C/2024/3412

29.5.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/3412)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«**Vinho Verde**»

PDO-PT-A1545-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 15.3.2017

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Αιτών, ενδιάμεσος φορέας και ενδιαφερόμενα μέρη*

Περιγραφή: Επικαιροποιούνται τα στοιχεία του αιτούντος, του ενδιάμεσου φορέα και των ενδιαφερόμενων μερών.

Αιτιολόγηση: Η συγκεκριμένη τροποποίηση δικαιολογείται από την ανάγκη επικαιροποίησης των διευθύνσεων και ευθυγράμμισης του κειμένου με το νέο θεσμικό πλαίσιο για τον αμπελοοινικό τομέα στην Πορτογαλία, προκειμένου να καταστεί σαφέστερη η προηγούμενη περιγραφή.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο «Περαιτέρω πληροφορίες» των προδιαγραφών προϊόντος. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

2.2. *Κατηγορία προϊόντος — προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος*

Περιγραφή: Προστίθεται η κατηγορία προϊόντων «αφρώδης οίνος», με την ένδειξη «Espumante de Vinho Verde».

Αιτιολόγηση: Στόχος είναι να ενισχυθεί η οικονομική αξία ενός προϊόντος που υπάρχει ήδη στην περιοχή, με την υποβολή αίτησης για την αναγνώρισή του στο πλαίσιο της ΠΟΠ.

Αυτός ο τύπος προϊόντος, ο οποίος διακρίνεται για την ποιότητα και την ιδιαιτερότητά του, παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές της περιοχής. Με την απόφαση να συμπεριληφθεί το νέο αυτό προϊόν στην ΠΟΠ «Vinho Verde», με την ένδειξη «Espumante de Vinho Verde», αναγνωρίζονται η σημασία και η ποιότητά του, καθώς και η προστιθέμενη αξία του για τους παραγωγούς.

Θεωρείται σημαντικό προϊόν για την περιοχή.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα σημεία «Κατηγορία αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Αμπελουργικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου και τα σημεία «Κατηγορία αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή των οίνων», «Αμπελουργικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Περαιτέρω προϋποθέσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Περιγραφή των οίνων*

Περιγραφή: Για τις κατηγορίες προϊόντων οίνου, αφρώδους οίνου ποιότητας και αφρώδους οίνου, προστέθηκε πληρέστερη περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών σύμφωνα με τα διάφορα προφίλ.

Αιτιολόγηση: Η συγκεκριμένη τροποποίηση έχει σκοπό να λάβει υπόψη την πρόοδο που έχει σημειωθεί όσον αφορά τις οινολογικές τεχνικές και τις τρέχουσες επιλογές και πρακτικές των εμπειρογνωμόνων του τομέα, καθώς και την εξέλιξη των αναγκών των καταναλωτών.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Περιγραφή των οίνων» των προδιαγραφών προϊόντος.

2.4. *Μέγιστες αποδόσεις*

Περιγραφή: Τροποποιούνται οι τιμές των μέγιστων αποδόσεων ανά εκτάριο που προβλέπονταν προηγουμένως για τους τύπους αμπέλου. Η βασική τιμή για τη μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο είναι πλέον 10 666 kg, ως εξής:

— Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο μπορεί να είναι 13 500 kg για τους αμπελώνες της ποικιλίας Alvarinho ή 15 000 kg για τους αμπελώνες άλλων ποικιλιών, εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις παραγωγικότητας και ποιότητας.

— Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο των αμπελώνων για τους οποίους δεν έχει υπάρξει επικαιροποίηση στο αμπελουργικό μητρώο για περισσότερα από 10 έτη είναι 7 500 kg.

