C/2024/2366

27.3.2024

Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/2366)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Data cererii: 19.3.2017

1. **Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. **Descrierea și motivele modificării**

2.1. *Informații privind solicitantul*

Descriere: Actualizarea informațiilor privind solicitantul.

Motive: Informațiile privind solicitantul sunt depășite și, prin urmare, trebuie actualizate. Modificarea este necesară pentru alinierea documentului unic și a caietului de sarcini la normele în vigoare, vizând, în același timp, îmbunătățirea și clarificarea informațiilor furnizate anterior.

Puncte modificate în documentul unic: „Alte informații” – Datele de contact ale solicitantului.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Alte informații” – Datele de contact ale solicitantului.

2.2. *Informații privind părțile interesate*

Descriere: Eliminarea informațiilor privind părțile interesate.

Motive: Întrucât semnificația termenului „părți interesate” a fost interpretată în mod eronat, datele de contact ale solicitantului au fost introduse din greșeală în acest câmp. Prin urmare, se elimină aceste informații. Modificarea este necesară pentru alinierea documentului unic și a caietului de sarcini la normele în vigoare, vizând, în același timp, îmbunătățirea și clarificarea informațiilor furnizate anterior.

Puncte modificate în documentul unic: „Alte informații” – Părțile interesate.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Alte informații” – Părțile interesate.

2.3. *Informații privind organismele de control*

Descriere: Actualizarea informațiilor privind organismele de control.

Motive: Informațiile privind solicitantul sunt depășite și, prin urmare, trebuie actualizate. Modificarea este necesară pentru alinierea documentului unic și a caietului de sarcini la normele în vigoare, vizând, în același timp, îmbunătățirea și clarificarea informațiilor furnizate anterior.

Puncte modificate în documentul unic: „Alte informații” – Detalii privind organismele de control.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Alte informații” – Informații privind organismele de control.

([1]) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

2.4. *Informații privind autoritățile de control competente*

Descriere: Actualizarea informațiilor privind autoritățile de control competente.

Motive: Informațiile privind solicitantul sunt depășite și, prin urmare, trebuie actualizate. Modificarea este necesară pentru alinierea documentului unic și a caietului de sarcini la normele în vigoare, vizând, în același timp, îmbunătățirea și clarificarea informațiilor furnizate anterior.

Puncte modificate în documentul unic: „Alte informații" – Detalii privind autoritățile de control competente.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Alte informații" – Informații privind autoritățile de control competente.

2.5. *Categoria de produse – adăugarea unei noi categorii de produse viticole*

Descriere: A fost adăugată categoria „vin".

Motive: Modificarea contribuie la sporirea valorii economice a unui produs care există deja în regiune, prin recunoașterea sa în cadrul DOP.

Acest tip de vin este deja fabricat de producători în conformitate cu practicile tradiționale ale regiunii și se remarcă datorită calității sale și caracterului său distinctiv. Astfel, includerea acestui tip de vin în cadrul DOP „Pico" reprezintă o recunoaștere a importanței și calității sale, precum și a valorii adăugate pentru producătorii săi.

Puncte modificate în documentul unic: „Categorii de produse viticole", „Descrierea vinurilor", „Practici oenologice specifice", „Legătura cu arealul geografic" și „Condiții suplimentare".

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Categorii de produse viticole", „Descrierea vinurilor", „Practici oenologice specifice", „Legătura cu arealul geografic" și „Condiții suplimentare".

2.6. *Categoria de produse – adăugarea unei noi categorii de produse viticole*

Descriere: A fost adăugată categoria „vin spumant".

Motive: Modificarea contribuie la sporirea valorii economice a unui produs care există deja în regiune, prin recunoașterea sa în cadrul DOP.

Acest tip de vin este deja fabricat de producători în conformitate cu practicile tradiționale ale regiunii și se remarcă datorită calității sale și caracterului său distinctiv. Astfel, includerea acestui tip de vin în cadrul DOP „Pico" reprezintă o recunoaștere a importanței și calității sale, precum și a valorii adăugate pentru producătorii săi.

Puncte modificate în documentul unic: „Categorii de produse viticole", „Descrierea vinurilor", „Practici oenologice specifice", „Legătura cu arealul geografic" și „Condiții suplimentare".

