C/2024/3412

29.5.2024

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2024/3412)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«**Vinho Verde**»

PDO-PT-A1545-AM01

Fecha de solicitud: 15.3.2017

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 – Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación

2.1. *Solicitante, intermediario y partes interesadas*

Descripción: Se han actualizado los datos del solicitante, del intermediario y de las partes interesadas.

Motivos: Esta modificación se justifica por la necesidad de actualizar las direcciones y adaptar el texto al nuevo marco institucional para el sector vitivinícola en Portugal, con el fin de aclarar la descripción anterior.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: La presente modificación afecta al apartado «Información complementaria» del pliego de condiciones. Esta modificación no afecta al documento único.

2.2. *Categoría de producto: adición de una nueva categoría de productos vitivinícolas*

Descripción: Se añade la categoría de producto «vino espumoso» con la mención «Espumante de Vinho Verde».

Motivos: Se pretende aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, solicitando su reconocimiento como DOP.

Los productores ya elaboran este tipo de producto, que destaca por su calidad y carácter distintivo, de acuerdo con las prácticas tradicionales de la región. La decisión de incluir este nuevo producto en la DOP «Vinho Verde» con la mención «Espumante de Vinho Verde» reconoce su importancia y calidad, así como su valor añadido para los productores.

Se considera importante para la región.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Esta modificación afecta a los apartados «Categoría de productos vitivinícolas», «Descripción de los vinos», «Prácticas vitivinícolas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias» del documento único y a los apartados «Categoría de productos vitivinícolas», «Descripción de los vinos», «Prácticas vitivinícolas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias» del pliego de condiciones.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Descripción de los vinos*

Descripción: Para las categorías de vino, vino espumoso de calidad y vino espumoso, se ha introducido una descripción más completa de las características organolépticas en consonancia con los distintos perfiles.

Motivos: Esta modificación se deriva de la adaptación a los progresos en materia de técnicas enológicas y las preferencias y prácticas actuales de los expertos del sector, así como la evolución de las necesidades de los consumidores.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Esta modificación afecta al apartado «Descripción de los vinos» del documento único y al apartado «Descripción de los vinos» del pliego de condiciones.

2.4. *Rendimientos máximos*

Descripción: Se modifican los valores de los rendimientos máximos por hectárea previamente previstos para los tipos de vid. El valor básico del rendimiento máximo por hectárea es ahora de 10 666 kg, de manera que:

— el rendimiento máximo por hectárea puede ser de 13 500 kg para las cepas de la variedad alvarinho o de 15 000 kg para las vides de otras variedades, siempre que se cumplan los requisitos de productividad y calidad;

— el rendimiento máximo por hectárea de vides para las que no se ha actualizado el registro vitícola desde hace más de diez años es de 7 500 kg.

Motivos: Estas modificaciones tienen por objeto adaptar las normas a las necesidades y prácticas de los expertos del sector. No suponen ningún cambio en las características distintivas de los vinos de la DOP «Vinho Verde», sino que contribuyen a su optimización.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Estas modificaciones afectan al apartado «Prácticas vitivinícolas — Rendimientos máximos» del documento único y al apartado «Prácticas vitivinícolas — Rendimientos máximos» del pliego de condiciones.

2.5. *Variedades de uva. Nombres y sinónimos*

Descripción: El nombre principal de la variedad blanca «godelho» se actualiza a «gouveio»; del mismo modo, la variedad tinta «sousão», ahora es «sezão». Se añaden los sinónimos siguientes: «alvaraça» para la variedad blanca «batoca»; «terrantez» para la variedad blanca «folgasão»; «boal» o «bual» para la variedad blanca «malvasia-fina»; «ugni-blanc»; «trebbiano-toscano» para la variedad blanca «tália»; «treixadura» para la variedad blanca «trajadura»; «piquepoul-noir» para la variedad tinta «pical»; «trincadeira-preta» para la variedad tinta «trincadeira», y «sousão» para la variedad tinta «vinhão».

Se incluyen la variedad tinta «aragonez» y los respectivos sinónimos «tinta-roriz» y «tempranillo» y la variedad tinta «tinta-barroca» en la lista de variedades aptas para la elaboración de vinos y productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Vinho Verde». La variedad tinta «padeiro» se incluye en la lista de variedades aptas para la producción de vinos y productos vitivinícolas con la denominación «subregião do Lima» de la subregión de Lima.

