C/2024/2366

27.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/2366)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Datum van de aanvraag: 19.3.2017

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

2.1. *Informatie over de aanvrager*

Beschrijving: actualisering van de informatie over de aanvrager.

Redenen: de informatie over de aanvrager is achterhaald en moet daarom worden geactualiseerd. Deze wijziging is noodzakelijk om het enig document en het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regels, en is tevens bedoeld om de eerder verstrekte informatie te verbeteren en te verduidelijken.

In het enig document gewijzigde punten: “Andere informatie” — gegevens over de aanvrager.

In het productdossier gewijzigde punten: “Andere informatie” — gegevens over de aanvrager.

2.2. *Informatie over de belanghebbenden*

Beschrijving: schrapping van de informatie over de belanghebbende partijen.

Redenen: vanwege een verkeerde interpretatie van de betekenis van “belanghebbende partijen” zijn de gegevens van de aanvrager per abuis in dit veld opgenomen. Deze informatie is daarom geschrapt. Deze wijziging is noodzakelijk om het enig document en het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regels, en is tevens bedoeld om de eerder verstrekte informatie te verbeteren en te verduidelijken.

In het enig document gewijzigde punten: “Andere informatie” — belanghebbenden.

In het productdossier gewijzigde punten: “Andere informatie” — belanghebbenden.

2.3. *Informatie over de controleorganen*

Beschrijving: actualisering van de informatie over de controleorganen.

Redenen: de informatie over de aanvrager is achterhaald en moet daarom worden geactualiseerd. Deze wijziging is noodzakelijk om het enig document en het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regels, en is tevens bedoeld om de eerder verstrekte informatie te verbeteren en te verduidelijken.

In het enig document gewijzigde punten: “Andere informatie” — gegevens over de controleorganen.

In het productdossier gewijzigde punten: “Andere informatie” — informatie over de controleorganen.

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

2.4. *Informatie over de bevoegde controle-instanties*

Beschrijving: actualisering van de informatie over de bevoegde controle-instanties.

Redenen: de informatie over de aanvrager is achterhaald en moet daarom worden geactualiseerd. Deze wijziging is noodzakelijk om het enig document en het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regels, en is tevens bedoeld om de eerder verstrekte informatie te verbeteren en te verduidelijken.

In het enig document gewijzigde punten: "Andere informatie" — gegevens over de bevoegde controle-instanties.

In het productdossier gewijzigde punten: "Andere informatie" — informatie over de bevoegde controle-instanties.

2.5. *Productcategorie — toevoeging van een nieuwe categorie wijnbouwproducten*

Beschrijving: de categorie "wijn" is toegevoegd.

Redenen: deze wijziging heeft tot doel de economische waarde van een product dat reeds in de regio bestaat, te verhogen door het als BOB te erkennen.

Dit type wijn wordt al door de producenten volgens de traditionele gebruiken van de regio gemaakt en staat bekend om zijn kwaliteit en onderscheidende karakter. Met de toevoeging ervan aan de BOB "Pico" worden derhalve het belang en de kwaliteit ervan erkend, evenals de toegevoegde waarde voor de producenten.

In het enig document gewijzigde punten: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijnen", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

In het productdossier gewijzigde punten: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijnen", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

2.6. *Productcategorie — toevoeging van een nieuwe categorie wijnbouwproducten*

Beschrijving: de categorie "Mousserende wijn" is toegevoegd.

Redenen: deze wijziging heeft tot doel de economische waarde van een product dat reeds in de regio bestaat, te verhogen door het als BOB te erkennen.

Dit type wijn wordt al door de producenten volgens de traditionele gebruiken van de regio gemaakt en staat bekend om zijn kwaliteit en onderscheidende karakter. Met de toevoeging ervan aan de BOB "Pico" worden derhalve het belang en de kwaliteit ervan erkend, evenals de toegevoegde waarde voor de producenten.

In het enig document gewijzigde punten: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijnen", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

In het productdossier gewijzigde punten: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijnen", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

2.7. *Productcategorie — toevoeging van een nieuwe categorie wijnbouwproducten*

Beschrijving: de categorie "wijn van overrijpe druiven" is toegevoegd.

Redenen: deze wijziging heeft tot doel de economische waarde van een product dat reeds in de regio bestaat, te verhogen door het als BOB te erkennen.

