C/2024/3412

29.5.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny, která není menšího rozsahu a která se týká specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/3412)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Vinho Verde“

PDO-PT-A1545-AM01

Datum podání žádosti: 15.3.2017

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. *Žadatel, zprostředkovatel a zúčastněné strany*

Popis: Byly aktualizovány údaje o žadateli, zprostředkovateli a zúčastněných stranách.

Odůvodnění: Tato změna je odůvodněna potřebou aktualizovat adresy a uvést text do souladu s novým institucionálním rámcem pro odvětví vína v Portugalsku s cílem zpřehlednit předchozí popis.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tato změna se týká části specifikace „Další informace“. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2.2. *Kategorie produktů – přidání nové kategorie výrobků z révy vinné*

Popis: Byla přidána kategorie produktů „šumivé víno“ s označením „Espumante de Vinho Verde“.

Odůvodnění: Záměrem je zvýšit ekonomickou hodnotu výrobku, který již v regionu existuje, tím, že se požádá o jeho uznání v rámci CHOP.

Tento druh výrobku, který se vyznačuje jakostí a jedinečností, již výrobci vyrábějí v souladu s tradičními postupy v regionu. Rozhodnutí zařadit tento nový výrobek pod CHOP „Vinho Verde“ s označením „Espumante de Vinho Verde“ je uznáním jeho významu, jakosti a přidané hodnoty pro výrobce.

Je považován za důležitý pro region.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tato změna se týká oddílů „Druh výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Pěstební postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“ jednotného dokumentu a oddílů „Druh výrobků z révy vinné“, „Popis vín“, „Pěstební postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“ specifikace.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Popis vín*

Popis: Pro kategorie vína, jakostního šumivého vína a šumivého vína byl vložen úplnější popis organoleptických vlastností v souladu s různými profily.

Odůvodnění: Cílem této změny je zohlednit pokrok dosažený v oblasti enologických technik a současný výběr a postupy odborníků v odvětví, jakož i změny v potřebách spotřebitelů.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tato změna se týká oddílu „Popis vín“ jednotného dokumentu a oddílu „Popis vín“ specifikace.

2.4. *Maximální výnosy*

Popis: Hodnoty maximálních hektarových výnosů, které byly dříve stanoveny pro jednotlivé druhy révy, byly změněny. Základní hodnota maximálního výnosu z hektaru je nyní 10 666 kg:

— maximální výnos z hektaru může být 13 500 kg u odrůdy Alvarinho nebo 15 000 kg u jiných odrůd, pokud jsou splněny požadavky na produktivitu a jakost,

— maximální výnos z hektaru vinic, u nichž nebyla provedena aktualizace vinařského registru po dobu delší než 10 let, činí 7 500 kg.

Odůvodnění: Cílem těchto změn je přizpůsobit pravidla potřebám a praxi odborníků v tomto odvětví. Neznamenají žádnou změnu, pokud jde o charakteristické vlastnosti vín s CHOP „Vinho Verde“, ale spíše přispívají k jejich optimalizaci.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tyto změny se týkají oddílu „Pěstební postupy – maximální výnosy“ jednotného dokumentu a oddílu „Pěstební postupy – maximální výnosy“ specifikace.

2.5. *Odrůdy vinné révy – názvy a synonyma*

Popis: Hlavní název bílé odrůdy „Godelho“ byl aktualizován na „Gouveio“, stejně tak u červené odrůdy „Sousão“, která se nyní jmenuje „Sezão“. Byla přidána následující synonyma: „Alvaraça“ pro bílou odrůdu „Batoca“, „Terrantez“ pro bílou odrůdu „Folgasão“, „Boal, Bual“ pro bílou odrůdu „Malvasia-Fina“, „Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano“ pro bílou odrůdu „Tália“, „Treixadura“ pro bílou odrůdu „Trajadura“, „Piquepoul-Noir“ pro červenou odrůdu „Pical“, „Trincadeira-Preta“ pro červenou odrůdu „Trincadeira“ a „Sousão“ pro červenou odrůdu „Vinhão“.

