C/2024/2366

27.3.2024

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/2366)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Dátum žiadosti: 19. 3. 2017

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny

2.1. *Údaje o žiadateľovi*

Opis: Aktualizácia údajov o žiadateľovi.

Dôvody: Údaje o žiadateľovi nie sú aktuálne, a preto je potrebná aktualizácia. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – údaje o žiadateľovi.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – údaje o žiadateľovi.

2.2. *Informácie týkajúce sa zainteresovaných strán*

Opis: Odstránenie informácií týkajúcich sa zainteresovaných strán.

Dôvody: Keďže sa význam pojmu „zainteresované strany“ vyložil nesprávne, údaje žiadateľa sa do tohto poľa vložili omylom. Tieto údaje sa preto vypúšťajú. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – zainteresované strany.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – zainteresované strany.

2.3. *Informácie týkajúce sa monitorovacích orgánov*

Opis: Aktualizácia údajov o monitorovacích orgánoch.

Dôvody: Údaje o žiadateľovi nie sú aktuálne, a preto je potrebná aktualizácia. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie“ – Informácie týkajúce sa monitorovacích orgánov.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie“ – Informácie týkajúce sa monitorovacích orgánov.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov*

Opis: Aktualizácia informácií týkajúcich sa príslušných monitorovacích orgánov.

Dôvody: Údaje o žiadateľovi nie sú aktuálne, a preto je potrebná aktualizácia. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami, pričom jej účelom je aj zlepšenie a objasnenie predtým poskytnutých údajov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Ďalšie informácie" – Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Ďalšie informácie" – Informácie týkajúce sa príslušných monitorovacích orgánov.

2.5. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku*

Opis: Doplnila sa kategória „Víno".

Dôvody: Táto zmena slúži na zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, a to jeho uznaním v rámci CHOP.

Tento druh vína, ktoré je známe svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Jeho začlenením v rámci CHOP „Pico" sa uznáva jeho význam a kvalita, ako aj pridaná hodnota pre výrobcov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov", „Opis vína (vín)", „Špecifické enologické postupy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Ďalšie podmienky".

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov", „Opis vína (vín)", „Špecifické enologické postupy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Ďalšie podmienky".

2.6. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku*

Opis: Pridáva sa kategória „Šumivé víno".

Dôvody: Táto zmena slúži na zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, a to jeho uznaním v rámci CHOP.

Tento druh vína, ktoré je známe svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Jeho začlenením v rámci CHOP „Pico" sa uznáva jeho význam a kvalita, ako aj pridaná hodnota pre výrobcov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov", „Opis vína (vín)", „Špecifické enologické postupy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Ďalšie podmienky".

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov", „Opis vína (vín)", „Špecifické enologické postupy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Ďalšie podmienky".

2.7. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckeho/vinárskeho výrobku*

Opis: Doplnila sa kategória „Víno z prezretého hrozna".

Dôvody: Táto zmena slúži na zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, a to jeho uznaním v rámci CHOP.

Tento druh vína, ktoré je známe svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Jeho začlenením v rámci CHOP „Pico" sa uznáva jeho význam a kvalita, ako aj pridaná hodnota pre výrobcov.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov", „Opis vína (vín)", „Špecifické enologické postupy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Ďalšie podmienky".

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov", „Opis vína (vín)", „Špecifické enologické postupy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Ďalšie podmienky".

2.8. *Opis vín – kategória „Likérové víno“*

Opis: Opis likérových vín bol vylepšený a zmenený.

Dôvody: Keďže sa zistilo, že predchádzajúci opis vína bol všeobecný a neurčitý, mal by sa zmeniť s cieľom uviesť vlastnosti, ktoré sa spájajú s vínami s CHOP „Pico“. Táto zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku s platnými pravidlami.

Body zmenené v jednotnom dokumente: Opis vín – kategória „Likérové víno“

Body zmenené v špecifikácii výrobku: Opis vín – kategória „Likérové víno“

2.9. *Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy*

Opis: Odstránenie výnimky.