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Categorii de produse viticole", „Descrierea vinurilor", „Practici oenologice specifice", „Legătura cu arealul geografic" și „Condiții suplimentare".

2.7. *Categoria de produse – adăugarea unei noi categorii de produse viticole*

Descriere: A fost adăugată categoria „vin din struguri supracopți".

Motive: Modificarea contribuie la sporirea valorii economice a unui produs care există deja în regiune, prin recunoașterea sa în cadrul DOP.

Acest tip de vin este deja fabricat de producători în conformitate cu practicile tradiționale ale regiunii și se remarcă datorită calității sale și caracterului său distinctiv. Astfel, includerea acestui tip de vin în cadrul DOP „Pico" reprezintă o recunoaștere a importanței și calității sale, precum și a valorii adăugate pentru producătorii săi.

Puncte modificate în documentul unic: „Categorii de produse viticole", „Descrierea vinurilor", „Practici oenologice specifice", „Legătura cu arealul geografic" și „Condiții suplimentare".

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Categorii de produse viticole", „Descrierea vinurilor", „Practici oenologice specifice", „Legătura cu arealul geografic" și „Condiții suplimentare".

2.8. *Descrierea vinurilor – categoria „vin licoros”*

Descriere: A fost îmbunătățită și modificată descrierea vinurilor licoroase.

Motive: Întrucât s-a constatat că descrierea anterioară a vinurilor era generică și vagă, aceasta ar trebui modificată pentru a se descrie caracteristicile asociate cu vinurile cu DOP „Pico”. Modificarea este necesară pentru alinierea documentului unic și a caietului de sarcini la normele în vigoare.

Puncte modificate în documentul unic: Descrierea vinurilor – categoria „vin licoros”.

Puncte modificate în caietul de sarcini: Descrierea vinurilor – categoria „vin licoros”.

2.9. *Practici vitivinicole – randamente maxime*

Descriere: Eliminarea excepției.

Motive: A fost stabilită o cerință clară și obiectivă pentru acest parametru, garantându-se astfel uniformitatea și previzibilitatea condițiilor de producție.

Puncte modificate în documentul unic: „Practici vitivinicole”.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Practici vitivinicole”.

2.10. *Practici vitivinicole – practici oenologice – toate categoriile*

Descriere: Introducerea unei restricții în materie de vinificație aplicabile tuturor categoriilor de produse: 85 % din volumul total de must trebuie să fie obținut din soiurile de struguri principale, în timp ce restul poate fi obținut din soiuri secundare.

Motive: Stabilirea unei liste limitate de soiuri de struguri esențiale pentru garantarea autenticității și a caracterului distinctiv ale vinurilor cu DOP „Pico” a dus la stabilirea unui procentaj minim pentru volumul total de must care trebuie obținut din respectivele soiuri principale. Cu toate acestea, întrucât și soiurile secundare se numără printre soiurile tradiționale cultivate în arealul geografic, autorizarea utilizării lor într-o măsură limitată nu subminează caracterul distinctiv al vinurilor cu DOP „Pico”.

Puncte modificate în documentul unic: „Practici vitivinicole” – Restricție în materie de vinificație.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Practici vitivinicole” – Restricție în materie de vinificație.

2.11. *Soiurile de struguri principale – modificarea/alinierea listei soiurilor*

Descriere: Alinierea soiurilor de struguri la noua listă națională. Eliminarea soiurilor Fernão-Pires, Generosa, Malvasia și Sercial. Soiuri care au devenit soiuri secundare: Malvasia Fina (Boal) și Galego Dourado.

Motive: Lista soiurilor de struguri care pot fi utilizate pentru obținerea vinurilor în regiunea Pico ar trebui actualizată și aliniată la noul cadru juridic reprezentat de lista națională a soiurilor adecvate pentru viticultură în Portugalia.

Restricția privind soiurile care pot fi utilizate a decurs din stabilirea unei liste limitate de soiuri esențiale pentru garantarea autenticității și a caracterului distinctiv ale vinurilor cu DOP „Pico”. Acest proces a condus, de asemenea, la mutarea pe lista soiurilor secundare a unui soi care înainte era considerat soi principal.

Puncte modificate în documentul unic: „Soiurile de struguri principale”.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Soiurile de struguri principale”.