Červená odrůda „Aragonez“ a její synonyma „Tinta-Roriz“ a „Tempranillo“ a červená odrůda „Tinta-Barroca“ byly zařazeny na seznam odrůd vhodných pro výrobu vín a výrobků z révy vinné s CHOP „Vinho Verde“. Červená odrůda „Padeiro“ byla zařazena na seznam odrůd vhodných pro výrobu vín a výrobků z révy vinné s označením podoblasti Lima „sub-região do Lima“.

Odůvodnění: Odrůdy a synonyma hroznů definované pro výrobu vín v oblasti „Vinho Verde“ musí být uvedeny do souladu s novým právním rámcem vnitrostátního seznamu odrůd vhodných pro výrobu vína v Portugalsku, včetně nových odrůd, které se ukázaly jako významné pro určení vlastností vín této oblasti.

Tyto odrůdy jsou uvedeny na tradiční mapě odrůd pro danou zeměpisnou oblast, takže jejich zařazení neznamená změnu odlišnosti výrobků z vinné révy s CHOP „Vinho Verde“.

Nové odrůdy byly zařazeny pro vína a výrobky z vinné révy s CHOP „Vinho Verde“ z důvodu potřeby aktualizovat seznam odrůd vhodných pro výrobu růžových a červených vín. Nová odrůda byla zařazena mezi vína a výrobky z vinné révy s označením „sub-região do Lima“, aby byla uznána její kvalita a souvislost s daným územím.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tyto změny se týkají oddílu „Hlavní odrůdy révy vinné“ jednotného dokumentu a oddílu „Hlavní odrůdy révy vinné“ specifikace.

2.6. *Uvádění názvu obce na etiketě*

Popis: Byla doplněna podmínka pro uvádění názvu obce na etiketě, a to: hrozny musí pocházet z uvedené zeměpisné oblasti.

Odůvodnění: Cílem tohoto zvláštního předpisu je vyjasnit požadavky na uvádění názvu obce na etiketě, protože to zvyšuje přidanou hodnotu výrobků příslušných obcí.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tyto změny se týkají oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu a oddílu „Další podmínky“ specifikace.

2.7. *Uvádění odrůdy hroznů „Alvarinho“ na etiketě*

Popis: Dřívější podmínky pro uvádění použití odrůdy Alvarinho byly zrušeny.

Pro uvádění použití odrůdy Alvarinho na etiketě byly stanoveny tyto podmínky: pokud je uvedena pouze odrůda Alvarinho, musí být produkt získán výhradně z této odrůdy hroznů. Odrůda Alvarinho musí tvořit nejméně 30 % výsledného produktu, pokud je uvedena na etiketě spolu s ostatními odrůdami.

Označení „Origem do Alvarinho“ bylo uznáno jako nepovinné, ale výlučné označení pro vína, pro která lze používat označení odrůdy Alvarinho na etiketě a která jsou vyrobena v podoblasti Monção e Melgaço.

Odůvodnění: Záměrem těchto změn je na jedné straně vyjasnit podmínky pro uvádění odrůdy Alvarinho u všech výrobků z vinné révy s CHOP „Vinho Verde“. Tato odrůda je uvedena na tradiční mapě odrůd pro celou zeměpisnou oblast, a proto u všech výrobků z vinné révy s CHOP „Vinho Verde“ zvyšuje použití označení odrůdy Alvarinho hodnotu příslušného produktu, aniž by tím bylo dotčeno dodržování stanovených požadavků.

Na druhé straně se označení „Origem do Alvarinho“ uznává u vín, pro která lze používat označení odrůdy Alvarinho a která jsou vyrobena v podoblasti Monção e Melgaço. To zohledňuje specifický význam odrůdy v dané podoblasti, protože odtud původně pochází. Pro tuto podoblast má proto přidanou hodnotu.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tyto změny se týkají oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu a oddílu „Další podmínky“ specifikace.

