C/2024/3412

29.5.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/3412)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»**Vinho Verde**«

PDO-PT-A1545-AM01

Ansøgningsdato: 15.3.2017

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 – væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Ansøger, mellemmand og interessenter*

Beskrivelse: Oplysningerne om ansøgeren, mellemmanden og interessenterne er blevet ajourført.

Begrundelse: Denne ændring er begrundet i behovet for at ajourføre adresserne og bringe teksten i overensstemmelse med den nye institutionelle ramme for vinsektoren i Portugal med henblik på at gøre den tidligere beskrivelse mere klar.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Denne ændring vedrører afsnittet »Yderligere oplysninger« i produktspecifikationen. Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

2.2. *Produktkategori — tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter*

Beskrivelse: Produktkategorien »mousserende vin« er blevet tilføjet sammen med betegnelsen »Espumante de Vinho Verde«.

Begrundelse: Hensigten er at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at ansøge om anerkendelse under den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Denne produkttype, der er berømt for sin kvalitet og sit særpræg, fremstilles allerede af producenterne i overensstemmelse med den traditionelle praksis i regionen. Med beslutningen om at medtage dette nye produkt under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« med betegnelsen »Espumante de Vinho Verde« anerkendes dets betydning og kvalitet og den merværdi, det tilfører producenterne.

Det anses for at være vigtigt for regionen.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Denne ændring vedrører afsnittene »Kategori af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinene«, »Vindyrkningsmetoder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet og afsnittene »Kategori af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinene«, »Vindyrkningspraksis«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Yderligere betingelser« i produktspecifikationen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Beskrivelse af vinene*

Beskrivelse: For kategorierne vin, mousserende kvalitetsvin og mousserende vin er der indsat en mere fuldstændig beskrivelse af de organoleptiske egenskaber i overensstemmelse med de forskellige profiler.

Begrundelse: Formålet med denne ændring er at tage højde for de fremskridt, der er gjort med hensyn til ønologiske teknikker og de aktuelle valg og praksis blandt eksperter i sektoren samt ændringer i forbrugernes behov.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Denne ændring vedrører afsnittet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet og afsnittet »Beskrivelse af vinene« i produktspecifikationen.

2.4. *Maksimale udbytter*

Beskrivelse: Værdierne for det maksimale udbytte pr. hektar, der tidligere var fastsat for vintyperne, er blevet ændret. Basisværdien for det maksimale udbytte pr. hektar er nu 10 666 kg som følger:

— Det maksimale udbytte pr. hektar kan være 13 500 kg for vinstokke af sorten Alvarinho eller 15 000 kg for vinstokke af andre sorter, forudsat at kravene til produktivitet og kvalitet er opfyldt.

— Det maksimale udbytte pr. hektar vinstokke, for hvilke der ikke er foretaget nogen ajourføring af vinregistret i over 10 år, er 7 500 kg.

Begrundelse: Formålet med disse ændringer er at tilpasse reglerne til behovene og praksis hos eksperterne i sektoren. De medfører ingen ændringer med hensyn til de særlige kendetegn ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«, men bidrager snarere til at optimere dem.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Disse ændringer vedrører afsnittet »Vindyrkningsmetoder – Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet og afsnittet »Vindyrkningsmetoder – Maksimale udbytter« i produktspecifikationen.

2.5. *Druesorter – navne og synonymer*

Beskrivelse: Hovednavnet på den hvide sort »Godelho« er blevet ajourført til »Gouveio«. Ligeledes er den røde sort »Sousão« nu ændret til »Sezão«. Følgende synonymer er blevet tilføjet: »Alvaraça« for den hvide sort »Batoca«, »Terrantez« for den hvide sort »Folgasão«, »Boal, Bual« for den hvide sort» Malvasia-Fina«, »Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano« for den hvide sort »Tália«, »Treixadura« for den hvide sort »Trajadura«, »Piquepoul-Noir« for den røde sort »Pical«, »Trincadeira-Preta« for den røde sort »Trincadeira« og »Sousão« for den røde sort »Vinhão«.

Den røde druesort »Aragonez« og de respektive synonymer »Tinta-Roriz« og »Tempranillo« og den røde sort »Tinta-Barroca« er blevet opført på listen over sorter, som er egnede til fremstilling af vine og vinavlsprodukter, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«. Den røde druesort »Padeiro« blev opført på listen over sorter egnet til fremstilling af vine og vinavlsprodukter med betegnelsen »sub-região do Lima«.

