C/2024/2366

27.3.2024

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/2366)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Pico“

PDO-PT-A1445-AM01

Datum vloge: 19. marec 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. *Podatki o vložniku*

Opis: posodobitev podatkov v vložniku.

Razlogi: podatki o vložniku so zastareli, zato jih je treba posodobiti. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Podatki o vložniku.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Podatki o vložniku.

2.2. *Podatki o zainteresiranih straneh*

Opis: črtanje podatkov o zainteresiranih straneh.

Razlogi: ker se je pomen zainteresiranih strani razlagal nepravilno, so bili v to polje pomotoma vneseni podatki o vložniku. Ti podatki so bili zato črtani. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Zainteresirane strani.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Zainteresirane strani.

2.3. *Podatki o kontrolnih telesih*

Opis: posodobitev podatkov o kontrolnih telesih.

Razlogi: podatki o vložniku so zastareli, zato jih je treba posodobiti. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Podatki o kontrolnih telesih.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Podatki o kontrolnih telesih.

[1] UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

2.4. *Podatki o pristojnih nadzornih organih*

Opis: posodobitev podatkov o pristojnih nadzornih organih

Razlogi: podatki o vložniku so zastareli, zato jih je treba posodobiti. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Drugi podatki – Podatki o pristojnih nadzornih organih.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – Podatki o pristojnih nadzornih organih.

2.5. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte*

Opis: dodana je bila kategorija vino.

Razlogi: namen te spremembe je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, s tem da se mu prizna ZOP.

To vrsto vina, ki je znano po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z njegovo vključitvijo pod ZOP „Pico“ se priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.6. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte*

Opis: dodana je bila kategorija peneče vino.

Razlogi: namen te spremembe je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, s tem da se mu prizna ZOP.

To vrsto vina, ki je znano po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z njegovo vključitvijo pod ZOP „Pico“ se priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.7. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte*

Opis: dodana je bila kategorija vino iz prezrelega grozdja.

Razlogi: namen te spremembe je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, s tem da se mu prizna ZOP.

To vrsto vina, ki je znano po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z njegovo vključitvijo pod ZOP „Pico“ se priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.8. *Opis vin – kategorija likersko vino*

Opis: opis likerskih vin je bil izboljšan in spremenjen.

Razlogi: ker je bilo za prejšnji opis vin ugotovljeno, da je splošen in nejasen, bi ga bilo treba spremeniti, da se navedejo lastnosti, povezane z vini z ZOP „Pico“. Ta sprememba je potrebna za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda z veljavnimi predpisi ter izboljšanje in razjasnitev dosedanjega opisa.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Opis vin – kategorija likerska vina.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Opis vin – kategorija likerska vina.

2.9. *Enološki postopki – največji donosi*

Opis: črtanje izjeme.

Razlogi: namen je določiti jasna, objektivna merila za ta parameter ter tako zagotoviti enotnost in predvidljivost pogojev proizvodnje.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Enološki postopki.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Enološki postopki.

2.10. *Vinarska praksa – enološki postopki – vse kategorije*

Opis: vključitev omejitve pri enoloških postopkih, ki se uporablja za vse kategorije proizvodov: 85 % skupne količine mošta mora izhajati iz glavnih sort vinske trte, preostanek pa lahko izhaja iz stranskih sort.

Razlogi: določitev omejenega trsnega izbora, ki je bistven za zagotavljanje pristnosti in posebnosti vin z ZOP „Pico“, je privedla do določitve najmanjšega deleža skupne količine mošta, ki mora izhajati iz glavnih sort. Ker pa med tradicionalne sorte, ki se gojijo na geografskem območju, spadajo tudi stranske sorte, se z njihovo vključitvijo v omejenem deležu ne zmanjša posebnost vin z ZOP „Pico“.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Enološki postopki – Omejitve pri enoloških postopkih.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Enološki postopki – Omejitve pri enoloških postopkih.