2.8. *Balení v kovových nádobách a příslušný maximální nominální objem*

Popis: Byla doplněna možnost balit vína do kovových nádob o objemu do 0,25 litru, s výjimkou vín s údaji o podoblasti, odrůdě nebo značce jakosti.

Odůvodnění: Tato změna byla zavedena s cílem rozšířit možnosti balení a vyhovět potřebám trhu, zejména mladším spotřebitelům a neformálnějšímu prostředí, a také v reakci na rostoucí zájem výrobců a obavy o životní prostředí, které toto odvětví vznáší.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tyto změny se týkají oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu a oddílu „Další podmínky“ specifikace

2.9. *Uvádění výrazu „Sujeito a depósito“ [podléhá sedimentaci] nebo rovnocenného výrazu na etiketě*

Popis: Pro uvádění vín, která mohou po certifikaci a plnění do lahví vykazovat známky sedimentace, na trh byl doplněn požadavek na uvádění výrazu „Sujeito a depósito“ [podléhá sedimentaci] nebo jeho ekvivalentu na etiketě.

Odůvodnění: Cílem tohoto pravidla, které se vztahuje na CHOP „Vinho Verde“, je zajistit, aby byli spotřebitelé řádně informováni.

Oddíl, jehož se změna týká / oddíly, jichž se změny týkají: Tyto změny se týkají oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu a oddílu „Další podmínky“ specifikace.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Vinho Verde

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Víno („Vinho Verde“)

Vína bílá

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od světle citrínové po lehce zlatavou. Od lehkých a svěžích, s ovocnými nebo květinovými vůněmi (v závislosti na odrůdě) a vyváženým obsahem kyselin, až po strukturovanější a trvanlivější, minerální, s medovými vůněmi zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější. Vína s označením „Vindima Tardia“ nebo „Colheita Tardia“ nebo „pozdní sběr“ mají vůni medu a sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě), dobrou strukturu, kyselost a sladkost.

Růžová vína

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od světle růžové po světle rubínovou / sytě růžovou. Od lehkých a svěžích s vůní červeného ovoce a vyváženým obsahem kyselin až po strukturovaná a trvanlivá s vůní zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější. Vína s označením „Vindima Tardia“ nebo „Colheita Tardia“ nebo „pozdní sběr“ mají vůni medu a sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě), dobrou strukturu, kyselost a sladkost.

Červená vína

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od rubínové po tmavě červenou a v případě červených vín „palhete/palheto/clarete“ mezi světle rubínovou a rubínovou barvou. Od vinných s vůní lesního ovoce až po strukturovaná a přetrvávající s vůní zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější. Vína s označením „Vindima Tardia“ nebo „Colheita Tardia“ nebo „pozdní sběr“ mají vůni medu a sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě), dobrou strukturu, kyselost a sladkost.

Pro ostatní analytické parametry platí současné zákonné limity.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	14
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

2. Šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“)

Vína bílá

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od světle citrínové po lehce zlatavou. Od lehkých a svěžích, s ovocnými nebo květinovými vůněmi (v závislosti na odrůdě) a vyváženým obsahem kyselin, až po strukturovanější a trvanlivější, minerální, s medovými vůněmi zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější.

Růžová vína

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od světle růžové po světle rubínovou / tmavě růžovou. Od lehkých a svěžích s vůní červeného ovoce a vyváženým obsahem kyselin až po strukturovaná a trvanlivá s vůní zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější.

Červená vína

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od rubínové po tmavě červenou. Od vinných s vůní lesního ovoce až po strukturovaná a přetrvávající s vůní zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější.

Pro ostatní analytické parametry platí současné zákonné limity.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

2. Jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína bílá

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od světle citrínové po lehce zlatavou. Od lehkých a svěžích, s ovocnými nebo květinovými vůněmi (v závislosti na odrůdě) a vyváženým obsahem kyselin, až po strukturovanější a trvanlivější, minerální, s medovými vůněmi zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější.

