C/2024/3412

29.5.2024

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97 paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/3412)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«**Vinho Verde**»

PDO-PT-A1545-AM01

Date de la demande: 15.3.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – Modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. *Demandeur, intermédiaire et parties intéressées*

Description: les coordonnées du demandeur, de l'intermédiaire et des parties intéressées ont été mises à jour.

Motifs: cette modification se justifie par la nécessité de mettre à jour les adresses et d'aligner le texte sur le nouveau cadre institutionnel applicable au secteur vitivinicole au Portugal, afin de clarifier la description fournie précédemment.

Point ou points concernés par la ou les modifications: cette modification concerne la rubrique «Autres informations» du cahier des charges. Cette modification ne concerne pas le document unique.

2.2. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: la catégorie de produits «vin mousseux» est ajoutée avec la dénomination «Espumante de Vinho Verde».

Motifs: l'objectif est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en demandant qu'il soit reconnu comme relevant de l'AOP.

Ce type de produit, réputé pour sa qualité et son caractère distinctif, est déjà fabriqué par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles de la région. La décision d'inclure ce nouveau produit sous l'AOP «Vinho Verde», avec la dénomination «Espumante de Vinho Verde», témoigne de son importance, de sa qualité et de sa valeur ajoutée pour les producteurs.

Cette inclusion est considérée comme importante pour la région.

Point ou points concernés par la ou les modifications: cette modification concerne les rubriques «Catégorie de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions» du document unique et les rubriques «Catégorie de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions» du cahier des charges.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Description du ou des vins*

Description: une description plus complète des caractéristiques organoleptiques a été insérée en accord avec les différents profils, pour les catégories «vins», «vins mousseux de qualité» et «vins mousseux».

Motifs: cette modification vise à tenir compte de l'évolution des techniques œnologiques et des choix et pratiques actuels des experts du secteur, ainsi que de l'évolution des besoins des consommateurs.

Point ou points concernés par la ou les modifications: cette modification concerne la rubrique «Description du ou des vins» du document unique et la rubrique «Description du ou des vins» du cahier des charges.

2.4. *Rendements maximaux*

Description: les valeurs des rendements maximaux par hectare précédemment spécifiés pour les types de vigne ont été modifiées. La valeur de base du rendement maximal par hectare est désormais de 10 666 kg, comme suit:

— le rendement maximal par hectare peut être de 13 500 kg pour les vignes du cépage Alvarinho ou de 15 000 kg pour les vignes d'autres cépages, pour autant que les exigences de productivité et de qualité soient respectées;

— le rendement maximal par hectare des vignes pour lesquelles le registre viticole n'a pas été mis à jour depuis plus de 10 ans est de 7 500 kg.

Motifs: ces modifications visent à adapter les règles aux besoins et aux pratiques des experts du secteur. Elles n'entraînent aucun changement des caractéristiques distinctives des vins bénéficiant de l'AOP «Vinho Verde», mais contribuent plutôt à les optimiser.

Point ou points concernés par la ou les modifications: ces modifications concernent la rubrique «Pratiques vitivinicoles — rendements maximaux» du document unique et la rubrique «Pratiques vitivinicoles — rendements maximaux» du cahier des charges.

2.5. *Cépages – noms et synonymes*

Description: le nom principal du cépage blanc «Godelho» a été mis à jour en «Gouveio»; de même, le cépage rouge «Sousão» est désormais dénommé «Sezão». Les synonymes suivants sont ajoutés: «Alvaraça» pour le cépage blanc «Batoca»; «Terrantez» pour le cépage blanc «Folgasão»; «Boal; Bual» pour le cépage blanc «Malvasia-Fina»; «Ugni-blanc; Trebbiano-Toscano» pour le cépage blanc «Tália»; «Treixadura» pour le cépage blanc «Trajadura»; «Piquepoul-Noir» pour le cépage rouge «Pical»; «Trincadeira-Preta» pour le cépage rouge «Trincadeira»; et «Sousão» pour le cépage rouge «Vinhão».

