C/2024/2366

27.3.2024

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/2366)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Pico»

PDO-PT-A1445-AM01

Data della domanda: 19.3.2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. *Informazioni sul richiedente*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sul richiedente.

Motivi: le informazioni sul richiedente sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: «Altre informazioni» – Dati del richiedente.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Altre informazioni» – Dati del richiedente.

2.2. *Informazioni sui portatori di interessi*

Descrizione: soppressione delle informazioni sui portatori di interessi.

Motivi: dato che il significato di «portatori di interessi» è stato interpretato in modo non corretto, i dati del richiedente erano stati erroneamente inseriti in questo campo. Queste informazioni sono state pertanto soppresse. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: «Altre informazioni» – Portatori di interessi.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Altre informazioni» – Portatori di interessi.

2.3. *Informazioni sugli organismi di controllo*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo.

Motivi: le informazioni sul richiedente sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: «Altre informazioni»- Dati degli organismi di controllo.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Altre informazioni»- Informazioni sugli organismi di controllo.

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2.4. *Informazioni sugli organismi di controllo competenti*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo competenti.

Motivi: le informazioni sul richiedente sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore ed è inoltre destinata a migliorare e chiarire le informazioni fornite in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: «Altre informazioni» - Dati degli organismi di controllo competenti.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Altre informazioni» - Informazioni sugli organismi di controllo competenti.

2.5. *Categoria di prodotti – aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «Vino».

Motivi: la modifica è intesa ad aumentare il valore economico di un prodotto già presente sul territorio, riconoscendolo come prodotto tutelato dalla DOP.

Tale tipologia di vino è già realizzata dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio ed è nota per la qualità e il carattere distintivo. Pertanto includerla nella DOP «Pico» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

2.6. *Categoria di prodotti – aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «Vino spumante».

Motivi: la modifica è intesa ad aumentare il valore economico di un prodotto già presente sul territorio, riconoscendolo come prodotto tutelato dalla DOP.

Tale tipologia di vino è già realizzata dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio ed è nota per la qualità e il carattere distintivo. Pertanto includerla nella DOP «Pico» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

2.7. *Categoria di prodotti – aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «Vino di uve stramature».

Motivi: la modifica è intesa ad aumentare il valore economico di un prodotto già presente sul territorio, riconoscendolo come prodotto tutelato dalla DOP.

Tale tipologia di vino è già realizzata dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio ed è nota per la qualità e il carattere distintivo. Pertanto includerla nella DOP «Pico» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

2.8. *Descrizione dei vini – categoria «Vino liquoroso»*

Descrizione: la descrizione dei vini liquorosi è stata migliorata e modificata.

Motivi: dato che la precedente descrizione dei vini era stata ritenuta generica e vaga, è opportuno modificarla al fine di specificare le caratteristiche associate ai vini della DOP «Pico». La modifica è necessaria al fine di allineare il documento unico e il disciplinare di produzione alle norme in vigore.

Sezioni modificate nel documento unico: Descrizione dei vini – categoria «Vini liquorosi»

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: Descrizione dei vini – categoria «Vini liquorosi»

2.9. *Pratiche di vinificazione - rese massime*

Descrizione: soppressione dell'eccezione.

Motivi: per questo parametro è stato stabilito un requisito chiaro e oggettivo, garantendo così l'uniformità e la prevedibilità delle condizioni di produzione.

Sezioni modificate nel documento unico: «Pratiche di vinificazione».

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Pratiche di vinificazione».

2.10. *Pratiche di vinificazione - pratiche enologiche - tutte le categorie*

Descrizione: inclusione di una restrizione pertinente alla vinificazione applicabile a tutte le categorie di prodotto: l'85 % del volume totale del mosto deve provenire dai vitigni principali, mentre il resto può provenire da vitigni secondari.

Motivi: l'istituzione di un elenco limitato di vitigni essenziali al fine di garantire l'autenticità e il carattere distintivo dei vini della DOP «Pico» ha comportato la definizione di una percentuale minima del volume totale di mosto che deve provenire da tali varietà principali. Tuttavia, dato che anche le varietà secondarie rientrano tra le varietà tradizionali coltivate nella zona geografica, consentirne un utilizzo limitato non compromette il carattere distintivo dei vini della DOP «Pico».