Motivos: Las variedades de uva y sinónimos definidos para la producción de vinos en la región de «Vinho Verde» deben adaptarse al nuevo marco jurídico de la lista nacional de variedades de uva aptas para la producción de vino en Portugal, incluidas las nuevas variedades que han demostrado ser importantes a la hora de determinar las características de los vinos de la región.

Estas variedades figuran en el mapa varietal tradicional de la zona geográfica, por lo que su inclusión no supone un cambio en el carácter distintivo de los productos vitícolas de la DOP «Vinho Verde».

Las nuevas variedades se han incluido para los vinos y productos vitivinícolas con derecho a la DOP «Vinho Verde» debido a la necesidad de actualizar la lista de variedades aptas para la elaboración de vinos rosados y tintos. En el caso de los vinos y productos vitivinícolas con la indicación «subregião do Lima», la nueva variedad se incluye para reconocer su calidad y su vínculo con el territorio.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Estas modificaciones afectan al apartado «Descripción de los vinos» del documento único y al apartado «Descripción de los vinos» del pliego de condiciones.

2.6. *Indicación del nombre del municipio en el etiquetado*

Descripción: Se añade una condición para poder incluir el nombre de un municipio en el etiquetado, a saber: las uvas deben proceder de la zona geográfica indicada.

Motivos: Esta norma específica tiene por objeto aclarar los requisitos para la inclusión del nombre de un municipio en el etiquetado, ya que esto aporta valor añadido a los productos de los respectivos municipios.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Estas modificaciones afectan al apartado «Condiciones adicionales» del documento único y al apartado «Condiciones adicionales» del pliego de condiciones.

2.7. *Indicación de la variedad de uva «alvarinho» en la etiqueta*

Descripción: Se suprimen las condiciones anteriores para indicar el uso de la variedad alvarinho.

Se han establecido las siguientes condiciones para la indicación de la utilización de la variedad alvarinho en el etiquetado: el producto debe proceder exclusivamente de dicha variedad de uva, si solo se indica la variedad alvarinho; la variedad alvarinho debe representar al menos el 30 % del producto resultante, si se indica en la etiqueta junto con otras variedades.

La mención «Origem do Alvarinho» ha sido reconocida como término facultativo, pero de uso exclusivo, para los vinos con derecho a incluir en la etiqueta la indicación de la variedad alvarinho, producidos en la subregión de Monção e Melgaço.

Motivos: Por una parte, la intención de estas modificaciones es aclarar las condiciones de indicación de la variedad alvarinho para todos los productos vitivinícolas con DOP «Vinho Verde», ya que esta variedad figura en el mapa varietal tradicional de la zona geográfica en su conjunto, por lo que el uso de la indicación de variedad alvarinho, para todos los productos vitivinícolas de la DOP «Vinho Verde», constituye un valor añadido para los productos respectivos, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos.

Por otra parte, se reconoce la mención «Origem do Alvarinho» en los vinos producidos en la subregión de Monção e Melgaço con derecho a utilizar la indicación de la variedad alvarinho. Esto tiene en cuenta la importancia específica de la variedad en esa subregión, ya que originalmente procedía de ella. Por lo tanto, añade valor a esta subregión.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Estas modificaciones afectan al apartado «Condiciones adicionales» del documento único y al apartado «Condiciones adicionales» del pliego de condiciones.

2.8. *Envasado en recipientes metálicos y volumen nominal máximo respectivo*

Descripción: Se añade la posibilidad de envasar los vinos en recipientes metálicos con una capacidad máxima de 0,25 litros, salvo en el caso de los vinos con indicación de una subregión, variedad o mención de calidad.

Motivos: Esta modificación se introduce para ampliar las opciones de envasado y satisfacer las necesidades del mercado, en particular de los consumidores más jóvenes y los entornos más informales, así como en respuesta al creciente interés de los productores y a las preocupaciones medioambientales planteadas por el sector.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Estas modificaciones afectan al apartado «Condiciones adicionales» del documento único y al apartado «Condiciones adicionales» del pliego de condiciones.

2.9. *Indicación de la mención «Sujeito a depósito» o equivalente en el etiquetado*

Descripción: Se añade la obligación de incluir en el etiquetado la mención «Sujeito a depósito» o equivalente para la comercialización de vinos que puedan presentar signos de depósito tras la certificación y el embotellado.

Motivos: El objetivo de esta norma específica de la DOP «Vinho Verde» es garantizar que los consumidores estén debidamente informados.