Begrundelse: De druesorter og synonymer, som kan anvendes til fremstilling af vin med betegnelsen »Vinho Verde«, skal bringes i overensstemmelse med de nye retlige rammer for den nationale liste over druesorter, der er egnede til vinproduktion i Portugal, herunder nye sorter, der har vist sig at være vigtige for bestemmelsen af kendetegnene ved regionens vine.

Disse sorter optræder på det traditionelle sortskort for det geografiske område, og medtagelsen af dem medfører således ikke nogen ændring af det særlige kendetegn ved vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«.

De nye sorter blev medtaget for vine og vinavlsprodukter, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«, fordi det var nødvendigt at ajourføre listen over sorter, der er egnede til fremstilling af rosé- og rødvine. Den nye sort er medtaget for vine og vinavlsprodukter med betegnelsen »sub-região do Lima« for at anerkende dens kvalitet og tilknytning til området.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Disse ændringer vedrører afsnittet »Primær(e) druesort(er)« i enhedsdokumentet og afsnittet »Primær(e) druesort(er)« i produktspecifikationen.

2.6. *Angivelse af kommunens navn på etiketten*

Beskrivelse: Der er tilføjet en betingelse for at anføre navnet på en kommune på mærkningen, nemlig at druerne skal have oprindelse i det angivne geografiske område.

Begrundelse: Denne specifikke regel har til formål at præcisere kravene til at medtage navnet på en kommune på mærkningen, da dette skaber merværdi for de respektive kommuners produkter.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Disse ændringer vedrører afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet og afsnittet »Yderligere betingelser« i produktspecifikationen.

2.7. *Angivelse af druesorten »Alvarinho« på etiketten*

Beskrivelse: De tidligere betingelser for angivelse af anvendelsen af sorten Alvarinho er fjernet.

Der er fastsat følgende betingelser for angivelse af anvendelsen af sorten Alvarinho på mærkningen. Produktet skal udelukkende være fremstillet af denne druesort, hvis kun sorten Alvarinho er angivet. Sorten Alvarinho skal udgøre mindst 30 % af det fremkomne produkt, hvis den er angivet på etiketten sammen med andre sorter.

Benævnelsen »Origem do Alvarinho« er anerkendt som en valgfri benævnelse, men udelukkende må bruges til vine, som fremstilles i underregionen Monção e Melgaço, og hvor sorten Alvarinho er angivet på etiketten.

Begrundelse: På den ene side er hensigten med disse ændringer at præcisere betingelserne for angivelse af sorten Alvarinho for alle vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«. Denne sort er opført på kortet over traditionelle sorter for det geografiske område som helhed og derfor for alle vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«, som anvender betegnelsen Alvarinho og tilfører det pågældende produkt værdi, uden at det berører overholdelsen af de fastsatte krav.

På den anden side anerkendes betegnelsen »Origem do Alvarinho« for vine, der er berettiget til at anvende betegnelsen Alvarinho, og som fremstilles i underregionen Monção e Melgaço. Herved tages der hensyn til sortens særlige betydning i den pågældende underregion, således som den oprindeligt kom fra. Den tilfører derfor en merværdi til denne underregion.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Disse ændringer vedrører afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet og afsnittet »Yderligere betingelser« i produktspecifikationen.

2.8. *Emballage i metalbeholdere og det respektive maksimale nominelle volumen*

Beskrivelse: Der er tilføjet mulighed for at emballere vinene i metalbeholdere med et rumindhold på op til 0,25 liter, undtagen hvis der er tale om vine med angivelse af en underregion, en sort eller et kvalitetsmærke.

Begrundelse: Denne ændring er foretaget for at udvide emballeringsmulighederne og opfylde markedets behov, navnlig yngre forbrugere og mere uformelle miljøer, samt for at imødekomme producenternes stigende interesse og de miljømæssige betænkeligheder, som sektoren har givet udtryk for.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Disse ændringer vedrører afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet og afsnittet »Yderligere betingelser« i produktspecifikationen.

2.9. *Angivelse af betegnelsen »Sujeito a depósito« [tendens til bundfældning] eller tilsvarende på etiketten*

Beskrivelse: Kravet om at anføre betegnelsen »Sujeito a depósito« [tendens til bundfældning] eller tilsvarende på etiketten er blevet tilføjet med henblik på markedsføring af vine, der kan vise tegn på sedimentering efter certificering og aftapning.