Le cépage rouge «Aragonez» et les synonymes respectifs «Tinta-Roriz» et «Tempranillo» et le cépage rouge «Tinta-Barroca» ont été inclus dans la liste des cépages pouvant être utilisés pour la production des vins et des produits de la vigne pouvant bénéficier de l'AOP «Vinho Verde». Le cépage rouge «Padeiro» a été inclus dans la liste des cépages pouvant être utilisés pour la production de vins et de produits de la vigne bénéficiant de la dénomination «subregião do Lima» dans la sous-région de Lima.

Motifs: il convient d'adapter les cépages et leurs synonymes définis pour la viniculture dans la région du «Vinho Verde» au nouveau cadre juridique de la liste nationale des cépages qui conviennent à la viniculture au Portugal, y compris les nouveaux cépages qui se révèlent nécessaires à la détermination des caractéristiques des vins régionaux.

Ces cépages faisant partie de la carte variétale traditionnelle de la zone géographique, leur ajout ne modifie pas le caractère distinctif des produits de la vigne de l'AOP «Vinho Verde».

Les nouveaux cépages ont été inclus pour les vins et les produits de la vigne bénéficiant de l'AOP «Vinho Verde» en raison de la nécessité de mettre à jour la liste des cépages pouvant être utilisés pour la production de vins rosés et rouges. Le nouveau cépage a été inclus pour les vins et les produits de la vigne portant la dénomination «subregião do Lima» afin de reconnaître sa qualité et son lien avec le territoire.

Point ou points concernés par la ou les modifications: ces modifications concernent la rubrique «Cépages principaux» du document unique et la rubrique «Cépages principaux» du cahier des charges.

2.6. *Inscription du nom de la municipalité sur l'étiquette*

Description: une condition a été ajoutée pour inclure le nom d'une municipalité sur l'étiquette, à savoir: les raisins doivent provenir de la zone géographique indiquée.

Motifs: cette règle spécifique vise à préciser les exigences relatives à l'inclusion du nom d'une municipalité sur l'étiquette, étant donné que cela ajoute de la valeur aux produits des municipalités concernées.

Point ou points concernés par la ou les modifications: ces modifications concernent la rubrique «Autres conditions» du document unique et la rubrique «Autres conditions» du cahier des charges.

2.7. *Mention du cépage «Alvarinho» sur l'étiquette*

Description: les conditions précédentes régissant l'indication de l'utilisation du cépage Alvarinho ont été supprimées.

Les conditions suivantes ont été définies pour la mention du cépage Alvarinho sur l'étiquette: le produit doit avoir été obtenu exclusivement à partir de ce cépage, si seul le cépage Alvarinho est indiqué; le cépage Alvarinho doit représenter au moins 30 % du produit obtenu, s'il est mentionné sur l'étiquette avec d'autres cépages.

La mention «Origem do Alvarinho» a été reconnue comme une mention facultative, mais à l'usage exclusif des vins autorisés à porter l'indication du cépage Alvarinho sur l'étiquette, produits dans la sous-région de Monção e Melgaço.

Motifs: d'une part, ces modifications visent à préciser les conditions régissant l'indication du cépage Alvarinho pour tous les produits de la vigne de l'AOP «Vinho Verde». Ce cépage fait partie de la carte variétale traditionnelle pour l'ensemble de la zone géographique et, par conséquent, pour tous les produits de la vigne bénéficiant de l'AOP «Vinho Verde», la mention du cépage Alvarinho apportant une valeur ajoutée au produit concerné, sans préjudice du respect des exigences établies.

D'autre part, la mention «Origem do Alvarinho» est reconnue pour les vins autorisés à utiliser l'indication variétale Alvarinho produits dans la sous-région de Monção e Melgaço. Il est ainsi tenu compte de l'importance spécifique du cépage dans la sous-région en question, étant donné qu'il en est originaire. La mention apporte donc une valeur ajoutée à cette sous-région.