Sezioni modificate nel documento unico: «Pratiche di vinificazione» – Restrizioni pertinenti alla vinificazione.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Pratiche di vinificazione» – Restrizioni pertinenti alla vinificazione.

2.11. *Varietà principali di uve da vino – modifica/allineamento dell'elenco delle varietà*

Descrizione: allineamento delle varietà al nuovo elenco nazionale. Soppressione delle varietà Fernão-Pires, Generosa, Malvasia e Sercial. Varietà divenute secondarie: Malvasia Fina (Boal) e Galego Dourado.

Motivi: l'elenco delle varietà utilizzate per produrre i vini nel territorio di Pico dovrebbe essere aggiornato e allineato al nuovo quadro giuridico costituito dall'elenco nazionale delle varietà idonee alla viticoltura in Portogallo.

La restrizione applicabile alle varietà che possono essere utilizzate è risultata dall'istituzione di un elenco limitato di varietà essenziali per garantire l'autenticità e il carattere distintivo dei vini della DOP «Pico». Tale processo ha comportato inoltre lo spostamento di una varietà precedentemente ritenuta principale nell'elenco delle varietà secondarie.

Sezioni modificate nel documento unico: «Varietà principali di uve da vino».

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Varietà principali di uve da vino».

2.12. *Inserimento di varietà secondarie*

Descrizione: sono state inserite due varietà secondarie, ossia Malvasia Fina (Boal) e Galego Dourado, che sono state soppresse dall'elenco delle varietà principali.

Motivi: dato che tali varietà rientrano nelle varietà tradizionali coltivate nella zona geografica, il loro inserimento come varietà secondarie non compromette il carattere distintivo dei vini della DOP «Pico».

Sezioni modificate nel documento unico: le modifiche non incidono sul documento unico.

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Varietà secondarie di uve da vino».

2.13. *Legame con la zona geografica - tutte le categorie*

Descrizione: la descrizione del legame con la zona geografica è stata migliorata e modificata.

Motivi: dato che la precedente descrizione del legame con la zona geografica (categoria: «vini») era stata ritenuta generica e vaga ed è opportuno includere nella descrizione del legame anche le nuove categorie di prodotti («vino spumante», «vino liquoroso» e «vino di uve stramature»), il contenuto di questa sezione è stato rivisto e tutte le categorie di prodotti vi sono state incluse. Pertanto il contenuto è stato reso più accurato, tenendo conto del fatto che il legame con la zona geografica include tutte le categorie.

Sezioni modificate nel documento unico: «Legame con la zona geografica».

Sezioni modificate nel disciplinare di produzione: «Legame con la zona geografica».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Pico

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

16. Vino di uve stramature

4. **Descrizione dei vini**

1. Vini

Vini bianchi

I vini presentano un colore dal giallo chiaro al giallo intenso, con un aroma che combina note agrumate e marine con sentori di frutta tropicale. Al palato sono caratterizzati da una marcata salinità e mineralità, una spiccata acidità e una gradazione alcolica contenuta e lasciano un retrogusto fresco.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

2. Vini liquorosi

I vini presentano un colore ambrato tendente al marrone, con riflessi dorati. Corposi e ben strutturati, i vini liquorosi sono in genere secchi o abboccati, benché possano anche essere amabili o dolci.

Il bouquet può contenere note di frutta matura e frutta da albero. Nei vini giovani possono essere presenti note floreali o erbacee.

Con l'età e la lunga permanenza in botte si sviluppano aromi fruttati, con note di frutta secca, miele, caramello, spezie e fumo.

Presentano un sapore ricco, che va dal secco all'amabile, con un'acidità e una salinità palpabili. Sono vini fruttati (frutta a nocciolo) che possono presentare anche note di frutta secca, miele, caramello e spezie.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

3. Vini spumanti

I vini spumanti bianchi presentano un colore da giallo chiaro a giallo intenso, con un aroma che combina note agrumate e marine con sentori di frutta tropicale.

