C/2024/2366

27.3.2024.

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(C/2024/2366)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2017. gada 19. marts

1. Grozījumam piemērojamie noteikumi

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants. Grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

2.1. *Informācija par pieteikuma iesniedzēju*

Apraksts: atjaunināta informācija par pieteikuma iesniedzēju.

Pamatojums: informācija par pieteikuma iesniedzēju ir novecojusi, tāpēc tā ir jāatjaunina. Šis grozījums ir jāizdara, lai vienoto dokumentu un produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem noteikumiem, un tā mērķis ir arī uzlabot un precizēt iepriekš sniegto informāciju.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: “Cita informācija” — “Informācija par pieteikuma iesniedzēju”.

Produkta specifikācijā grozītais punkts: “Cita informācija” — “Informācija par pieteikuma iesniedzēju”.

2.2. *Informācija par ieinteresētajām personām*

Apraksts: svītrota informācija par ieinteresētajām personām.

Pamatojums: tā kā jēdziena “ieinteresētās personas” nozīme tika nepareizi interpretēta, šajā laukā kļūdaini bija ievadīta informācija par pieteikuma iesniedzēju. Tāpēc minētā informācija ir svītrota. Šis grozījums ir jāizdara, lai vienoto dokumentu un produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem noteikumiem, un tā mērķis ir arī uzlabot un precizēt iepriekš sniegto informāciju.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: “Cita informācija” — “Ieinteresētās personas”.

Produkta specifikācijā grozītais punkts: “Cita informācija” — “Ieinteresētās personas”.

2.3. *Informācija par uzraudzības struktūrām*

Apraksts: atjaunināta informācija par uzraudzības struktūrām.

Pamatojums: informācija par pieteikuma iesniedzēju ir novecojusi, tāpēc tā ir jāatjaunina. Šis grozījums ir jāizdara, lai vienoto dokumentu un produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem noteikumiem, un tā mērķis ir arī uzlabot un precizēt iepriekš sniegto informāciju.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: “Cita informācija” — “Informācija par uzraudzības struktūrām”.

Produkta specifikācijā grozītais punkts: “Cita informācija” — “Informācija par uzraudzības struktūrām”.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

2.4. *Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm*

Apraksts: atjaunināta informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm.

Pamatojums: informācija par pieteikuma iesniedzēju ir novecojusi, tāpēc tā ir jāatjaunina. Šis grozījums ir jāizdara, lai vienoto dokumentu un produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem noteikumiem, un tā mērķis ir arī uzlabot un precizēt iepriekš sniegto informāciju.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: "Cita informācija" — "Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm".

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Cita informācija" — "Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm".

2.5. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas pievienošana*

Apraksts: pievienota kategorija "Vīns".

Pamatojums: šā grozījuma mērķis ir palielināt reģionā jau pastāvoša produkta ekonomisko vērtību, atzīstot to ar minēto ACVN.

Ražotāji šo vīnu jau gatavo saskaņā ar reģiona tradicionālajām metodēm, un tas ir ievērojams tā kvalitātes un savdabīguma dēļ. Tādējādi, apzīmējot šo vīnu ar ACVN "Pico", tiek atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī pievienotā vērtība, ko tas sniedz ražotājiem.

Vienotajā dokumentā grozītie punkti: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna(-u) apraksts", "Īpašās vīndarības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

Produkta specifikācijā grozītie punkti: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna(-u) apraksts", "Īpašās vīndarības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

2.6. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas pievienošana*

Apraksts: pievienota kategorija "Dzirkstošais vīns".

Pamatojums: šā grozījuma mērķis ir palielināt reģionā jau pastāvoša produkta ekonomisko vērtību, atzīstot to ar minēto ACVN.

Ražotāji šo vīnu jau gatavo saskaņā ar reģiona tradicionālajām metodēm, un tas ir ievērojams tā kvalitātes un savdabīguma dēļ. Tādējādi, apzīmējot šo vīnu ar ACVN "Pico", tiek atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī pievienotā vērtība, ko tas sniedz ražotājiem.

Vienotajā dokumentā grozītie punkti: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna(-u) apraksts", "Īpašās vīndarības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

Produkta specifikācijā grozītie punkti: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna(-u) apraksts", "Īpašās vīndarības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

2.7. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas pievienošana*

Apraksts: pievienota kategorija "Pārgatavu vīnogu vīns".

Pamatojums: šā grozījuma mērķis ir palielināt reģionā jau pastāvoša produkta ekonomisko vērtību, atzīstot to ar minēto ACVN.