Point ou points concernés par la ou les modifications: ces modifications concernent la rubrique «Autres conditions» du document unique et la rubrique «Autres conditions» du cahier des charges.

2.8. *Emballage dans des récipients métalliques et volume nominal maximal correspondant*

Description: la possibilité de conditionner les vins dans des récipients métalliques d'une capacité maximale de 0,25 litre est ajoutée, sauf pour les vins portant les indications d'une sous-région, d'un cépage ou d'une marque de qualité.

Motifs: cette modification a été introduite afin d'élargir les possibilités de conditionnement et de répondre aux besoins du marché, en particulier des plus jeunes consommateurs et des environnements plus informels, ainsi que pour répondre à l'intérêt croissant des producteurs et aux préoccupations environnementales soulevées par le secteur.

Point ou points concernés par la ou les modifications: ces modifications concernent la rubrique «Autres conditions» du document unique et la rubrique «Autres conditions» du cahier des charges.

2.9. *Inclusion de la mention «Sujeito a depósito» [formation possible d'un dépôt] ou équivalent sur l'étiquette*

Description: l'obligation d'inclure sur l'étiquette la mention «Sujeito a depósito» [formation possible d'un dépôt] ou une mention équivalente a été ajoutée pour la mise sur le marché de vins susceptibles de présenter des marques de dépôt après la certification et la mise en bouteille.

Motifs: l'objectif de cette règle spécifique à l'AOP «Vinho Verde» est d'assurer une bonne information des consommateurs.

Point ou points concernés par la ou les modifications: ces modifications concernent la rubrique «Autres conditions» du document unique et la rubrique «Autres conditions» du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Vinho Verde

2. **Type de l'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. Vin («Vinho Verde»)

Vins blancs

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du citrine pâle au doré léger. Les vins vont de légers et frais aux arômes fruités ou floraux (en fonction du cépage) et à l'acidité équilibrée, à plus structurés et persistants, minéraux, aux arômes mielleux de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage) et présentent une bonne acidité, avec un profil aromatique plus développé. Les vins portant les mentions «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» ou «Late Harvest» (vendanges tardives) présentent des arômes de miel et de fruits secs (en fonction du cépage) et se caractérisent par une belle structure, de l'acidité et de douceur.

Vins rosés

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du rose pâle au rubis pâle/rose foncé. Les vins vont de légers et frais aux arômes de fruits rouges et à l'acidité équilibrée, à structurés et persistants aux arômes de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage) et présentent une bonne acidité avec un profil aromatique plus développé. Les vins portant les mentions «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» ou «Late Harvest» (vendanges tardives) présentent des arômes de miel et de fruits secs (en fonction du cépage) et se caractérisent par une belle structure, de l'acidité et de la douceur.

Vins rouges

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du rubis au rouge foncé, et pour les vins rouges «palhete/palheto/clarete», du rubis pâle au rubis. De vineux, aux arômes de fruits sauvages, à structurés et persistants, aux arômes de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage), ces vins présentent une bonne acidité, avec un profil aromatique plus développé. Les vins portant les mentions «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» ou «Late Harvest» (vendanges tardives) présentent des arômes de miel et de fruits secs (en fonction du cépage) et se caractérisent par une belle structure, de l'acidité et de la douceur.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	8
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Vins mousseux («Espumante de Vinho Verde»)

Vins blancs

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du citrine pâle au doré léger. Les vins vont de légers et frais aux arômes fruités ou floraux (en fonction du cépage) et à l'acidité équilibrée, à plus structurés et persistants, minéraux, aux arômes mielleux de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage) et présentent une bonne acidité, avec un profil aromatique plus développé.

Vins rosés

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du rose pâle au rubis pâle/rose foncé. Les vins vont de légers et frais aux arômes de fruits rouges et à l'acidité équilibrée, à structurés et persistants aux arômes de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage) et présentent une bonne acidité avec un profil aromatique plus développé.