Αιτιολόγηση: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αποσκοπούν στην προσαρμογή των κανόνων στις ανάγκες και τις πρακτικές των εμπειρογνωμόνων του τομέα. Δεν συνεπάγονται καμία αλλαγή όσον αφορά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΟΠ «Vinho Verde», αλλά συμβάλλουν στη βελτιστοποίησή τους.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο «Αμπελουργικές πρακτικές — Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Αμπελουργικές πρακτικές — Μέγιστες αποδόσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

2.5. *Ποικιλίες αμπέλου — ονομασίες και συνώνυμα*

Περιγραφή: Η κύρια ονομασία της λευκής ποικιλίας «Godelho» επικαιροποιείται σε «Gouveio»· ομοίως, η ερυθρά ποικιλία «Sousão» ονομάζεται πλέον «Sezão». Προστίθενται τα ακόλουθα συνώνυμα: «Alvaraça» για τη λευκή ποικιλία «Batoca»· «Terrantez» για τη λευκή ποικιλία «Folgasão»· «Boal· Bual» για τη λευκή ποικιλία «Malvasia-Fina»· «Ugni-Blanc· Trebbiano-Toscano» για τη λευκή ποικιλία «Tália»· «Treixadura» για τη λευκή ποικιλία «Trajadura»· «Piquepoul-Noir» για την ερυθρά ποικιλία «Pical»· «Trincadeira-Preta» για την ερυθρά ποικιλία Trincadeira· και «Sousão» για την ερυθρά ποικιλία «Vinhão».

Η ερυθρά ποικιλία «Aragonez» και τα αντίστοιχα συνώνυμα «Tinta-Roriz» και «Tempranillo» και η ερυθρά ποικιλία «Tinta-Barroca» συμπεριλήφθηκαν στον κατάλογο των ποικιλιών που είναι κατάλληλες για την παραγωγή οίνων και αμπελοοινικών προϊόντων που μπορούν να φέρουν την ΠΟΠ «Vinho Verde». Η ερυθρά ποικιλία «Padeiro» συμπεριλήφθηκε στον κατάλογο ποικιλιών κατάλληλων για την παραγωγή οίνων και αμπελοοινικών προϊόντων που φέρουν την ένδειξη της υποπεριοχής Lima «sub-região do Lima».

Αιτιολόγηση: Οι ποικιλίες αμπέλου και τα συνώνυμά τους που ορίζονται για την παραγωγή οίνων στην περιοχή «Vinho Verde» πρέπει να ευθυγραμμιστούν με το νέο νομικό πλαίσιο του εθνικού καταλόγου ποικιλιών αμπέλου κατάλληλων για οινοπαραγωγή στην Πορτογαλία, συμπεριλαμβανομένων νέων ποικιλιών που έχουν αποδειχθεί σημαντικές για τον καθορισμό των χαρακτηριστικών των οίνων της περιοχής.

Οι εν λόγω ποικιλίες περιλαμβάνονται στον παραδοσιακό ποικιλιακό χάρτη της γεωγραφικής περιοχής και, ως εκ τούτου, η προσθήκη τους δεν συνεπάγεται αλλαγή του ιδιαίτερου χαρακτήρα των αμπελοοινικών προϊόντων της ΠΟΠ «Vinho Verde».

Οι νέες ποικιλίες συμπεριλήφθηκαν για τους οίνους και τα αμπελοοινικά προϊόντα που μπορούν να φέρουν την ΠΟΠ «Vinho Verde» λόγω της ανάγκης επικαιροποίησης του καταλόγου των ποικιλιών που είναι κατάλληλες για την παραγωγή ερυθρωπών και ερυθρών οίνων. Η νέα ποικιλία συμπεριλήφθηκε στους οίνους και τα αμπελοοινικά προϊόντα που φέρουν την ένδειξη «sub-região do Lima», προκειμένου να αναγνωριστεί η ποιότητά της και ο δεσμός της με την περιοχή.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο «Κύριες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Κύριες ποικιλίες αμπέλου» των προδιαγραφών προϊόντος.

2.6. *Προσθήκη της ονομασίας του δήμου στην ετικέτα*

Περιγραφή: Προστέθηκε όρος για την προσθήκη της ονομασίας του δήμου στην επισήμανση, και συγκεκριμένα: τα σταφύλια πρέπει να προέρχονται από την αναφερόμενη γεωγραφική περιοχή.

