C/2024/3412

2024.5.29.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2024/3412)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„**Vinho Verde**”

PDO-PT-A1545-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.3.15.

1. **A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. **A módosítás leírása és indokolása**

2.1. *Kérelmező, közvetítő és érdekelt felek*

Leírás: A kérelmező, a közvetítő és az érdekelt felek adatait frissítették.

Indokolás: Ezt a módosítást az indokolja, hogy az előző termékleírás egyértelműbbé tétele érdekében naprakésszé kell tenni a címeket, és összhangba kell hozni a szöveget a portugál borágazatra vonatkozó új intézményi kerettel.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás a termékleírás „További információk” című szakaszát érinti. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2.2. *Termékkategória – a szöveg kiegészítése a szőlőből készült termékek új kategóriájával*

Leírás: A termékleírás kiegészült az „Espumante de Vinho Verde” megjelöléssel ellátott „pezsgő” termékkategóriával.

Indokolás: A módosítás célja a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése a termék OEM szerinti elismerésének kérelmezésével.

Ezt a terméktípust, amely kiváló minőségéről és egyediségéről ismert, a termelők már most is a régió hagyományos gyakorlatainak megfelelően állítják elő. Azzal a döntéssel, hogy ezt az új terméket felveszik a „Vinho Verde” OEM-be az „Espumante de Vinho Verde” megjelöléssel, elismerik a termék jelentőségét és minőségét, valamint a termelők számára nyújtott hozzáadott értékét.

Ezt fontosnak tartják a régió számára.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Termesztési gyakorlatok”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek” szakaszát, valamint a termékleírás „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „Termesztési gyakorlatok”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek” szakaszát érinti.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *A borok leírása*

Leírás: A bor, a minőségi pezsgő és a pezsgő termékkategóriák esetében a szöveget kiegészítették az érzékszervi jellemzők teljesebb leírásával a különböző profiloknak megfelelően.

Indokolás: E módosítás célja, hogy figyelembe vegye a borászati technikák terén végbement fejlődést, az ágazat szakértőinek jelenlegi választásait és gyakorlatait, valamint a fogyasztói igények változásait.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát és a termékleírás „A borok leírása” című szakaszát érinti.

2.4. *Maximális hozamok*

Leírás: A szőlőfajtákra korábban előírt maximális hektáronkénti terméshozamok értéke módosult. A maximális hektáronkénti terméshozam alapértéke jelenleg 10 666 kg, az alábbiak szerint:

— a maximális hektáronkénti terméshozam az Alvarinho szőlőfajták esetében 13 500 kg, más fajták esetében pedig 15 000 kg lehet, feltéve, hogy teljesülnek a termelékenységi és minőségi követelmények,

— annak a tőkének a hektáronkénti maximális hozama, amelyre vonatkozóan több mint 10 éve nem került sor a szőlőtermesztési nyilvántartás frissítésére, 7 500 kg.

Indokolás: E módosítások célja, hogy a szabályokat hozzáigazítsák az ágazat szakértőinek igényeihez és gyakorlatához. Nem járnak a „Vinho Verde” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok sajátosságainak megváltoztatásával, hanem inkább hozzájárulnak azok optimalizálásához.

A módosítással érintett rész(ek): Ezek a módosítások az egységes dokumentum „Termesztési gyakorlatok – Maximális terméshozamok” című szakaszára és a termékleírás „Termesztési gyakorlatok – Maximális hozamok” című szakaszára vonatkoznak.

2.5. *Szőlőfajták – nevek és szinonimák*

Leírás: A „Godelho” fehér fajta elnevezése „Gouveio”-ra módosult; hasonlóképpen a „Sousão” vörös fajta elnevezése „Sezão”-ra változott. A szöveg a következő szinonimákkal egészül ki: „Alvaraça” a „Batoca” fehér fajta esetében; „Terrantez” a „Folgasão” fehér fajta esetében; „Boal; Bual” a „Malvasia-Fina” fehér fajta esetében; „Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano” a „Tália” fehér fajta esetében; „Treixadura” a „Trajadura” fehér fajta esetében; „Piquepoul-Noir” a „Pical” vörös fajta esetében; „Trincadeira-Preta” a „Trincadeira” vörös fajta esetében; és „Sousão” a „Vinhão” vörös fajta esetében.