Dit type wijn wordt al door de producenten volgens de traditionele gebruiken van de regio gemaakt en staat bekend om zijn kwaliteit en onderscheidende karakter. Met de toevoeging ervan aan de BOB "Pico" worden derhalve het belang en de kwaliteit ervan erkend, evenals de toegevoegde waarde voor de producenten.

In het enig document gewijzigde punten: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijnen", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

In het productdossier gewijzigde punten: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijnen", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

2.8. *Beschrijving van de wijnen — categorie "likeurwijn"*

Beschrijving: de beschrijving van de likeurwijnen is verbeterd en gewijzigd.

Redenen: omdat de vorige beschrijving van de wijnen algemeen en vaag bleek te zijn, moet deze worden gewijzigd om de kenmerken van wijnen met de BOB "Pico" te beschrijven. Deze wijziging is noodzakelijk om het enig document en het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regels.

In het enig document gewijzigde punten: "Beschrijving van de wijnen" — categorie "likeurwijn".

In het productdossier gewijzigde punten: "Beschrijving van de wijnen" — categorie "likeurwijn".

2.9. *Wijnbereidingsprocedés — maximumopbrengst*

Beschrijving: schrapping van de uitzondering.

Redenen: voor deze parameter is een duidelijke en objectieve vereiste vastgesteld om zo de uniformiteit en voorspelbaarheid van de productieomstandigheden te waarborgen.

In het enig document gewijzigde punten: "Wijnbereidingsprocedés".

In het productdossier gewijzigde punten: "Wijnbereidingsprocedés".

2.10. *Wijnbereidingsprocedés — oenologische procedés — alle categorieën*

Beschrijving: opname van een beperking op de wijnbereiding die van toepassing is op alle productcategorieën: 85 % van de totale hoeveelheid most moet afkomstig zijn van de voornaamste druivenrassen, terwijl de rest afkomstig mag zijn van secundaire rassen.

Redenen: het vaststellen van een beperkte lijst van druivenrassen die essentieel zijn om de authenticiteit en het onderscheidend vermogen van wijnen met de BOB "Pico" te waarborgen, heeft geleid tot de bepaling van een minimumpercentage voor de totale hoeveelheid most die afkomstig moet zijn van die voornaamste rassen. Aangezien de secundaire rassen echter ook tot de traditionele rassen behoren die in het geografische gebied worden geteeld, doet het feit dat ze slechts in beperkte mate mogen worden gebruikt, geen afbreuk aan het onderscheidend vermogen van de wijnen met de BOB "Pico".

In het enig document gewijzigde punten: "Wijnbereidingsprocedés" — Beperking op de wijnbereiding.

In het productdossier gewijzigde punten: "Wijnbereidingsprocedés" — Beperking op de wijnbereiding.

2.11. *Voornaamste druivenrassen — wijziging/afstemming van de rassenlijst*

Beschrijving: afstemming van de druivenrassen op de nieuwe nationale lijst. Schrapping van de rassen fernão-pires, generosa, malvasia en sercial. Rassen die secundair zijn geworden: malvasia fina (boal) en galego dourado.

Redenen: de lijst van druivenrassen die mogen worden gebruikt voor de productie van wijnen in de regio Pico, moet worden geactualiseerd en afgestemd op het nieuwe rechtskader, dat bestaat uit de nationale lijst van rassen die geschikt zijn voor de wijnbouw in Portugal.

De beperking van de rassen die mogen worden gebruikt, vloeit voort uit de vaststelling van een beperkte lijst van rassen die essentieel zijn om de authenticiteit en het onderscheidend vermogen van wijnen met de BOB "Pico" te waarborgen. Dit proces heeft er ook toe geleid dat één ras dat eerder als een voornaamste ras werd beschouwd, werd verplaatst naar de lijst van secundaire rassen.

In het enig document gewijzigde punten: "Voornaamste druivenrassen".

In het productdossier gewijzigde punten: "Voornaamste druivenrassen".

2.12. *Toevoeging van secundaire druivenrassen*

Beschrijving: er zijn twee secundaire rassen vastgesteld, namelijk malvasia fina (boal) en galego dourado, die zijn geschrapt uit de lijst van voornaamste rassen.