2.12. *Includerea unor soiuri de struguri secundare*

Descriere: Au fost stabilite două soiuri secundare, și anume Malvasia Fina (Boal) și Galego Dourado, care au fost eliminate de pe lista soiurilor principale.

Motive: Întrucât aceste soiuri se numără printre soiurile tradiționale cultivate în arealul geografic, includerea lor ca soiuri secundare nu subminează caracterul distinctiv al vinurilor cu DOP „Pico”.

Puncte modificate în documentul unic: Documentul unic nu este vizat.

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Soiuri de struguri secundare”.

2.13. *Legătura cu arealul geografic – toate categoriile*

Descriere: A fost îmbunătățită și modificată descrierea legăturii cu arealul geografic.

Motive: Întrucât s-a constatat că descrierea anterioară a legăturii cu arealul geografic (categoria: „vin") era generică și vagă și deoarece legătura ar trebui descrisă și pentru noile categorii de produse („vin spumant", „vin licoros" și „vin din struguri supracopți"), a fost revizuit conținutul acestui punct și au fost incluse toate categoriile de produse. Astfel, a fost sporită precizia conținutului, dat fiind că acum legătura cu arealul geografic cuprinde toate categoriile.

Puncte modificate în documentul unic: „Legătura cu arealul geografic".

Puncte modificate în caietul de sarcini: „Legătura cu arealul geografic".

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Pico

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

4. Vin spumant

16. Vin din struguri supracopți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Vinuri

Vinuri albe:

Vinurile sunt de un galben care variază de la pal la intens și au o aromă care combină notele marine și de citrice cu note de fructe tropicale. La degustare, ele prezintă o salinitate și o mineralitate intense, însoțite de o aciditate pronunțată, au o tărie alcoolică moderată și lasă un gust rezidual proaspăt.

Celelalte caracteristici analitice sunt cele prevăzute de legislația relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	46,6 miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	250

2. Vinuri licoroase

Vinurile au o culoare care variază de la chihlimbariu până la maro, cu sclipiri aurii. Corpolente și bine structurate, vinurile licoroase sunt, de obicei, seci sau demiseci, deși pot fi și demidulci sau dulci.

Buchetul lor poate include note de fructe mature și de fructe de livadă. Vinurile tinere pot prezenta note florale sau de ierburi.

Grație învechirii și perioadei îndelungate petrecute în butoi, se dezvoltă arome fructate, cu note de fructe uscate, miere, caramel, mirodenii și fum.

Gustul vinurilor este bogat, de la sec la demidulce, cu o aciditate și o salinitate perceptibile. Sunt vinuri cu gust fructat (de fructe sâmburoase), care pot prezenta și note de fructe uscate, de miere, de caramel și de mirodenii.

Celelalte caracteristici analitice sunt cele prevăzute de legislația relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	46,6 miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	250

3. Vinuri spumante

Vinurile albe spumante sunt de un galben care variază de la pal la intens și au o aromă care combină notele marine și de citrice cu note de fructe tropicale.

În unii ani, aceste vinuri pot prezenta arome tropicale. La degustare, prezintă o spumă perceptibilă, proaspătă, cu bule fine și intense; sunt fructate și minerale, cu note marine puternice și o aciditate pronunțată, și lasă un gust rezidual proaspăt și revigorant.

Celelalte caracteristici analitice sunt cele prevăzute de legislația relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,5
Aciditatea totală minimă	46,6 miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4. Vinuri din struguri supracopți

Vinuri albe:

Acestea sunt vinuri cu arome fructate, de fructe mature și de fructe sâmburoase. În anumiți ani, vinurile prezintă note de stafide.

Prin învechire se produc note de stafide și de dulceață, cu caracter picant ușor evidențiat.

La degustare, sunt dense, voluminoase, cu caracter fructat și picant, cu note de caramel, de ierburi aromatice și de sare, și cu final proaspăt.

Celelalte caracteristici analitice sunt cele prevăzute de legislația relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12
Aciditatea totală minimă	46,6 miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	250

5. **Practici vitivinicole**

(a) *Practici oenologice esențiale*

1. Vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți – Gestionarea plantațiilor viticole și solurile

Metode de cultivare

Strugurii utilizați pentru producerea vinurilor cu DOP „Pico” trebuie să provină din *vinhas estremes* (de pe parcele viticole cu un număr limitat de plante la hectar), unde vița-de-vie este condusă astfel încât să crească aproape de sol prin forma de conducere „gobelet” sau „cordon de Royat”.

