C/2024/3412

29.5.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene koja nije manja u specifikaciji proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/3412)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje, ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji, mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„**Vinho Verde**"

PDO-PT-A1545-AM01

Datum zahtjeva: 15. 3. 2017.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. Opis i razlozi za izmjenu

2.1. *Podnositelj zahtjeva, posrednik i dionici*

Opis: ažurirani su podaci o podnositelju zahtjeva, posredniku i dionicima.

Razlozi: ova je izmjena opravdana jer je potrebno ažurirati adrese i uskladiti tekst s novim institucionalnim okvirom za sektor vina u Portugalu kako bi prethodni opis bio jasniji.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjena se odnosi na odjeljak „Dodatne informacije" u specifikaciji. Ova se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

2.2. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze*

Opis: dodaje se kategorija proizvoda „pjenušavo vino" s oznakom „Espumante de Vinho Verde".

Razlozi: cilj je povećati gospodarsku vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji podnošenjem zahtjeva za njegovo uvrštenje u ZOI.

Ta vrsta proizvoda, poznata po svojoj kvaliteti i jedinstvenosti, već se proizvodi u regiji prema tradicionalnim metodama. Odlukom da se taj novi proizvod uvrsti u ZOI „Vinho Verde" pod oznakom „Espumante de Vinho Verde" potvrđuje se njegova važnost i kvaliteta te njegova dodana vrijednost za proizvođače.

Smatra se važnim za regiju.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjena se odnosi na odjeljke „Kategorija proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Postupci uzgoja vinove loze", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu te odjeljke „Kategorija proizvoda od vinove loze", „Opis vina", „Postupci uzgoja vinove loze", „Povezanost sa zemljopisnim područjem" i „Dodatni uvjeti" u specifikaciji.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj

2.3. *Opis vina*

Opis: za kategorije proizvoda vino, kvalitetno pjenušavo vino i pjenušavo vino unesen je potpuniji opis organoleptičkih svojstava u skladu s različitim profilima.

Razlozi: cilj je ove izmjene uzeti u obzir napredak postignut kad je riječ o enološkim tehnikama te trenutačnim odabirima i praksama stručnjaka iz sektora, kao i promjene potreba potrošača.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjena se odnosi na odjeljak „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Opis vina” u specifikaciji.

2.4. *Najveći prinosi*

Opis: za određene vrste vinove loze izmijenjene su prethodno utvrđene vrijednosti najvećih prinosa po hektaru. Osnovna vrijednost najvećeg prinosa po hektaru sada iznosi 10 666 kg, kako slijedi:

— najveći prinos po hektaru može iznositi 13 500 kg za vinovu lozu sorte Alvarinho ili 15 000 kg za vinovu lozu drugih sorti, pod uvjetom da su ispunjeni zahtjevi za produktivnost i kvalitetu,

— najveći prinos po hektaru vinove loze za koju se registar vinograda nije ažurirao više od 10 godina iznosi 7 500 kg.

Razlozi: cilj je tih izmjena prilagoditi pravila potrebama i praksama stručnjaka u sektoru. Izmjene ne podrazumijevaju nikakve promjene u pogledu prepoznatljivih svojstava vina sa ZOI-jem „Vinho Verde”, nego pridonose njihovoj optimizaciji.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: te se izmjene odnose na odjeljak „Postupci uzgoja vinove loze – najveći prinosi” u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Postupci uzgoja vinove loze – najveći maksimalni prinosi” u specifikaciji.

2.5. *Sorte grožđa – nazivi i sinonimi*

Opis: glavni naziv bijele sorte „Godelho” ažurira se u „Gouveio”, a isto se tako ažurira glavni naziv crne sorte „Sousão” i postaje „Sezão”. Dodaju se sljedeći sinonimi: „Alvaraça” za bijelu sortu „Batoca”, „Terrantez” za bijelu sortu „Folgasão”, „Boal; Bual” za bijelu sortu „Malvasia-Fina”, „Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano” za bijelu sortu „Tália”, „Treixadura” za bijelu sortu „Trajadura”, „Piquepoul-Noir” za crnu sortu „Pical”, „Trincadeira-Preta” za crnu sortu „Trincadeira” i „Sousão” za crnu sortu „Vinhão”.