Redenen: omdat deze rassen tot de traditionele rassen behoren die in het geografische gebied worden geteeld, doet het feit dat ze als secundaire rassen worden toegevoegd niets af aan het onderscheidend vermogen van de wijnen met de BOB "Pico".

In het enig document gewijzigde punten: de wijziging heeft geen betrekking op het enig document.

In het productdossier gewijzigde punten: "Secundaire druivenrassen".

2.13. *Verband met het geografische gebied — alle categorieën*

Beschrijving: de beschrijving van het verband met het geografische gebied is verbeterd en gewijzigd.

Redenen: aangezien de eerdere beschrijving van het verband met het geografische gebied (categorie: "Wijn") algemeen en vaag werd bevonden en het verband ook moet worden beschreven voor de nieuwe productcategorieën ("Mousserende wijn", "Likeurwijn" en "Wijn van overrijpe druiven"), is de inhoud van dit punt herzien en zijn alle productcategorieën opgenomen. Daarom is de inhoud nauwkeuriger gemaakt en wordt rekening gehouden met het feit dat het verband met het geografische gebied alle categorieën dekt.

In het enig document gewijzigde punten: "Verband met het geografische gebied".

In het productdossier gewijzigde punten: "Verband met het geografische gebied".

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Pico

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

4. Mousserende wijn

16. Wijn van overrijpe druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Wijnen

Witte wijnen:

De wijnen zijn lichtgeel tot intens geel van kleur en hebben een aroma dat citrustoetsen en mariene toetsen combineert met tonen van tropisch fruit. Op de tong hebben ze een sterke ziltheid en mineraliteit, een uitgesproken zuur, zijn ze matig alcoholisch en hebben ze een frisse nasmaak.

De andere analytische kenmerken zijn die welke in de desbetreffende wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	46,6 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

2. Likeurwijnen

De wijnen zijn amberkleurig tot bruin van kleur, met een gouden schittering. De likeurwijnen zijn vol en goed gestructureerd en gewoonlijk droog of halfdroog, hoewel ze ook middelzoet of zoet kunnen zijn.

Het bouquet kan toetsen van rijpe vruchten en boomvruchten bevatten. In jonge wijnen kunnen florale of kruidentoetsen voorkomen.

Naarmate de wijnen ouder worden en langer op vat liggen, komen er fruitige aroma's met toetsen van gedroogd fruit, honing, karamel, specerijen en rook tot ontwikkeling.

Ze zijn rijk van smaak, variërend van droog tot halfzoet, met een duidelijke zuurgraad en ziltheid. Het zijn fruitige wijnen (steenvruchten), die ook toetsen kunnen hebben van gedroogde vruchten, honing, karamel en specerijen.

De andere analytische kenmerken zijn die welke in de desbetreffende wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	46,6 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

3. Mousserende wijnen

De mousserende witte wijnen zijn lichtgeel tot intens geel van kleur en hebben een aroma dat citrustoetsen en mariene toetsen combineert met tonen van tropisch fruit.

In sommige jaren kunnen ze tropische aroma's bevatten. In de mond hebben ze een duidelijke, frisse mousse met fijne en intense bubbels, zijn ze fruitig en mineraal met sterke mariene toetsen en een uitgesproken zuur en hebben ze een frisse, verkwikkende nasmaak.

De andere analytische kenmerken zijn die welke in de desbetreffende wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	46,6 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

4. Wijnen van overrijpe druiven

Witte wijnen:

Dit zijn wijnen met een fruitige geur van rijpe vruchten en steenvruchten. In sommige jaren hebben ze toetsen van rozijnen.

Bij oudering krijgen ze toetsen van rozijnen en jam en enige kruidigheid.

In de mond zijn ze dicht, volumineus, fruitig en kruidig, met toetsen van karamel, aromatische kruiden en zout en met een frisse afdronk.

De andere analytische kenmerken zijn die welke in de desbetreffende wetgeving zijn vastgesteld.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	46,6 milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	250

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

1. Wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven — wijngaardbeheer en bodem

Teeltwijze

De druiven die worden gebruikt voor het maken van wijn met de BOB "Pico", moeten afkomstig zijn van "vinhas estremes" (wijnbouwpercelen met een beperkt aantal bomen per hectare), waar de wijnstokken dicht tegen de grond worden geleid, in gobelet- of cordonsnoei.