Dôvody: Pre tento parameter sa stanovila jasná a objektívna požiadavka, čím sa zaručuje jednotnosť a predvídateľnosť výrobných podmienok.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Vinárske výrobné postupy“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Vinárske výrobné postupy“.

2.10. *Vinárske postupy – enologické postupy – všetky kategórie*

Opis: Zaradenie obmedzenia týkajúceho sa výroby, ktoré sa vzťahuje na všetky kategórie výrobku: 85 % z celkového objemu muštu musí pochádzať z hlavných muštových odrôd, zatiaľ čo zvyšok môže pochádzať z doplnkových odrôd.

Dôvody: Stanovenie obmedzeného zoznamu muštových odrôd, ktoré sú nevyhnutné na zaručenie autentickosti a príznačného charakteru vín s CHOP „Pico“, viedlo k vymedzeniu minimálneho percentuálneho podielu z celkového objemu muštu, ktorý musí pochádzať z týchto hlavných odrôd. Keďže však medzi tradičné odrody, ktoré sa pestujú v zemepisnej oblasti, patria aj doplnkové odrody, umožnenie ich používania v obmedzenom rozsahu neohrozuje príznačný charakter vín s CHOP „Pico“.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Vinárske výrobné postupy“ – obmedzenie týkajúce sa výroby vína.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Vinárske výrobné postupy“ – obmedzenie týkajúce sa výroby vína.

2.11. *Hlavné muštové odrody – zmena/zosúladenie zoznamu odrôd*

Opis: Zosúladenie muštových odrôd s novým národným zoznamom. Odstránenie odrôd Fernão –Pires, Generosa, Malvasia a Sercial. Odrody, ktoré sa stali doplnkovými: Malvasia Fina (Boal) a Galego Dourado.

Dôvody: Zoznam muštových odrôd, ktoré sa môžu použiť na výrobu vín v regióne Pico, by sa mal aktualizovať a zosúladiť s novým právnym rámcom, ktorým sa stanovuje národný zoznam odrôd vhodných na vinohradníctvo v Portugalsku.

Obmedzenie týkajúce sa odrôd, ktoré sa môžu použiť, vyplýva zo stanovenia obmedzeného zoznamu odrôd, ktoré sú nevyhnutné na zaručenie autentickosti a príznačného charakteru vín s CHOP „Pico“. Výsledkom tohto procesu je takisto presun jednej odrody, ktorá sa pôvodne považovala za hlavnú odrodu, do zoznamu doplnkových odrôd.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Hlavné muštové odrody“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Hlavné muštové odrody“.

2.12. *Zaradenie doplnkových muštových odrôd*

Opis: Stanovujú sa dve doplnkové odrody, a to Malvasia Fina (Boal) Galego Dourado, ktoré sa odstránila zo zoznamu hlavných odrôd.

Dôvody: Keďže tieto odrody patria medzi tradičné odrody, ktoré sa pestujú v zemepisnej oblasti, ich zaradenie medzi doplnkové odrody neohrozuje príznačný charakter vín s CHOP „Pico“.

Body zmenené v jednotnom dokumente: Na jednotný dokument nemá vplyv.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Doplnkové muštové odrody“.

2.13. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou – všetky kategórie*

Opis: Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou bol vylepšený a zmenený.

Dôvody: Keďže sa zistilo, že predchádzajúci opis súvislosti so zemepisnou oblasťou (kategória: „Víno“) bol všeobecný a neurčitý a že opis súvislosti by sa mal uviesť aj pre nové kategórie výrobku („Šumivé víno“, „Likérové víno“ a „Víno z prezretého hrozna“), obsah tohto bodu sa reviduje, pričom sa zahŕňajú všetky kategórie výrobku. Obsah sa preto spresňuje so zreteľom na skutočnosť, že súvislosť so zemepisnou oblasťou sa vzťahuje na všetky kategórie.