Apartado/s afectado/s por la modificación o las modificaciones: Estas modificaciones afectan al apartado «Condiciones adicionales» del documento único y al apartado «Condiciones adicionales» del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Vinho Verde

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vino («Vinho Verde»)

Vinos blancos

Claro o ligeramente opalescente. Color entre amarillo pálido y ligeramente dorado. Desde ligeros y frescos, con aromas afrutados o florales (en función de la variedad) y acidez equilibrada, a una acidez más estructurada y persistente, mineral, con aromas melosos de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado. Los vinos con las menciones «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» o «Late Harvest» presentan aromas de miel y frutos secos (según la variedad), con buena estructura, acidez y dulzor.

Vinos rosados

Claro o ligeramente opalescente. Color entre rosa pálido y rubí pálido/rosa intenso. Desde ligeros y frescos, con aromas de frutos rojos y acidez equilibrada, a una acidez más estructurada y persistente, con aromas de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado. Los vinos con las menciones «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» o «Late Harvest» presentan aromas de miel y frutos secos (según la variedad), con buena estructura, acidez y dulzor.

Vinos tintos

Claro o ligeramente opalescente. Color entre rubí y rojo oscuro; y en el caso de los vinos tintos «palhete/palheto/clarete», entre rubí pálido y rubí. Desde vinosos, con aromas de frutos silvestres, a estructurados y persistentes, con aromas de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado. Los vinos con las menciones «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» o «Late Harvest» presentan aromas de miel y frutos secos (según la variedad), con buena estructura, acidez y dulzor.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los límites legales actuales.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	14
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	8
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino espumoso («Espumante de Vinho Verde»)

Vinos blancos

Claro o ligeramente opalescente. Color entre amarillo pálido y ligeramente dorado. Desde ligeros y frescos, con aromas afrutados o florales (en función de la variedad) y acidez equilibrada, a una acidez más estructurada y persistente, mineral, con aromas melosos de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado.

Vinos rosados

Claro o ligeramente opalescente. Color entre rosa pálido y rubí pálido/rosa intenso. Desde ligeros y frescos, con aromas de frutos rojos y acidez equilibrada, a una acidez más estructurada y persistente, con aromas de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado.

Vinos tintos

Claro o ligeramente opalescente. Color entre rubí y ojo oscuro. Desde vinosos, con aromas de frutos silvestres, a estructurados y persistentes, con aromas de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los límites legales actuales.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos blancos

Claro o ligeramente opalescente. Color entre amarillo pálido y ligeramente dorado. Desde ligeros y frescos, con aromas afrutados o florales (en función de la variedad) y acidez equilibrada, a una acidez más estructurada y persistente, mineral, con aromas melosos de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado.

Vinos rosados

Claro o ligeramente opalescente. Color entre rosa pálido y rubí pálido/rosa intenso. Desde ligeros y frescos, con aromas de frutos rojos y acidez equilibrada, a una acidez más estructurada y persistente, con aromas de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado.

Vinos tintos

Claro o ligeramente opalescente. Color entre rubí y ojo oscuro. Desde vinosos, con aromas de frutos silvestres, a estructurados y persistentes, con aromas de frutos maduros o secos (dependiendo de la variedad) y buena acidez, donde el perfil aromático está más desarrollado.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los límites legales actuales.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a) *Prácticas enológicas esenciales*

1. Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — color de las uvas autorizadas

Restricción pertinente en la vinificación

En el caso del «Vinho Verde», solo se permite la elaboración de vino blanco a partir de uvas blancas, vino rosado a partir de uvas tintas y vino tinto a partir de i) uvas tintas o ii) uvas tintas y hasta el 15 % de uvas blancas, en cuyo caso debe añadirse obligatoriamente la mención «Palhete» o «Palheto».

En el caso del «Espumante de Vinho Verde» y «Espumante de Qualidade de Vinho Verde», el vino base elaborado a partir de uvas tintas podrá utilizarse para la elaboración de vino blanco.

2. Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — transformación de uvas/mosto.

Restricción pertinente en la vinificación

El rendimiento máximo del mosto resultante de la separación del orujo es de 75 litros por 100 kg de uva y de 65 litros por 100 kg de uva para la elaboración de vinos de la variedad alvarinho.

3. Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — grado alcohólico volumétrico natural.