Růžová vína

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od světle růžové po světle rubínovou / tmavě růžovou. Od lehkých a svěžích s vůní červeného ovoce a vyváženým obsahem kyselin až po strukturovaná a trvanlivá s vůní zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější.

Červená vína

Čirá nebo mírně opalizující. Barva od rubínové po tmavě červenou. Od vinných s vůní lesního ovoce až po strukturovaná a přetrvávající s vůní zralého nebo sušeného ovoce (v závislosti na odrůdě) a dobrou strukturou kyselin, kde je aromatický profil rozvinutější.

Pro ostatní analytické parametry platí současné zákonné limity.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

1. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – barva povolených hroznů

Omezení týkající se výroby vín

Pro „Vinho Verde“ je povoleno vyrábět pouze bílé víno z bílých hroznů, růžové víno z červených hroznů a červené víno z i) červených hroznů nebo ii) červených hroznů a až 15 % bílých hroznů, přičemž v takovém případě musí být povinně doplněn výraz „Palhete“ nebo „Palheto“.

V případě „Espumante de Vinho Verde“ a „Espumante de Qualidade de Vinho Verde“ lze k výrobě bílého vína použít výchozí víno vyrobené z červených hroznů.

2. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – výtěžnost moštu z hroznů

Omezení týkající se výroby vín

Maximální výtěžnost moštu vzniklého oddělením matolin je 75 litrů na 100 kg hroznů a 65 litrů na 100 kg hroznů v případě moštu určeného k výrobě vín odrůdy Alvarinho.

3. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – přirozený obsah alkoholu v % objemových

Omezení týkající se výroby vín

Mošty určené k výrobě vín, šumivých vín a jakostních šumivých vín s CHOP „Vinho Verde“ musí mít minimální přirozený obsah alkoholu 8,5 % objemových, který se zvyšuje na 9 % objemových v případě moštů určených k výrobě vín nesoucích název podoblasti a na 11,5 % v případě moštů nesoucích název odrůdy Alvarinho.

4. Víno („Vinho Verde“) – „Vindima Tardia“ nebo „Colheita Tardia“ nebo „pozdní sběr“

Omezení týkající se výroby vín

Vína s označením „Vindima Tardia“ nebo „Colheita Tardia“ nebo „pozdní sběr“ musí být vyrobena z přezrálých hroznů.

5. Šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – způsob výroby

Zvláštní enologický postup

Výchozí víno musí splňovat zákonné požadavky a podmínky platné pro „Vinho Verde“.

6. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – pěstební postupy a systémy vedení révy vinné

Pěstební postupy

Musí se používat pěstební postupy, které jsou v dané oblasti tradiční nebo doporučené řídícím orgánem, aby se zajistila jakost produktů.

K vedení révy vinné je třeba použít následující systémy, střední nebo vysoké:

— tradiční („Uveiras“ – vinná réva rostoucí na stromech směrem vzhůru, „Arjões“ – vinná réva, která přerůstá z jednoho stromu na druhý, „Bordadura“ – vinná réva, která je rozmístěna po okrajích zemědělských polí, „Ramadas“ – vodorovné konstrukce ze železa nebo dřeva a drátu umístěné na sloupcích, obvykle ze žuly),

— moderní, s podpůrnými konstrukcemi, které jsou specifické pro danou oblast a jsou navrženy tak, aby zlepšily podmínky produkce (např. pokud jde o dozrávání hroznů, které je vzhledem k bujné vegetaci révy pozdní), aniž by to znamenalo změnu pěstebních tradic („Bardo“ – konstrukce používaná pro vinnou révu vedenou nízko a souvisle, kordon – struktura s vinnou révou rostoucí vzhůru a/nebo dolů.

b. *Maximální výnosy*

Víno, šumivé víno a jakostní šumivé víno

10 666 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast, kde se CHOP „Vinho Verde“ vyrábí, zahrnuje tyto správní oblasti:

a) všechny obce v okresech Braga a Viana do Castelo;

b) v okrese Aveiro obce Arouca, Castelo de Paiva a Vale de Cambra a farnost Ossela v obci Oliveira de Azeméis;

c) v okrese Porto obce Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo a Vila do Conde;

d) v okrese Vila Real obce Mondim de Basto a Ribeira de Pena;

e) v okrese Viseu obce Cinfães a Resende, s výjimkou farnosti Barrô.