Body zmenené v jednotnom dokumente: „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

Body zmenené v špecifikácii výrobku: „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Pico

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

16. Víno z prezretého hrozna

4. **Opis vína (vín)**

1. Vína

Biele vína:

Tieto vína majú svetlú až intenzívnu žltú farbu s arómou, v ktorej sa snúbia tóny citrusových plodov a mora s náznakmi tropického ovocia. Z hľadiska chuti sa vyznačujú výraznou slanosťou a mineralitou, prenikavou kyslosťou, sú mierne alkoholové a zanechávajú čerstvú dochuť.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

2. Likérové vína

Tieto vína majú jantárovú až hnedú farbu so zlatými odleskmi. Likérové vína sú telnaté a vyznačujú sa dobrou štruktúrou. Zvyčajne ide o suché alebo polosuché vína, hoci môžu byť aj polosladké či sladké.

Ich buket môže zahŕňať tóny zrelého ovocia a plodov ovocných stromov. V mladých vínach sa môžu prejavovať kvetinové alebo bylinné tóny.

Vzhľadom na vek a dlhý čas vyzrievania v barikovom sude sa vyvíjajú ovocné arómy s tónmi sušeného ovocia, medu, karamelu, korenia a dymu.

Vyznačujú sa bohatou chuťou, ktorá sa pohybuje od suchej po polosladkú so zreteľnou kyslosťou a slanosťou. Ide o ovocné vína (kôstkové ovocie), ktoré sa môžu vyznačovať aj tónmi sušeného ovocia, medu, karamelu a korenia.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

3. Šumivé vína

Tieto šumivé biele vína majú svetlú až intenzívnu žltú farbu s arómou, v ktorej sa snúbia tóny citrusových plodov a mora s náznakmi tropického ovocia.

V niektorých rokoch sa môžu prejavovať arómy tropického ovocia. V ústach sa vyznačujú citeľnou, sviežou penou s jemnými a intenzívnymi bublinkami, sú ovocné a minerálne so silnými morskými tónmi a výraznou kyslosťou a zanechávajú sviežu, povzbudzujúcu dochuť.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	185

4. Vína z prezretého hrozna

Biele vína:

Tieto vína majú ovocné arómy, cítiť v nich zrelé ovocie a kôstkové ovocie. V prípade určitých ročníkov v nich možno rozpoznať tóny hrozienok.

Vyzrievaním získavajú vína tóny hrozienok a džemu s mierne vystupujúcimi tónmi korenia.

Z hľadiska chuti sú husté, mohutné, ovocné a korenisté s tónmi karamelu, aromatických bylín a soli a majú sviežu koncovku.

Ďalšie analytické vlastnosti sú v súlade s analytickými vlastnosťami stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	46,6 miliekvivalentu na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	250

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

1. Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna – obhospodarovanie vinohradov a pôdy

Pestovateľské postupy

Hrozno používané na výrobu vín s CHOP „Pico“ musí pochádzať z *vinhas estremes* (vinohradníckych pozemkov s obmedzeným počtom krov na hektár), na ktorých sa vinič vedie nízko pri zemi systémom Gobelet alebo systémom kordónov.

Vinič určený na výrobu vín s CHOP „Pico“ musí rásť alebo byť vysadený na nehumínových litických pôdach a litozemiach ležiacich na spevnenom substráte čadičov alebo podobných hornín, ktoré sa vytvorili z nedávnych láv. Keďže sa tieto pôdy vyskytujú v spojení so skalnatými výčnelkami, niekedy obsahujú kamenistý materiál a na povrchu majú vrstvu stuhnutej lávy.

2. Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna – tradičné postupy

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Pri výrobe vín s CHOP „Pico“ sa musia dodržiavať enologické metódy a postupy, ktoré boli povolené v právnych predpisoch.

3. Vína – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Používaný mušt musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %.