Crna sorta „Aragonez” i njezini sinonimi „Tinta-Roriz” i „Tempranillo” te crna sorta „Tinta-Barroca” uvršteni su na popis sorti prikladnih za proizvodnju vina i proizvoda od vinove loze obuhvaćene ZOI-jem „Vinho Verde”. Crna sorta „Padeiro” uvrštena je na popis sorti prikladnih za proizvodnju vina i proizvoda od vinove loze koji nose oznaku podregije Lima „sub-região do Lima”.

Razlozi: sorte grožđa i njihovi sinonimi određeni za proizvodnju vina u regiji Vinho Verde moraju se uskladiti s novim pravnim okvirom nacionalnog popisa sorti grožđa prikladnih za proizvodnju vina u Portugalu, što uključuje nove sorte koje su dokazano bitne za određivanje svojstava vina iz te regije.

Te sorte nalaze se na karti tradicionalnih sorti tog zemljopisnog područja, pa njihovo uvrštenje ne povlači za sobom promjenu prepoznatljivosti proizvoda od vinove loze sa ZOI-jem „Vinho Verde”.

Nove su sorte uvrštene za vina i proizvode od vinove loze obuhvaćene ZOI-jem „Vinho Verde” zbog potrebe za ažuriranjem popisa sorti prikladnih za proizvodnju ružičastih i crnih vina. Nova je sorta uvrštena za vina i proizvode od vinove loze koji nose oznaku „sub-região do Lima” kako bi se potvrdila njezina kvaliteta i povezanost s područjem.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjene se odnose na odjeljak „Glavne sorte grožđa” u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Glavne sorte grožđa” u specifikaciji.

2.6. *Navođenje naziva općine na etiketi*

Opis: dodan je uvjet za navođenje naziva općine na etiketi, odnosno grožđe mora potjecati iz navedenog zemljopisnog područja.

Razlozi: cilj je tog posebnog pravila pojasniti uvjete za navođenje naziva općine na etiketi, jer time se dodaje vrijednost proizvodima iz tih općina.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjene se odnose na odjeljak „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Dodatni uvjeti" u specifikaciji.

2.7. *Navođenje sorte grožđa „Alvarinho" na etiketi*

Opis: izbrisani su prethodni uvjeti za navođenje uporabe sorte Alvarinho.

Utvrđeni su sljedeći uvjeti za navođenje uporabe sorte Alvarinho na etiketi: ako je navedena samo sorta Alvarinho, proizvod mora biti dobiven isključivo od te sorte grožđa, a ako je ta sorta na etiketi navedena zajedno s drugim sortama, njezin udio u gotovom proizvodu mora iznositi najmanje 30 %.

Izraz „Origem do Alvarinho" priznat je kao izraz koji nije obvezan, ali je njegova uporaba dopuštena isključivo za vina kojima se na etiketu smije navesti oznaka sorte Alvarinho, a koja se proizvode u podregijama Monção e Melgaço.

Razlozi: s jedne strane, cilj je tih izmjena pojasniti uvjete za navođenje sorte Alvarinho za sve proizvode od vinove loze sa ZOI-jem „Vinho Verde". Ta sorta nalazi se na karti tradicionalnih sorti za cijelo zemljopisno područje, a time i za sve proizvode od vinove loze sa ZOI-jem „Vinho Verde", a uporaba oznake sorte Alvarinho dodaje vrijednost predmetnom proizvodu, ne dovodeći u pitanje ispunjavanje utvrđenih zahtjeva.

S druge strane, izraz „Origem do Alvarinho" priznat je za vina na kojima smije biti navedena sorta Alvarinho i koja se proizvode u podregiji Monção e Melgaço. Time se uzima u obzir posebna važnost te sorte u toj podregiji jer izvorno potječe iz nje. Stoga dodaje vrijednost toj podregiji.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjene se odnose na odjeljak „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Dodatni uvjeti" u specifikaciji.

