C/2024/2366

2024 3 27

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(C/2024/2366)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2017 03 19

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

2.1. *Informacija apie pareiškėją*

Aprašymas: atnaujinama informacija apie pareiškėją.

Pagrindimas: informacija apie pareiškėją yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir paaiškinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Pareiškėjo duomenys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Pareiškėjo duomenys.

2.2. *Informacija apie suinteresuotąsias šalis*

Aprašymas: išbraukiama informacija apie suinteresuotąsias šalis.

Pagrindimas: kadangi sąvoka „suinteresuotosios šalys“ buvo klaidingai suprasta, į šį laukelį per klaidą buvo įtraukti pareiškėjo duomenys. Todėl ši informacija buvo išbraukta. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir paaiškinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Suinteresuotosios šalys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Suinteresuotosios šalys.

2.3. *Informacija apie stebėsenos įstaigas*

Aprašymas: atnaujinama informacija apie stebėsenos įstaigas.

Pagrindimas: informacija apie pareiškėją yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir paaiškinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Stebėsenos įstaigų duomenys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Su stebėsenos įstaigomis susijusi informacija.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

2.4. *Informacija apie kompetentingas stebėsenos institucijas*

Aprašymas: atnaujinama informacijos apie kompetentingas stebėsenos institucijas.

Pagrindimas: informacija apie pareiškėją yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis, taip pat siekiant patobulinti ir paaiškinti anksčiau pateiktą informaciją.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Kita informacija“. Kompetentingų stebėsenos institucijų duomenys.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Kita informacija“. Su kompetentingomis stebėsenos institucijomis susijusi informacija.

2.5. *Produkto kategorija. Naujos vynuogių produktų kategorijos įtraukimas*

Aprašymas: įtraukta kategorija „vynas“.

Pagrindimas: šiuo pakeitimu siekiama padidinti regione jau gaminamo produkto ekonominę vertę, leidžiant jį žymėti SKVN.

Šios kategorijos vyną, pasižymintį kokybe ir išskirtinumu, gamintojai jau gamina pagal tradicinius regione taikomus metodus. Taigi įtraukus jį į SKVN „Pico“ žymimų vynų grupę bus pripažinta jo svarba ir kokybė, taip pat pridėtinė vertė jo gamintojams.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.6. *Produkto kategorija. Naujos vynuogių produktų kategorijos įtraukimas*

Aprašymas: įtraukta kategorija „putojantis vynas“.

Pagrindimas: šiuo pakeitimu siekiama padidinti regione jau gaminamo produkto ekonominę vertę, leidžiant jį žymėti SKVN.

Šios kategorijos vyną, pasižymintį kokybe ir išskirtinumu, gamintojai jau gamina pagal tradicinius regione taikomus metodus. Taigi įtraukus jį į SKVN „Pico“ žymimų vynų grupę bus pripažinta jo svarba ir kokybė, taip pat pridėtinė vertė jo gamintojams.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.7. *Produkto kategorija. Naujos vynuogių produktų kategorijos įtraukimas*

Aprašymas: įtraukta kategorija „vynas iš pernokusių vynuogių“.

Pagrindimas: šiuo pakeitimu siekiama padidinti regione jau gaminamo produkto ekonominę vertę, leidžiant jį žymėti SKVN.

Šios kategorijos vyną, pasižymintį kokybe ir išskirtinumu, gamintojai jau gamina pagal tradicinius regione taikomus metodus. Taigi įtraukus jį į SKVN „Pico“ žymimų vynų grupę bus pripažinta jo svarba ir kokybė, taip pat pridėtinė vertė jo gamintojams.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vynų aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.8. *Vynų aprašymas. Kategorija „likerinis vynas“*

Aprašymas: likerinių vynų aprašymas buvo patobulintas ir iš dalies pakeistas.

Pagrindimas: kadangi buvo nustatyta, kad ankstesnis vynų aprašymas yra bendro pobūdžio ir neaiškus, jį reikėtų iš dalies pakeisti jame nurodant SKVN „Pico“ žymimų vynų savybes. Šis pakeitimas būtinas siekiant suderinti bendrąjį dokumentą ir produkto specifikaciją su galiojančiomis taisyklėmis.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vynų aprašymas“. Kategorija „likeriniai vynai“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vynų aprašymas“. Kategorija „likeriniai vynai“.