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

Alicante-Bouschet

Alvarelhão - Brancelho

Alvarinho

Amaral

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Avesso

Azal

Baga

Batoca - Alvaraça

Borraçal

Cainho

Cascal

Diagalves

Doce

Doçal

Esganinho

Esganoso

Espadeiro

Espadeiro-Mole

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Folgasão - Terrantez

Gouveio

Grand-Noir

Labrusco

Lameiro

Loureiro

Malvasia-Fina - Boal; Bual

Malvasia-Rei

Mourisco

Padeiro

Pedral

Pical - Piquepoul-Noir

Pintosa

Rabo-de-Anho

Semillon

Sercial - Esgana-Cão

Sezão

São-Mamede

Tinta-Barroca

Touriga-Nacional

Trajadura - Treixadura

Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Verdelho-Tinto

Verdial-Tinto

Vinhão - Sousão

8. **Popis souvislostí**

Vína, šumivá vína a jakostní šumivá vína

Informace o zeměpisné oblasti, které jsou relevantní z hlediska souvislosti

Tyto údaje se vztahují na víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“).

Přírodní faktory

Region se nachází na severozápadě Portugalska v nadmořské výšce pod 700 metrů. Celková plocha vinic činí přibližně 16 000 hektarů. Jeho zeměpisné hranice jsou vymezeny přírodní krajinou: na severu řekou Minho, na jihu řekou Douro a horami Freita, Arada a Montemuro, na východě horami Peneda, Gerês, Cabreira a Marão a na západě Atlantským oceánem.

Terén a říční systém vytvářejí mírné klima bez extrémně vysokých nebo nízkých teplot. Roční úhrn srážek je poměrně vysoký (v průměru 1 200 mm) a v průběhu roku je nepravidelný, s maximem na podzim a na jaře.

Od pobřeží směrem do vnitrozemí tvoří terén přirozený amfiteátr obrácený k Atlantskému oceánu a protkaný hustou sítí říčních údolí, kterými proudí atlantské větry.

Půdy jsou mělké a z velké části žulového původu. Oblastí od jihovýchodu na severozápad procházejí dva úzké pásy břidlicového původu.

V zeměpisné oblasti, kde se vyrábí vína s CHOP „Vinho Verde“, existuje devět podoblastí: Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), což dokazuje rozmanitost půdních typů, mikroklimatu, odrůd doporučených pro zeměpisné oblasti, pěstebních a enologických postupů a pěstitelských tradic.

Faktory spojené s lidskou činností

Vína vyrobená v této oblasti byla prvními portugalskými víny, která se dostala do povědomí evropských trhů (Anglie, Flandry a Německo).

Zeměpisná oblast produkce CHOP „Vinho Verde“ byla poprvé vymezena v roce 1908.

Réva je vysazena v půdách, které jsou pro pěstování vína nejvhodnější (středně hluboké, s dobrou vnitřní drenáží a mírnou kyselostí). Réva se rozrůstá s mírnou hustotou výsadby na hektar a rozvržením, které se shoduje s údolími řek.

Většina odrůd je původních a přizpůsobených půdním a klimatickým podmínkám v různých zeměpisných oblastech regionu. To má za následek, že vína vyráběná v dané oblasti jsou osobitá, a pomáhá rozlišovat mezi podoblastmi.

Enologické postupy jsou založeny na rozsáhlých zkušenostech a tradici výrobců.

