C/2024/2366

27.3.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/2366)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Pico"

PDO-PT-A1445-AM01

Data tal-applikazzjoni: 19.3.2017

1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. *Informazzjoni dwar l-applikant*

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant.

Raġunijiet: L-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant hija skaduta u għalhekk jeħtieġ li tiġi aġġornata. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Dettalji tal-applikant.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Dettalji tal-applikant.

2.2. *Informazzjoni dwar il-partijiet ikkonċernati*

Deskrizzjoni: Tneħħija tal-informazzjoni li tikkonċerna l-partijiet ikkonċernati.

Raġunijiet: Peress li t-tifsira ta' "il-partijiet ikkonċernati" kienet interpretata b'mod żbaljat, id-dettalji tal-applikant kienu ddaħħlu f'dan il-qasam bi żball. Għalhekk, din l-informazzjoni tneħħiet. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Partijiet interessati.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Partijiet interessati.

2.3. *Informazzjoni dwar il-korpi ta' monitoraġġ*

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-korpi ta' monitoraġġ.

Raġunijiet: L-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant hija skaduta u għalhekk jeħtieġ li tiġi aġġornata. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Dettalji dwar il-korpi ta' monitoraġġ.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni dwar il-korpi ta' monitoraġġ.

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Informazzjoni dwar l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ*

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ.

Raġunijiet: L-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant hija skaduta u għalhekk jeħtieġ li tiġi aġġornata. Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ, filwaqt li hija maħsuba wkoll biex ittejjeb u tiċċara l-informazzjoni pprovduta qabel.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Informazzjoni oħra" – Dettalji dwar l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni dwar l-awtoritajiet kompetenti ta' monitoraġġ.

2.5. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid".

Raġunijiet: Din l-emenda sservi biex iżżid il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi tirrikonoxxih taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' nbid diġà qiegħed jiġi prodott mill-produtturi skont il-prattiki tradizzjonali tar-reġjun, u huwa magħruf għall-kwalità u d-distintività tiegħu. Għalhekk, l-inklużjoni tiegħu fid-DOP "Pico" tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu, u l-valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.6. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid frizzanti".

Raġunijiet: Din l-emenda sservi biex iżżid il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi tirrikonoxxih taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' nbid diġà qiegħed jiġi prodott mill-produtturi skont il-prattiki tradizzjonali tar-reġjun, u huwa magħruf għall-kwalità u d-distintività tiegħu. Għalhekk, l-inklużjoni tiegħu fid-DOP "Pico" tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu, u l-valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.7. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid ta' għeneb misjur izżejjed".

Raġunijiet: Din l-emenda sservi biex iżżid il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi tirrikonoxxih taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' nbid diġà qiegħed jiġi prodott mill-produtturi skont il-prattiki tradizzjonali tar-reġjun, u huwa magħruf għall-kwalità u d-distintività tiegħu. Għalhekk, l-inklużjoni tiegħu fid-DOP "Pico" tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu, u l-valur miżjud għall-produtturi tiegħu.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.8. *Deskrizzjoni tal-inbejjed – kategorija "Inbid likur"*

Deskrizzjoni: Id-deskrizzjoni tal-inbejjed likuri ġiet imtejba u emendata.

Raġunijiet: Billi d-deskrizzjoni preċedenti tal-inbejjed instabet li hija ġenerika u vaga, għandha tiġi emendata biex jiġu stabbiliti l-karatteristiċi assoċjati mal-inbejjed bid-DOP "Pico". Din l-emenda hija meħtieġa biex id-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu allinjati mar-regoli fis-seħħ.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: Deskrizzjoni tal-inbejjed – kategorija "Inbejjed likuri".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: Deskrizzjoni tal-inbejjed – kategorija "Inbejjed likuri".

2.9. *Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid – rendimenti massimi*

Deskrizzjoni: Tneħħija tal-eċċezzjoni.

Raġunijiet: Ġie stabbilit rekwiżit ċar u oġġettiv għal dan il-parametru, biex b'hekk jiġu garantiti l-uniformità u l-prevedibbiltà tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid".

2.10. *Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - prattiki enoloġiċi - il-kategoriji kollha*

Deskrizzjoni: L-inklużjoni ta' restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid applikabbli għall-kategoriji kollha tal-prodott: 85 % tal-volum totali tal-most irid joriġina mill-varjetajiet ewlenin tal-għeneb, filwaqt li l-bqija jista' joriġina minn varjetajiet sekondarji.