2.11. *Glavne sorte vinske trte – sprememba/uskladitev trsnega izbora*

Opis: imena sort vinske trte so bile usklajena z novim nacionalnim trsnim izborom. Črtane so bile sorte fernão-pires, generosa, malvasia in sercial. Sorti, ki sta postali stranski sorti: malvasia fina (boal) in galego dourado.

Razlogi: trsni izbor za proizvodnjo vin v regiji Pico je treba posodobiti in uskladiti z novim pravnim okvirom nacionalnega trsnega izbora za proizvodnjo vin na Portugalskem.

Omejitev sort, ki se lahko uporabljajo, izhaja iz določitve trsnega izbora, ki je bistven za zagotavljanje pristnosti in posebnosti vin z ZOP „Pico“. To je privedlo tudi do tega, da je bila ena sorta, ki se je prej štela za glavno sorto, premaknjena na seznam stranskih sort vinske trte.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Glavne sorte vinske trte.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Glavne sorte vinske trte.

2.12. *Vključitev stranskih sort vinske trte*

Opis: določeni sta bili dve stranski sorti, in sicer malvasia fina (boal) in galego dourado, ki sta bili črtani s seznama glavnih sort vinske trte.

Razlogi: ker ti sorti spadata med tradicionalne sorte, ki se gojijo na geografskem območju, njuna vključitev med stranske sorte ne zmanjša posebnosti vin z ZOP „Pico“.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Stranske sorte vinske trte.

2.13. *Povezava z geografskim območjem – vse kategorije*

Opis: opis povezave z geografskim območjem je bil izboljšan in spremenjen.

Razlogi: ker je bilo za prejšnji opis povezave z geografskim območjem (kategorija: vino) ugotovljeno, da je splošen in nejasen, in ker bi bilo treba povezavo opisati tudi za nove kategorije proizvodov (peneče vino, likersko vino in vino iz prezrelega grozdja), je bila vsebina te točke spremenjena in vključene so bile vse kategorije proizvodov. Vsebina je tako natančnejša, saj povezava z geografskim območjem zajema vse kategorije.

Spremenjene točke v enotnem dokumentu: Povezava z geografskim območjem.

Spremenjene točke v specifikaciji proizvoda: Povezava z geografskim območjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Pico

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Peneče vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

4. **Opis vin**

1. Vina

Bela vina:

Vina so od blede do intenzivno rumene barve z aromo, ki združuje note agrumov in morske note s pridihom tropskega sadja. V ustih se zaznavajo izrazita slanost in mineralnost ter precejšnje kisline, imajo pa zmeren delež alkohola in svež pookus.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

2. Likerska vina

Vina so od jantarne do rjave barve z zlatimi odsevi. Likerska vina so polnega telesa in dobro strukturirana ter običajno suha ali polsuha, čeprav so lahko tudi polsladka ali sladka.

Njihova cvetica lahko vključuje note zrelega sadja in drevesnega sadja. Pri mladih vinih so lahko zaznajo cvetlične ali zeliščne note.

S staranjem in dolgotrajnim hranjenjem v sodu se lahko razvijejo sadne arome z notami suhega sadja, medu, karamele, začimb in dima.

Vina imajo bogat okus, ki sega od suhega do polsladkega z zaznavnimi kislinami in slanostjo. To so sadna vina (koščičasto sadje), ki imajo lahko tudi note suhega sadja, medu, karamele in začimb.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

3. Peneča vina

Bela peneča vina so od bledo do intenzivno rumene barve z aromo, ki združuje note agrumov in morske note s pridihom tropskega sadja.

Nekateri letniki imajo lahko tropske arome. V ustih se občuti zaznavna, sveža pena z drobnimi in intenzivnimi mehurčki, vina so sadna in mineralna, z močnimi slanimi notami in izrazitimi kislinami ter pustijo svež, poživljajoč pookus.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4. Vina iz prezrelega grozdja

Bela vina:

To so vina s sadnimi aromami zrelega in koščičastega sadja. V nekaterih letnikih je zaznati note rozin.

S staranjem se razvijejo note rozin in vkuhanega sadja, pri čemer v ospredje nekoliko pridejo začimbe.