Wijnstokken die bestemd zijn voor het maken van wijn met de BOB "Pico", moeten groeien of aangeplant worden op niet-humeuze stenige bodems en lithosolen die liggen op een geconsolideerd substraat van basalt of soortgelijk gesteente, gevormd door recente lava's. Deze bodems komen voor bij rotsachtige dagzomen, bevatten soms steenachtig materiaal en hebben een stevige lavalaag aan het oppervlak.

2. Wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven — traditionele procedés

Beperking op de wijnbereiding

Bij de bereiding van wijnen met de BOB "Pico" moeten de wettelijk toegestane traditionele oenologische methoden en procedés worden gevolgd.

3. Wijnen — natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beperking op de wijnbereiding

De gebruikte most moet een potentieel natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van ten minste 10 %.

4. Mousserende wijnen — natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beperking op de wijnbereiding

De voor de basiswijnen van de mousserende wijnen gebruikte most moet een potentieel natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van ten minste 9 %.

5. Likeurwijnen — natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beperking op de wijnbereiding

De voor de likeurwijnen gebruikte most moet een potentieel natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van ten minste 12 %.

6. Wijnen van overrijpe druiven — natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beperking op de wijnbereiding

De voor de wijnen van overrijpe druiven gebruikte most moet een potentieel natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van ten minste 15 %.

7. Wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven — rassen

Beperking op de wijnbereiding

Bij de bereiding van wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven met de BOB "Pico" moet 85 % van de totale hoeveelheid most afkomstig zijn van de druivenrassen arinto dos açores/terrantez da terceira, verdelho en terrantez do pico.

De resterende hoeveelheid most mag afkomstig zijn van de rassen galego dourado en malvasia fina/boal.

8. Likeurwijnen — ouderingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Likeurwijnen met de BOB "Pico" mogen pas na een minimale ouderingsperiode van 36 maanden worden gebotteld.

9. Wijnen van overrijpe druiven — ouderingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Wijnen van overrijpe druiven met de BOB "Pico" mogen pas na een minimale ouderingsperiode van 36 maanden worden gebotteld.

b. *Maximumopbrengsten*

Wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven

70 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BOB "Pico" omvat:

a) gebieden tot 100 m hoog in de gemeente Madalena;

b) gebieden tot 100 m hoog in het dorpje Santa Luzia, een deel van het dorpje Prainha en de plaats Baía de Canas in de gemeente São Roque;

c) gebieden tot 100 m hoog in het dorpje Piedade en de plaatsen Engrade en Manhenha in de gemeente Lajes.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Arinto dos açores — terrantez da terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina — Boal, Bual

Terrantez do pico

Verdelho

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven

Deze informatie geldt voor wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven.

Natuurlijke factoren

Pico maakt deel uit van de centrale groep van de Azoren-archipel en is het op één na grootste en meest bergachtige eiland van de Azoren. Hier rijst de berg Pico op, die een piek heeft van 2 351 meter, de hoogste van Portugal.

Deze berg is ook het hoogste punt van de Mid-Atlantische Rug en is bepalend voor de orografie van het eiland omdat deze een orografische barrière vormt die leidt tot verschillen in neerslag tussen de hellingen. Dit verklaart deels waarom de meeste wijngaarden zijn aangeplant aan de westzijde van het eiland, waar over het algemeen minder neerslag valt dan bijvoorbeeld aan de noordoostkust.

Volgens het klimaatclassificatiesysteem van Köppen is het kustklimaat van Pico gematigd, type Csb (de gemiddelde temperatuur in de koudste maand ligt tussen +18 °C en -3 °C), met regenachtige winters en droge, koele zomers (de gemiddelde temperatuur van de warmste maand is lager dan 22 °C).

De wind, die wordt veroorzaakt door de botsing van Atlantische luchtmassa's, is een belangrijk aspect van het klimaat vanwege de vochtigheid en de ziltheid die deze met zich meebrengt.