Specifické vlastnosti vín spojených se zeměpisnou oblastí

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Vína („Vinho Verde“), šumivá vína („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivá vína („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“ jsou produkty, které mají charakteristické a jedinečné vlastnosti, zejména intenzitu ovocných/květinových vůní, vysokou kyselost a svěžest.

U bílých vín („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a jakostních šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“ vynikají minerální tóny.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Mírné podnebí bez extrémních teplotních výkyvů a poměrně vysoké roční srážky, které vrcholí v zimě a na jaře, ve spojení se silným vlivem Atlantského oceánu přispívají k pomalému dozrávání hroznů. To přispívá k jejich kyselosti a výrazné svěžesti, jakož i k intenzitě ovocných/květinových vůní vín („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a jakostních šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) CHOP „Vinho Verde“.

Půdy, které jsou převážně žulového původu, mají zásadní význam pro minerálnost bílých vín s CHOP „Vinho Verde“ („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a jakostních šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“).

Intenzita ovocných/květinových vůní vín s CHOP „Vinho Verde“ („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a jakostních šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) je dána také odrůdami, z nichž většina je původních a přizpůsobených půdním a klimatickým podmínkám v různých zeměpisných oblastech, které tvoří region.

Enologické postupy jsou založeny na dlouholetých zkušenostech a tradici výrobců. Důraz je kladen na zachování organoleptických vlastností vín, které jsou výsledkem přírodních podmínek v oblasti (intenzita ovocných/květinových vůní a vysoká kyselost/svěžest).

9. **Další základní podmínky**

Víno („Vinho Verde“)

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Produkty mohou být předkládány ke spotřebě pouze ve skleněných nádobách o maximálním nominálním objemu 5 litrů nebo v kovových nádobách o maximálním nominálním objemu 0,25 litru. V obou případech musí být tyto nádoby opatřeny jednorázovým uzávěrem a musí být opatřeny etiketou a dokladem o certifikaci výrobku v podobě značky kvality. Tím není dotčena možnost povolení jiných nádob a stanovení nominálního objemového limitu v souladu s příslušnými právními předpisy.

Produkty nesoucí název podoblasti, odrůdy nebo označení jakosti mohou být předkládány ke spotřebě pouze ve skleněných lahvích o maximální nominální hodnotě 0,75 litru nebo jejich násobcích.

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Posouzení označení před uvedením na trh.

Označení je povinným údajem na etiketě.

Na etiketách výrobků z révy vinné lze použít nepovinné výrazy stanovené v platném právním rámci.

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název obce může být na etiketě použit, pokud hrozny, z nichž jsou výrobky z révy vinné vyrobeny, původně pocházely z uvedené zeměpisné jednotky.

Název podoblasti na etiketě musí být doplněn příslušným rokem sklizně. Slovo „sub-região“ (podoblast) může, ale nemusí být doplněno.

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

V případě produktů nesoucích název podoblasti lze název odrůdy Alvarinho použít výhradně pro podoblast Monção e Melgaço.

Aby mohla být odrůda Alvarinho uvedena na etiketě samostatně, musí být produkt získán výhradně z této odrůdy.

Pokud je odrůda Alvarinho uvedena na etiketě spolu s dalšími odrůdami, musí tvořit nejméně 30 % výsledného produktu.

Víno („Vinho Verde"), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde") a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení „Origem do Alvarinho" bylo uznáno jako nepovinné, ale výlučné označení pro vína s označením odrůdy Alvarinho na etiketě, která jsou vyrobena v podoblasti Monção e Melgaço.

Víno („Vinho Verde"), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde") a jakostní šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy.

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína, která po certifikaci a plnění do lahví podléhají sedimentaci, mohou být uváděna na trh pouze tehdy, je-li na etiketě uveden výraz „Sujeito a depósito" [podléhá sedimentaci] nebo jeho ekvivalent.

Odkaz na specifikaci produktu

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