C/2024/2366
27.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/2366)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Pico”

PDO-PT-A1445-AM01

Datum för ansökan: 19 mars 2017

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. *Uppgifter om sökanden*

Beskrivning: Uppdatering av uppgifterna om sökanden.

Motivering: Uppgifterna om sökanden är föråldrade och behöver därför uppdateras. Ändringen är nödvändig för att anpassa det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen till gällande regler, och den syftar samtidigt till att förbättra och förtydliga den information som tidigare lämnats.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Övriga upplysningar” – Uppgifter om sökanden.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Övriga upplysningar” – Uppgifter om sökanden.

2.2. *Uppgifter om de berörda parterna*

Beskrivning: Strykning av upplysningarna om de berörda parterna.

Motivering: Eftersom innebörden av begreppet ”berörda parter” tolkades felaktigt infördes sökandens uppgifter i detta fält av misstag. Dessa uppgifter har därför tagits bort. Ändringen är nödvändig för att anpassa det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen till gällande regler, och den syftar samtidigt till att förbättra och förtydliga den information som tidigare lämnats.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Övriga upplysningar” – Berörda parter.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Övriga upplysningar” – Berörda parter.

2.3. *Uppgifter om kontrollorganen*

Beskrivning: Uppdatering av uppgifterna om kontrollorganen:

Motivering: Uppgifterna om sökanden är föråldrade och behöver därför uppdateras. Ändringen är nödvändig för att anpassa det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen till gällande regler, och den syftar samtidigt till att förbättra och förtydliga den information som tidigare lämnats.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Övriga upplysningar” – Uppgifter om kontrollorganen.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Övriga upplysningar” – Uppgifter om kontrollorganen.

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.4. *Uppgifter om behöriga kontrollmyndigheter*

Beskrivning: Uppdatering av uppgifterna om behöriga kontrollmyndigheter.

Motivering: Uppgifterna om sökanden är föråldrade och behöver därför uppdateras. Ändringen är nödvändig för att anpassa det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen till gällande regler, och den syftar samtidigt till att förbättra och förtydliga den information som tidigare lämnats.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Övriga upplysningar” – Uppgifter om behöriga kontrollmyndigheter.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Övriga upplysningar” – Uppgifter om behöriga kontrollmyndigheter.

2.5. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter*

Beskrivning: Kategorin ”vin” har lagts till.

Motivering: Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet hos en produkt som redan finns i området, genom att ge den en skyddad ursprungsbeteckning.

Denna typ av vin tillverkas redan av producenterna enligt områdets traditionella metoder och det är välkänt för sin kvalitet och särprägel. Att inkludera detta vin i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” är således ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och av det mervärde det skapar för producenterna.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.6. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter*

Beskrivning: Kategorin ”mousserande vin” har lagts till.

Motivering: Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet hos en produkt som redan finns i området, genom att ge den en skyddad ursprungsbeteckning.

Denna typ av vin tillverkas redan av producenterna enligt områdets traditionella metoder och det är välkänt för sin kvalitet och särprägel. Att inkludera detta vin i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” är således ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och av det mervärde det skapar för producenterna.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.7. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter*

Beskrivning: Kategorin ”vin av övermogna druvor” har lagts till.

Motivering: Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet hos en produkt som redan finns i området, genom att ge den en skyddad ursprungsbeteckning.

Denna typ av vin tillverkas redan av producenterna enligt områdets traditionella metoder och det är välkänt för sin kvalitet och särprägel. Att inkludera detta vin i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” är således ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och av det mervärde det skapar för producenterna.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.8. *Beskrivning av vinet eller vinerna – kategorin ”likörvin”*

Beskrivning: Beskrivningen av likörvinerna har förbättrats och ändrats.

Motivering: Eftersom den tidigare beskrivningen av vinerna ansågs alltför allmänt hållen och vag bör den ändras, så att det framgår vilka egenskaper som förknippas med viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico”. Denna ändring är nödvändig för att anpassa det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen till gällande regler.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Beskrivning av vinet eller vinerna” – kategorin ”likörvin”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Beskrivning av vinet eller vinerna” – kategorin ”likörvin”.

2.9. *Vinframställningsmetoder – högsta avkastning*

Beskrivning: Strykning av undantaget.