Αιτιολόγηση: Ο εν λόγω ειδικός κανόνας αποσκοπεί στην αποσαφήνιση των απαιτήσεων για τη προσθήκη της ονομασίας του δήμου στην επισήμανση, καθώς αυτό προσδίδει προστιθέμενη αξία στα προϊόντα των αντίστοιχων δήμων.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

2.7. *Ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου «Alvarinho» στην ετικέτα*

Περιγραφή: Απαλείφονται οι προηγούμενες προϋποθέσεις για την ένδειξη της χρήσης της ποικιλίας Alvarinho.

Καθορίζονται οι ακόλουθες προϋποθέσεις για την ένδειξη της χρήσης της ποικιλίας Alvarinho στην ετικέτα. Το προϊόν πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την εν λόγω ποικιλία αμπέλου, εφόσον αναφέρεται μόνο η ποικιλία Alvarinho· η ποικιλία Alvarinho πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 30 % του παραγόμενου προϊόντος, εφόσον αναγράφεται στην ετικέτα μαζί με άλλες ποικιλίες.

Η ένδειξη «Origem do Alvarinho» αναγνωρίζεται ως προαιρετική ένδειξη, αλλά για αποκλειστική χρήση, για τους οίνους που δικαιούνται να περιλαμβάνουν στην ετικέτα την ένδειξη της ποικιλίας Alvarinho, οι οποίοι παράγονται στην υποπεριοχή Monção e Melgaço.

Αιτιολόγηση: Αφενός, σκοπός των εν λόγω τροποποιήσεων είναι να αποσαφηνιστούν οι προϋποθέσεις για την ένδειξη της ποικιλίας Alvarinho για όλα τα αμπελοοινικά προϊόντα της ΠΟΠ «Vinho Verde». Η εν λόγω ποικιλία εμφανίζεται στον παραδοσιακό ποικιλιακό χάρτη για το σύνολο της γεωγραφικής περιοχής και, ως εκ τούτου, για όλα τα αμπελοοινικά προϊόντα της ΠΟΠ «Vinho Verde», η χρήση της ένδειξης της ποικιλίας Alvarinho προσδίδει προστιθέμενη αξία στο αντίστοιχο προϊόν, με την επιφύλαξη της συμμόρφωσης με τις καθορισμένες απαιτήσεις.

Από την άλλη πλευρά, η ένδειξη «Origem do Alvarinho» αναγνωρίζεται για τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη της ποικιλίας Alvarinho και παράγονται στην υποπεριοχή Monção e Melgaço. Η εν λόγω αναγνώριση λαμβάνει υπόψη την ιδιαίτερη σημασία της ποικιλίας στη συγκεκριμένη υποπεριοχή, καθώς αυτή είναι η αρχική προέλευση της ποικιλίας. Ως εκ τούτου, προσδίδει προστιθέμενη αξία στη συγκεκριμένη υποπεριοχή.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

2.8. *Συσκευασία σε μεταλλικούς περιέκτες και αντίστοιχος μέγιστος ονομαστικός όγκος*

Περιγραφή: Προστίθεται η δυνατότητα συσκευασίας των οίνων σε μεταλλικούς περιέκτες χωρητικότητας έως 0,25 λίτρων, εκτός από τους οίνους που φέρουν στοιχεία υποπεριοχής, ποικιλίας ή σήματος ποιότητας.

Αιτιολόγηση: Η συγκεκριμένη τροποποίηση εισήχθη με σκοπό τη διεύρυνση των επιλογών συσκευασίας και την κάλυψη των αναγκών της αγοράς, ιδίως των νεότερων καταναλωτών και των πιο άτυπων περιβαλλόντων, καθώς και ως απάντηση στο αυξανόμενο ενδιαφέρον των παραγωγών και στις περιβαλλοντικές ανησυχίες που εγείρει ο τομέας.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

2.9. *Προσθήκη της ένδειξης «Sujeito a depósito» [Ενδέχεται να εμφανίζει ιζήματα] ή ισοδύναμης ένδειξης στην ετικέτα*

Περιγραφή: Η απαίτηση να περιλαμβάνεται στην ετικέτα η ένδειξη «Sujeito a depósito» [Ενδέχεται να εμφανίζει ιζήματα] ή ισοδύναμη ένδειξη προστίθεται για τη διάθεση στην αγορά των οίνων που ενδέχεται να εμφανίζουν ιζήματα μετά την πιστοποίηση και την εμφιάλωση.