Begrundelse: Formålet med denne regel, der er specifik for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«, er at sikre, at forbrugerne informeres korrekt.

Afsnit, der berøres af ændringen/ændringerne: Disse ændringer vedrører afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet og afsnittet »Yderligere betingelser« i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Vinho Verde

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vin (»Vinho Verde«)

Hvidvine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem lys citringul og let gylden. Fra lys og frisk med frugtagtige eller blomsteragtige aromaer (afhængigt af sorten) og et afbalanceret syreindhold til mere struktureret og vedvarende, mineralsk med honningaromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet. Vine med benævnelserne »Vindima Tardia«, »Colheita Tardia« eller »Late Harvest« har aromaer af honning og tørrede frugter (afhængigt af sorten) med god struktur, syrlighed og sødme.

Rosévine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem lyserød og lys rubinrød/dyb lyserød. Fra lys og frisk med aromaer af røde frugter og et afbalanceret syreindhold til struktureret og vedvarende med aromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet. Vine med benævnelserne »Vindima Tardia«, »Colheita Tardia« eller »Late Harvest« har aromaer af honning og tørrede frugter (afhængigt af sorten) med god struktur, syrlighed og sødme.

Rødvine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem rubinrød og mørkerød, og for rødvine betegnet »palhete/palheto/clarete« mellem lys rubinrød og rubinrød. Fra vinagtig, med aromaer af vilde frugter til strukturerede og vedvarende med aromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet. Vine med benævnelserne »Vindima Tardia«, »Colheita Tardia« eller »Late Harvest« har aromaer af honning og tørrede frugter (afhængigt af sorten) med god struktur, syrlighed og sødme.

For de øvrige analytiske parametre gælder de nuværende lovbestemte grænseværdier.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	14
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	8
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«)

Hvidvine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem lys citringul og let gylden. Fra lys og frisk med frugtagtige eller blomsteragtige aromaer (afhængigt af sorten) og et afbalanceret syreindhold til mere struktureret og vedvarende, mineralsk med honningaromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet.

Rosévine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem lyserød og lys rubinrød/dyb lyserød. Fra lys og frisk med aromaer af røde frugter og et afbalanceret syreindhold til struktureret og vedvarende med aromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet.

Rødvine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem rubinrød og mørkerød. Fra vinagtig, med aromaer af vilde frugter til strukturerede og vedvarende med aromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet.

For de øvrige analytiske parametre gælder de nuværende lovbestemte grænseværdier.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem lys citringul og let gylden. Fra lys og frisk med frugtagtige eller blomsteragtige aromaer (afhængigt af sorten) og et afbalanceret syreindhold til mere struktureret og vedvarende, mineralsk med honningaromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet.

Rosévine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem lyserød og lys rubinrød/dyb lyserød. Fra lys og frisk med aromaer af røde frugter og et afbalanceret syreindhold til struktureret og vedvarende med aromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet.

Rødvine

Klar eller let uigennemsigtig. Farven varierer mellem rubinrød og mørkerød. Fra vinagtig, med aromaer af vilde frugter til strukturerede og vedvarende med aromaer af modne eller tørrede frugter (afhængigt af sorten) og et godt syreindhold, hvor den aromatiske profil er mere udviklet.

For de øvrige analytiske parametre gælder de nuværende lovbestemte grænseværdier.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) – farve på tilladte druer

Restriktioner for vinfremstillingen

For »Vinho Verde« er det kun tilladt at fremstille hvidvin af grønne druer, rosévin af blå druer og rødvin af i) blå druer eller ii) blå druer og op til 15 % grønne druer, i hvilket tilfælde det er obligatorisk at tilføje benævnelsen »Palhete« eller »Palheto«.

For så vidt angår »Espumante de Vinho Verde« og »Espumante de Qualidade de Vinho Verde« kan basisvin fremstillet af blå druer anvendes til fremstilling af hvidvin.

2. Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) – omdannelse fra drue til most

Restriktioner for vinfremstillingen

Det maksimale udbytte i most som følge af udskillelsen af presserester er 75 liter pr. 100 kg druer og 65 liter pr. 100 kg druer for most, der skal anvendes til fremstilling af vine af sorten Alvarinho.

3. Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) – naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktioner for vinfremstillingen

Most til fremstilling af vin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« skal have et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 8,5 %, forhøjet til 9 % vol. for most, der skal anvendes til fremstilling af vine med navnet på en underregion, og til 11,5 % for druemost med navnet Alvarinho.