Az „Aragonez” vörös fajta, és ennek a „Tinta-Roriz” és „Tempranillo” szinonimái, valamint a „Tinta-Barroca” vörös fajta felkerült a „Vinho Verde” OEM használatára jogosult borok és szőlőből készült termékek készítésére alkalmas fajták jegyzékébe. A „Padeiro” vörös fajtát felvették a Lima alrégió „sub-região do Lima” megjelölésével ellátott borok és szőlőből készült termékek előállítására alkalmas fajták jegyzékébe.

Indokolás: A „Vinho Verde” régióban történő borkészítés céljára meghatározott szőlőfajtákat és ezek elnevezésének szinonimáit összhangba kell hozni a portugáliai bortermelésre alkalmas szőlőfajták nemzeti jegyzékének új jogi keretével, azokra az új fajtákra is kiterjedően, amelyek jelentősnek bizonyultak a régió borai jellemzőinek meghatározásában.

Ezek a fajták szerepelnek a földrajzi terület hagyományos fajtatérképén, így a jegyzékbe történő felvételük nem eredményez változást a „Vinho Verde” OEM-mel ellátott, szőlőből készült termékek egyediségében.

Az új fajtákat a „Vinho Verde” OEM használatára jogosult borok és szőlőből készült termékek esetében azért vették fel, mert naprakésszé kellett tenni a rozé és vörösborok készítésére alkalmas fajták jegyzékét. A „sub-região do Lima” megjelöléssel ellátott borok és szőlőből készült termékek esetében az új fajtát azért vették fel a jegyzékbe, hogy elismerjék annak minőségét és a területtel való kapcsolatát.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „Fontosabb borszőlőfajták” című szakaszát és a termékleírás „Fontosabb borszőlőfajták” című szakaszát érinti.

2.6. *A település nevének feltüntetése a címkén*

Leírás: A szöveg kiegészült azzal a feltétellel, hogy egy település nevét fel lehet tüntetni a címkén, feltéve, hogy: a szőlő a megjelölt földrajzi területről származik.

Indokolás: E különös szabály célja, hogy tisztázza a település nevének a címkén való feltüntetésére vonatkozó követelményeket, mivel ez hozzáadott értéket teremt az érintett települések termékei számára.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát és a termékleírás „További feltételek” című szakaszát érinti.

2.7. *Az „Alvarinho” szőlőfajta feltüntetése a címkén*

Leírás: Az Alvarinho fajta használatának feltüntetésére vonatkozó korábbi feltételeket törölték.

Az Alvarinho fajta használatának címkén való feltüntetésére a következő feltételeket állapították meg: a terméknek kizárólag az adott szőlőfajtából kell származnia, ha csak az Alvarinho fajtát tüntetik fel; a terméknek legalább 30 %-ban az Alvarinho fajtából kell készülnie, ha a címkén más fajtákkal együtt tüntetik fel.

Az „Origem do Alvarinho” kifejezést opcionális, de kizárólagos használatra szánt kifejezésként ismerték el a Monção e Melgaço alrégióban előállított, az Alvarinho fajta feltüntetésére jogosult borok esetében.

Indokolás: E módosítások célja egyrészt az Alvarinho fajta feltüntetésére vonatkozó feltételek tisztázása a „Vinho Verde” OEM-mel ellátott, szőlőből készült valamennyi termék esetében. Ez a fajta szerepel a földrajzi terület egészére vonatkozó hagyományos fajtatérképen, így a „Vinho Verde” OEM-mel ellátott, szőlőből készült valamennyi termék esetében az Alvarinho fajtamegjelölés használata növeli az adott termék értékét, a megállapított követelményeknek való megfelelés sérelme nélkül.