Raġunijiet: L-istabbiliment ta' lista limitata ta' varjetajiet ta' dwieli li huma essenzjali biex jiggarantixxu l-awtentiċità u l-karattru distintiv tal-inbejjed bid-DOP "Pico" wassal biex jiġi ddefinit perċentwal minimu għall-volum totali tal-most li jrid joriġina minn dawk il-varjetajiet ewlenin. Madankollu, peress li l-varjetajiet sekondarji huma wkoll fost il-varjetajiet tradizzjonali kkultivati fiż-żona ġeografika, il-permess li jintużaw sa punt limitat ma jdgħajjifx il-karattru distintiv tal-inbejjed bid-DOP "Pico".

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" – Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" – Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid.

2.11. *Varjetajiet ewlenin tad-dwieli – emenda/allinjament tal-lista tal-varjetajiet*

Deskrizzjoni: L-allinjament tal-varjetajiet tad-dwieli mal-lista nazzjonali l-ġdida. It-tneħħija tal-varjetajiet Fernão-Pires, Generosa, Malvasia u Sercial. Varjetajiet li saru varjetajiet sekondarji: Malvasia Fina (Boal) u Galego Dourado.

Raġunijiet: Il-lista tal-varjetajiet tal-għeneb li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed fir-reġjun Pico għandha tiġi aġġornata u allinjata mal-qafas legali l-ġdid kostitwit mil-lista nazzjonali tal-varjetajiet adattati għall-vitikultura fil-Portugall.

Ir-restrizzjoni fuq il-varjetajiet li jistgħu jintużaw oriġinat mill-istabbiliment ta' lista limitata ta' varjetajiet li huma essenzjali biex jiggarantixxu l-awtentiċità u l-karattru distintiv tal-inbejjed bid-DOP "Pico". Dan il-proċess irriżulta wkoll biex varjetà waħda li qabel kienet ikkunsidrata bħala varjetà ewlenija tmexxiet għal-lista tal-varjetajiet sekondarji.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Varjetajiet ewlenin tad-dwieli".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Varjetajiet ewlenin tad-dwieli".

2.12. *Inklużjoni ta' varjetajiet tad-dwieli sekondarji*

Deskrizzjoni: Ġew stabbiliti żewġ varjetajiet sekondarji, jiġifieri Malvasia Fina (Boal) u Galego Dourado, li tneħħew mil-lista tal-varjetajiet ewlenin.

Raġunijiet: Peress li dawn il-varjetajiet huma fost il-varjetajiet tradizzjonali kkultivati fiż-żona ġeografika, l-inklużjoni tagħhom bħala varjetajiet sekondarji ma ddgħajjifx il-karattru distintiv tal-inbejjed bid-DOP "Pico".

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Varjetajiet sekondarji d-dwieli".

2.13. *Rabta maż-żona ġeografika - il-kategoriji kollha*

Deskrizzjoni: Id-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika ġiet imtejba u emendata.

Raġunijiet: Peress li d-deskrizzjoni preċedenti maż-żona ġeografika (kategorija: "Inbid") instabet li hija ġenerika u vaga, u r-rabta għandha tiġi deskritta wkoll għall-kategoriji l-ġodda tal-prodotti ("Inbid spumanti", "Inbid likur" u "Inbid ta' għeneb misjur iżżejjed"), il-kontenut ta' din it-taqsima ġie rivedut u l-kategoriji tal-prodotti kollha ġew inklużi. Għalhekk, il-kontenut sar aktar preċiż, filwaqt li jitqies il-fatt li r-rabta maż-żona ġeografika tkopri l-kategoriji kollha.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Rabta maż-żona ġeografika".

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Rabta maż-żona ġeografika".