2.9. *Vyno gamybos metodai. Didžiausia išeiga*

Aprašymas: panaikinama išimtis.

Pagrindimas: šiam parametrui nustatytas aiškus ir objektyvus reikalavimas, kuriuo užtikrinama gamybos sąlygų vienodumas ir nuspėjamumas.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vyno gamybos praktika“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vyno gamybos praktika“.

2.10. *Vyno gamybos praktika. Vynininkystės metodai. Visos kategorijos*

Aprašymas: įtraukiamas vyno gamybos apribojimas, taikomas visoms produkto kategorijoms – 85 % viso misos kiekio turi būti gauta iš pagrindinių veislių vynuogių, o likusi dalis gali būti gauta iš antrinių veislių vynuogių.

Pagrindimas: sudarius ribotą vynuogių veislių, kurios yra būtinos SKVN „Pico“ žymimų vynų autentiškumui ir išskirtinumui užtikrinti, sąrašą, buvo nustatyta minimali bendro misos, kuri turi būti gauta iš tų pagrindinių veislių vynuogių, kiekio procentinė dalis. Vis dėlto, kadangi antrinės veislės taip pat priskiriamos tradicinėms geografinėje vietovėje auginamoms veislėms, leidus jas naudoti ribotai, nesumenkinamas SKVN „Pico“ žymimų vynų skiriamasis požymis.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Vyno gamybos praktika“. Vyno gamybos apribojimas.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Vyno gamybos praktika“. Vyno gamybos apribojimas.

2.11. *Pagrindinės vynuogių veislės. Veislių sąrašo pakeitimas / suderinamumas*

Aprašymas: vynuogių veislių pavadinimai suderinti su naujuoju nacionaliniu sąrašu. Išbrauktos veislės „Fernão-Pires“, „Generosa“, „Malvasia“ ir „Sercial“. Veislės, kurios tapo antrinėmis: „Malvasia Fina“ („Boal“) ir „Galego Dourado“.

Pagrindimas: vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos vynams Piko regione gaminti, sąrašas turėtų būti atnaujintas ir suderintas su naująja teisine sistema, į kurią įtrauktas Portugalijos vynui auginti tinkamų veislių nacionalinis sąrašas.

Veislių, kurios gali būti naudojamos, apribojimas atsirado sudarius ribotą veislių, kurios yra būtinos SKVN „Pico“ žymimų vynų autentiškumui ir išskirtinumui užtikrinti, sąrašą. Dėl šios priežasties viena veislė, kuri anksčiau buvo laikoma pagrindine veisle, buvo perkelta į antrinių veislių sąrašą.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Pagrindinės vynuogių veislės“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Pagrindinės vynuogių veislės“.

2.12. *Antrinių vynuogių veislių įtraukimas*

Aprašymas: nustatytos dvi antrinės veislės, t. y. „Malvasia Fina“ („Boal“) ir „Galego Dourado“, kurios išbrauktos iš pagrindinių veislių sąrašo.

Pagrindimas: kadangi šios veislės priklauso tradicinėms geografinėje vietovėje auginamoms veislėms, naudojant jas kaip antrines veisles nebus pakenkta SKVN „Pico“ žymimų vynų išskirtinumui.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Antrinės vynuogių veislės“.

2.13. *Ryšys su geografine vietove. Visos kategorijas*

Aprašymas: ryšio su geografine vietove aprašymas buvo patobulintas ir iš dalies pakeistas.

Pagrindimas: kadangi buvo nustatyta, kad ankstesnis ryšio su geografine vietove aprašymas (kategorijoje „vynas“) buvo bendro pobūdžio ir neaiškus, o naujų kategorijų („putojantis vynas“, „likerinis vynas“ ir „vynas iš pernokusių vynuogių“) ryšys taip pat turėtų būti aprašytas, šio punkto turinys buvo peržiūrėtas ir įtrauktos visos produktų kategorijos. Taigi turinys patikslintas atsižvelgiant į tai, kad ryšys su geografine vietove apimtų visas kategorijas.

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento punktai: „Ryšys su geografine vietove“.

Iš dalies pakeisti produkto specifikacijos punktai: „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

„Pico“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Vynai

Baltieji vynai.