Alcune annate possono presentare aromi tropicali. Al palato presentano una spuma fresca e palpabile, con bollicine fini e intense, sono fruttati e minerali, con forti note marine e spiccata acidità, e lasciano un retrogusto fresco e tonificante.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

4. Vini di uve stramature

Vini bianchi

Sono vini con aromi fruttati, di frutta matura e di frutta a nocciolo. In alcune annate presentano note di uva passa.

L'invecchiamento produce note di uva passa e confettura, con speziatura leggermente in evidenza.

In bocca sono densi, voluminosi, fruttati e speziati, con note di caramello, erbe aromatiche e sale e un finale fresco.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle previste dalla pertinente normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature - gestione dei vigneti e suoli

Pratiche colturali

Le uve utilizzate per produrre i vini della DOP «Pico» devono provenire da *vinhas estremes* (particelle viticole caratterizzate da un numero limitato di arbusti per ettaro), in cui le viti sono allevate per crescere vicino al terreno mediante i sistemi ad alberello o a cordone.

Le viti destinate alla vinificazione dei vini della DOP «Pico» devono essere coltivate o piantate su suoli litici non umici e litosuoli poggiati su un substrato consolidato di basalti o rocce simili formato da lave recenti. Questi terreni, associati ad affioramenti rocciosi, contengono talvolta pietre e presentano in superficie un manto di lava consolidata.

2. Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature - pratiche tradizionali

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

Per la produzione dei vini della DOP «Pico» devono essere seguite le pratiche enologiche tradizionali autorizzate legalmente.

3. Vini – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

I mosti utilizzati devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 10 %.

4. Vini spumanti – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

I mosti utilizzati per i vini base dei vini spumanti devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 9 %.

5. Vini liquorosi - titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

I mosti utilizzati per i vini liquorosi devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 12 %.

6. Vini di uve stramature – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

I mosti utilizzati per i vini di uve stramature devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale potenziale minimo del 15 %.

7. Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature - vitigni

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

Per la produzione dei vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature della DOP «Pico», l'85 % del volume totale del mosto deve provenire dai vitigni Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho e Terrantez do Pico.

Il resto del volume totale del mosto può provenire dai vitigni Galego Dourado e Malvasia Fina/Boal.

8. Vini liquorosi - periodo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

L'imbottigliamento dei vini liquorosi della DOP «Pico» può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento minimo di 36 mesi.

9. Vini di uve stramature - periodo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

L'imbottigliamento dei vini di uve stramature della DOP «Pico» può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento minimo di 36 mesi.

b. *Rese massime*

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

70 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP «Pico» comprende:

a) le zone con un'altitudine pari o inferiore a 100 m nel comune di Madalena;

b) le zone con un'altitudine pari o inferiore a 100 m nella *freguesia* di Santa Luzia, parte della *freguesia* di Prainha e la località del Baía de Canas nel comune di São Roque;

c) le zone con un'altitudine pari o inferiore a 100 m nella *freguesia* di Piedade e le località di Engrade e Manhenha nel comune di Lajes.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

Queste informazioni si applicano a vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature.

Fattori naturali

Situata nel gruppo centrale delle Azzorre, Pico è la seconda isola maggiore dell'arcipelago e la più montuosa. Ospita la vetta più alta del Portogallo, il monte Pico, che raggiunge un'altitudine di 2 351 metri.

Il monte Pico, che è anche il punto più alto della dorsale medioatlantica, caratterizza il territorio dell'isola, formando una barriera orografica che provoca differenze nelle precipitazioni tra i pendii. Ciò contribuisce in parte a spiegare perché la maggior parte dei vigneti sia piantata sul versante occidentale dell'isola, dove le precipitazioni sono in genere inferiori rispetto ad esempio a quelle della costa nordorientale.

Secondo il sistema di classificazione climatica di Köppen, il clima costiero di Pico è un clima temperato di tipo Csb (la temperatura media nel mese più freddo è inferiore a 18 °C ma superiore a -3 °C), con inverni piovosi e secchi ed estati fresche (la temperatura media del mese più caldo è inferiore a 22 °C).