Ezzel szemben az „Origem do Alvarinho” kifejezést az Alvarinho fajtamegjelölés használatára jogosult és a Monção e Melgaço alrégióban előállított borok esetében ismerik el. Ez figyelembe veszi a fajta sajátos jelentőségét a szóban forgó alrégióban, mivel eredetileg onnan származott. Ezért hozzáadott értéket teremt ezen alrégió számára.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát és a termékleírás „További feltételek” című szakaszát érinti.

2.8. *Csomagolás fém tárolóedényekben és a vonatkozó maximális névleges térfogat*

Leírás: A szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a borokat legfeljebb 0,25 liter űrtartalmú fém tárolóedényekbe csomagolják, kivéve az alrégióra vagy a fajtára vonatkozó információkkal, illetve minőségi jelzéssel ellátott borok esetében.

Indokolás: Ezt a módosítást a csomagolási lehetőségek bővítése és a piac – különösen a fiatalabb fogyasztók és az informálisabb környezet – igényeinek kielégítése érdekében, valamint a termelők növekvő érdeklődésére és az ágazat által felvetett környezetvédelmi aggályokra válaszul vezették be.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát és a termékleírás „További feltételek” című szakaszát érinti.

2.9. *A „Sujeito a depósito” (Ülepedésre hajlamos) vagy azzal egyenértékű kifejezés feltüntetése a címkén*

Leírás: A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a címkén fel kell tüntetni a „Sujeito a depósito” (ülepedésre hajlamos) vagy azzal egyenértékű kifejezést azon borok forgalomba hozatalakor, amelyek tanúsítás és palackozás után ülepedés jeleit mutathatják.

Indokolás: E kifejezetten a „Vinho Verde” OEM-re vonatkozó szabály célja a fogyasztók megfelelő tájékoztatásának biztosítása.

A módosítással érintett rész(ek): Ez a módosítás az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát és a termékleírás „További feltételek” című szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Vinho Verde

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. Bor („Vinho Verde”)

Fehérborok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a halvány citrintől az enyhén aranyszínűig terjed. A könnyű és friss, (a fajtától függően) gyümölcsös vagy virágos aromákkal és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, ásványosabb jellegű, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök mézes aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak. A „Vindima Tardia” vagy „Colheita Tardia” vagy „Kései szüretelésű” megjelöléssel ellátott borok (fajtától függően) mézre és aszalt gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkező, jó struktúrájú, megfelelően savas és édes borok.

Rozé borok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a halvány rózsaszíntől a halvány rubinvörösig/sötét rózsaszínig terjed. A könnyű és friss, a piros gyümölcsök aromájával és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak. A „Vindima Tardia” vagy „Colheita Tardia” vagy „Kései szüretelésű” megjelöléssel ellátott borok (fajtától függően) mézre és aszalt gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkező, jó struktúrájú, megfelelően savas és édes borok.

Vörösborok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a rubinvöröstől a sötétvörösig terjed; a „palhete/palheto/clarete” vörösborok esetében pedig a halvány rubinvöröstől a rubinvörösig. A szőlők és a vadon termő gyümölcsök aromájával rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak. A „Vindima Tardia” vagy „Colheita Tardia” vagy „Kései szüretelésű” megjelöléssel ellátott borok (fajtától függően) mézre és aszalt gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkező, jó struktúrájú, megfelelően savas és édes borok.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	8
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Pezsgő („Espumante de Vinho Verde”)

Fehérborok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a halvány citrintől az enyhén aranyszínűig terjed. A könnyű és friss, (a fajtától függően) gyümölcsös vagy virágos aromákkal és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, ásványosabb jellegű, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök mézes aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak.

Rozé borok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a halvány rózsaszíntől a halvány rubinvörösig/sötét rózsaszínig terjed. A könnyű és friss, a piros gyümölcsök aromájával és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak.

Vörösborok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a rubinvöröstől a sötétvörösig terjed; A szőlők és a vadon termő gyümölcsök aromájával rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a halvány citrintől az enyhén aranyszínűig terjed. A könnyű és friss, (a fajtától függően) gyümölcsös vagy virágos aromákkal és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, ásványosabb jellegű, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök mézes aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak.

Rozé borok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a halvány rózsaszíntől a halvány rubinvörösig/sötét rózsaszínig terjed. A könnyű és friss, a piros gyümölcsök aromájával és kiegyensúlyozott savtartalommal rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak.

