C/2024/2366

2024.3.27.

# Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(C/2024/2366)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**„Pico”**

**PDO-PT-A1445-AM01**

**A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.3.19.**

## 1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

## 2. A módosítás leírása és indokolása

### 2.1. *A kérelmezőre vonatkozó információk*

Leírás: A kérelmezőre vonatkozó információk naprakésszé tétele.

Indokolás: A kérelmezőre vonatkozó információk elavultak, ezért frissítésre szorulnak. Erre a módosításra azért van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos szabályokkal, ugyanakkor a korábban szolgáltatott információk javítására és pontosítására is szükség van.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Egyéb információk” – A kérelmező adatai.

A termékleírásban módosított pontok: „Egyéb információk” – A kérelmező adatai.

### 2.2. *Az érdekelt felekre vonatkozó információk*

Leírás: Az érdekelt felekre vonatkozó információk törlése.

Indokolás: Mivel az „érdekelt felek” fogalmát helytelenül értelmezték, a kérelmező adatai tévedésből kerültek ebbe a mezőbe. Ezért ezt az információt töröltük. Erre a módosításra azért van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos szabályokkal, ugyanakkor a korábban szolgáltatott információk javítására és pontosítására is szükség van.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Egyéb információk” – érdekelt felek.

A termékleírásban módosított pontok: „Egyéb információk” – érdekelt felek.

### 2.3. *Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk*

Leírás: Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk naprakésszé tétele.

Indokolás: A kérelmezőre vonatkozó információk elavultak, ezért frissítésre szorulnak. Erre a módosításra azért van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos szabályokkal, ugyanakkor a korábban szolgáltatott információk javítására és pontosítására is szükség van.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Egyéb információk” – Az ellenőrző szervekre vonatkozó részletek.

A termékleírásban módosított pontok: „Egyéb információk” – Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2.4. *Az illetékes ellenőrző hatóságokra vonatkozó információk*

Leírás: Az illetékes ellenőrző hatóságokra vonatkozó információk naprakésszé tétele.

Indokolás: A kérelmezőre vonatkozó információk elavultak, ezért frissítésre szorulnak. Erre a módosításra azért van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos szabályokkal, ugyanakkor a korábban szolgáltatott információk javítására és pontosítására is szükség van.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Egyéb információk” – Az illetékes ellenőrző hatóságokra vonatkozó részletek.

A termékleírásban módosított pontok: „Egyéb információk” – Az illetékes ellenőrző hatóságokra vonatkozó információk.

2.5. *Termékkategória – szőlőből készült termékek új kategóriájának hozzáadása*

Leírás: A termékleírás kiegészül a „Bor” kategóriával.

Indokolás: A módosítás célja, hogy az OEM-ként való elismeréssel növeljék a régióban már létező termék gazdasági értékét.

Ezt a minőségéről és különlegességéről ismert borfajtát a termelők jelenleg is a régió hagyományos eljárásainak megfelelően állítják elő. Ennek az új terméknek a „Pico” OEM oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék jelentőségének és kiváló minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

A termékleírásban módosított pontok: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.6. *Termékkategória – szőlőből készült termékek új kategóriájának hozzáadása*

Leírás: A termékleírás kiegészül a „Pezsgő” kategóriával.

Indokolás: A módosítás célja, hogy az OEM-ként való elismeréssel növeljék a régióban már létező termék gazdasági értékét.

Ezt a minőségéről és különlegességéről ismert borfajtát a termelők jelenleg is a régió hagyományos eljárásainak megfelelően állítják elő. Ennek az új terméknek a „Pico” OEM oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék jelentőségének és kiváló minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

A termékleírásban módosított pontok: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.7. *Termékkategória – szőlőből készült termékek új kategóriájának hozzáadása*

Leírás: A termékleírás kiegészül a „Túlérett szőlőből készült bor” kategóriával.

Indokolás: A módosítás célja, hogy az OEM-ként való elismeréssel növeljék a régióban már létező termék gazdasági értékét.

Ezt a minőségéről és különlegességéről ismert borfajtát a termelők jelenleg is a régió hagyományos eljárásainak megfelelően állítják elő. Ennek az új terméknek a „Pico” OEM oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék jelentőségének és kiváló minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

A termékleírásban módosított pontok: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.8. *A borok leírása – „Likőrbor” kategória*

Leírás: A likőrborok érzékszervi jellemzőinek leírását javították és módosították.