DOKUMENT UNIKU

1. **L-isem tal-prodott**

Pico

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3. Inbid likur

4. Inbid frizzanti

16. Inbid ta' għeneb misjur iżżejjed

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbejjed

Inbejjed bojod:

L-inbejjed huma ta' kulur isfar ċar sa qawwi, b'aroma li tgħaqqad in-noti taċ-ċitru u tal-baħar bi ħjiel ta' frott tropikali. Fuq il-palat, huma notevolment melħin u għandhom mineralità, aċidità notevoli, huma moderatament alkoħoliċi, u jħallu togħma friska fil-ħalq.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

2. Inbejjed likuri

L-inbejjed huma ta' kulur minn ambra sa kannella, b'laqtiet tad-deheb. B'palat qawwi u strutturat tajjeb, l-inbejjed likuri normalment ikunu xotti jew nofshom xotti — għalkemm jistgħu jkunu wkoll ħelwin medji jew ħelwin.

Il-fwieħa tagħhom tista' tinkludi noti ta' frott misjur u frott tas-siġar. In-noti ta' fjuri jew noti erbali jistgħu jkunu preżenti fi nbejjed mhux maturi.

Aromi ta' frott, b'noti ta' frott imnixxef, għasel, karamella, ħwawar u duħħan, jiżviluppaw minħabba l-età u l-perjodu twil imqatta' fil-bettija.

Għandhom togħma rikka, li tvarja minn xotta għal ħelwa medja, b'aċidità u salinità notevoli. Dawn huma nbejjed tal-frott (frott bl-għadma), li jista' jkollhom ukoll noti ta' frott imqadded, għasel, karamella u ħwawar.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

3. Inbejjed spumanti

L-inbejjed spumanti bojod huma ta' kulur isfar ċar sa qawwi, b'aroma li tgħaqqad in-noti taċ-ċitru u tal-baħar bi ħjiel ta' frott tropikali.

F'xi snin, dawn jistgħu jippreżentaw aromi tropikali. Fil-ħalq, għandhom moussi palpabbli u friski bi bżieżaq fini u intensi, għandhom togħma ta' frott u minerali, b'noti marini qawwija u aċidità qawwija, u jħallu togħma friska u invigoranti.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

4. Inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed

Inbejjed bojod:

Dawn huma nbejjed b'aromi ta' frott, ta' frott misjur u frott bl-għadma. F'xi snin, jippreżentaw noti ta' żbib.

It-tqaddim jipproduċi noti ta' żbib u ġamm, bil-ħwawar jitfaċċaw kemxejn fuq quddiem.

Fil-ħalq, huma densi, voluminużi, b'togħma ta' frott u pikkanti, b'noti ta' karamella, ħxejjex aromatiċi u melħ, u finitura friska.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħrajn huma kif stabbiliti mil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	250

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed — ġestjoni tal-vinji u ħamrija

Metodi tal-kultivazzjoni

L-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbejjed DOP "Pico" jrid jiġi minn *vinhas estremes* (irqajja' art tal-vinji b'mhux aktar minn 20 siġra għal kull ettaru), fejn id-dwieli jiġu mħarrġa fl-għalqa bl-użu tas-sistema f'forma ta' sġajriet jew dik tal-kordun.

Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed DOP "Pico" jridu jkunu qed jikbru jew jitħawlu f'ħamriji litika mhux umika u litosoli li jinsabu fuq sottostrat ikkonsolidat ta' bażalts jew blat simili ffurmat minn lavas reċenti. Din il-ħamrija tokkorri f'konnessjoni ma' spunti ġeblija u ximinndaqqiet ikun fiha materjal ġebli u jkollha saff ikkonsolidat ta' lava fil-wiċċ.

2. Inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed — prattiki tradizzjonali

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-metodi u l-prattiki enoloġiċi tradizzjonali awtorizzati legalment għandhom jiġu segwiti meta jsiru l-inbejjed bid-DOP "Pico".

3. Inbejjed – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-most użat jeħtieġ li jkollu qawwa alkoħolika minima naturali potenzjali skont il-volum ta' 10 %.

4. Inbejjed spumanti – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-most użat għall-inbejjed bażi tal-inbejjed spumanti jeħtieġ li jkollu qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 9 %.

5. Inbejjed likuri – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-most użat għall-inbejjed likuri jeħtieġ li jkollu qawwa alkoħolika naturali potenzjali minima skont il-volum ta' 12 %.

6. Inbejjed ta' għeneb misjur izżejjed– qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Il-most użat għall-inbejjed ta' għeneb misjur izżejjed jeħtieġ li jkollu qawwa alkoħolika naturali potenzjali minima skont il-volum ta' 15 %.

7. Inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed — varjetajiet

Restrizzjoni fuq il-produzzjoni tal-inbid

Meta jinħadmu l-inbejjed, l-inbejjed frizzanti, l-inbejjed likuri u l-inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed taħt id-DOP "Pico", 85 % tal-volum totali tal-most irid joriġina mill-varjetajiet tal-għeneb Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho u Terrantez do Pico.

Il-bqija tal-volum totali tal-most jista' joriġina mill-varjetajiet Galego Dourado u Malvasia Fina/Boal.

8. Inbejjed likuri – perjodu ta' tqaddim

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed likuri DOP "Pico" jistgħu jiġu bbottiljati biss wara perjodu minimu ta' invekkjament ta' 36 xahar.

9. Inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed — perjodu ta' invekkjament

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed bid-DOP "Pico" jistgħu jiġu bbottiljati biss wara perjodu minimu ta' invekkjament ta' 36 xahar.

b. *Rendimenti massimi*

Inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed

70 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ġeografika tad-DOP "Pico" tinkludi:

a) żoni b'altitudni ta' 100 m jew inqas fil-muniċipalità ta' Madalena;

b) żoni b'altitudni ta' 100 m jew inqas fil-parroċċa ta' Santa Luzia, parti mill-parroċċa ta' Prainha u l-lokalità ta' Baía de Canas fil-muniċipalità ta' São Roque;

c) żoni b'altitudni ta' 100 m jew inqas fil-parroċċa ta' Piedade u l-lokalitajiet ta' Engrad u Manhenha fil-muniċipalità ta' Lajes.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Arinto dos Açores — Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina — Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed

Dan it-tagħrif japplika għall-inbejjed, l-inbejjed frizzanti, l-inbejjed likuri u l-inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed.

Fatturi naturali

Pico, li tinsab fil-Grupp Ċentrali tal-arċipelagu tal-Azores, hija t-tieni l-akbar fost il-gżejjer Azoreani u l-aktar muntanjuża. Hija tospita l-ogħla quċċata tal-Portugall, il-Muntanja Pico, li tilħaq altitudni ta' 2 351 metru.

Il-muntanja Pico, li hija wkoll l-ogħla punt tas-Sinsla ta' Nofs l-Atlantiku, tikkaratterizza t-terren tal-gżira, li tikkostitwixxi ostaklu orografiku li jikkawża differenzi fix-xita bejn l-inklinazzjonijiet. Parzjalment, dan jgħin biex jispjega għaliex il-biċċa l-kbira tal-vinji huma mħawla fuq in-naħa tal-Punent tal-gżira, fejn ġeneralment tagħmel anqas xita milli fil-kosta tal-Grigal, pereżempju.

Skont is-Sistema tal-Klassifikazzjoni tal-Klima ta' Köppen, il-klima kostali ta' Pico hija klima moderata tat-tip Csb (it-temperatura medja fl-aktar xahar kiesaħ hija inqas minn 18 °C iżda ogħla minn -3 °C), bi xtiewi bix-xita u sjuf xotti u friski (it-temperatura medja tal-aktar xahar sħun hija inqas minn 22 °C).

Ir-riħ, li huwa kkawżat mill-kolliżjoni tal-mases tal-arja tal-Atlantiku, huwa aspett importanti tal-klima, minħabba l-umdità u s-salinità li jġib miegħu.

L-umdità relattiva hija ġeneralment aktar baxxa milli fil-gżejjer l-oħra, u tvarja minn 70 % sa 80 %. Din tibqa' baxxa fis-sajf, inkluż billejl, peress li l-effett li jirregola s-sħana tas-saffi tal-blat tal-lava jfisser li t-temperaturi ma jvarjawx ħafna bejn il-lejl u n-nhar. Dawn huma kundizzjonijiet favorevoli għall-vitikultura.

Bħala l-iżgħar gżira fl-età tal-Azores, il-ħamrija tagħha mhijiex żviluppata sew, b'ħamrija vulkanika baxxa bi kwantità kbira ta' materjal aħrax (ġebel). Hemm ukoll żoni magħmula minn saffi ta' blat tal-lava magħrufa bħala lajidos, li fihom jistgħu jiġu osservati forom ikkonsolidati li jindikaw il-vulkaniċità tal-gżira (effużjoni, eruzzjonijiet tat-tip Hawajjan).