4. Šumivé vína – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Mušt, ktorý sa používa na získavanie základných vín určených na výrobu šumivých vín, musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

5. Likérové vína – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Mušt, ktorý sa používa na výrobu likérových vín, musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %.

6. Vína z prezretého hrozna – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Mušt, ktorý sa používa na výrobu vín z prezretého hrozna, musí mať minimálny potenciálny prirodzený obsah alkoholu 15 obj. %.

7. Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna – odrody

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Pri výrobe vín, šumivých vín, likérových vín a vín z prezretého hrozna s CHOP „Pico“ musí 85 % celkového objemu muštu pochádzať z odrôd viniča Arinto dos Açores/Terrantez da Terceira, Verdelho a Terrantez do Pico.

Zvyšná časť celkového objemu muštu môže pochádzať z odrôd Galego Dourado a Malvasia Fina/Boal.

8. Likérové vína – doba zrenia

Osobitný enologický postup

Plnenie likérových vín s označením CHOP „Pico“ do fliaš sa môže uskutočniť až po minimálnej dobe zrenia 36 mesiacov.

9. Vína z prezretého hrozna – obdobie zrenia

Osobitný enologický postup

Plnenie vín z prezretého hrozna s označením CHOP „Pico“ do fliaš sa môže uskutočniť až po minimálnej dobe zrenia 36 mesiacov.

b) *Maximálne výnosy*

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

70 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť CHOP „Pico“ zahŕňa:

a) oblasti s nadmorskou výškou 100 m alebo menej na území obce Madalena;

b) oblasti s nadmorskou výškou 100 m alebo menej vo farnosti Santa Luzia, v časti farnosti Prainha a v rámci lokality Baía de Canas na území obce São Roque;

c) oblasti s nadmorskou výškou 100 m alebo menej vo farnosti Piedade a v rámci lokalít Engrade a Manhenha na území obce Lajes.

7. **Hlavné muštové odrody**

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Galego Dourado

Malvasia Fina – Boal, Bual

Terrantez do Pico

Verdelho

8. **Opis súvislostí**

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Tieto informácie sa vzťahujú na vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Prírodné faktory

Pico sa nachádza v centrálnej skupine súostrovia Azory, je druhým najväčším a zároveň najhornatejším azorským ostrovom. Nachádza sa tu najvyšší vrch Portugalska, hora Pico, ktorá sa týči do nadmorskej výšky 2 351 m.

Hora Pico, ktorá je takisto najvyšším bodom Stredoatlantického chrbta, určuje charakter terénu na ostrove, keďže predstavuje horopisnú bariéru spôsobujúcu rozdiely v úhrne zrážok medzi úbočiami. Táto skutočnosť pomáha čiastočne vysvetliť, prečo je väčšina vinohradov vysadená na západnej strane ostrova, kde je úhrn zrážok všeobecne nižší ako napríklad na severovýchodnom pobreží.

Podľa Köppenovej klasifikácie podnebia pobrežná klíma na ostrove Pico predstavuje miernu klímu typu Csb (priemerná teplota počas najchladnejšieho mesiaca je nižšia ako 18 °C, ale vyššia ako −3 °C) s daždivými zimami a suchými, chladnými letami (priemerná teplota počas najteplejšieho mesiaca je nižšia ako 22 °C).

Vietor, ktorý spôsobuje kolízia atlantických vzduchových hmôt, je v dôsledku vlhkosti a slanosti, ktoré prináša, dôležitým aspektom podnebia.

Relatívna vlhkosť je vo všeobecnosti nižšia než na ostatných ostrovoch, a to v rozmedzí od 70 % do 80 %. V lete ostáva nízka, a to aj počas noci, keďže tepelnoregulačný účinok vrstiev lávových hornín spôsobuje, že teploty medzi nocou a dňom výrazne nekolíšu. Tieto podmienky sú pre vinohradníctvo priaznivé.