Indokolás: Mivel a borok korábbi leírását általánosnak és homályosnak találták, azt a „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokhoz kapcsolódó jellemzők meghatározása érdekében módosítani kell. Erre a módosításra azért van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos szabályokkal.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: A borok leírása – „Likőrborok” kategória

A termékleírásban módosított pontok: A borok leírása – „Likőrborok” kategória

2.9. *Borkészítési eljárások – maximális hozamok*

Leírás: A kivétel megszüntetése.

Indokolás: Erre a paraméterre vonatkozóan egyértelmű és objektív követelményt állapítottak meg, amely garantálja a termelési feltételek egységességét és kiszámíthatóságát.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Borkészítési eljárások”.

A termékleírásban módosított pontok: „Borkészítési eljárások”.

2.10. *Borkészítési eljárások – borászati eljárások – minden kategória*

Leírás: Valamennyi termékkategóriára alkalmazandó borkészítési korlátozás beillesztése: A teljes mustmennyiség 85 %-ának a fő szőlőfajtákból kell származnia, a fennmaradó rész származhat másodlagos fajtákból.

Indokolás: A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok eredetiségének és sajátos jellegének biztosítása érdekében a nélkülözhetetlen szőlőfajtákat tartalmazó korlátozott jegyzék létrehozása azt eredményezte, hogy meghatározták a must összmennyiségének azon minimális százalékos arányát, amelynek az említett fő fajtákból kell származnia. Mindazonáltal, mivel a másodlagos fajták is a földrajzi területen termesztett hagyományos fajták közé tartoznak, a „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok egyedi jellegét nem érinti hátrányosan, ha korlátozott mértékben a másodlagos fajták is felhasználják.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Borkészítési gyakorlatok” – borkészítésre vonatkozó korlátozás.

A termékleírásban módosított pontok: „Borkészítési gyakorlatok” – borkészítésre vonatkozó korlátozás.

2.11. *Fő szőlőfajták – a fajtajegyzék módosítása/kiigazítása*

Leírás: A szőlőfajták összehangolása az új nemzeti jegyzékkel. A Fernão-Pires, a Generosa, a Malvasia és a Sercial fajta eltávolítása. Másodlagos fajtaként megjelölt fajták: Malvasia Fina (Boal) és Galego Dourado.

Indokolás: Pico régióban a borok előállításához felhasználható szőlőfajták jegyzékét naprakésszé kell tenni, és összhangba kell hozni a portugáliai bortermeléshez felhasználható fajták nemzeti jegyzéke által meghatározott új jogi kerettel.

A felhasználható fajtákra vonatkozó korlátozás a „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok eredetiségének és sajátos jellegének biztosításához elengedhetetlen fajták korlátozott jegyzékéből ered. Ez a folyamat azt is eredményezte, hogy egy korábban fő fajtának tekintett fajta átkerült a másodlagos fajták listájára.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Fő szőlőfajták”.

A termékleírásban módosított pontok: „Fő szőlőfajták”.

2.12. *Másodlagos szőlőfajták megjelölése*

Leírás: Két fajtát másodlagos fajtaként határoztak meg, nevezetesen a Malvasia Fina (Boal) és a Galego Dourado fajtát, amelyeket töröltek a fő fajták jegyzékéből.

Indokolás: Mivel ezek a fajták is a földrajzi területen termesztett hagyományos fajták közé tartoznak, a „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok egyedi jellegét nem érinti hátrányosan, ha másodlagos fajtaként használják fel őket a borokban.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: Az egységes dokumentumot nem érinti.

A termékleírásban módosított pontok: „Másodlagos szőlőfajták”.

2.13. *Kapcsolat a földrajzi területtel – valamennyi kategória*

Leírás: A földrajzi területtel való kapcsolat leírását javították és módosították.