Restricción pertinente en la vinificación

El mosto destinado a la elaboración de vinos, vinos espumosos y vinos espumosos de calidad con DOP «Vinho Verde» debe tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 8,5 %, que se eleva al 9 % en el caso del mosto destinado a la elaboración de vinos con indicación de una subregión y al 11,5 % en el caso del mosto que lleve el nombre de la variedad alvarinho.

4. Vino («Vinho Verde») — «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» o «Late Harvest»

Restricción pertinente en la vinificación

Los vinos con la mención «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» o «Late Harvest» deben elaborarse a partir de uvas sobremaduradas.

5. Vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — método de elaboración.

Práctica enológica específica

El vino base debe cumplir los requisitos legales y las condiciones aplicables al «Vinho Verde».

6. Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — prácticas vitícolas y sistemas de conducción de viñas

Prácticas de cultivo

Las prácticas de cultivo deben ser las tradicionales en la región o recomendadas por el consejo regulador, con el fin de garantizar la obtención de productos de calidad.

Para la conducción de las viñas, media o alta, deberán utilizarse los siguientes sistemas:

— tradicionales («uveiras», vides que crecen hacia arriba en los árboles; «arjões», vides que crecen de un árbol a otro; «bordadura», vides dispuestas alrededor de los bordes de los campos agrícolas; «ramadas», estructuras horizontales de hierro o madera y alambre colocado sobre postes, generalmente granito).

— modernos, con estructuras de soporte específicas de la región y diseñadas para mejorar las condiciones de producción (por ejemplo, en lo relativo a la maduración de las uvas, que es tardía dada la exuberancia vegetativa de las viñas), sin que conlleven un cambio de las tradiciones vitícolas («bardo», estructura utilizada para vides bajas continuas; «cordon», estructura con vides que crecen hacia arriba o hacia abajo).

b) *Rendimientos máximos*

Vino, vino espumoso y vino espumoso de calidad

10 666 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de producción de la DOP «Vinho Verde» comprende las siguientes divisiones administrativas:

a) todos los municipios de los distritos de Braga y Viana do Castelo;

b) en el distrito de Aveiro, los municipios de Arouca, Castelo de Paiva y Vale de Cambra, y la parroquia de Ossela, en el municipio de Oliveira de Azeméis;

c) en el distrito de Oporto, los municipios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo y Vila do Conde;

d) en el distrito de Vila Real, los municipios de Mondim de Basto y Ribeira de Pena;

e) en el distrito de Viseu, los municipios de Cinfães y Resende, con excepción de la parroquia de Barrô.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vinos, vinos espumosos y vinos espumosos de calidad

Información detallada de la zona geográfica que sea importante para el vínculo

La presente información detallada se aplica al vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»).

Factores naturales

La región está situada en el noroeste de Portugal a una altitud inferior a 700 metros. La superficie total de viñedos es de unas 16 000 hectáreas. Sus límites geográficos están delimitados por el paisaje natural: al norte, por el río Miño; al sur, por el río Duero y las montañas de Freita, Arada y Montemuro; al este, por las montañas de Peneda, Gerês, Cabreira y Marão; y al oeste por el Océano Atlántico.

El relieve y el sistema fluvial dan lugar a un clima suave, sin temperaturas extremadamente altas o bajas. Las precipitaciones anuales son bastante elevadas (un promedio de 1 200 mm) e irregulares a lo largo del año, alcanzando un máximo en otoño y en primavera.

El terreno forma un anfiteatro natural desde la costa hasta el interior, orientado al océano Atlántico y cruzado por una densa red de valles fluviales que permiten el paso de los vientos atlánticos.

Los suelos son poco profundos y, en su mayor parte, de origen granítico. Existen dos franjas estrechas de origen esquisto que cruzan la región en dirección sureste-noroeste.

Existen nueve subregiones de la zona geográfica de producción de vinos de la DOP «Vinho Verde» (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva y Sousa), lo que demuestra la diversidad existente en cuanto al tipo de suelo, los microclimas, las variedades recomendadas para las zonas geográficas, las prácticas vitícolas y enológicas y las tradiciones de cultivo.

Factores humanos

Los vinos producidos en esta región fueron los primeros vinos portugueses conocidos en los mercados europeos (Inglaterra, Flandes y Alemania).

La zona geográfica de producción de la DOP «Vinho Verde» se delimitó por primera vez en 1908.

Las viñas se plantan en los suelos más adecuados para la viticultura (de profundidad media, con un buen drenaje interno y acidez moderada). Las viñas se han extendido a medida que crecía su cultivo, con una densidad de plantación moderada por hectárea y una distribución coincidente con los valles fluviales.