V ustih so gosta, polna, sadna in začimbna z notami karamele, aromatičnih zelišč in soli ter svežim pookusom.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zadevnih predpisih.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	250

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

1. Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja – vzgoja vinograda in tla

Pridelovalne prakse

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin z ZOP „Pico“, mora izvirati iz *vinhas estremes* (vinogradniških parcel z omejenim številom dreves na hektar), na katerih se trta goji pri tleh v kotlasti ali kordonski obliki.

Vinska trta za proizvodnjo vin z ZOP „Pico“ se mora gojiti ali zasaditi na nehuminskih litičnih tleh in litosolih, ki ležijo na strjeni podlagi iz bazaltov ali podobnih kamnin, ki jih tvorijo novejše lave. Taka tla, ki se pojavljajo ob izdankih kamnin, včasih vsebujejo razpršeno kamenje, na površju pa imajo strjeno plast lave.

2. Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja – tradicionalni postopki

Omejitve pri enoloških postopkih

Pri proizvodnji vin z ZOP „Pico“ je treba upoštevati zakonsko dovoljene tradicionalne enološke metode in postopke.

3. Vina – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v uporabljenem moštu mora znašati najmanj 10 %.

4. Peneča vina – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za osnovna vina penečih vin, mora znašati najmanj 9 %.

5. Likerska vina – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za likerska vina, mora znašati najmanj 12 %.

6. Vina iz prezrelega grozdja – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitve pri enoloških postopkih

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za vina iz prezrelega grozdja, mora znašati najmanj 15 %.

7. Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja – sorte

Omejitve pri enoloških postopkih

Pri proizvodnji vin, penečih vin, likerskih vin in vin iz prezrelega grozdja z ZOP „Pico“ mora 85 % skupne količine mošta izhajati iz sort vinske trte arinto dos açores/terrantez da terceira, verdelho in terrantez do pico.

Preostanek skupne količine mošta lahko izhaja iz sort galego dourado in malvasia fina/boal.

8. Likerska vina – obdobje staranja

Posebni enološki postopek

Likerska vina, označena z ZOP „Pico“, se lahko stekleničijo šele po najmanj 36-mesečnem obdobju staranja.

9. Vina iz prezrelega grozdja – obdobje staranja

Posebni enološki postopek

Vina iz prezrelega grozdja z ZOP „Pico“ se lahko stekleničijo šele po najmanj 36-mesečnem obdobju staranja.

b. *Največji donosi*

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

70 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje ZOP „Pico“ obsega:

(a) območja z nadmorsko višino največ 100 m v občini Madalena;

(b) območja z nadmorsko višino največ 100 m v krajevni skupnosti Santa Luzia, delu krajevne skupnosti Prainha in kraju Baía de Canas v občini São Roque;

(c) območja z nadmorsko višino največ 100 m v krajevni skupnosti Piedade ter krajih Engrade in Manhenha v občini Lajes.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Arinto dos açores – terrantez da terceira

Galego dourado

Malvasia fina – boal, bual

Terrantez do pico

Verdelho

8. **Opis povezave**

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

Te informacije se nanašajo na vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja.

Naravni dejavniki

Pico, ki spada v osrednjo skupino Azorskega otočja, je drugi največji azorski otok in je najbolj gorat. Na njem leži najvišji portugalski vrh Pico, ki se dviga 2 351 metrov nad morjem.

Gora Pico, ki je tudi najvišja na Srednjeatlantskem hrbtu, zaznamuje površje otoka in je višinska pregrada, ki povzroča razlike v padavinah med pobočji. To delno pojasnjuje, zakaj je večina vinogradov zasajenih na zahodni strani otoka, kjer je padavin na splošno manj kot na primer na severovzhodni obali.

Po Köppnovi podnebni klasifikaciji je obalno podnebje Pica zmerno podnebje tipa Csb (povprečna temperatura v najhladnejšem mesecu je nižja od 18 °C, vendar višja od −3 °C), z deževnimi zimami in suhimi, hladnimi poletji (povprečna temperatura najtoplejšega meseca je nižja od 22 °C).