Indokolás: Mivel a földrajzi területtel („Bor” kategória) való kapcsolat korábbi leírása általánosnak és pontatlannak bizonyult, és a kapcsolatot az új termékkategóriák („Pezsgő” és „Likőrbor” és „Túlérett szőlőből készült bor”) esetében is meg kell határozni, e pont tartalmát felülvizsgálták, és ez az összes termékkategóriára kiterjedt. Így a tartalom pontosabbá vált, figyelembe véve azt a tényt, hogy a földrajzi területtel való kapcsolat mindegyik kategóriára vonatkozik.

Az egységes dokumentumban módosított pontok: „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

A termékleírásban módosított pontok: „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Pico

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Borok

Fehérborok:

A borok színe a halványsárgától az intenzív sárgáig terjed, aromájuk ötvözi a citrusfélékre és a tengerre emlékeztető jegyeket a trópusi gyümölcsökre jellemző jegyekkel. Ízleléskor markánsan sós és ásványos íz, valamint határozott savasság érezhető, mérsékelt alkoholossággal és friss utóízzel.

Az egyéb analitikai jellemzők a vonatkozó jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

| Általános analitikai jellemzők | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) | |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) | 11 |
| Minimális összes savtartalom | 46,6 milliekvivalens/liter |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) | 18 |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) | 250 |

2. Likőrborok

A borok színe a borostyántól a barnáig terjed, arany árnyalatokkal. A testes és jól strukturált likőrborok általában szárazak vagy félszárazak, de félédesek vagy édesek is lehetnek.

Illatuk érett gyümölcsre és fán termő gyümölcsökre emlékeztető jegyeket tartalmazhat. A fiatal borokban virágos vagy gyógynövényes jegyek jelenhetnek meg.

A gyümölcsös aromák, valamint a szárított gyümölcsös, mézes, karamellás, fűszeres és füstös jegyek a bor korától függően és a hordóban eltöltött hosszú idő következtében alakulnak ki.

Ízük gazdag, a száraztól a félédesig terjed, érezhető savassággal és sósággal. Ezek a borok (csonthéjas) gyümölcsös aromákkal rendelkeznek, továbbá aszalt gyümölcsök, méz, karamell és fűszerek jegyei is előfordulhatnak bennük.

Az egyéb analitikai jellemzők a vonatkozó jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

| Általános analitikai jellemzők | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) | |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) | 11 |
| Minimális összes savtartalom | 46,6 milliekvivalens/liter |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) | 18 |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) | 250 |

3. Pezsgők

A pezsgők színe a halványsárgától az intenzív sárgáig terjed, aromájuk ötvözi a citrusfélékre és a tengerre emlékeztető jegyeket a trópusi gyümölcsökre jellemző jegyekkel.

Egyes években trópusi aromák jelenhetnek meg bennük. Kóstolva jól érezhető, frissítő hatású, kis méretű és intenzív buborékok jellemzik, gyümölcsös és ásványos, tengerre emlékeztető erőteljes jegyekkel és markáns savassággal rendelkeznek, friss, élénk utóízzel.

Az egyéb analitikai jellemzők a vonatkozó jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

| Általános analitikai jellemzők | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) | |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) | 11,5 |
| Minimális összes savtartalom | 46,6 milliekvivalens/liter |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) | 18 |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) | 185 |

4. Túlérett szőlőből készült borok

Fehérborok:

Ezek a borok gyümölcsös, érett gyümölcsös és csonthéjas aromákkal rendelkeznek. Bizonyos években mazsolára emlékeztető jegyeket mutatnak.

Az érlelés során aromáik mazsolára és lekvárra emlékeztető jegyekkel egészülnek ki, és érezhetőbbé válnak bennük a fűszeres ízek.

Szájban forgatva sűrű textúra jellemzi őket, testesek, gyümölcsösek és fűszeresek, karamellás, fűszernövényes és sós jegyekkel, friss lecsengéssel.

Az egyéb analitikai jellemzők a vonatkozó jogszabályokban meghatározott analitikai jellemzők.

| Általános analitikai jellemzők | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) | |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) | 12 |
| Minimális összes savtartalom | 46,6 milliekvivalens/liter |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) | 18 |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) | 250 |

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

1. Borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok – a szőlőültetvények művelése és a talaj

Művelési gyakorlatok

A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához felhasznált szőlőnek olyan *vinhas estremes* gazdaságokból (hektáronként korlátozott számú tővel rendelkező szőlőparcellák) kell származnia, ahol a szőlőtőkéket talajközeli művelési módszerekkel, bak- vagy kordonrendszerben művelik.