Ražotāji šo vīnu jau gatavo saskaņā ar reģiona tradicionālajām metodēm, un tas ir ievērojams tā kvalitātes un savdabīguma dēļ. Tādējādi, apzīmējot šo vīnu ar ACVN "Pico", tiek atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī pievienotā vērtība, ko tas sniedz ražotājiem.

Vienotajā dokumentā grozītie punkti: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna(-u) apraksts", "Īpašās vīndarības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

Produkta specifikācijā grozītie punkti: "Vīnkopības produktu kategorijas", "Vīna(-u) apraksts", "Īpašās vīndarības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

2.8. *Vīnu apraksts: kategorija "Desertvīns"*

Apraksts: pilnveidots un grozīts desertvīnu apraksts.

Pamatojums: tā kā tika konstatēts, ka iepriekšējais vīnu apraksts ir vispārīgs un neskaidrs, tas būtu jāgroza, lai noteiktu ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu īpašības. Šis grozījums ir jāizdara, lai vienoto dokumentu un produkta specifikāciju saskaņotu ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: "Vīnu apraksts" — kategorija "Desertvīni".

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Vīnu apraksts" — kategorija "Desertvīni".

2.9. *Vīndarības metodes: maksimālais ražas iznākums*

Apraksts: svītrots izņēmums.

Pamatojums: attiecībā uz šo parametru ir noteikta skaidra un objektīva prasība, tādējādi garantējot ražošanas nosacījumu vienveidību un paredzamību.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: "Vīndarības metodes".

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Vīndarības metodes".

2.10. *Vīndarības metodes: visas kategorijas*

Apraksts: iekļauts visām produktu kategorijām piemērojams vīndarības ierobežojums. 85 % kopējā misas apjoma jābūt iegūtiem no galveno šķirņu vīnogām, bet pārējā daļa drīkst būt iegūta no sekundāro šķirņu vīnogām.

Pamatojums: tā kā tika noteikts ierobežots saraksts ar vīnogu šķirnēm, kas ir būtiskas ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu autentiskuma un savdabīguma garantēšanā, tika noteikta arī no minētajām galvenajām šķirnēm iegūstamā minimālā procentuālā daļa no misas kopējā apjoma. Tomēr, tā kā arī sekundārās šķirnes pieder pie ģeogrāfiskajā apgabalā tradicionāli audzētajām šķirnēm, atļauja tās izmantot ierobežotā daudzumā ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu savdabīgumu neapdraud.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: "Vīndarības metodes" — "Vīndarības ierobežojums".

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Vīndarības metodes" — "Vīndarības ierobežojums".

2.11. *Galvenās vīnogu šķirnes: izmaiņas šķirņu sarakstā / šķirņu saraksta saskaņošana*

Apraksts: vīnogu šķirnes saskaņotas ar jauno valsts sarakstu. Svītrotas šķirnes "Fernão-Pires", "Generosa", "Malvasia" un "Sercial". Par sekundārajām šķirnēm kļuvušas šķirnes "Malvasia Fina" ("Boal") un "Galego Dourado".

Pamatojums: vīnu ražošanai Piku [*Pico*] reģionā izmantojamo vīnogu šķirņu saraksts būtu jāatjaunina un jāsaskaņo ar jauno tiesisko regulējumu, ko veido vīnkopībai Portugālē piemēroto šķirņu valsts saraksts.

Ierobežojums attiecībā uz izmantojamajām šķirnēm ir saistīts ar to, ka ir izveidots ierobežots saraksts ar šķirnēm, kas ir būtiskas ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu autentiskuma un savdabīguma garantēšanā. Šā procesa rezultātā arī viena šķirne, kas iepriekš tika uzskatīta par galveno šķirni, ir pārcelta uz sekundāro šķirņu sarakstu.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: "Galvenās vīnogu šķirnes".

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Galvenās vīnogu šķirnes".

2.12. *Sekundāro vīnogu šķirņu iekļaušana*

Apraksts: noteiktas divas sekundārās šķirnes, proti, "Malvasia Fina" ("Boal") un "Galego Dourado", kas svītrotas no galveno šķirņu saraksta.

Pamatojums: tā kā šīs šķirnes pieder pie ģeogrāfiskajā apgabalā tradicionāli audzētajām šķirnēm, to iekļaušana sekundāro šķirņu sarakstā ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu savdabīgumu neapdraud.

Vienotajā dokumentā grozītie punkti: vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Sekundārās vīnogu šķirnes".