De relatieve vochtigheid is er met 70 % tot 80 % over het algemeen lager dan op de andere eilanden. Deze blijft in de zomer, ook 's nachts, laag vanwege het warmteregulerende effect van de lavasteenlagen, dat ervoor zorgt dat er geen sterke temperatuurschommelingen tussen nacht en dag optreden. Dit zijn gunstige omstandigheden voor de wijnbouw.

Als jongste eiland van de Azoren hebben de vulkanische bodems er nog weinig ontwikkeling doorgemaakt; ze bevatten nog een grote hoeveelheid grof materiaal (steenachtigheid) en ze zijn ondiep. Er zijn ook gebieden met lavasteenlagen, "lajidos" genoemd, waar uitgekristalliseerde vormen kunnen worden waargenomen die verband houden met het vulkanisme op het eiland (effusieve, Hawaï-achtige uitbarstingen).

Menselijke factoren

In 1460 werden de wijnstokken door de eerste kolonisten meegebracht. Al snel waren er overal wijnstokken te vinden op het eiland.

Met hun kennis en creativiteit wisten de bewoners van Pico de natuur naar hun hand te zetten en improductief gesteente om te zetten in een bron van inkomsten. Met name plantten zij wijngaarden aan die zij tegen de krachtige wind en het zeewater beschermden door een enorm, gestructureerd netwerk van muurtjes aan te leggen. Daarmee ontstonden de zogeheten "currais" (grondpercelen omgeven door stapelmuurtjes die werden gebouwd om twee redenen: verwijderen van overtollige stenen uit de bodem en bescherming bieden tegen de wind). In 2004 werd dit architectonische landschap door de Unesco uitgeroepen tot cultureel werelderfgoed. Tegenwoordig herinnert het de bevolking nog steeds aan haar verleden, waarop zij met trots terugkijkt.

Specifieke productkenmerken die verband houden met het geografische gebied:

Wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven

Wijnen, likeurwijnen, mousserende wijnen en wijnen van overrijpe druiven met de BOB "Pico" hebben mineraliteit en ziltheid als belangrijke onderscheidende kenmerken. Het gaat om frisse, matig alcoholische wijnen met een bouquet waarin fruit is te herkennen, met een uitgesproken zuur en met minerale toetsen.

Verband met het geografische gebied:

Door de aanwezigheid van grof materiaal in de bodem op Pico wordt de hitte sterker geabsorbeerd en weerkaatst, wat bevorderlijk is voor de rijping van de druiven en voor de ontwikkeling van de aromatische verbindingen van druivenrassen. Een en ander resulteert in wijnen, mousserende wijnen en likeurwijnen met onderscheidende aroma's. In sommige gebieden met lagen uitgekristalliseerd lavagesteente ("lajidos") wordt de hitte nog sterker geabsorbeerd en weerkaatst. Daardoor kunnen zeer rijpe druiven worden geproduceerd die gebruikt worden voor het maken van wijn van overrijpe druiven met fruitige aroma's, met name van rijpe vruchten en steenvruchten.

De vulkanische bodems in combinatie met de sterke Atlantische invloed als gevolg van de ligging van het eiland geven wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven met de BOB "Pico" hun kenmerkende mineraliteit en ziltheid.

De menselijke factor, die tradities van honderden jaren geleden heeft behouden, komt tot uiting in de aanleg van de percelen ("currais"), die van essentieel belang zijn voor de bescherming van de wijnstokken tegen de Atlantische wind en voor het scheppen van de beste teeltomgeving. Dit zorgt in belangrijke mate voor de juiste omstandigheden voor de rijping van de druiven en helpt mee bij het bereiken van evenwicht tussen de aroma's van de geproduceerde wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven.

Het zeer beperkte aantal wijndruivenrassen dat het geschiktst is voor de omstandigheden van het geografische gebied, is een doorslaggevende en onderscheidende factor voor de kwaliteitskenmerken van de wijnen in het gebied (wijnen, mousserende wijnen, likeurwijnen en wijnen van overrijpe druiven) en weerspiegelt de deskundigheid die in de loop der jaren is opgebouwd.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Wijn, mousserende wijn en likeurwijn met de BOB "Pico"

Rechtskader:

Nationale wetgeving.

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen.

Beschrijving van de voorwaarde:

Beoordeling van de etikettering vóór het in de handel brengen.

De merknaam moet op het etiket worden vermeld.

Link naar het productdossier

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