Keďže ide o najmladší azorský ostrov, vyznačuje sa slabo vyvinutými, plytkými sopečnými pôdami s veľkým množstvom hrubého materiálu (kamenitosť). Vyskytujú sa tu aj oblasti, ktoré sa skladajú z vrstiev lávových hornín známych ako *lajidos*, pri ktorých možno pozorovať stuhnuté útvary svedčiace o sopečnej činnosti ostrova (výlevné erupcie havajského typu).

Ľudské faktory

Vinič bol na ostrov Pico po prvýkrát dovezený pri jeho osídľovaní v roku 1460, pričom sa rýchlo rozšíril po celom ostrove.

Múdrosťou a tvorivosťou dokázali obyvatelia ostrova Pico zvíťaziť nad nepriazňou prírody a premenili neúrodný kameň na zdroj obživy. Konkrétne vysadili vinohrady a chránili ich pred silnými vetrami a spŕškou od mora tým, že vybudovali obrovskú štruktúrovanú sieť múrov, ktorá obopína *currais* (pozemky ohraničené suchými kamennými múrmi, postavenými na dva účely: odstrániť prebytočné kamene z pôdy a zabezpečiť ochranu pred vetrom). V roku 2004 UNESCO uznalo toto architektonické dielo za kultúrnu krajinu svetového dedičstva. Dnes je toto miesto stále domovom ľudí, ktorí s hrdosťou hľadia na svoju minulosť.

Osobitné vlastnosti výrobku, ktoré sa spájajú so zemepisnou oblasťou:

Vína, šumivé vína, likérové vína a vína z prezretého hrozna

Medzi kľúčové charakteristické vlastnosti vín, likérových vín, šumivých vín a vín z prezretého hrozna s CHOP „Pico“ patria mineralita a slanosť. Sú to svieže, mierne alkoholové vína s buketom pripomínajúcim ovocie, výraznou kyslosťou a minerálnymi tónmi.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

Prítomnosť hrubého materiálu v pôde na ostrove Pico zvyšuje absorpciu a odraz tepla, čo podporuje dozrievanie hrozna a prejav aromatických zlúčenín muštových odrôd. Výsledkom sú vína, šumivé vína a likérové vína s rozpoznateľnými arómami. V niektorých oblastiach s vrstvami stuhnutých lávových hornín (*lajidos*) dochádza k ešte intenzívnejšej absorpcii a odrážaniu tepla. Umožňuje to dopestovať hrozno s vysokým stupňom zrelosti, ktoré sa používa na výrobu vín z prezretého hrozna s ovocnými arómami, najmä s arómami zrelého ovocia a kôstkového ovocia.

Sopečné pôdy v kombinácii so silným atlantickým vplyvom v dôsledku polohy ostrova dodávajú vínam, šumivým vínam, likérovým vínam a vínam z prezretého hrozna s CHOP „Pico“ charakteristickú mineralitu a slanosť.

Ľudské faktory sa pri zachovávaní stáročných tradícií odzrkadľujú vo výstavbe pozemkov (*currais*), ktoré sú nevyhnutné na ochranu viniča pred atlantickým vetrom a na vytváranie najlepších pestovateľských podmienok. Zohráva to dôležitú úlohu pri zabezpečovaní správnych podmienok na dozrievanie hrozna a pomáha to dosiahnuť vo vínach, v šumivých vínach, likérových vínach a vo vínach z prezretého hrozna vyvážené arómy.

Veľmi obmedzený počet odrôd viniča, ktoré sa najviac hodia na podmienky zemepisnej oblasti, je rozhodujúcim a odlišovacím faktorom kvalitatívnych vlastností vín z tejto oblasti (vín, šumivých vín, likérových vín a vín z prezretého hrozna) a je odzrkadlením odborných znalostí, ktoré sa postupom času nadobudli.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Vína, šumivé vína a likérové vína, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Pico“

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Posúdenie označenia pred uvedením na trh.

Na etikete musí byť uvedený názov značky.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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