4. Vin (»Vinho Verde«) – »Vindima Tardia« eller »Colheita Tardia« eller »Late Harvest«

Restriktioner for vinfremstillingen

Vine med benævnelsen »Vindima Tardia« eller »Colheita Tardia« eller »Late Harvest« skal være fremstillet af overmodne druer.

5. Mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) – produktionsmetode

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Basisvinen skal opfylde de retlige krav og de betingelser, der gælder for »Vinho Verde«.

6. Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) – vindyrkningspraksis og vinstoksformning

Dyrkningsmetoder

Dyrkningsmetoderne skal være de metoder, der er traditionelle i regionen, eller som anbefales af forvaltningsorganet, med det formål at sikre, at der fremstilles kvalitetsprodukter.

Følgende systemer skal anvendes til at forme middelhøje eller høje vinstokke:

— Traditionelle (»Uveiras« – vinstokke, der vokser op på træer, »Arjões« – vinstokke, der vokser fra et træ til det næste, »Bordadura« – vinstokke, der er sat omkring markernes kanter, »Ramadas« — horisontale konstruktioner af jern eller træ og tråd anbragt på stolper, almindeligvis fremstillet af granit)

— Moderne, med støttestrukturer, der er specifikke for regionen, og som har til formål at forbedre produktionsvilkårene (f.eks. med hensyn til druernes modning, som sker sent grundet vinstokkenes plantemæssige overflod), uden at det medfører en ændring af vindyrkningstraditionerne (»Bardo« – struktur, der anvendes til lave, kontinuerligt voksende vinstokke, snortræ – struktur med vinstokke, der vokser opad og/eller nedad.

b. *Maksimale udbytter*

Vin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin

10 666 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område, hvor produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« fremstilles, omfatter følgende administrative områder:

a) alle kommuner i distrikterne Braga og Viana do Castelo

b) distriktet Aveiro, kommunerne Arouca, Castelo de Paiva og Vale de Cambra samt sognet Ossela i kommunen Oliveira de Azeméis

c) i Porto-området kommunerne Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo og Vila do Conde

d) i distriktet Vila Real, kommunerne Mondim de Basto og Ribeira de Pena

e) i distriktet Viseu, kommunerne Cinfães og Resende, med undtagelse af sognet Barr.

7. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin

Nærmere oplysninger om det geografiske område af relevans for tilknytningen

Disse detaljer gælder for vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«).

Naturlige faktorer

Regionen ligger i den nordvestlige del af Portugal i en højde på under 700 meter. Det samlede vindyrkningsareal er på ca. 16 000 ha. Området afgrænses geografisk af det naturlige landskab: mod nord af floden Minho, mod syd af floden Douro og bjergene Freita, Arada og Montemuro, mod øst af bjergene Peneda, Gerês, Cabreira og Marão og mod vest af Atlanterhavet.

Terrænet og flodsystemet skaber et mildt klima uden ekstremt høje eller lave temperaturer. Den årlige nedbør er ret høj (1 200 mm i gennemsnit) og uregelmæssig i løbet af året med de største mængder i efterår og forår.

Terrænet danner et naturligt amfiteater fra kysten mod det indre landområde, som vender mod Atlanterhavet og gennemskæres af et tæt netværk af floddale, der lader Atlanterhavets vinde ind.

Jordene er ikke dybe og er for størstedelens vedkommende granitholdige. To smalle bånd af skifer løber igennem regionen i sydøst-nordvestlig retning.

Der er ni underregioner i det geografiske område, hvor der fremstilles vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«, nemlig Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva og Sousa, hvilket viser den mangfoldighed, der findes med hensyn til jordtype, mikroklima, sorter, der anbefales til geografiske områder, vindyrkning og ønologiske fremgangsmåder samt dyrkningstraditioner.

Menneskelige faktorer

De vine, der produceres i dette område, var de første portugisiske vine, der blev kendt på de europæiske markeder (England, Flandern og Tyskland).

Det geografiske produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« blev første gang afgrænset i 1908.

Vinstokkene plantes i den jord, der er bedst egnet til vindyrkning (af gennemsnitlig dybde og med god indre dræning og et moderat syreindhold). Vinstokkene har spredt sig i takt med deres vækst, så der nu er en moderat beplantningstæthed pr. hektar, og layoutet falder sammen med floddalene.

De fleste sorter er hjemmehørende og tilpasset jordbunds- og klimaforholdene i de forskellige geografiske områder i regionen. Dette sikrer, at de vine, der produceres i regionen, er karakteristiske og bidrager til at adskille underregionerne.