Αιτιολόγηση: Ο συγκεκριμένος κανόνας που αφορά ειδικά την ΠΟΠ «Vinho Verde» αποσκοπεί στη διασφάλιση της επαρκούς ενημέρωσης των καταναλωτών.

Σημείο/-α που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις: Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου και το σημείο «Περαιτέρω προϋποθέσεις» των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Vinho Verde

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Οίνος («Vinho Verde»)

Λευκοί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται μεταξύ απαλού κίτρινου χρώματος και ελαφρώς χρυσοκίτρινου. Από ελαφροί και φρέσκοι, με αρώματα φρούτων ή ανθέων (ανάλογα με την ποικιλία) και ισορροπημένη οξύτητα, έως πιο δομημένοι και επίμονοι, ορυκτώδεις, με αρώματα μελιού και ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο. Οι οίνοι που φέρουν τις ενδείξεις «Vindima Tardia» ή «Colheita Tardia» ή «Late Harvest» έχουν αρώματα μελιού και αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία), με καλή δομή, οξύτητα και γλυκύτητα.

Ερυθρωποί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται από απαλό ρόδινο έως απαλό ρουμπινί / βαθύ ρόδινο. Από ελαφροί και φρέσκοι, με αρώματα κόκκινων φρούτων και ισορροπημένη οξύτητα, έως δομημένοι και επίμονοι, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο. Οι οίνοι που φέρουν τις ενδείξεις «Vindima Tardia» ή «Colheita Tardia» ή «Late Harvest» έχουν αρώματα μελιού και αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία), με καλή δομή, οξύτητα και γλυκύτητα.

Ερυθροί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται μεταξύ ρουμπινί και σκούρου κόκκινου· και στην περίπτωση των ερυθρών οίνων «palhete/palheto/clarete», μεταξύ απαλού ρουμπινί και ρουμπινί. Από οινώδεις, με αρώματα άγριων φρούτων. έως δομημένοι και επίμονοι, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο. Οι οίνοι που φέρουν τις ενδείξεις «Vindima Tardia» ή «Colheita Tardia» ή «Late Harvest» έχουν αρώματα μελιού και αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία), με καλή δομή, οξύτητα και γλυκύτητα.

Για τις λοιπές αναλυτικές παραμέτρους, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται επί του παρόντος στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	14
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	8
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde»)

Λευκοί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται μεταξύ απαλού κίτρινου χρώματος και ελαφρώς χρυσοκίτρινου. Από ελαφροί και φρέσκοι, με αρώματα φρούτων ή ανθέων (ανάλογα με την ποικιλία) και ισορροπημένη οξύτητα, έως πιο δομημένοι και επίμονοι, ορυκτώδεις, με αρώματα μελιού και ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο.

Ερυθρωποί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται από απαλό ρόδινο έως απαλό ρουμπινί / βαθύ ρόδινο. Από ελαφροί και φρέσκοι, με αρώματα κόκκινων φρούτων και ισορροπημένη οξύτητα, έως δομημένοι και επίμονοι, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο.

Ερυθροί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται μεταξύ ρουμπινί και σκούρου κόκκινου· από οινώδεις, με αρώματα άγριων φρούτων. έως δομημένοι και επίμονοι, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο.

Για τις λοιπές αναλυτικές παραμέτρους, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται επί του παρόντος στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται μεταξύ απαλού κίτρινου χρώματος και ελαφρώς χρυσοκίτρινου. Από ελαφροί και φρέσκοι, με αρώματα φρούτων ή ανθέων (ανάλογα με την ποικιλία) και ισορροπημένη οξύτητα, έως πιο δομημένοι και επίμονοι, ορυκτώδεις, με αρώματα μελιού και ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο.