Il vento, prodotto dallo scontro di masse d'aria atlantiche, è una caratteristica importante del clima, a causa dell'umidità e della salinità che porta con sé.

L'umidità relativa è generalmente inferiore a quella delle altre isole, con valori compresi tra il 70 % e l'80 %. Essa rimane bassa in estate, anche di notte, poiché l'effetto termoregolatore dei manti di roccia lavica limita la fluttuazione delle temperature nel corso della giornata. Queste condizioni sono favorevoli alla viticoltura.

Essendo l'isola più giovane delle Azzorre, presenta suoli vulcanici scarsamente sviluppati e poco profondi, con una grande quantità di materiale grossolano (pietrosità). Presenta inoltre zone composte da manti di roccia lavica noti come *lajidos*, in cui si possono osservare forme consolidate indicative della vulcanicità dell'isola (eruzioni effusive di tipo hawaiano).

Fattori umani

Le prime viti sono state introdotte a Pico al momento del primo insediamento nel 1460, diffondendosi rapidamente su tutta l'isola.

Con saggezza e creatività, gli abitanti di Pico hanno trionfato sulle avversità naturali trasformando la roccia improduttiva in una fonte di sostentamento. In particolare, essi hanno piantato vigneti e li hanno protetti dai forti venti e dalla spuma marina grazie alla costruzione di un'enorme rete strutturata di muri che mette in evidenza i *currais* (particelle di terreno delimitate da muri a secco, creati con due finalità: rimuovere le pietre in eccesso dal suolo e offrire una protezione dal vento). Nel 2004 l'UNESCO ha riconosciuto quest'opera architettonica come paesaggio culturale del patrimonio mondiale. Oggi il sito ospita ancora persone che guardano al loro passato con orgoglio.

Caratteristiche specifiche dei prodotti associate alla zona geografica

Vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature

I vini, i vini liquorosi, i vini spumanti e i vini di uve stramature che beneficiano della DOP «Pico» hanno come principali qualità distintive la mineralità e la salinità. Sono vini freschi, di grado alcolico contenuto e caratterizzati da un aroma che ricorda la frutta, una spiccata acidità e note minerali.

Legame con la zona geografica

La presenza di materiale grossolano nel suolo di Pico aumenta l'assorbimento e la riflessione del calore, che favoriscono la maturazione delle uve e l'espressione dei composti aromatici dei vitigni. Ciò si traduce in vini, vini spumanti e vini liquorosi con aromi caratteristici. In alcune zone, caratterizzate da manti di roccia lavica consolidata (*lajidos*), l'assorbimento e la riflessione del calore sono ancora più intensi. Ciò consente la produzione di uve con un elevato grado di maturazione, utilizzate per la produzione di vini di uve stramature con aromi fruttati, in particolare di frutta matura e frutta a nocciolo.

I suoli vulcanici, associati alla forte influenza atlantica dovuta alla posizione dell'isola, conferiscono ai vini, ai vini spumanti, ai vini liquorosi e ai vini di uve stramature che beneficiano della DOP «Pico» la caratteristica mineralità e salinità.

Il fattore umano, che preserva tradizioni secolari, si riflette nella costruzione delle particelle (*currais*), essenziali per proteggere le viti dai venti atlantici e per creare l'ambiente ottimale per la loro coltivazione. Ciò svolge un ruolo importante nel garantire le giuste condizioni di maturazione delle uve e contribuisce al raggiungimento di un equilibrio tra gli aromi dei vini, dei vini spumanti, dei vini liquorosi e dei vini di uve stramature.

Il numero molto limitato di vitigni che si adattano al meglio alle condizioni della zona geografica rappresenta un fattore decisivo e distintivo per le caratteristiche qualitative dei vini della zona (vini, vini spumanti, vini liquorosi e vini di uve stramature) e testimonia delle competenze maturate negli anni.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Vino, vino spumante e vino liquoroso protetti dalla DOP «Pico»

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

valutazione dell'etichettatura prima dell'immissione sul mercato.

Il marchio deve figurare sull'etichettatura.

Link al disciplinare del prodotto

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