De ønologiske fremgangsmåder er baseret på producenternes omfattende erfaring og tradition.

Vinenes særlige kendetegn, som kan tilskrives det geografiske område.

Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

Vine (»Vinho Verde«), mousserende vine (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvine (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« er produkter, der har særlige og unikke egenskaber, navnlig intensiteten af frugtagtige/blomsteragtige aromaer, det høje syreindhold og friskheden.

For hvidvine (»Vinho Verde«), mousserende hvidvine (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetshvidvine (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«, er det de mineralske noter, som skiller sig ud.

Tilknytning til det geografiske område

Det milde klima uden ekstremt høje eller lave temperaturer og den temmelig høje årlige nedbør om vinteren og om foråret kombineret med den stærke påvirkning fra Atlanterhavet er befordrende for en langsom modning af druerne. Dette bidrager til deres syreindhold og bemærkelsesværdige friskhed samt til intensiteten af de frugtagtige/blomsteragtige aromaer i vinene (»Vinho Verde«), mousserende vine (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvine (Espumante de Qualidade de Vinho Verde") under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde«.

Jordbunden, der hovedsagelig er af granit, er afgørende for mineraliteten i hvidvinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« (»Vinho Verde«), de mousserende vine (»Espumante de Vinho Verde«) og de mousserende kvalitetsvine (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«).

Intensiteten af de frugtagtige/blomsteragtige aromaer i vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vinho Verde« (»Vinho Verde«), mousserende vine (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvine (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«) kan også tilskrives sorterne, hvoraf de fleste er hjemmehørende og tilpasset jordbunds- og klimaforholdene i regionens forskellige geografiske områder.

De ønologiske fremgangsmåder er baseret på producenternes lange erfaring og tradition. Der fokuseres på at bevare vinenes organoleptiske egenskaber, som er resultatet af de naturlige forhold i regionen (intensitet af frugt-/blomsteragtige aromaer og høj syrlighed/friskhed).

9. **Andre vigtige betingelser**

Vin (»Vinho Verde«)

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Produkterne må kun markedsføres i glasbeholdere med en nominel maksimal volumen på 5 liter eller i metalbeholdere med en nominel maksimal volumen på 0,25 liter. I begge tilfælde skal sådanne beholdere være udstyret med en engangslukkeanordning og et mærkat og dokumentation for produktcertificering i form af et kvalitetsmærke. Dette berører ikke muligheden for at tillade andre beholdere og fastsætte en nominel volumengrænse i overensstemmelse med de relevante lovbestemmelser.

Produkter med navnet på en underregion, en sort eller en kvalitetsbetegnelse må kun markedsføres i glasflasker med en nominel værdi på højst 0,75 liter eller multipla heraf.

Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vurdering af mærkning forud for markedsføring.

Mærket er en obligatorisk angivelse på mærkningen.

De valgfrie udtryk, der er fastsat i den gældende retlige ramme, kan anvendes på mærkningen af vinavlsprodukterne.

Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på en kommune kan anvendes på etiketten, hvis de druer, som vinavlsprodukterne er fremstillet af, oprindeligt stammer fra den angivne geografiske enhed.

Navnet på en underregion på etiketten skal være ledsaget af det pågældende høstår. Ordet »sub-região« [underregion] kan tilføjes eller ej.

Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For produkter med navnet på en underregion kan navnet på sorten Alvarinho udelukkende anvendes for underregionen Monção e Melgaço.

For at sorten Alvarinho kan anføres alene på etiketten, skal produktet udelukkende være fremstillet af denne sort.

Når sorten Alvarinho er angivet på etiketten sammen med andre sorter, skal den udgøre mindst 30 % af produktet.

Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Benævnelsen »Origem do Alvarinho« er anerkendt som en valgfri benævnelse, men udelukkende for vine, som fremstilles i underregionen Monção e Melgaço, og hvor sorten Alvarinho er angivet på etiketten.

Vin (»Vinho Verde«), mousserende vin (»Espumante de Vinho Verde«) og mousserende kvalitetsvin (»Espumante de Qualidade de Vinho Verde«)

Retsgrundlag:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vin, der er tilbøjelig til sedimentering efter certificering og aftapning, må kun markedsføres, hvis etiketten indeholder benævnelsen »Sujeito a depósito« [tendens til bundfældning] eller tilsvarende.

Link til produktspecifikationen

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