2.13. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: visas kategorijas*

Apraksts: pilnveidots un grozīts saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu apraksts.

Pamatojums: tā kā tika konstatēts, ka iepriekšējais saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu apraksts (kategorija "Vīns") ir vispārīgs un neskaidrs, un tā kā saikne būtu jāapraksta arī attiecībā uz jaunajām produktu kategorijām ("Dzirkstošais vīns", "Desertvīns" un "Pārgatavu vīnogu vīns"), šā punkta saturs ir pārskatīts un tajā ir iekļautas visas produktu kategorijas. Tādējādi saturs ir padarīts precīzāks, ņemot vērā to, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu aptver visas kategorijas.

Vienotajā dokumentā grozītais punkts: "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

Produkta specifikācijā grozītais punkts: "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Pico

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

4. Dzirkstošais vīns

16. Pārgatavu vīnogu vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Vīni

Baltvīni

Šie vīni ir gaiši līdz intensīvi dzeltenā krāsā, un to smaržā apvienojas citrusaugļu un jūras notis ar tropu augļu niansēm. To garšā jūtams izteikts sāļums un mineralitāte, kā arī izteikts skābums, un tiem ir mērens spirta saturs un svaiga pēcgarša.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām īpašībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	46,6 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

2. Desertvīni

Šie vīni ir dzintara līdz brūnā krāsā ar zeltainu spīdumu. Pilnmiesīgie un labi strukturētie desertvīni parasti ir sausi vai pussausi, lai gan var būt arī pussaldi vai saldi.

To buķetē var būt gatavu augļu un augļkoku augļu notis. Neizturētos vīnos var būt ziedu vai zālaugu notis.

Līdz ar vecumu un ilglaicīgu izturēšanu mucās vīnos veidojas augļu aromāti ar žāvētu augļu, medus, karameļu, garšvielu un dūmu notīm.

Tiem ir bagātīga garša — no sausas līdz pussaldai — ar skaidri jūtamu skābumu un sāļumu. Šie ir augļaini (kauleņaugļus atgādinoši) vīni, kuriem var piemist arī žāvētu augļu, medus, karameļu un garšvielu notis.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām īpašībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	46,6 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

3. Dzirkstošie vīni

Dzirkstošie baltvīni ir gaiši līdz intensīvi dzeltenā krāsā, un to smaržā apvienojas citrusaugļu un jūras notis ar tropu augļu niansēm.

Dažu gadu laikā tajos var parādīties tropiskie aromāti. Baudot skaidri jūtamas svaigas putas ar smalkiem un intensīviem burbulīšiem, augļaina un minerāla garša ar spēcīgām jūras notīm un izteiktu skābumu, kā arī svaiga, spirdzinoša pēcgarša.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām īpašībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	46,6 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

4. Pārgatavu vīnogu vīni

Baltvīni

Šiem vīniem ir augļu — gatavu augļu un kauleņaugļu — aromāts. Dažu gadu laikā tajos parādās rozīņu notis.

Ilgāk izturot, rodas rozīņu un ievārījuma notis un priekšplānā nedaudz izvirzās garšvielu notis.

Tiem ir bieza, apjomīga, augļaina un pikanta garša ar karameļu, aromātisko garšaugu un sāls notīm un svaigu pēcgaršu.

Pārējās analītiskās īpašības atbilst attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām īpašībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	46,6 miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	250

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

1. Vīni, dzirkstošie vīni, desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni: vīndārzu pārvaldība un augsnes

Audzēšanas metodes

Ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu ražošanā izmantotajām vīnogām jābūt iegūtām *vinhas estremes* (vīndārzu zemesgabalos ar ierobežotu skaitu koku uz hektāru), kuros vīnogulājus audzē tuvu zemei, izmantojot kausveida vai kordona sistēmas.

Ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu ražošanai paredzētie vīnogulāji jāaudzē vai jāstāda humusu nesaturošās litiskās augsnēs un litosolos, kas atrodas uz sacietējušas bazalta vai līdzīgu iežu pamatnes, ko veidojušas nesenas lavas. Šīs augsnes, kas rodas saistībā ar klinšu atsegumiem, dažkārt satur akmeņainu materiālu, un to virspusē ir sacietējušas lavas slānis.

2. Vīni, dzirkstošie vīni, desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni: tradicionālās metodes

Vīndarības ierobežojums

Ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu darīšanā jāievēro tiesību aktos atļautās tradicionālās vīndarības metodes.

3. Vīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Vīndarības ierobežojums

Izmantotās misas potenciālajam dabiskajam spirta saturam jābūt vismaz 10 tilp. %.

4. Dzirkstošie vīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Vīndarības ierobežojums

Dzirkstošo vīnu bāzes vīniem izmantotās misas potenciālajam dabiskajam spirta saturam jābūt vismaz 9 tilp. %.

5. Desertvīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Vīndarības ierobežojums

Desertvīniem izmantotās misas potenciālajam dabiskajam spirta saturam jābūt vismaz 12 tilp. %.

6. Pārgatavu vīnogu vīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Vīndarības ierobežojums

Pārgatavu vīnogu vīniem izmantotās misas potenciālajam dabiskajam spirta saturam jābūt vismaz 15 tilp. %.

7. Vīni, dzirkstošie vīni, desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni: šķirnes

Vīndarības ierobežojums

85 % kopējā misas apjoma, ko izmanto ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu, dzirkstošo vīnu, desertvīnu un pārgatavu vīnogu vīnu darīšanā, jābūt iegūtiem no vīnogu šķirnēm "Arinto dos Açores" / "Terrantez da Terceira", "Verdelho" un "Terrantez do Pico".

Pārējā misas kopējā apjoma daļa drīkst būt iegūta no šķirnēm "Galego Dourado" un "Malvasia Fina" / "Boal".

8. Desertvīni: izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN "Pico" apzīmētos desertvīnus drīkst pildīt pudelēs tikai pēc vismaz 36 mēnešu ilga izturēšanas perioda.

9. Pārgatavu vīnogu vīni: izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN "Pico" apzīmētos pārgatavu vīnogu vīnus drīkst pildīt pudelēs tikai pēc vismaz 36 mēnešu ilga izturēšanas perioda.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

Vīni, dzirkstošie vīni, desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni

70 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

ACVN "Pico" ģeogrāfiskais apgabals aptver:

a) platības, kuru augstums nepārsniedz 100 m v. j. l. un kuras atrodas *Madalena* pašvaldības teritorijā;

b) platības, kuru augstums nepārsniedz 100 m v. j. l. un kuras atrodas *Santa Luzia* pagastā, *Prainha* pagasta daļā un *Baía de Canas* apvidū *São Roque* pašvaldības teritorijā;

c) platības, kuru augstums nepārsniedz 100 m v. j. l. un kuras atrodas *Piedade* pagastā un *Engrade* un *Manhenha* apvidū *Lajes* pašvaldības teritorijā.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Arinto dos Açores" — "Terrantez da Terceira"

"Galego Dourado"

"Malvasia Fina" — "Boal", "Bual"

"Terrantez do Pico"

"Verdelho"

8. **Saiknes apraksts**

Vīni, dzirkstošie vīni, desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni

Šī informācija attiecas uz vīniem, dzirkstošajiem vīniem, desertvīniem un pārgatavu vīnogu vīniem.

Dabas faktori

Piku atrodas Azoru salu arhipelāga centrālajā grupā un ir otra lielākā un viskalnainākā no Azoru salām. Tajā atrodas Portugāles augstākā virsotne Piku, kas paceļas 2 351 metra augstumā v. j. l.

Piku, kas ir arī Vidusatlantijas grēdas augstākais punkts, raksturo salas reljefu un veido orogrāfisku barjeru, kas nosaka atšķirīgu nokrišņu daudzumu nogāzēs. Tas daļēji palīdz izskaidrot, kāpēc lielākā daļa vīndārzu tiek stādīti salas rietumu pusē, kur nokrišņu daudzums parasti ir mazāks nekā, piemēram, ziemeļaustrumu piekrastē.

Saskaņā ar Kepena klimata klasifikācijas sistēmu Piku piekrastes klimats ir mērens *Csb* tipa klimats (vidējā temperatūra aukstākajā mēnesī ir zemāka par 18 °C, bet augstāka par −3 °C), ziemas ir lietainas, vasaras — sausas un vēsas (siltākā mēneša vidējā temperatūra ir zemāka par 22 °C).

Svarīgs klimatiskais faktors ir vējš, kas rodas, satiekoties Atlantijas okeāna gaisa masām, jo tas atnes mitrumu un sāļumu.

Relatīvais mitrums parasti ir zemāks nekā pārējās salās un ir robežās no 70 % līdz 80 %. Vasarā, arī naktīs, tas saglabājas zems, jo lavas slāņu siltumregulējošās iedarbības dēļ starp nakts un dienas temperatūrām nav lielu atšķirību. Vīnkopībai tie ir labvēlīgi apstākļi.