Motivering: Ett tydligt och objektivt krav har fastställts för denna parameter, vilket garanterar enhetliga och förutsägbara produktionsförhållanden.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Vinframställningsmetoder”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Vinframställningsmetoder”.

2.10. *Vinframställningsmetoder – oenologiska metoder – alla kategorier*

Beskrivning: Införande av en restriktion för framställningen som gäller för alla produktkategorier: 85 % av den totala volymen av druvmust måste härröra från de huvudsakliga druvsorterna, medan återstoden får härröra från sekundära druvsorter.

Motivering: Upprättandet av en begränsad förteckning över druvsorter som är nödvändiga för att garantera äktheten och de särskilda egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” har lett till att en minsta procentandel har fastställts för den totala mängd druvmust som måste härröra från dessa huvudsakliga druvsorter. Eftersom de sekundära druvsorterna också ingår bland de sorter som traditionellt odlas i det geografiska området, tillåts dock användning av dessa i begränsad utsträckning. Detta äventyrar inte de särskilda egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico”.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Vinframställningsmetoder” – Restriktion som gäller för framställningen.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Vinframställningsmetoder” – Restriktion som gäller för framställningen.

2.11. *Huvudsakliga druvsorter – ändring/anpassning av förteckningen över druvsorter*

Beskrivning: Anpassning av druvsorterna till den nya nationella förteckningen. Sorterna fernão pires, generosa, malvasia och sercial tas bort. Sorter som har blivit sekundära druvsorter: malvasia fina (boal) och galego dourado.

Motivering: Förteckningen över de druvsorter som får användas för att framställa viner i området Pico bör uppdateras och anpassas till den nya rättsliga ram som utgörs av den nationella förteckningen över druvsorter som lämpar sig för vinodling i Portugal.

Begränsningen av de druvsorter som får användas har sin grund i upprättandet av en begränsad förteckning över druvsorter som är nödvändiga för att garantera äktheten och de särskilda egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico”. Denna process har också lett till att en druvsort som tidigare betraktades som en huvudsaklig druvsort har flyttats till förteckningen över sekundära druvsorter.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Huvudsakliga druvsorter”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Huvudsakliga druvsorter”.

2.12. *Införande av sekundära druvsorter*

Beskrivning: Två sekundära druvsorter har införts, närmare bestämt malvasia fina (boal) och galego dourado, som har strukits från förteckningen över huvudsakliga druvsorter.

Motivering: Eftersom dessa druvsorter ingår bland de druvsorter som odlas traditionellt i det geografiska området äventyrar inkluderingen av dessa som sekundära druvsorter inte de särskilda egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico”.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Sekundära druvsorter”.

2.13. *Samband med det geografiska området – alla kategorier*

Beskrivning: Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har förbättrats och ändrats.

Motivering: Eftersom den tidigare beskrivningen av sambandet med det geografiska området (för kategorin ”vin”) ansågs alltför allmänt hållen och vag, och detta samband också bör beskrivas för de nya produktkategorierna (”mousserande vin”, ”likörvin” och ”vin av övermogna druvor”), har innehållet i denna punkt ändrats och alla produktkategorier har inkluderats. Innehållet har således förtydligats, och hänsyn har tagits till att sambandet med det geografiska området omfattar alla kategorier.

Punkter som ändrats i det sammanfattande dokumentet: ”Samband med det geografiska området”.

Punkter som ändrats i produktspecifikationen: ”Samband med det geografiska området”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Pico

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousserande vin

16. Vin av övermogna druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vin

Vita viner:

Vinerna är ljusgula till intensivt gula, med en arom där citrus och marina toner kombineras med inslag av tropiska frukter. Smaken präglas av en tydlig sälta och mineralitet, en uttalad syra, en måttlig alkoholsmak och en frisk eftersmak.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	46,6 mek/l
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

2. Likörvin

Vinerna har en bärnstensgul till brun färg med gyllene skiftningar. Likörvinerna är fylliga och välstrukturerade och är oftast torra eller halvtorra, även om de också kan vara halvsöta eller söta.

Deras bouquet kan innehålla toner av mogen frukt och trädfrukt. Unga viner kan ha inslag av blommor eller örter.

Fruktiga aromer med inslag av torkad frukt, honung, kola, kryddor och rök utvecklas med åldern och den långa lagringsperioden på fat.