Ερυθρωποί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται από απαλό ρόδινο έως απαλό ρουμπινί / βαθύ ρόδινο. Από ελαφροί και φρέσκοι, με αρώματα κόκκινων φρούτων και ισορροπημένη οξύτητα, έως δομημένοι και επίμονοι, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο.

Ερυθροί οίνοι

Διαυγείς ή ελαφρώς οπαλίζοντες. Χρώμα που κυμαίνεται μεταξύ ρουμπινί και σκούρου κόκκινου· από οινώδεις, με αρώματα άγριων φρούτων. έως δομημένοι και επίμονοι, με αρώματα ώριμων ή αποξηραμένων φρούτων (ανάλογα με την ποικιλία) και καλή οξύτητα, όπου το αρωματικό προφίλ είναι πιο ανεπτυγμένο.

Για τις λοιπές αναλυτικές παραμέτρους, ισχύουν τα όρια που προβλέπονται επί του παρόντος στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — χρώμα επιτρεπόμενων σταφυλιών

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Για την ποικιλία «Vinho Verde» επιτρέπεται μόνο η παραγωγή λευκού οίνου από λευκά σταφύλια, ερυθρωπού οίνου από ερυθρά σταφύλια και ερυθρού οίνου από i) ερυθρά σταφύλια ή ii) ερυθρά σταφύλια και έως 15 % λευκών σταφυλιών, οπότε πρέπει να προστεθεί η ένδειξη «Palhete» ή «Palheto» ως υποχρεωτική απαίτηση.

Στην περίπτωση των οίνων «Espumante de Vinho Verde» και «Espumante de Qualidade de Vinho Verde», ο οίνος βάσης που παράγεται από ερυθρά σταφύλια μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή λευκού οίνου.

2. Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — μετατροπή σταφυλιών/γλεύκους

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Η μέγιστη απόδοση σε γλεύκος που προκύπτει από τον διαχωρισμό των στεμφύλων είναι 75 λίτρα ανά 100 kg σταφυλιών και 65 λίτρα ανά 100 kg σταφυλιών στην περίπτωση γλεύκους για την παραγωγή οίνων ποικιλίας Alvarinho.

3. Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Το γλεύκος που προορίζεται για την παραγωγή οίνων, αφρωδών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας με την ΠΟΠ «Vinho Verde» πρέπει να έχει ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 8,5 %, ο οποίος αυξάνεται σε 9 % κατ' όγκο στην περίπτωση του γλεύκους που προορίζεται για την παρασκευή οίνων που φέρουν το όνομα μιας υποπεριοχής και σε 11,5 % για το γλεύκος που φέρει την ονομασία της ποικιλίας Alvarinho.

4. Οίνος («Vinho Verde») — «Vindima Tardia» ή «Colheita Tardia» ή «Late Harvest»

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Vindima Tardia» ή «Colheita Tardia» ή «Late Harvest» πρέπει να παράγονται από υπερώριμα σταφύλια.

5. Αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — μέθοδος παραγωγής

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος βάσης πρέπει να πληροί τις νομικές απαιτήσεις και τις προϋποθέσεις που ισχύουν για τον οίνο «Vinho Verde».

6. Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — αμπελουργικές πρακτικές και συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Μέθοδοι καλλιέργειας

Οι μέθοδοι καλλιέργειας πρέπει να είναι αυτές που είναι παραδοσιακές στην περιοχή ή που συνιστώνται από τον οργανισμό διαχείρισης, προκειμένου να διασφαλίζεται η παραγωγή προϊόντων ποιότητας.

Για τη μόρφωση των πρέμνων πρέπει να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα υψηλόκορμα ή μεσόκορμα συστήματα:

— Παραδοσιακό («Uveiras» — πρέμνα που αναπτύσσονται σε δένδρα με φορά προς τα άνω· «Arjões» — πρέμνα που αναπτύσσονται από το ένα δένδρο στο επόμενο· «Bordadura» — πρέμνα διατεταγμένα στα όρια των γεωργικών εκτάσεων· «Ramadas» — οριζόντιες κατασκευές, από σίδηρο ή ξύλο και σύρμα, τοποθετημένες σε πασσάλους που είναι συνήθως κατασκευασμένοι από γρανίτη).