Fatturi umani

L-ewwel dwieli nġiebu f'Pico malli n-nies issettiljaw hemm fl-1460, u nfirxu malajr madwar il-gżira.

Filwaqt li użaw l-għerf u l-kreattività, l-abitanti ta' Pico trijumfaw quddiem l-avversitajiet tan-natura, u biddlu l-ġebla mhux produttiva fis-sors ta' għajxien tagħhom. B'mod speċifiku, huma ħawlu vinji u pproteġuhom mill-irjieħ qawwija u l-bexx tal-baħar billi bnew network enormi u strutturat ta' ħitan, bl-enfasi jkun fuq il-*currais* (irqajja' ta' art magħluqa b'ħitan tal-ġebel tas-sejjieħ, mibnija b'żewġ skopijiet: li jitneħħa l-ġebel żejjed mill-ħamrija u biex tiġi pprovduta protezzjoni mir-riħ). Fl-2004, l-UNESCO rrikonoxxiet dan ix-xogħol arkitettoniku bħala Pajsaġġ Kulturali tal-Wirt Dinji. Illum f'dan is-sit għadhom jgħixu nies li jħarsu lura lejn il-passat tagħhom bi kburija.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti assoċjati maż-żona ġeografika:

Inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed

L-inbejjed, l-inbejjed likuri, l-inbejjed frizzanti u l-inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed bid-DOP Pico jqisu l-mineralità u s-salinità fost l-attributi ewlenin u distinti tagħhom. Huma nbejjed friski, moderatament alkoħoliċi bi fwieħa li tfakkar fil-frott, fl-aċidità qawwija u noti minerali.

Rabta maż-żona ġeografika:

Il-preżenza ta' materjal aħrax fil-ħamrija fuq Pico żżid l-assorbiment u r-riflessjoni tas-sħana, li tiffavorixxi s-sajran tal-għeneb u l-espressjoni tal-komposti aromatiċi tal-varjetajiet tal-għeneb. Dan jirriżulta f'inbejjed, inbejjed frizzanti u nbejjed likuri b'aromi distintivi. F'xi żoni, fejn hemm saffi ta' blat lava konsolidat (lajidos), l-assorbiment u r-riflessjoni tas-sħana huma saħansitra aktar intensi. Dan jippermetti l-produzzjoni ta' għeneb bi grad għoli ta' sajran, li jintuża biex isiru nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed b'aromi ta' frott, b'mod partikolari ta' frott misjur u frott bl-għadma.

Il-ħamrija vulkanika, flimkien mal-influwenza qawwija tal-Atlantiku minħabba l-pożizzjoni tal-gżira, hija dik li tagħti lill-inbejjed, l-inbejjed frizzanti, l-inbejjed likuri u l-inbejjed ta' għeneb misjur iżżejjed bid-DOP "Pico" il-mineralità u s-salinità karatteristiċi tagħhom.

Bit-tradizzjonijiet ippreservati għal mijiet ta' snin, il-fattur uman huwa rifless fil-bini tal-irqajja' art *(currais)*, li huwa essenzjali għall-protezzjoni tad-dwieli mill-irjieħ tal-Atlantiku u għall-ħolqien tal-aħjar ambjent għat-tkabbir. Dan għandu rwol importanti fl-iżgurar tal-kundizzjonijiet it-tajba biex l-għeneb isir u jgħin biex jinkiseb bilanċ ta' aromi fl-inbejjed, l-inbejjed frizzanti, l-inbejjed likuri u l-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed li jiġu prodotti.

In-numru limitat ħafna ta' varjetajiet tad-dwieli li huma l-aktar adattati għall-kundizzjonijiet taż-żona ġeografika huwa fattur deċiżiv u distintiv għall-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed taż-żona (inbejjed, inbejjed frizzanti, inbejjed likuri u nbejjed minn-għeneb misjur iżżejjed) u huwa riflessjoni tal-għarfien espert akkumulat matul is-snin.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Inbid, inbid frizzanti u nbid likur bid-DOP "Pico"

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar.

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Valutazzjoni tat-tikkettar qabel it-tqegħid fis-suq

Isem id-ditta jrid jidher fuq it-tikketta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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