2.8. *Pakiranje u metalne spremnike i odgovarajući najveći nazivni obujam*

Opis: dodana je mogućnost pakiranja vina u metalne spremnike zapremnine do 0,25 litara, osim u slučaju vina na kojima su navedeni podaci o podregiji, sorti ili oznaka kvalitete.

Razlozi: ta je izmjena uvedena kako bi se proširile mogućnosti u pogledu vrsta pakiranja i zadovoljile potrebe tržišta, posebno mlađih potrošača i potrebe u neformalnijim okruženjima, ali i kao odgovor na sve veći interes proizvođača te kao odgovor na okolišne probleme na koje je ukazao sektor.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjene se odnose na odjeljak „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Dodatni uvjeti" u specifikaciji.

2.9. *Uključivanje izraza „Sujeito a depósito" (podložno sedimentaciji) ili ekvivalentnog izraza na etiketi*

Opis: dodan je zahtjev za navođenje izraza „Sujeito a depósito" (podložno sedimentaciji) ili ekvivalentnog izraza na etiketi za stavljanje na tržište vina koja mogu pokazivati znakove sedimentacije nakon certifikacije i punjenja u boce.

Razlozi: cilj je tog pravila specifičnog za ZOI „Vinho Verde" osigurati da potrošači budu pravilno informirani.

Odjeljak na koji se odnosi izmjena: izmjene se odnose na odjeljak „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu i odjeljak „Dodatni uvjeti" u specifikaciji.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

„Vinho Verde”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

1. Vino („Vinho Verde”)

Bijela vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od boje blijedog citrina do blago zlataste. Od laganih i svježih vina, voćnih ili cvjetnih aroma (ovisno o sorti) i uravnotežene kiselosti do strukturiranijih i postojanijih mineralnih vina, s medenim aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobre kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji. Vina s izrazima „Vindima Tardia” ili „Colheita Tardia” ili „Late Harvest” imaju arome meda i sušenog voća (ovisno o sorti) te dobru strukturu, kiselost i slatkoću.

Ružičasta vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od blijedoružičaste do blijede rubin-crvene ili tamnoružičaste boje. Od laganih i svježih vina s aromom crvenog voća i uravnotežene kiselosti do strukturiranijih i postojanijih vina s aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobrom kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji. Vina s izrazima „Vindima Tardia” ili „Colheita Tardia” ili „Late Harvest” imaju arome meda i sušenog voća (ovisno o sorti) te dobru strukturu, kiselost i slatkoću.

Crna vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od rubin-crvene do tamnocrvene, a u slučaju crnih vina „palhete/palheto/clarete” od svijetle rubin-crvene do rubin-crvene boje. Od vinoznih vina s aromom crvenog voća do strukturiranijih i postojanijih vina s aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobrom kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji. Vina s izrazima „Vindima Tardia” ili „Colheita Tardia” ili „Late Harvest” imaju arome meda i sušenog voća (ovisno o sorti) te dobru strukturu, kiselost i slatkoću.

Na ostale analitičke parametre primjenjuju se važeća pravna ograničenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	14
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	8
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”)

Bijela vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od boje blijedog citrina do blago zlataste. Od laganih i svježih vina, voćnih ili cvjetnih aroma (ovisno o sorti) i uravnotežene kiselosti do strukturiranijih i postojanijih mineralnih vina, s medenim aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobre kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji.

Ružičasta vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od blijedoružičaste do blijede rubin-crvene ili tamnoružičaste boje. Od laganih i svježih vina, s aromom crvenog voća i uravnotežene kiselosti do strukturiranijih i postojanijih vina, s aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobrom kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji.

Crna vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od rubin-crvene do tamnocrvene. Od vinoznih vina, s aromom crvenog voća, do strukturiranijih i postojanijih vina, s aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobrom kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji.