Vița-de-vie destinată producției vinurilor cu DOP „Pico” trebuie cultivată sau plantată în soluri litice fără humus și litosoluri aflate pe un substrat consolidat din bazalturi sau din roci asemănătoare formate de lave recente. Aceste soluri apar în conexiune cu aflorimente stâncoase, conțin, uneori, material pietros și au un strat de lavă consolidată la suprafață.

2. Vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți – Practici tradiționale

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Atunci când se produc vinuri cu DOP „Pico”, trebuie respectate metodele și practicile oenologice tradiționale autorizate prin lege.

3. Vinuri – Tăria alcoolică naturală în volume

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Musturile utilizate trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală potențială minimă în volume de 10 %.

4. Vinuri spumante – Tăria alcoolică naturală în volume

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Musturile utilizate pentru vinurile de bază ale vinurilor spumante trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală potențială minimă în volume de 9 %.

5. Vinuri licoroase – Tăria alcoolică naturală în volume

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Musturile utilizate pentru vinurile licoroase trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală potențială minimă în volume de 12 %.

6. Vinuri din struguri supracopți – Tăria alcoolică naturală în volume

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Musturile utilizate pentru vinurile din struguri supracopți trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală potențială minimă în volume de 15 %.

7. Vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți – Soiuri

Restricție aplicabilă procesului de vinificație

Când se produc vinurile, vinurile spumante, vinurile licoroase și vinurile din struguri supracopți cu DOP „Pico”, 85 % din volumul total de must trebuie să provină din soiurile de struguri Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho și Terrantez do Pico.

Cantitatea rămasă din volumul total de must poate proveni din soiurile Galego Dourado și Malvasia Fina/Boal.

8. Vinuri licoroase – Perioada de învechire

Practică oenologică specifică

Vinurile licoroase care poartă DOP „Pico” pot fi îmbuteliate numai după o perioadă minimă de învechire de 36 de luni.

9. Vinuri din struguri supracopți – Perioada de învechire

Practică oenologică specifică

Vinurile din struguri supracopți care poartă DOP „Pico” pot fi îmbuteliate numai după o perioadă minimă de învechire de 36 de luni.

(b) *Randamente maxime*

Vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți

70 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic al DOP „Pico” cuprinde:

a) zone cu o altitudine de 100 m sau mai puțin din localitatea Madalena;

b) zone cu o altitudine de 100 m sau mai puțin din parohia Santa Luzia, o parte a parohiei Prainha și așezarea Baía de Canas din localitatea São Roque;

c) zone cu o altitudine de 100 m sau mai puțin din parohia Piedade și așezările Engrade și Manhenha din localitatea Lajes.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin principal (principale)**

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina - Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți

Aceste informații se aplică vinurilor, vinurilor spumante, vinurilor licoroase și vinurilor din struguri supracopți.

Factori naturali

Aflată în grupul central al arhipelagului Azore, Pico este a doua insulă ca mărime din arhipelag și cea mai muntoasă. Pe această insulă se află cel mai înalt vârf din Portugalia, Muntele Pico, care ajunge la o altitudine de 2 351 de metri.

Muntele Pico este, totodată, cel mai înalt punct al Dorsalei Atlantice și definește relieful insulei, constituind o barieră orografică ce creează diferențe între versanți în ceea ce privește precipitațiile. Parțial, acest fapt explică de ce majoritatea plantațiilor de viță-de-vie se află în partea vestică a insulei, unde ploile sunt, în general, mai puțin abundente decât pe coasta nord-estică, de exemplu.

Potrivit sistemului de clasificare climatică Köppen, clima de coastă a insulei Pico este temperată de tip Csb (temperatura medie în luna cea mai friguroasă este mai mică de 18 °C, dar mai mare de - 3 °C), cu ierni ploioase și veri uscate și răcoroase (temperatura medie în luna cea mai caldă este mai mică de 22 °C).

Vântul, cauzat de coliziunea maselor de aer atlantice, este un aspect important al climei, datorită umidității și salinității pe care le poartă.