Vins rouges

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du rubis au rouge foncé, De vineux, aux arômes de fruits sauvages, à structurés et persistants, aux arômes de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage), ces vins présentent une bonne acidité, avec un profil aromatique plus développé.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Vins blancs

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du citrine pâle au doré léger. Les vins vont de légers et frais aux arômes fruités ou floraux (en fonction du cépage) et à l'acidité équilibrée, à plus structurés et persistants, minéraux, aux arômes mielleux de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage) et présentent une bonne acidité, avec un profil aromatique plus développé.

Vins rosés

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du rose pâle au rubis pâle/rose foncé. Les vins vont de légers et frais aux arômes de fruits rouges et à l'acidité équilibrée, à structurés et persistants aux arômes de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage) et présentent une bonne acidité avec un profil aromatique plus développé.

Vins rouges

Robe claire ou légèrement opalescente, allant du rubis au rouge foncé, De vineux, aux arômes de fruits sauvages, à structurés et persistants, aux arômes de fruits mûrs ou secs (en fonction du cépage), ces vins présentent une bonne acidité, avec un profil aromatique plus développé.

Pour les autres paramètres analytiques, les limites légales actuelles s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — couleur des raisins autorisés

Restriction applicable à l'élaboration

Pour le «Vinho Verde», le vin blanc ne peut être produit qu'à partir de raisins blancs, le vin rosé à partir de raisins rouges et le vin rouge à partir i) de raisins rouges ou ii) de raisins rouges et jusqu'à 15 % de raisins blancs, auquel cas la mention «Palhete» ou «Palheto» doit obligatoirement être ajoutée.

Dans le cas de l'«Espumante de Vinho Verde» et de l'«Espumante de Qualidade de Vinho Verde», le vin de base produit à partir de raisins rouges peut être utilisé pour la production de vin blanc.

2. Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — conversion des raisins/moûts

Restriction applicable à l'élaboration

Le rendement maximal en moût résultant de la séparation du marc est de 75 litres par 100 kg de raisins et de 65 litres par 100 kg de raisins dans le cas du moût destiné à la production de vins du cépage Alvarinho.

3. Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal doit être de 8,5 % pour le moût utilisé pour l'élaboration des vins, des vins mousseux et des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'AOP «Vinho Verde»; de 9 % pour le moût destiné à l'élaboration de vins portant le nom d'une sous-région; et de 11,5 % pour le moût destiné à l'élaboration de vins portant la mention du cépage Alvarinho.

4. Vins («Vinho Verde») — «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» ou «Late Harvest»

Restriction applicable à l'élaboration

Les vins portant la mention «Vindima Tardia», «Colheita Tardia» ou «Late Harvest» doivent être produits à partir de raisins surmûris.

5. Vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — méthode de production

Pratique œnologique spécifique

Le vin de base doit répondre aux exigences légales et aux conditions applicables au «Vinho Verde».

6. Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») — pratiques vitivinicoles et méthodes de conduite des vignes

Pratiques culturales

Les pratiques culturales doivent être les pratiques traditionnelles de la région ou celles recommandées par l'organe de gestion, afin de garantir l'obtention de produits de qualité.

Les méthodes suivantes doivent être utilisées pour la conduite des vignes, moyennes ou hautes:

— traditionnelles («Uveiras» – vignes poussant en hauteur sur des arbres; «Arjões» – vignes poussant d'un arbre à l'autre; «Bordadura» – vignes disposées aux pourtours des champs agricoles; «Ramadas» – structures horizontales en fer ou en bois et fils installées sur des poteaux, généralement en granit);

— modernes, caractérisées par des structures de soutien spécifiques à la région et destinées à améliorer les conditions de production (par exemple, en ce qui concerne la maturation des raisins, qui est tardive compte tenu de l'exubérance végétative des vignes), sans entraîner de modification des traditions vitivinicoles («Bardo» – structure utilisée pour les vignes basses continues; «Cordon» – structure sur laquelle les vignes poussent vers le haut et/ou vers le bas).