— Σύγχρονο, δομές υποστήριξης που διατίθενται ειδικά για την περιοχή και έχουν σχεδιαστεί με σκοπό τη βελτίωση των συνθηκών παραγωγής (π.χ. όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών, η οποία είναι όψιμη λόγω της βλαστικής αφθονίας των πρέμνων), χωρίς η εφαρμογή τους να συνεπάγεται αλλαγή των αμπελουργικών παραδόσεων («Bardo» — δομή που χρησιμοποιείται για τα χαμηλά πρέμνα που έχουν φυτευτεί σε συνέχεια· γραμμική διαμόρφωση (cordon) — δομή με πρέμνα που καλλιεργούνται με φορά προς τα άνω και/ή προς τα κάτω.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Οίνος, αφρώδης οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας

10 666 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος της ΠΟΠ «Vinho Verde» περιλαμβάνει τις ακόλουθες διοικητικές περιφέρειες:

α) όλους τους δήμους των διοικητικών διαμερισμάτων Braga και Viana do Castelo·

β) στο διοικητικό διαμέρισμα Aveiro, τους δήμους Arouca, Castelo de Paiva και Vale de Cambra, και την κοινότητα Ossela στον δήμο Oliveira de Azeméis·

γ) στο διοικητικό διαμέρισμα Porto, τους δήμους Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo και Vila do Conde·

δ) στο διοικητικό διαμέρισμα Vila Real, τους δήμους Mondim de Basto και Ribeira de Pena·

ε) στο διοικητικό διαμέρισμα Viseu, τους δήμους Cinfães και Resende, με εξαίρεση την κοινότητα Barrô.

7. **Κυριά/-Ες οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Οίνοι, αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας

Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό

Τα εν λόγω στοιχεία αφορούν τον οίνο («Vinho Verde»), τον αφρώδη οίνο («Espumante de Vinho Verde») και τον αφρώδη οίνο ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»).

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή βρίσκεται στα βορειοδυτικά της Πορτογαλίας σε υψόμετρο χαμηλότερο των 700 μέτρων. Η συνολική αμπελουργική έκταση ανέρχεται σε περίπου 16 000 εκτάρια. Τα γεωγραφικά όριά της οριοθετούνται από το φυσικό τοπίο: βόρεια, από τον ποταμό Minho· νότια, από τον ποταμό Douro και τα όρη Freita, Arada και Montemuro· ανατολικά, από τα όρη Peneda, Gerês, Cabreira και Marão· και δυτικά από τον Ατλαντικό Ωκεανό.

Το ανάγλυφο και το ποτάμιο σύστημα δημιουργούν ήπιο κλίμα, χωρίς εξαιρετικά υψηλές ή χαμηλές θερμοκρασίες. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις είναι αρκετά υψηλές (1 200 mm κατά μέσο όρο) και ακανόνιστες κατά τη διάρκεια του έτους, σημειώνοντας κορύφωση το φθινόπωρο και την άνοιξη.

Το ανάγλυφο σχηματίζει ένα φυσικό αμφιθέατρο από την ακτή προς την ενδοχώρα, που βλέπει στον Ατλαντικό Ωκεανό και διασχίζεται από ένα πυκνό δίκτυο ποτάμιων κοιλάδων, που καθιστούν δυνατή τη διέλευση των ανέμων του Ατλαντικού.

Τα εδάφη είναι αβαθή και, ως επί το πλείστον, γρανιτικής προέλευσης. Δύο στενές λωρίδες σχιστολιθικής προέλευσης διασχίζουν την περιοχή με κατεύθυνση από νοτιοανατολικά προς βορειοδυτικά.