Na ostale analitičke parametre primjenjuju se važeća pravna ograničenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od boje blijedog citrina do blago zlataste. Od laganih i svježih vina, voćnih ili cvjetnih aroma (ovisno o sorti) i uravnotežene kiselosti do strukturiranijih i postojanijih mineralnih vina, s medenim aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobre kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji.

Ružičasta vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od blijedoružičaste do blijede rubin-crvene ili tamnoružičaste boje. Od laganih i svježih vina, s aromom crvenog voća i uravnotežene kiselosti do strukturiranijih i postojanijih vina, s aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobrom kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji.

Crna vina

Bistra ili blago opalescentna. Boja je u rasponu od rubin-crvene do tamnocrvene. Od vinoznih vina, s aromom crvenog voća, do strukturiranijih i postojanijih vina, s aromama zrelog ili sušenog voća (ovisno o sorti) i dobrom kiselosti, kojima je aromatski profil razvijeniji.

Na ostale analitičke parametre primjenjuju se važeća pravna ograničenja.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a) *Osnovni enološki postupci*

1. Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – boja dopuštenih sorti grožđa

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Za „Vinho Verde” bijelo vino se smije proizvoditi jedino od bijelog grožđa, ružičasto vino od crnog grožđa i crno vino od i) crnog grožđa ili ii) crnog grožđa i do 15 % bijelog grožđa, a u tom se slučaju obvezno dodaje izraz „Palhete” ili „Palheto”.

U slučaju pjenušavih vina „Espumante de Vinho Verde” i „Espumante de Qualidade de Vinho Verde”, osnovno vino proizvedeno od crnog grožđa smije se upotrebljavati za proizvodnju bijelog vina.

2. Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – pretvaranje grožđa u mošt

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Najveći prinos mošta dobivenog odvajanjem komine iznosi 75 litara na svakih 100 kg grožđa i 65 litara na svakih 100 kg grožđa u slučaju mošta za proizvodnju vina sorte Alvarinho.

3. Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – prirodna volumna alkoholna jakost

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Mošt namijenjen proizvodnji vina, pjenušavih vina i kvalitetnih pjenušavih vina sa ZOI-jem „Vinho Verde” mora imati najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 8,5 %, koja se povećava na volumnu alkoholnu jakost od 9 % ako se mošt upotrebljava za proizvodnju vina s nazivom podregije i na 11,5 % u slučaju vina s nazivom sorte Alvarinho.

4. Vino („Vinho Verde”) – „Vindima Tardia” ili „Colheita Tardia” ili „Late Harvest”

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Vina koja nose izraz „Vindima Tardia” ili „Colheita Tardia” ili „Late Harvest” moraju biti proizvedena od prezrelog grožđa.

5. Pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – metoda proizvodnje

Poseban enološki postupak

Osnovno vino mora ispunjavati pravne zahtjeve i uvjete koji se primjenjuju na „Vinho Verde”.

6. Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – postupci uzgoja vinove loze i sustavi uzgoja vinove loze

Postupci uzgoja

Metode uzgoja moraju biti metode koje su tradicionalne u regiji ili koje preporučuje upravljačko tijelo kako bi se osiguralo dobivanje kvalitetnih proizvoda.

Za uzgoj vinove loze moraju se upotrebljavati sljedeći sustavi, srednje ili velike visine:

— tradicionalni („Uveiras” – vinova loza koja raste prema gore uz stabla, „Arjões” – vinova loza koja raste od jednog stabla do drugog, „Bordadura” – vinova loza koja je raspoređena uz rubove poljoprivrednih polja, „Ramadas” – vodoravne konstrukcije izrađene od željeza ili drva i žice te postavljene na stupove, koji su obično izrađeni od granita),

— moderni, s potpornim strukturama koje su specifične za regiju i osmišljene za poboljšanje uvjeta proizvodnje (npr. u pogledu kasnog dozrijevanja grožđa zbog vegetativne bujnosti trsova), bez promjene vinogradarskih tradicija („Bardo” – struktura koja se upotrebljava za niske kontinuirane trsove, kordon – struktura s vinovom lozom koja raste prema gore i/ili prema dolje).