b. *Rendements maximaux*

Vins, vins mousseux et vins mousseux de qualité

10 666 kilogrammes de raisin par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de production de l'AOP «Vinho Verde» comprend les divisions administratives suivantes:

a) toutes les municipalités des districts de Braga et Viana do Castelo;

b) dans le district d'Aveiro, les municipalités d'Arouca, Castelo de Paiva et Vale de Cambra, ainsi que la paroisse d'Ossela dans la municipalité d'Oliveira de Azeméis;

c) dans le district de Porto, les municipalités d'Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo et Vila do Conde;

d) dans le district de Vila Real, les municipalités de Mondim de Basto et Ribeira de Pena;

e) dans le district de Viseu, les municipalités de Cinfães et de Resende, à l'exception de la paroisse de Barrô.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Vins, vins mousseux et vins mousseux de qualité

Informations détaillées sur la zone géographique contribuant au lien

Ces informations détaillées s'appliquent au vin («Vinho Verde»), au vin mousseux («Espumante de Vinho Verde») et au vin mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»).

Facteurs naturels

La région est située au nord-ouest du Portugal à une altitude inférieure à 700 mètres. La superficie totale plantée de vignes est d'environ 16 000 hectares. Ses limites géographiques sont délimitées par le paysage naturel: au nord, par le fleuve Minho; au sud, par le fleuve Douro et les montagnes de Freita, Arada et Montemuro; à l'est, par les montagnes de Peneda, Gerês, Cabreira et Marão; et à l'ouest par l'océan Atlantique.

Le relief et le réseau fluvial assurent un climat doux, non influencé par des températures extrêmement élevées ou basses. Les précipitations annuelles sont relativement élevées (1 200 mm en moyenne) et irrégulières sur l'année, culminant en automne et au printemps.

Le relief forme un amphithéâtre naturel orienté de la côte vers l'intérieur des terres, faisant face à l'océan Atlantique et est sillonné par un réseau dense de vallées fluviales laissant pénétrer les vents atlantiques.

Les sols sont peu profonds et, pour la plupart, d'origine granitique. Deux bandes étroites d'origine schistique traversent la région du sud-est vers le nord-ouest.

La zone géographique de production des vins de l'AOP «Vinho Verde» est subdivisée en neuf sous-régions (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), ce qui explique la diversité des types de sol, des microclimats, des cépages recommandés pour les zones géographiques, des pratiques vitivinicoles et œnologiques et des traditions culturales.

Facteurs humains

Les vins produits dans cette région ont été les premiers vins portugais à être connus sur les marchés européens (Angleterre, Flandre et Allemagne).

La zone géographique de production de l'AOP «Vinho Verde» a été délimitée pour la première fois en 1908.

Les vignes sont plantées sur les sols les plus adaptés à la viticulture (de profondeur moyenne et caractérisés par un bon drainage interne et une acidité modérée). Les vignes se sont répandues au fur et à mesure de leur croissance, avec une densité de plantation modérée à l'hectare et un tracé coïncidant avec les vallées fluviales.

La plupart des cépages sont indigènes et adaptés aux conditions pédoclimatiques des différentes zones géographiques de la région. Cela a pour effet d'assurer la spécificité des vins produits dans la région et de contribuer à distinguer les sous-régions.

Les pratiques œnologiques reposent sur la vaste expérience des producteurs et sur le respect des traditions.

Caractère spécifique des vins en lien avec la zone géographique

Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Les vins («Vinho Verde»), les vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et les vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») bénéficiant de l'AOP «Vinho Verde» sont des produits qui présentent des caractéristiques distinctives et uniques, notamment l'intensité de leurs arômes fruités et floraux, une acidité élevée et une grande fraîcheur.