A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek előállítására szánt szőlőt bazaltból vagy hasonló, újabb lávakitörések során képződött kőzetekből álló tömör szubsztráton kialakult nem humuszos kavicsos talajokon és kőzettalajokon kell termeszteni, illetve ilyen talajokra és kőzettalajokra kell telepíteni. Ezek a sziklakibúvások környékén található talajok néha kavicsot tartalmaznak, és a felszínüket megszilárdult lávaréteg borítja.

2. Borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok – hagyományos módszerek

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása során a jogszabályban engedélyezett hagyományos borászati módszereket és gyakorlatokat kell követni.

3. Borok – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A felhasznált mustoknak legalább 10 térfogatszázalék potenciális természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

4. Pezsgők – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A pezsgő alapborokhoz felhasznált mustoknak legalább 9 térfogatszázalék potenciális természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

5. Likőrborok – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A likőrborokhoz felhasznált mustoknak legalább 12 térfogatszázalék potenciális természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

6. Túlérett szőlőből készült borok – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A túlérett szőlőből készült borokhoz felhasznált mustoknak legalább 15 térfogatszázalék potenciális természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

7. Borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok – fajták

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok készítésekor a teljes mustmennyiség 85 %-ának az Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho és Terrantez do Pico szőlőfajtákból kell származnia.

A teljes mustmennyiség fennmaradó része származhat a Galego Dourado és Malvasia Fina/Boal fajtákból.

8. Likőrborok – érlelési időszak

Különleges borászati eljárás

A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokat csak legalább 36 hónapos érlelési idő után lehet palackozni.

9. Túlérett szőlőből készült borok – érlelési időszak

Különleges borászati eljárás

A „Pico” túlérett szőlőből készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat csak legalább 36 hónapos érlelési idő után lehet palackozni.

b) *Maximális hozamok*

Borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok

70 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Pico” OEM földrajzi területe az alábbi területeket foglalja magában:

a) Madalena településen a 100 m vagy annál kisebb tengerszint feletti magasságú területek;

b) Santa Luzia egyházközségben, Prainha egyházközség egy részén és São Roque közigazgatási terület Baía de Canas településén a legfeljebb 100 m tengerszint feletti magasságú területek;

c) Piedade egyházközségben, valamint Lajes közigazgatási terület Engrade és Manhenha településein a legfeljebb 100 m tengerszint feletti magasságú területek.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok

Ez az információ a borokra, pezsgőkre, likőrborokra és túlérett szőlőből készült borokra vonatkozik.

Természeti tényezők

Az Azori-szigetek központi szigetcsoportjában található Pico az Azori-szigetek második legnagyobb és leginkább hegyvidéki szigete. Rajta magasodik a Pico-hegy, amely 2 351 méteres tengerszint feletti magasságával Portugália legmagasabb csúcsa.

A Pico-hegy, amely egyúttal a Közép-Atlanti-hátság legmagasabb pontja, alapvető módon határozza meg sziget domborzatát, és olyan hegyrajzi akadályt képez, amely változó esőzési mintázatot idéz elő a hegy különböző lejtőin. Ez részben magyarázatot ad arra, hogy a legtöbb szőlőültetvényt miért a sziget nyugati oldalán telepítették, ahol a csapadékmennyiség általában alacsonyabb, mint például az északkeleti partvidéken.

A Köppen éghajlat-osztályozási rendszer szerint Pico part menti éghajlata mérsékelt, Csb típusú éghajlat (a leghidegebb hónapban az átlaghőmérséklet 18 °C alatt van, de magasabb, mint –3 °C), esős telekkel és száraz, hűvös nyarakkal (a legmelegebb hónap átlaghőmérséklete 22 °C alatt van).

Az atlanti légtömegek ütközése során kialakuló szél az általa szállított páratartalom és sótartalom miatt fontos szerepet játszik az éghajlatban.