Οι εννέα υποπεριοχές της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής των οίνων ΠΟΠ «Vinho Verde» Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa αποδεικνύουν την ποικιλομορφία που υπάρχει όσον αφορά τον τύπο του εδάφους, τα μικροκλίματα, τις συνιστώμενες ποικιλίες για τις γεωγραφικές περιοχές, τις αμπελουργικές και οινολογικές πρακτικές, καθώς και τις καλλιεργητικές παραδόσεις.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι οίνοι που παράγονται στην εν λόγω περιοχή ήταν οι πρώτοι πορτογαλικοί οίνοι που έγιναν γνωστοί στις ευρωπαϊκές αγορές (Αγγλία, Φλάνδρα και Γερμανία).

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος της ΠΟΠ «Vinho Verde» οριοθετήθηκε για πρώτη φορά το 1908.

Οι αμπελώνες φυτεύονται σε εδάφη που είναι τα πλέον κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια (μέσου βάθους, με καλή εσωτερική αποστράγγιση και μέτρια οξύτητα). Η εξάπλωση των αμπελώνων ακολουθεί τον τρόπο καλλιέργειάς τους, με μέτρια πυκνότητα φύτευσης ανά εκτάριο και με διάταξη που ακολουθεί τις κοιλάδες του ποταμού.

Οι περισσότερες ποικιλίες είναι αυτόχθονες και προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες των διαφόρων γεωγραφικών περιοχών της περιοχής. Τα χαρακτηριστικά αυτά έχουν ως αποτέλεσμα τη διασφάλιση του ιδιαίτερου χαρακτήρα των οίνων που παράγονται στην περιοχή και συμβάλλουν στη διάκριση μεταξύ των υποπεριοχών.

Οι οινολογικές πρακτικές βασίζονται στην εκτεταμένη πείρα και στην παράδοση των παραγωγών.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή

Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Οι οίνοι («Vinho Verde»), οι αφρώδεις οίνοι («Espumante de Vinho Verde») και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») που φέρουν την ΠΟΠ «Vinho Verde» είναι προϊόντα με ιδιαίτερα και μοναδικά χαρακτηριστικά, από τα οποία ξεχωρίζουν η ένταση των αρωμάτων φρούτων/ανθέων, η υψηλή οξύτητα και η φρεσκάδα τους.

Όσον αφορά τους λευκούς οίνους («Vinho Verde»), τους αφρώδεις οίνους («Espumante de Vinho Verde») και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») που φέρουν την ΠΟΠ «Vinho Verde», ξεχωρίζουν οι ορυκτώδεις νότες.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Το ήπιο κλίμα, χωρίς ακραία υψηλά ή χαμηλά επίπεδα θερμοκρασίας και οι σχετικά υψηλές ετήσιες βροχοπτώσεις, που κορυφώνονται τον χειμώνα και την άνοιξη, σε συνδυασμό με την έντονη επίδραση που ασκεί ο Ατλαντικός Ωκεανός, ευνοούν την αργή ωρίμαση των σταφυλιών. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμβάλλουν στην ανάδειξη της οξύτητας και της αισθητής φρεσκάδας τους, καθώς και στην ένταση των φρουτωδών/ανθωδών αρωμάτων των οίνων («Vinho Verde»), των αφρωδών οίνων («Espumante de Vinho Verde») και των αφρωδών οίνων ποιότητας (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) της ΠΟΠ «Vinho Verde».

Τα εδάφη, κυρίως γρανιτικής προέλευσης, είναι ζωτικής σημασίας για την ορυκτότητα που παρουσιάζουν οι λευκοί οίνοι της ΠΟΠ «Vinho Verde» («Vinho Verde»), οι αφρώδεις οίνοι («Espumante de Vinho Verde») και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας (Espumante de Qualidade de Vinho Verde).

Η ένταση των φρουτωδών/ανθωδών αρωμάτων των οίνων ΠΟΠ «Vinho Verde» («Vinho Verde»), των αφρωδών οίνων («Espumante de Vinho Verde») και των αφρωδών οίνων ποιότητας (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) οφείλεται επίσης στις ποικιλίες, οι περισσότερες από τις οποίες είναι αυτόχθονες και προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες των διαφόρων γεωγραφικών περιοχών που απαρτίζουν την περιοχή.