La mayoría de las variedades son autóctonas y adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de las distintas zonas geográficas de la región. Esto tiene por efecto garantizar la especificidad de los vinos producidos en la región y contribuye a distinguir las subregiones.

Las prácticas enológicas se basan en la amplia experiencia y tradición de los productores.

Características específicas de los vinos asociadas a la zona geográfica

Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Los vinos («Vinho Verde»), los vinos espumosos («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») con DOP «Vinho Verde» son productos que comparten atributos distintivos y únicos, en particular la intensidad de sus aromas afrutados/florales, su elevada acidez y frescura.

En el caso de los vinos blancos («Vinho Verde»), los vinos espumosos (Espumante de Vinho Verde) y los vinos espumosos de calidad (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) con DOP «Vinho Verde», destacan las notas minerales.

Vínculo con la zona geográfica:

El clima suave, sin máximos ni mínimos térmicos extremos y las precipitaciones anuales bastante elevadas que alcanzan su punto álgido en invierno y en primavera, junto con la fuerte influencia que ejerce el océano Atlántico, favorecen una maduración lenta de las uvas. Esto contribuye a su acidez y a su notable frescura, así como a la intensidad de los aromas afrutados/florales de los vinos («Vinho Verde»), los vinos espumosos («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») de la DOP «Vinho Verde».

Los suelos, principalmente de origen granítico, son cruciales para la mineralidad de los vinos blancos de la DOP «Vinho Verde» («Vinho Verde»), los vinos espumosos («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»).

La intensidad de los aromas afrutados/florales de los vinos de la DOP «Vinho Verde» («Vinho Verde»), los vinos espumosos («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») se debe también a las variedades, la mayoría de las cuales son autóctonas y adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de las distintas zonas geográficas que conforman la región.

Las prácticas enológicas se basan en la amplia experiencia y tradición de los productores. La atención se centra en preservar las características organolépticas de los vinos, que son el resultado de las condiciones naturales de la región (intensidad de aromas afrutados/florales y alta acidez/frescura).

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Vino («Vinho Verde»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los productos solo podrán presentarse para su consumo en recipientes de vidrio de un volumen nominal máximo de 5 litros o en recipientes metálicos con un volumen nominal máximo de 0,25 litros. En ambos casos, dichos recipientes deberán estar equipados con un dispositivo de cierre no reutilizable e incluir una etiqueta y una prueba de la certificación del producto en forma de marca de calidad. Esto se entiende sin perjuicio de la posibilidad de que se autoricen otros contenedores y se fije un límite de volumen nominal, de conformidad con las disposiciones legales pertinentes.

Los productos que lleven el nombre de una subregión, variedad o denominación de calidad solo podrán presentarse para su consumo en botellas de vidrio con un valor nominal máximo de 0,75 litros o múltiplos de este valor.

Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Evaluación del etiquetado antes de su comercialización.

La marca es una indicación obligatoria en el etiquetado.

Las menciones facultativas previstas en el marco jurídico aplicable podrán utilizarse en el etiquetado de los productos vitivinícolas.

Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de un municipio podrá utilizarse en la etiqueta si las uvas a partir de las cuales se elaboran los productos vitivinícolas proceden originalmente de la unidad geográfica indicada.

El nombre de una subregión que figure en la etiqueta debe ir acompañado de la añada de la cosecha correspondiente. Podrá añadirse o no la palabra «subregião» [subregión].

Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el caso de los productos que lleven el nombre de una subregión, el nombre de la variedad alvarinho podrá utilizarse exclusivamente para la subregión de Monção e Melgaço.

Para que la variedad alvarinho aparezca en la etiqueta como tal, el producto debe proceder exclusivamente de esta variedad.

Cuando la variedad alvarinho figure en la etiqueta junto con otras variedades, deberá representar al menos el 30 % del producto resultante.

Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La mención «Origem do Alvarinho» ha sido reconocida como término facultativo, pero de uso exclusivo, para los vinos incluyan en la etiqueta la indicación de la variedad alvarinho, producidos en la subregión de Monção e Melgaço.

Vino («Vinho Verde»), vino espumoso («Espumante de Vinho Verde») y vino espumoso de calidad («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos susceptibles de depósito previa certificación y embotellado solo podrán comercializarse si en la etiqueta se utiliza la mención «Sujeito a depósito» o equivalente.

Enlace al pliego de condiciones

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