Vinerna har en fyllig smak som sträcker sig från torr till halvsöt, med tydlig syra och sälta. Detta är fruktiga viner (stenfrukter) som också kan ha inslag av torkad frukt, honung, kola och kryddor.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	46,6 mek/l
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

3. Mousserande vin

De mousserande vita vinerna är ljusgula till intensivt gula, med en arom där citrus och marina toner kombineras med inslag av tropiska frukter.

Vissa år kan de ha tropiska aromer. I munnen har de en påtaglig och frisk mousse med fina och intensiva bubblor, är fruktiga och mineraliska, med starka marina toner och uttalad syra, och lämnar en frisk och uppfriskande eftersmak.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	46,6 mek/l
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4. Vin av övermogna druvor

Vita viner:

Dessa viner har fruktiga aromer av mogen frukt och stenfrukter. Vissa år har vinerna inslag av russin.

Lagring ger inslag av russin och marmelad med kryddor som framhävs något.

Smaken är kraftig, generös, fruktig och kryddig, med noter av kola, aromatiska örter och salt samt en frisk eftersmak.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i relevant lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	46,6 mek/l
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor – vinodlingsmetoder och jordmån

Odlingsmetoder

De druvor som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” måste komma från *vinhas estremes* (jordlotter med ett begränsat antal träd per hektar), där vinrankorna beskärs så att de växer nära marken med antingen gobeletmetoden eller cordonmetoden.

Vinstockar som är avsedda för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” måste växa eller vara planterade i icke-humös litisk jord och lithosoler på ett fast substrat av basalt eller liknande stenarter som bildats av nyare lava. Dessa jordar förekommer i närheten av klipphällar och innehåller ibland stenigt material och har ett fast lavaskikt på ytan.

2. Viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor – traditionella metoder

Restriktion som gäller för framställningen

Vid framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” måste de enligt lag godkända traditionella oenologiska metoderna användas.

3. Viner – naturlig alkoholhalt i volymprocent

Restriktion som gäller för framställningen

Den must som används ska ha en lägsta potentiell naturlig alkoholhalt på minst 10 volymprocent.

4. Mousserande viner – naturlig alkoholhalt i volymprocent

Restriktion som gäller för framställningen

Den must som används för att framställa basvin för de mousserande vinerna ska ha en lägsta potentiell naturlig alkoholhalt på 9 volymprocent.

5. Likörviner – naturlig alkoholhalt i volymprocent

Restriktion som gäller för framställningen

Den must som används för likörvinerna ska ha en lägsta potentiell naturlig alkoholhalt på 12 volymprocent.

6. Viner av övermogna druvor – naturlig alkoholhalt i volymprocent

Restriktion som gäller för framställningen

Den must som används för viner av övermogna druvor ska ha en lägsta potentiell naturlig alkoholhalt på 15 volymprocent.

7. Viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor – druvsorter

Restriktion som gäller för framställningen

Vid framställningen av viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” ska 85 % av den totala mustvolymen härröra från druvsorterna arinto dos açores/terrantez da terceira, verdelho och terrantez do pico.

Återstoden av den totala mustvolymen får komma från druvsorterna galego dourado och malvasia fina/boal.

8. Likörviner – lagringsperiod

Särskild oenologisk metod

Likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” får endast buteljeras efter en lagringsperiod på minst 36 månader.

9. Viner av övermogna druvor – lagringsperiod

Särskild oenologisk metod

Viner av övermogna druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” får endast buteljeras efter en lagringsperiod på minst 36 månader.

b. *Högsta avkastning*

Viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor

70 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” omfattar

a) områden på högst 100 meters höjd i kommunen Madalena,

b) områden på högst 100 meters höjd i församlingen Santa Luzia, en del av församlingen Prainha och orten Baía de Canas i kommunen São Roque,

c) områden på högst 100 meters höjd i församlingen Piedade och orterna Engrade och Manhenha i kommunen Lajes.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Arinto dos açores – terrantez da terceira

Galego dourado

Malvasia fina – boal, bual

Terrantez do pico

Verdelho

8. **Beskrivning av samband**

Viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor

Denna information gäller viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor.

Naturliga faktorer

Pico ligger i Azorernas centrala ögrupp och är den näst största och mest bergiga av de azoriska öarna. Här finns Portugals högsta topp, berget Pico, som reser sig till en höjd av 2 351 meter.