A relatív páratartalom általában alacsonyabb, mint a többi szigeten, 70 % és 80 % között mozog. A relatív páratartalom nyáron – éjszaka is – alacsony marad, mivel a lávából keletkezett kőzetrétegek hőszabályozó hatása miatt az éjszakai és a nappali hőmérséklet nem ingadozik jelentősen. Mindezek a feltételek kedveznek a szőlőtermesztésnek.

Az Azori-szigetek legfiatalabb szigeteként a Pico-szigetet borító talajok nem túl termékenyek: sekély vulkanikus talajok, nagy mennyiségű durva szemcsés anyaggal (köves jelleg). Vannak olyan, *lajidos* néven ismert, lávából keletkezett kőzetrétegek alkotta területek is, ahol a sziget vulkanikus jellegére (effúziós, hawaii típusú vulkánkitörésekre) utaló, megszilárdult kőzetformák figyelhetők meg.

Emberi tényezők

Az első szőlőtőkéket az 1460-ban érkező telepesek hozták a Pico-szigetre, majd ez a növénykultúra gyorsan elterjedt az egész szigeten.

Pico lakosai a bölcsességre és a kreativitásra támaszkodva küzdötték le a természeti viszontagságokat, megélhetési forrássá alakítva a terméketlen követ. Konkrétabban fogalmazva, szőlőültetvényeket telepítettek, és megvédték őket az erős szelektől és a szélhordta tengervízpermettől azáltal, hogy hatalmas, strukturált falhálózatot építettek ki, így kialakítva a *currais* nevű parcellákat (amelyeket két célból vettek körül száraz kőfalakkal: a felesleges kövek talajból való eltávolítása és a szél elleni védelem érdekében). Ezt az építészeti alkotást az UNESCO 2004-ben kulturális világörökségi helyszínként ismerte el. A helyszín ma is egy olyan nép otthona, amely büszkeséggel tekint vissza a múltra.

A termékeknek a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai:

Borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok

A „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok, likőrborok, pezsgők és túlérett szőlőből készült borok kulcsfontosságú jellemzői közé tartozik az ásványos és sós íz. Friss, mérsékelt alkoholtartalmú, gyümölcsös aromájú, markáns savassággal és ásványi jegyekkel rendelkező borok.

Kapcsolat a földrajzi területtel:

A Pico-sziget talajában lelhető durva szemcsés anyag fokozza a hőelnyelést és -visszaverődést, ami kedvez a szőlő érésének, illetve annak, hogy kifejezésre jussanak a szőlőfajtákban található aromás vegyületek. Ennek eredményeként jellegzetes aromákkal rendelkező borok, pezsgők és likőrborok születnek. Egyes területeken, ahol a lávából keletkezett kőzetrétegek (*lajidos*) találhatók, a hőelnyelés és -visszaverődés még intenzívebb. Ez lehetővé teszi olyan, rendkívül érett szőlő termesztését, amelyből később túlérett szőlőből készült, gyümölcsös aromákkal – különösen érett gyümölcsök és csonthéjas gyümölcsök aromáival – rendelkező borokat állítanak elő.

A vulkanikus talajok és a sziget elhelyezkedéséből eredő erőteljes atlanti hatás együttesen adják a „Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok, likőrborok, pezsgők és túlérett szőlőből készült borok jellegzetes ásványos és sós ízét.

A több száz évre visszanyúló hagyományok megőrzésével az emberi tényező tükröződik a parcellák (*currais*) kialakításában, ami elengedhetetlen a szőlők atlanti szelektől történő megóvásához és a legoptimálisabb termesztési környezet megteremtéséhez. Ez fontos szerepet játszik a szőlő éréséhez szükséges megfelelő feltételek biztosításában, valamint elősegíti, hogy a borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok aromái egyensúlyba kerüljenek.

A földrajzi terület feltételeinek leginkább megfelelő szőlőfajták igen korlátozott száma meghatározó és megkülönböztető tényező a terület borainak (borok, pezsgők, likőrborok és túlérett szőlőből készült borok) minőségi jellemzőinek szempontjából, és tükrözi az évek során felhalmozott szakértelmet.

9. **További alapvető feltételek**

*„Pico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, pezsgő és likőrbor*

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések.

A feltétel leírása:

A címkézés értékelése a forgalomba hozatal előtt.

A márkanevet fel kell tüntetni a címkén.

**A termékleíráshoz vezető link**

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