Οι οινολογικές πρακτικές βασίζονται στην εκτεταμένη πείρα και στην παράδοση των παραγωγών. Δίνεται έμφαση στη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων, τα οποία είναι αποτέλεσμα των φυσικών συνθηκών της περιοχής (ένταση φρουτωδών/ανθωδών αρωμάτων και υψηλή οξύτητα/φρεσκάδα).

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Οίνος («Vinho Verde»)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Τα προϊόντα μπορούν να διατίθενται προς κατανάλωση μόνο σε γυάλινους περιέκτες μέγιστου ονομαστικού όγκου 5 λίτρων ή σε μεταλλικούς περιέκτες μέγιστου ονομαστικού όγκου 0,25 λίτρων. Και στις δύο περιπτώσεις, οι συγκεκριμένοι περιέκτες πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με σύστημα πωματισμού μίας χρήσης και να περιλαμβάνουν ετικέτα και αποδεικτικά στοιχεία πιστοποίησης του προϊόντος με τη μορφή σήματος ποιότητας. Η εν λόγω απαίτηση ισχύει με την επιφύλαξη της δυνατότητας έγκρισης άλλων περιεκτών και καθορισμού ονομαστικού ορίου όγκου, σύμφωνα με τις σχετικές νομικές διατάξεις.

Τα προϊόντα που φέρουν το όνομα μιας υποπεριοχής, μιας ποικιλίας ή μιας ένδειξης ποιότητας μπορούν να διατίθενται προς κατανάλωση μόνο σε γυάλινες φιάλες μέγιστης ονομαστικής χωρητικότητας 0,75 λίτρων ή πολλαπλάσια αυτής.

Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Αξιολόγηση της επισήμανσης πριν από τη διάθεση στην αγορά.

Το σήμα αποτελεί υποχρεωτική ένδειξη στην επισήμανση.

Οι προαιρετικές ενδείξεις που προβλέπονται στο εφαρμοστέο νομικό πλαίσιο μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των αμπελοοινικών προϊόντων.

Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το όνομα ενός δήμου μπορεί να χρησιμοποιείται στην ετικέτα εάν τα σταφύλια από τα οποία παράγονται τα αμπελοοινικά προϊόντα έχουν ως αρχική περιοχή προέλευσης την αναφερόμενη γεωγραφική ενότητα.

Το όνομα μιας υποπεριοχής στην ετικέτα πρέπει να συνοδεύεται από το αντίστοιχο έτος συγκομιδής. Η προσθήκη της λέξης «sub-região» [υποπεριοχή] είναι προαιρετική.

Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όσον αφορά τις περιπτώσεις προϊόντων που φέρουν το όνομα μιας υποπεριοχής, το όνομα της ποικιλίας Alvarinho μπορεί να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την υποπεριοχή Monção e Melgaço.

Για να μπορεί να εμφανίζεται στην ετικέτα αποκλειστικά η ποικιλία Alvarinho, το προϊόν πρέπει να έχει παραχθεί αποκλειστικά από την εν λόγω ποικιλία.

Όταν η ποικιλία Alvarinho αναγράφεται στην ετικέτα μαζί με άλλες ποικιλίες, πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 30 % του παραγόμενου προϊόντος.

Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη «Origem do Alvarinho» αναγνωρίζεται ως προαιρετική ένδειξη, αλλά για αποκλειστική χρήση, για τους οίνους που φέρουν στην ετικέτα την ένδειξη της ποικιλίας Alvarinho, οι οποίοι παράγονται στην υποπεριοχή Monção e Melgaço.

Οίνος («Vinho Verde»), αφρώδης οίνος («Espumante de Vinho Verde») και αφρώδης οίνος ποιότητας («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία.

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που μπορεί να εμφανίζουν ιζήματα μετά την πιστοποίηση και την εμφιάλωσή τους μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνον εάν χρησιμοποιείται στην ετικέτα η ένδειξη «Sujeito a depósito» [Ενδέχεται να εμφανίζει ιζήματα] ή ισοδύναμη ένδειξη.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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