Veter, ki ga povzroča trk zračnih mas z Atlantika, je pomemben vidik podnebja zaradi vlažnosti in slanosti, ki ju prinaša.

Relativna vlažnost je na splošno manjša kot na drugih otokih in znaša med 70 % in 80 %. Poleti ostane nizka tudi ponoči, saj plasti ognjeniške kamnine uravnavajo toploto, tako da temperature ne nihajo znatno med nočjo in dnevom. Takšne razmere so ugodne za vinogradništvo.

To je najmlajši azorski otok in njegova tla so slabo razvita, plitva ognjeniška tla z veliko količino grobega materiala (kamnitost). Na njem so tudi območja, sestavljena iz plasti ognjeniške kamnine, znana kot *lajidos*, na katerih so vidne strjene oblike, ki kažejo na ognjeniški značaj otoka (efuzijske kamnine, izbruhi havajskega tipa).

Človeški dejavniki

Prve trte, ki so jih s sabo prinesli prvi naseljenci leta 1460, so se hitro razrasle po otoku.

Modri in iznajdljivi prebivalci Pica so premagali naravne nadloge in nerodovitno kamenje pretvorili v vir preživetja. Natančneje, zasadili so vinograde in jih zaščitili pred močnimi vetrovi in pršenjem morja tako, da so zgradili obsežno, strukturirano mrežo zidov, značilnih za *currais* (parcele, obdane s suhimi kamnitimi zidovi, zgrajenimi za dva namena: odstranitev odvečnega kamenja iz tal in zaščito pred vetrom). Leta 2004 je UNESCO to arhitekturo priznal za kulturno krajino svetovne dediščine. Danes je tu še vedno doma narod, ki ponosno zre na svojo preteklost.

Posebne lastnosti proizvodov, povezane z geografskim območjem

Vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja

Ključni razpoznavni lastnosti vin, likerskih vin, penečih vin in vin iz prezrelega grozdja z ZOP „Pico“ sta mineralnost in slanost. Gre za sveža, zmerno alkoholna vina s cvetico, ki spominja na sadje, izrazitimi kislinami in mineralnimi notami.

Povezava z geografskim območjem

Grobi material v tleh Pica povečuje absorpcijo in odbijanje toplote, kar je ugodno za zorenje grozdja in izražanje aromatskih spojin sort vinske trte. To daje vina, peneča vina in likerska vina s prepoznavnimi aromami. Na nekaterih območjih, kjer so plasti strjene ognjeniške kamnine (*lajidos*), sta absorpcija in odbijanje toplote še intenzivnejša. To omogoča pridelavo grozdja z visoko stopnjo zrelosti, ki se uporabi za proizvodnjo vin iz prezrelega grozdja s sadnimi aromami, zlasti aromami zrelega in koščičastega sadja.

Ognjeniška tla v povezavi z močnim vplivom Atlantika zaradi lege otoka dajejo vinom, penečim vinom, likerskim vinom in vinom iz prezrelega grozdja z ZOP „Pico“ značilno mineralnost in slanost.

Človeški dejavnik, s katerim se ohranja večstoletna tradicija, se kaže v oblikovanju parcel (*currais*), ki so bistvenega pomena za zaščito vinskih trt pred vetrovi z Atlantika in ustvarjanje najboljših razmer za gojenje. To pomembno pripomore k ustreznim razmeram za zorenje grozdja ter prispeva k doseganju ravnotežja med aromami v vinih, penečih vinih, likerskih vinih in vinih iz prezrelega grozdja.

Zelo omejeno število sort vinske trte, ki so najbolje prilagojene razmeram na geografskem območju, je odločilen in razpoznaven dejavnik kakovostnih lastnosti vin (vina, peneča vina, likerska vina in vina iz prezrelega grozdja) na območju ter odraža strokovno znanje in izkušnje, pridobljene skozi leta.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Vino, peneče vino in likersko vino z ZOP „Pico“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

ocena označevanja pred dajanjem na trg

Na etiketi mora biti navedeno ime blagovne znamke.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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