Kā jaunākajā no Azoru salām tajā ir vāji attīstītas, seklas vulkāniskas augsnes ar lielu daudzumu rupja materiāla (tās ir akmeņainas). Ir arī apgabali, ko veido vulkānisko iežu slāņi, pazīstami kā *lajidos*, kuros var novērot sacietējušas, salas vulkānismu (efuzīvus Havaju tipa izvirdumus) apliecinošas formas.

Cilvēkfaktori

Pirmie vīnkoki uz Piku tika atvesti līdz ar apmešanos tajā 1460. gadā un strauji izplatījās visā salā.

Liekot lietā gudrību un izdomu, Piku iedzīvotāji pārspēja nelabvēlīgo dabu un pārvērta neauglīgo akmeni iztikas avotā. Konkrēti, viņi iestādīja vīndārzus un no stiprajiem vējiem un jūras šaltīm tos pasargāja, uzbūvējot milzīgu, strukturētu sienu tīklu, kas izceļ *currais* (zemesgabalus, ko ieskauj akmens krāvuma sienas, kuras celtas diviem mērķiem: aizvākt liekos akmeņus no augsnes un nodrošināt aizsardzību pret vēju). 2004. gadā *UNESCO* šo arhitektūras darbu atzina par Pasaules mantojuma kultūrainavu. Mūsdienās šeit joprojām mājo cilvēki, kuri ar lepnumu atskatās uz savu pagātni.

Produktu specifiskās īpašības, kas saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu

Vīni, dzirkstošie vīni, desertvīni un pārgatavu vīnogu vīni

Ar ACVN "Pico" apzīmēto vīnu, desertvīnu, dzirkstošo vīnu un pārgatavu vīnogu vīnu galvenās atšķirīguma iezīmes ir mineralitāte un sāļums. Tie ir svaigi vīni ar mērenu spirta saturu un augļus atgādinošu buķeti, izteiktu skābumu un minerālu notīm.

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Piku augsnē esošais rupjais materiāls palielina siltuma absorbciju un atstarošanu, tas savukārt veicina vīnogu nogatavošanos un vīnogu šķirņu aromātisko savienojumu izpausmi. Rezultātā tiek iegūti vīni, dzirkstošie vīni un desertvīni ar savdabīgu aromātu. Dažos apgabalos, kur ir sacietējušas lavas slāņi (*lajidos*), siltuma absorbcija un atstarošana ir vēl intensīvāka. Tas ļauj iegūt augstas gatavības pakāpes vīnogas, ko izmanto, lai ražotu pārgatavu vīnogu vīnus ar augļu — īpaši gatavu augļu un kauleņaugļu — aromātu.

Vulkāniskās augsnes apvienojumā ar spēcīgo Atlantijas okeāna ietekmi, kas saistīta ar salas atrašanās vietu, piešķir ar ACVN "Pico" apzīmētajiem vīniem, dzirkstošajiem vīniem, desertvīniem un pārgatavu vīnogu vīniem raksturīgo mineralitāti un sāļumu.

Cilvēkfaktors, kura ietekmē tradīcijas saglabājušās simtiem gadu garumā, atspoguļojas zemesgabalu (*currais*) izveidē, tā ir būtiska, lai vīnogulājus aizsargātu no Atlantijas okeāna vējiem un radītu labāko iespējamo augšanas vidi. Tam ir svarīga loma tādu apstākļu nodrošināšanā, kas nepieciešami, lai vīnogas nogatavotos, un tas palīdz panākt aromātu līdzsvaru ražotajos vīnos, dzirkstošajos vīnos, desertvīnos un pārgatavu vīnogu vīnā.

Izšķirīgs faktors, kas nosaka apgabala vīnu (vīnu, dzirkstošo vīnu, desertvīnu un pārgatavu vīnogu vīnu) kvalitātes īpašības un atšķir tos no citiem vīniem, ir ļoti ierobežotais to vīnogu šķirņu skaits, kas ir vispiemērotākās ģeogrāfiskā apgabala apstākļiem, un tas atspoguļo gadu gaitā uzkrāto zinātību.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Ar ACVN "Pico" apzīmētais vīns, dzirkstošais vīns un desertvīns

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

marķējuma novērtēšana pirms laišanas tirgū.

Marķējumā jāiekļauj zīmola nosaukums.

Saite uz produkta specifikāciju

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