b) *Najveći prinosi*

Vino, pjenušava vino i kvalitetno pjenušavo vino

10 666 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje na kojem se proizvodi vino sa ZOI-jem „Vinho Verde” ima sljedeću administrativnu podjelu:

a) sve općine u okruzima Braga i Viana do Castelo;

b) okrug Aveiro, općine Arouca, Castelo de Paiva i Vale de Cambra, te župa Ossela u općini Oliveira de Azeméis;

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

d) okrug Vila Real, općine Mondim de Basto i Ribeira de Pena;

e) okrug Viseu, općine Cinfães i Resende, osim župe Barrô.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Vina, pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina

Pojedinosti o zemljopisnom području relevantne za tu povezanost

Te pojedinosti odnose se na vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”).

Prirodni čimbenici

Regija se nalazi na sjeverozapadu Portugala na nadmorskoj visini nižoj od 700 metara. Ukupna površina pod vinovom lozom iznosi otprilike 16 000 hektara. Njezine zemljopisne granice proizlaze iz prirodnog krajolika: na sjeveru je to rijeka Minho, na jugu rijeka Douro te planine Freita, Arada i Montemuro, na istoku planine Peneda, Gerês, Cabreira i Marão i na zapadu Atlantski ocean.

Zbog terena i riječnog sustava klima je blaga, bez ekstremno visokih ili niskih temperatura. Godišnja količina padalina prilično je visoka (u prosjeku 1 200 mm) i neredovita, a vrhunac dostiže u jesen i proljeće.

Teren od obale prema unutrašnjosti tvori prirodni amfiteatar, koji je okrenut prema Atlantskom oceanu i ispresjecan gustom mrežom riječnih dolina kroz koje pušu vjetrovi s Atlantika.

Tla su plitka i većinom granitnog podrijetla. Postoje dva uska područja škriljastog podrijetla koja regiju presijecaju u smjeru jugoistok-sjeverozapad.

Na zemljopisnom području proizvodnje vina sa ZOI-jem „Vinho Verde” nalazi se devet podregija (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), što dokazuje raznolikost vrsta tla, mikroklime, preporučenih sorti za zemljopisna područja, vinogradarstva i enoloških postupaka te tradicija uzgoja.

Ljudski čimbenici

Vina proizvedena u toj regiji bila su prva portugalska vina koja su postala poznata na europskim tržištima (Engleska, Flandrija i Njemačka).

Zemljopisno područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Vinho Verde” prvi je put razgraničeno 1908.

Vinova loza sadi se na tlima koja su najpogodnija za vinogradarstvo (prosječna dubina, dobra unutarnja drenaža i umjerena kiselost). Vinova loza se širila kako je rasla, s umjerenom gustoćom sadnje po hektaru i rasporedom koji se podudara s riječnim dolinama.

Većina je sorti autohtona i prilagođena pedoklimatskim uvjetima na različitim zemljopisnim područjima u regiji. To osigurava prepoznatljivost vina proizvedenih u regiji i pomaže u razlikovanju podregija.

Enološki postupci temelje se na bogatom iskustvu i tradiciji proizvođača.

Posebna svojstva vina povezana sa zemljopisnim područjem

Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Vina („Vinho Verde”), pjenušava vina („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetna pjenušava vina („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) sa ZOI-jem „Vinho Verde” proizvodi su kojima su zajednička prepoznatljiva i jedinstvena svojstva, osobito intenzitet voćnih/cvjetnih aroma, visoku kiselost i svježinu.

Kod bijelih vina („Vinho Verde”), pjenušavih vina („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetnih pjenušavih vina („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) sa ZOI-jem „Vinho Verde” ističu se mineralne note.