Berget Pico, som också är den högsta punkten på den mittatlantiska ryggen, kännetecknar öns terräng och utgör en orografisk barriär som orsakar skillnader i nederbörd mellan sluttningarna. Detta förklarar delvis varför de flesta vingårdarna ligger på västra sidan av ön, där det i allmänhet regnar mindre än till exempel på nordöstra kusten.

Enligt Köppens klimatklassificeringssystem är kustklimatet på ön Pico ett tempererat klimat av typ Csb (medeltemperaturen under den kallaste månaden är lägre än 18 °C men högre än −3 °C), med regniga vintrar och torra, svala somrar (medeltemperaturen under den varmaste månaden är lägre än 22 °C).

Vinden, som orsakas av kollisioner mellan Atlantens luftmassor, präglar klimatet i stor utsträckning, genom den höga luftfuktighet och salthalt som den medför.

Den relativa luftfuktigheten är i allmänhet lägre än på de andra öarna och ligger mellan 70 % och 80 %. Den förblir låg på sommaren, även på natten, eftersom den värmereglerande effekten av lavastenlagren gör att temperaturen inte varierar särskilt mycket mellan natt och dag. Detta är gynnsamma förhållanden för vinodling.

Pico är den yngsta av Azorernas öar och jordmånen här är svagt utvecklad, grund vulkanisk jord med stora mängder grovt material (stenar). Det finns också områden som består av lager av lavasten, så kallade *lajidos*, där man kan observera fasta former som tyder på öns vulkanism (effusiva utbrott av hawaiiansk typ).

Mänskliga faktorer

De första vinstockarna fördes till Pico när ön koloniserades 1460 och spreds snabbt över hela ön.

Med visdom och kreativitet har invånarna på Pico lyckats bemästra naturen och förvandlat improduktiv sten till sin försörjningskälla. De planterade vinodlingar och skyddade dem från de hårda vindarna och stänk från havet genom att upprätta ett enormt, strukturerat nätverk av murar, som framhäver *currais* (jordlotter som omges av kallmurar, uppförda med två syften: att undanröja överskottssten från jorden och ge skydd mot vinden). År 2004 erkände Unesco detta arkitektoniska verk som ett kulturlandskap på världsarvslistan. I dag bor det fortfarande ett folk på platsen som ser tillbaka på sitt förflutna med stolthet.

Särskilda produktegenskaper som förknippas med det geografiska området:

Viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor

De viktigaste särskiljande attributen för viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” är mineralitet och sälta. Vinerna är friska med måttlig alkoholhalt och har en bouquet som påminner om frukt, en utpräglad syra och mineraliska toner.

Samband med det geografiska området:

Det grova materialet i jordmånen på Pico ökar absorptionen och reflektionen av värme, vilket främjar druvornas mognad och druvsorternas uttryck av aromatiska föreningar. Detta ger viner, mousserande viner och likörviner med utpräglade aromer. I vissa områden med lager av fast lava (*lajidos*) är absorptionen och reflektionen av värme ännu mer intensiv. Detta möjliggör produktion av druvor med en mycket hög mognadsgrad, som används för att framställa vin av övermogna druvor med fruktiga aromer, särskilt av mogen frukt och stenfrukt.

Genom de vulkaniska jordarna, i kombination med Atlantens starka påverkan på grund av öns läge, får vinerna, de mousserande vinerna, likörvinerna och vinerna av övermogna druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico” sin karakteristiska mineralitet och sälta.

Den mänskliga faktorn bygger på traditioner som går flera hundra år tillbaka i tiden och tar sig uttryck i konstruktionen av jordlotterna (*currais*), som krävs för att skydda vinstockarna från Atlantvindarna och för att skapa optimala odlingsmiljöer. Detta är av största vikt för att säkerställa att druvorna ska få bästa möjliga förhållanden för att mogna samt för att framställa viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor med balanserade aromer.

Det mycket begränsade antalet druvsorter som är väl lämpade för förhållandena i det geografiska området är en avgörande och särskiljande faktor för kvalitetsegenskaperna hos vinerna från området (viner, mousserande viner, likörviner och viner av övermogna druvor) och återspeglar den sakkunskap som byggts upp under årens lopp.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Viner, mousserande viner och likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pico”

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kontroll av märkning före utsläppande på marknaden.

Varumärket måste synas på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

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