Šie vynai yra nuo blyškiai iki ryškiai geltonos spalvos, jiems būdingas aromatas, kuriame citrusinių vaisių bei jūros kvapas susilieja su ir tropinių vaisių pokvapiais. Ragaujant juntamas sūrumas ir minerališkumas, ryškus rūgštumas, jie yra vidutinės alkoholio koncentracijos, palieka gaivų poskonį.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytas atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	46,6
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

2. Likeriniai vynai

Šie vynai yra nuo gintaro iki rudos spalvos su auksiniu blizgesiu. Sodrūs ir geros struktūros likeriniai vynai dažniausiai būna sausi arba vidutiniškai sausi, nors gali būti ir vidutiniškai saldūs arba saldūs.

Jų aromatui gali būti būdingas prinokusių vaisių ir sodo vaisių pokvapis. Jauni vynai gali turėti gėlių arba žolelių pokvapių.

O ilgiau brandinant ir laikant statinėse atsiranda vaisiškų aromatų su džiovintų vaisių, karamelės, prieskonių ir dūmų pokvapiu.

Vynai pasižymi sodriu skoniu, nuo sauso iki vidutiniškai saldaus, jaučiamas rūgštumas ir sūrumas. Tai vaisiški vynai (kaulavaisių aromato), kuriems taip pat gali būti būdingas džiovintų vaisių, medaus, karamelės ir prieskonių pokvapis.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytas atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	46,6
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

3. Putojantys vynai

Putojantys baltieji vynai yra nuo blankiai iki ryškiai geltonos spalvos, o aromatas pasižymi citrusinių vaisių bei jūros kvapu ir tropinių vaisų pokvapiu.

Po kelių metų juose gali būti jaučiami tropinių vaisių aromatai. Ragaujant gaiviai putoja, burnoje juntami smulkūs ir intensyvūs burbuliukai, vaisių ir mineralų skonis su stipriu jūros pokvapiu ir ryškiu rūgštumu, o išliekantis poskonis gaivus ir tonizuojantis.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytas atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	46,6
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

4. Vynai iš pernokusių vynuogių

Baltieji vynai.

Tai vaisišku, prinokusių vaisių ir kaulavaisių aromatu pasižymintys vynai. Po kelių metų juose jaučiami razinų pokvapiai.

Vynams bręstant išryškėja razinų ir uogienės pokvapiai, šiek tiek juntami prieskoniai.

Ragaujant jie sodrūs, išraiškingi, vaisiški ir aštrūs, su karamelės, aromatinių žolelių ir druskos poskoniais, o nurijus jaučiamas gaivumas.

Kitos analitinės savybės atitinka nustatytas atitinkamuose teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	46,6
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	250

5. **Vyno gamybos praktika**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių. Vynuogynų priežiūra ir dirvožemis

Auginimo metodai

SKVN „Pico“ žymimiems vynams gaminti naudojamos vynuogės turi būti užaugintos *vinhas estremes* (vynuogynų sklypuose, kuriuose auga ribotas skaičius vynmedžių viename hektare), kur vynmedžiai formuojami taip, kad augtų arti žemės paviršiaus naudojant taurės arba kordono sistemas.

Vynmedžiai, iš kurių vynuogių ketinama gaminti SKVN „Pico“ žymimus vyno produktus, turi būti auginami arba pasodinti nehumusiniuose balkšvažemiuose ir litosoliniuose dirvožemiuose, esančiuose ant sutvirtėjusio bazaltų ar panašių uolienų pagrindo, susidariusio dėl neseniai išsiliejusios lavos. Šie dirvožemiai dažnai būna susiformavę prie uolėtų atodangų, juose kartais būna akmens darinių, o jų paviršius padengtas konsoliduotu lavos sluoksniu.

2. Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių. Tradiciniai metodai

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Gaminant SKVN „Pico“ žymimus vynus turi būti laikomasi teisiškai leidžiamų tradicinių vynininkystės metodų ir praktikų.

3. Vynai. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Naudojamos misos minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 10 tūrio proc.

4. Putojantys vynai. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Misos, naudojamos putojančių vynų baziniams vynams gaminti, minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 9 tūrio proc.

5. Likeriniai vynai. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Misos, naudojamos likeriniams vynams gaminti, minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 12 tūrio proc.