Povezanost sa zemljopisnim područjem:

Blaga klima bez ekstremno visokih ili niskih temperatura i prilično velika godišnja količina padalina s vrhuncima zimi i u proljeće, u kombinaciji sa snažnim utjecajem Atlantskog oceana, rezultiraju sporim dozrijevanjem grožđa. To pridonosi njihovoj kiselosti i primjetnoj svježini te intenzitetu voćnih/cvjetnih aroma vina („Vinho Verde”), pjenušavih vina („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetnih pjenušavih vina (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) sa ZOI-jem „Vinho Verde”.

Tla, uglavnom granitnog podrijetla, ključna su za mineralnost bijelih vina sa ZOI-jem „Vinho Verde” („Vinho Verde”), pjenušavih vina („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetnih pjenušavih vina (Espumante de Qualidade de Vinho Verde).

Intenzitet voćnih/cvjetnih aroma vina sa ZOI-jem „Vinho Verde” („Vinho Verde”), pjenušavih vina („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetnih pjenušavih vina (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) ovisi i o sortama, od kojih su većina autohtone i prilagođene pedoklimatskim uvjetima na različitim zemljopisnim područjima koja čine regiju.

Enološki postupci temelje se na dugogodišnjem iskustvu i tradiciji proizvođača. Naglasak je na očuvanju organoleptičkih svojstava vina koja su posljedica prirodnih uvjeta u regiji (intenzitet voćnih/cvjetnih aroma i visoke kiselosti/svježine).

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Vino („Vinho Verde”)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Proizvodi se smiju pustiti u prodaju samo u staklenim spremnicima najvećeg nazivnog obujma od 5 litara ili u metalnim spremnicima najvećeg nazivnog obujma od 0,25 litara. U oba slučaja takvi spremnici moraju biti opremljeni zatvaračem za jednokratnu uporabu te imati etiketu i dokaz o certifikaciji proizvoda u obliku oznake kvalitete. Time se ne dovodi u pitanje mogućnost odobravanja drugih spremnika i određivanja nazivnog volumena u skladu s relevantnim zakonskim odredbama.

Proizvodi s nazivom podregije, sorte ili oznake kvalitete smiju se stavljati na tržište samo u staklenim bocama najveće nazivne vrijednosti od 0,75 litara ili višekratnika te vrijednosti.

Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje.

Opis uvjeta:

Ocjena označivanja prije stavljanja na tržište.

Oznaka na etiketi je obvezna.

Neobvezni izrazi predviđeni primjenjivim pravnim okvirom mogu se upotrebljavati za označivanje proizvoda od vinove loze.

Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje.

Opis uvjeta:

na etiketi se može navesti naziv općine ako je grožđe od kojeg su proizvedeni proizvodi od vinove loze izvorno podrijetlom iz navedene zemljopisne jedinice.

Na etiketi naziv podregije mora biti popraćen odgovarajućom godinom berbe. Riječ „podregião” (podregija) može se ili ne mora dodati.

Vino („Vinho Verde”), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde”) i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje.

Opis uvjeta:

u slučaju proizvoda koji nose naziv podregije, naziv sorte Alvarinho može se upotrebljavati isključivo za podregiju Monção e Melgaço.

Da bi sorta Alvarinho bila navedena na etiketi kao jedina, proizvod mora biti dobiven isključivo od te sorte.

Ako je sorta Alvarinho na etiketi navedena zajedno s drugim sortama, mora činiti najmanje 30 % dobivenog proizvoda.

Vino („Vinho Verde"), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde") i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje.

Opis uvjeta:

izraz „Origem do Alvarinho" priznat je kao izraz koji nije obvezan, ali je njegova uporaba dopuštena isključivo za vina koja na etiketi imaju oznaku sorte Alvarinho, a koja se proizvode u podregiji Monção e Melgaço.

Vino („Vinho Verde"), pjenušavo vino („Espumante de Vinho Verde") i kvalitetno pjenušavo vino („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo.

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje.

Opis uvjeta:

vina kod kojih je moguć nastanak taloga nakon certifikacije i punjenja u boce mogu se staviti na tržište samo ako je na etiketi naveden izraz „Sujeito a depósito" (podložno sedimentaciji) ili ekvivalentan izraz.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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