Umiditatea relativă este, în general, mai scăzută decât cea a celorlalte insule și variază între 70 % și 80 %. Umiditatea rămâne redusă vara, inclusiv pe timpul nopții, pentru că, datorită efectului de reglare a căldurii al straturilor de roci vulcanice, temperaturile nu fluctuează mult între zi și noapte. Aceste condiții sunt propice pentru cultivarea viței-de-vie.

Deoarece această insulă este cea mai „tânără” din arhipelag, solurile sale sunt slab dezvoltate; sunt soluri vulcanice superficiale, cu o cantitate mare de material grosier (cu pietre). Există, de asemenea, terenuri constituite din straturi de roci vulcanice, cunoscute sub numele de *lajidos*, în care pot fi văzute forme consolidate care arată caracterul vulcanic al insulei (erupții efuzive asemănătoare celor din insulele Hawaii).

Factori umani

Primele plante de viță-de-vie au fost aduse în Pico de primii locuitori care s-au stabilit pe insulă, în 1460, iar răspândirea viței-de-vie pe teritoriul insulei a fost rapidă.

Grație înțelepciunii și creativității, locuitorii insulei Pico au triumfat în confruntarea cu adversitățile naturii, transformând pietrele neproductive într-o sursă de trai. Mai exact, au creat plantații de viță-de-vie și le-au protejat de vânturile puternice și de aerosolii marini construind o imensă rețea de ziduri, bine structurată, care să înconjoare *currais* (parcele de teren înconjurate de ziduri de piatră fără mortar construite cu două scopuri: îndepărtarea pietrelor din și de pe sol și protejarea de vânt). În 2004, UNESCO a recunoscut aceste lucrări arhitectonice drept peisaj cultural care face parte din patrimoniul mondial. În prezent, acest teritoriu găzduiește în continuare un popor care își privește trecutul cu mândrie.

Caracteristici specifice ale produsului asociate cu arealul geografic:

Vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți

Printre caracteristicile principale și distinctive ale vinurilor, ale vinurilor licoroase, ale vinurilor spumante și ale vinurilor din struguri supracopți care poartă DOP „Pico" se numără mineralitatea și salinitatea. Sunt vinuri proaspete, cu o tărie alcoolică moderată, cu un buchet care amintește de fructe, cu o aciditate pronunțată și cu note minerale.

Legătura cu arealul geografic

Prezența materialului grosier în solurile insulei Pico sporește absorbția și reflexia căldurii, ceea ce favorizează coacerea strugurilor și exprimarea compușilor aromatici ai soiurilor de struguri. Rezultă vinuri, vinuri spumante și vinuri licoroase cu arome distinctive. În anumite zone, unde sunt straturi de roci vulcanice consolidate (*lajidos*), absorbția și reflexia căldurii sunt și mai intense. Acest lucru permite producția de struguri cu un grad înalt de coacere, care sunt folosiți pentru producția de vinuri din struguri supracopți cu arome fructate, în special cu arome de fructe mature și de fructe sâmburoase.

Solurile vulcanice, combinate cu influența puternică a Atlanticului datorată situării insulei, conferă vinurilor, vinurilor spumante, vinurilor licoroase și vinurilor din struguri supracopți care poartă DOP „Pico" mineralitatea și salinitatea caracteristice.

Menținând tradiții seculare, factorul uman se reflectă în modul de formare a parcelelor (*currais*), care este esențial pentru protejarea viței-de-vie împotriva vânturilor atlantice și pentru crearea celui mai bun mediu de cultivare. Acest lucru are un rol important în asigurarea condițiilor potrivite pentru coacerea strugurilor și ajută la atingerea unui echilibru al aromelor vinurilor, vinurilor licoroase, vinurilor spumante și vinurilor din struguri supracopți produse.

Numărul foarte limitat al celor mai adecvate soiuri de viță-de-vie pentru condițiile arealului geografic este un factor decisiv și distinctiv pentru caracteristicile calitative ale vinurilor din areal (vinuri, vinuri spumante, vinuri licoroase și vinuri din struguri supracopți) și reflectă cunoștințele de specialitate acumulate de-a lungul anilor.

9. **Alte condiții esențiale**

Vin, vin spumant și vin licoros care poartă DOP „Pico"

Cadrul juridic:

În legislația națională.

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare.

Descrierea condiției:

Evaluarea etichetării înaintea comercializării.

Numele mărcii trebuie să figureze pe etichetă.

Link către caietul de sarcini al produsului

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