6. Vynai iš pernokusių vynuogių. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Misos, naudojamos vynams iš pernokusių vynuogių gaminti, minimali potenciali natūrali alkoholio koncentracija turi būti 15 tūrio proc.

7. Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių. Veislės

Vyno gamybai taikomas apribojimas

Gaminant SKVN „Pico“ žymimus vynus, putojančius vynus, likerinius vynus ir vynus iš pernokusių vynuogių, 85 proc. viso misos kiekio turi būti iš veislių „Arinto dos Açores“ ir (arba) „Terrantez da Terceira“, „Verdelho“ ir „Terrantez do Pico“ vynuogių.

Likusi misos dalis gali būti iš veislių „Galego Dourado“ ir „Malvasia Fina“ ir (arba) „Boal“ vynuogių.

8. Likeriniai vynai. Brandinimo laikotarpis

Specifinis vynininkystės metodas

SKVN „Pico“ žymimi likeriniai vynai gali būti išpilstomi į butelius tik po ne trumpesnio kaip 36 mėnesių brandinimo laikotarpio.

9. Vynai iš pernokusių vynuogių. Brandinimo laikotarpis

Specifinis vynininkystės metodas

SKVN „Pico“ žymimi vynai iš pernokusių vynuogių gali būti išpilstomi į butelius tik po ne trumpesnio kaip 36 mėnesių brandinimo laikotarpio.

b. *Didžiausia išeiga*

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

70 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Pico“ geografinė vietovė apima:

a) Madalenos savivaldybės vietoves, esančias ne didesniame kaip 100 m aukštyje virš jūros lygio;

b) San Rokės savivaldybės Santa Luzijos ir dalies Prainjos apylinkių bei Baíja de Kanaso kaimelio vietoves, esančias ne didesniame kaip 100 m aukštyje virš jūros lygio;

c) Lažeso savivaldybės Piedadės apylinkę ir Engradės bei Manjenjos kaimelių vietoves, esančias ne didesniame kaip 100 m aukštyje virš jūros lygio.

7. **Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Arinto dos Açores“ – „Terrantez da Terceira“

„Galego Dourado“

„Malvasia Fina“ – „Boal“, „Bual“

„Terrantez do Pico“

„Verdelho“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

Ši informacija taikoma vynams, putojantiems vynams, likeriniams vynams ir vynams iš pernokusių vynuogių.

Gamtiniai veiksniai

Pikas yra antra pagal dydį Azorų sala, kuri priklauso centrinei Azorų archipelago salų grupei, o jos reljefas – labiausiai kalnuotas. Saloje yra aukščiausia Portugalijos viršūnė, Piko kalnas, kurio aukštis siekia 2 351 m.

Salos reljefui būdingas Piko kalnas, kuris yra aukščiausias vidurio Atlanto kalnagūbrio taškas ir tam tikra orografinė kliūtis, dėl kurios šlaituose iškrenta skirtingas kritulių kiekis. Iš dalies tai padeda paaiškinti, kodėl dauguma vynuogynų sodinami vakarinėje salos dalyje, kur, pavyzdžiui, paprastai iškrinta mažiau kritulių nei šiaurės rytų pakrantėje.

Pagal Kepeno klimato klasifikaciją Piko pakrantės klimatas priskiriamas švelnių žiemų vidutinių platumų klimato Csb potipiui (vidutinė temperatūra šalčiausią mėnesį žemesnė nei 18 °C, bet aukštesnė nei −3 °C); jam būdingos lietingos žiemos ir sausos, vėsios vasaros (vidutinė šilčiausio mėnesio temperatūra mažesnė nei 22 °C).

Atlanto vandenyno oro masių susidūrimų sukeltas vėjas dėl drėgmės ir druskingumo yra svarbi vyraujančio klimato dalis.

Santykinis drėgnis paprastai yra mažesnis nei kitose salose ir svyruoja nuo 70 % iki 80 %. Vasarą, net nakties metu, jis išlieka žemas, nes nakties iki dienos temperatūra dėl karštį reguliuojančio lavos uolienų sluoksnių poveikio nelabai skiriasi. Šios sąlygos yra naudingos vynmedžių auginimui.