Dans le cas des vins blancs («Vinho Verde»), des vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et des vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») bénéficiant de l'AOP «Vinho Verde», les notes minérales ressortent tout particulièrement.

Lien avec la zone géographique

Le climat doux, non influencé par des températures extrêmes élevées ou basses, et la pluviométrie annuelle relativement élevée, culminant en hiver et au printemps, conjugués à la forte influence exercée par l'océan Atlantique, favorisent une maturation lente des raisins. Cette situation contribue à leur acidité et à leur fraîcheur perceptible, ainsi qu'à l'intensité des arômes fruités et floraux des vins («Vinho Verde»), des vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et des vins mousseux de qualité (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) de l'AOP «Vinho Verde».

Les sols, principalement d'origine granitique, sont essentiels à la minéralité des vins blancs («Vinho Verde»), des vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et des vins mousseux de qualité (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) de l'AOP «Vinho Verde».

L'intensité des arômes fruités et floraux des vins («Vinho Verde»), des vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et des vins mousseux de qualité (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) de l'AOP «Vinho Verde» est également conférée par les cépages, dont la plupart sont indigènes et adaptés aux conditions pédoclimatiques des différentes zones géographiques qui composent la région.

Les pratiques œnologiques reposent sur la longue expérience des producteurs et sur le respect des traditions. L'accent est mis sur la préservation des caractéristiques organoleptiques des vins, qui résultent des conditions naturelles de la région (arômes fruités et floraux intenses ainsi qu'acidité et fraîcheur intenses).

9. **Autres conditions essentielles**

Vin («Vinho Verde»)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les produits ne peuvent être présentés à la consommation que dans des récipients en verre d'un volume nominal maximal de 5 litres ou dans des récipients métalliques d'un volume nominal maximal de 0,25 litre. Dans les deux cas, ces récipients doivent être équipés d'un dispositif de fermeture non réutilisable et comporter une étiquette et une preuve de certification du produit sous la forme d'une marque de qualité. Néanmoins, d'autres récipients peuvent être autorisés et une limite de volume nominal peut être fixée, conformément aux dispositions légales applicables.

Les produits portant le nom d'une sous-région, d'un cépage ou d'une dénomination de qualité ne peuvent être présentés à la consommation que dans des bouteilles en verre d'une valeur nominale maximale de 0,75 litre ou des multiples de celle-ci.

Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Évaluation de l'étiquetage avant la mise sur le marché.

La marque est une indication obligatoire sur l'étiquetage.

Les mentions facultatives prévues dans le cadre juridique applicable peuvent être utilisées sur l'étiquetage des produits de la vigne.

Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom d'une municipalité peut figurer sur l'étiquette si les raisins à partir desquels les produits de la vigne sont élaborés provenaient à l'origine de l'unité géographique indiquée.

Le nom d'une sous-région figurant sur l'étiquette doit être accompagné de l'année de vendange correspondante. Le mot «subregião» [sous-région] peut ou non être ajouté.

Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour les produits portant le nom d'une sous-région, le nom du cépage Alvarinho peut être utilisé exclusivement pour la sous-région de Monção e Melgaço.

Pour que le cépage Alvarinho figure seul sur l'étiquette, le produit doit avoir été obtenu exclusivement à partir de ce cépage.

Lorsque le cépage Alvarinho figure sur l'étiquette avec d'autres variétés, il doit représenter au moins 30 % du produit obtenu.

Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention «Origem do Alvarinho» a été reconnue comme une mention facultative, mais à l'usage exclusif des vins portant l'indication du cépage Alvarinho sur l'étiquette, produits dans la sous-région de Monção e Melgaço.

Vins («Vinho Verde»), vins mousseux («Espumante de Vinho Verde») et vins mousseux de qualité («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins susceptibles de former un dépôt après la certification et l'embouteillage ne peuvent être mis sur le marché que si la mention «Sujeito a depósito» [formation possible d'un dépôt] ou une mention équivalente est reprise sur l'étiquette.

Lien vers le cahier des charges

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