o mudrosti i kreativnosti, stanovnici Pica iskoristili su prirodnu raznolikost te su neplodni kamen pretvorili u izvor sredstava za život. Konkretno, zasađivali su vinograde i štitili ih od snažnih vjetrova i prskanja mora izgradnjom goleme i strukturirane mreže zidova, u kojoj se ističu takozvani *currais* (zemljišta okružena suhozidom, izgrađena u dvije svrhe: uklanjanje viška kamenja iz tla i zaštita od vjetra). UNESCO je 2004. prepoznao taj rad i dao mu titulu kulturnog krajolika svjetske baštine. Danas su ljudi ondje ponosni na svoju tradiciju.

Posebna svojstva proizvoda povezana sa zemljopisnim područjem:

Vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa

Glavno obilježje vina, pjenušavih vina, likerskih vina i vina od prezreloga grožđa sa ZOI-jem „Pico" su mineralnost i slanoća. Svježa su, blago alkoholna s voćnim bukeom, izraženom kiselosti i mineralnim notama.

Povezanost sa zemljopisnim područjem:

Prisutnost grubog materijala u tlu na otoku Pico povećava apsorpciju i refleksiju topline, što pogoduje dozrijevanju grožđa i izražavanju aromatskih spojeva sorti grožđa. Zahvaljujući tome dobivaju se vina, pjenušava vina i likerska vina s prepoznatljivim aromama. Na više stjenovitim područjima sa slojevima lave (*lajidos*) apsorpcija i refleksija topline još su intenzivnije. To omogućuje proizvodnju grožđa s visokim stupnjem zrelosti, koje se upotrebljava za proizvodnju vina od prezreloga grožđa s voćnim aromama, osobito aromama zrelog i koštuničavog voća.

Vulkanska tla te snažan utjecaj Atlantika zaslužni su za karakterističnu mineralnost i slanoću vina, likerskih vina, pjenušavih vina i vina od prezreloga grožđa sa ZOI-jem „Pico".

Uz čuvanje stoljetnih tradicija, ljudski čimbenik vidljiv je u obliku zemljišta (*currais*) koji je ključan za zaštitu trsova od vjetrova s Atlantika i stvaranje najboljih uvjeta za rast. To omogućuje uvjete za dozrijevanje grožđa i osigurava ravnotežu mirisa u proizvedenim vinima, pjenušavim vinima, likerskim vinima i vinima od prezreloga grožđa.

Vrlo ograničen broj sorti vinove loze koje su idealne za uvjete na predmetnom zemljopisnom području ključan je i prepoznatljiv čimbenik kvalitete vina s tog područja (vina, pjenušava vina, likerska vina i vina od prezreloga grožđa) te je odraz stručnosti koja je nastajala godinama.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Vino, pjenušavo vino i likersko vino sa ZOI-jem „Pico"

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja.

Opis uvjeta:

Ocjena označivanja prije stavljanja na tržište

Logotip s nazivom mora se nalaziti na etiketi.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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