Kadangi Pikas jauniausia Azorų sala, jo dirvožemiai menkai išsivystę. Tai – negilūs daug stambių medžiagų turintys vulkaniniai dirvožemiai, kuriems būdingas akmeningumas. Kai kuriose vietovėse, kur vyrauja lavos uolienų sluoksniai, vadinami *lajidos*, galima rasti salos vulkaniniam aktyvumui (efuziniam Havajų tipo išsiveržimui) būdingų sankaupų.

Žmogiškieji veiksniai

1460 m. naujakuriai atvežė į Piką pirmuosius vynmedžius, kurie greitai išplito visoje saloje.

Pasitelkdami išmintį ir kūrybingumą Piko gyventojai nugalėjo neigiamas gamtos jėgas ir pavertė nederlingą akmeningą žemę pragyvenimo šaltiniu. Konkrečiai, pasodintus vynuogynus nuo stiprių vėjų ir jūros vandens purslų jie apsaugojo pastatydami didžiulę struktūrą iš sienų, apribojančių *currais*, t. y. žemės sklypus, apsuptus sumūrytomis akmeninėmis sienomis, kurios buvo statomos dviem tikslais: panaikinti dirvožemio akmenų perteklių ir apsaugoti augalus nuo vėjo). 2004 m. UNESCO šį architektūros kūrinį pripažino pasaulio paveldo kultūros kraštovaizdžiu. Šiandien čia vis dar gyvena žmonės, kurie su pasididžiavimu žvelgia į praeitį.

Su geografine vietove susijusios specifinės produktų savybės

Vynai, putojantys vynai, likeriniai vynai ir vynai iš pernokusių vynuogių

Pagrindinės SKVN „Pico“ žymimų vynų, likerinių vynų, putojančių vynų ir vynų iš pernokusių vynuogių savybės ir skiriamieji požymiai yra minerališkumas ir sūrumas. Jie yra gaivūs, vidutinės alkoholio koncentracijos, o jiems būdingas vaisiškas kvapas, ryškus rūgštumas ir mineralų poskonis.

Ryšys su geografine vietove

Stambios medžiagos Piko dirvožemyje pagerina šilumos sugėrimą ir atspindėjimą, dėl to vynuogės sparčiau noksta, geriau atsiskleidžia įvairių veislių vynuogių aromatiniai junginiai. Taigi vynai, putojantys vynai ir likeriniai vynai pasižymi išskirtiniais aromatais. Kai kuriose vietovėse, kuriose yra konsoliduotos lavos uolienų sluoksnių (*lajidos*), šiluma sugeriama ir atspindima dar intensyviau. Tai sudaro sąlygas vynuogėms labai gerai sunokti. Iš jų gaminami pernokusių vynuogių vynai, pasižymintys vaisiškais, ypač prinokusių vaisių ir kaulavaisių, aromatais.

Vulkaninės kilmės dirvožemis kartu su stipria Atlanto vandenyno įtaka, kurią lemia salos padėtis, suteikia SKVN „Pico“ žymimiems vynams, likeriniams vynams, putojantiems vynams ir vynams iš pernokusių vynuogių būdingą minerališkumą ir sūrumą.

Žmogiškasis veiksnys, pagrįstas šimtamečių tradicijų išsaugojimu, susijęs su sklypų (*currais*) paruošimu, kuris yra labai svarbus apsaugant vynmedžius nuo Atlanto vandenyno vėjų ir sudarant geriausias sąlygas vynmedžiams augti. Tai yra svarbu užtikrinant tinkamas sąlygas vynuogėms nokti ir padeda pasiekti gaminamų vynų, putojančių vynų, likerinių vynų ir vynų iš pernokusių vynuogių aromatų pusiausvyrą.

Labai ribotas vynuogių veislių, kurios yra tinkamiausios geografinės vietovės sąlygoms, skaičius yra svarbus ir išskirtinis veiksnys, lemiantis šios vietovės vynų (vynų, putojančių vynų, likerinių vynų ir vynų iš pernokusių vynuogių) kokybės savybes ir atspindintis per daugelį metų sukauptą patirtį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

SKVN „Pico“ žymimi vynai, putojantys vynai ir likeriniai vynai

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Prieš tiekiant produktą rinkai, atliekamas ženklinimo įvertinimas.

Etiketėje turi būti nurodytas prekės ženklas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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