Vörösborok

Áttetsző vagy kissé opálos borok. Színük a rubinvöröstől a sötétvörösig terjed; A szőlők és a vadon termő gyümölcsök aromájával rendelkező boroktól a strukturáltabb és tartósabb, (a fajtától függően) az érett vagy aszalt gyümölcsök aromáival és jó savtartalommal rendelkező borokig, amelyek fejlettebb aromaprofilt mutatnak.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

1. Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – az engedélyezett szőlő színe

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Vinho Verde” esetében fehérbor csak fehér szőlőből, rozé bor csak vörös szőlőből és vörösbor csak i. vörös szőlőből és ii. vörös szőlőből és legfeljebb 15 % fehér szőlőből készülhet, amely esetben kötelezően fel kell tüntetni a „Palhete” vagy „Palheto” kifejezést.

Az „Espumante de Vinho Verde” és az „Espumante de Qualidade de Vinho Verde” esetében vörös szőlőből készült alapbor használható fehérbor készítéséhez.

2. Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – mustkészítés

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A törköly elválasztásából származó maximális musthozam 100 kg szőlőre vetítve 75 liter, az Alvarinho fajtaborok előállítására szánt must esetében pedig 100 kg szőlőre vetítve 65 liter.

3. Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – természetes alkoholtartalom térfogatszázalékban

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Vinho Verde” OEM-mel ellátott borok, pezsgők és minőségi pezsgők készítésére szánt must minimális természetes alkoholtartalma 8,5 térfogatszázalék, amely az alrégió nevével ellátott borok készítéséhez felhasznált must esetében 9 térfogatszázalékra, az Alvarinho fajta nevével ellátott borok esetében pedig 11,5 térfogatszázalékra emelkedik.

4. Bor („Vinho Verde”) – „Vindima Tardia” vagy „Colheita Tardia” vagy „Kései szüretelésű”

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Vindima Tardia” vagy „Colheita Tardia” vagy „Kései szüretelésű” megjelöléssel ellátott boroknak túlérett szőlőből kell készülniük.

5. Pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – az előállítás módja

Konkrét borászati eljárás

Az alapbornak meg kell felelnie a „Vinho Verde” esetében alkalmazandó jogi követelményeknek és feltételeknek.

6. Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – termesztési gyakorlatok és művelésmódok

Művelési módszerek

A minőségi termékek előállításának biztosítása érdekében a régióban hagyományos vagy az irányító testület által ajánlott művelésmódokat kell alkalmazni.

A közepes vagy magas szőlőtőkék műveléséhez a következő rendszereket kell használni:

— hagyományos („Uveiras” – fákon felfelé növő szőlő; „Arjões” – az egyik fáról a másikra növő szőlő; „Bordadura” – a mezőgazdasági területek szélei körül elrendezett szőlőtőkék; „Ramadas” – vasból vagy fából készült vízszintes szerkezetek és olyan póznákra helyezett huzalok, amelyek általában gránitból készültek),

— modern módszerek, a régióra jellemző támasztó szerkezetekkel, amelyek célja a termesztési feltételek javítása (pl. a szőlő érése tekintetében, amely a szőlő bősége miatt későn történik), anélkül, hogy ez megváltoztatná a szőlőtermesztési hagyományokat („Bardo” – az alacsony, folytonos szőlőtőkék esetében alkalmazott szerkezet; Kordonművelés – a felfelé és/vagy lefelé növekvő szőlő esetében).

b) *Maximális hozamok*

Bor, pezsgő és minőségi pezsgő

10 666 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Vinho Verde” OEM-mel ellátott borok előállításának földrajzi területe a következő közigazgatási egységekből áll:

a) Braga és Viana do Castelo kerület valamennyi települése;

b) Aveiro kerületben Arouca, Castelo de Paiva és Vale de Cambra települések, valamint az Oliveira de Azeméis településen található Ossela község;

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

d) Vila Real kerületben Mondim de Basto és Ribeira de Pena települések;

e) Viseu kerületben Cinfães és Resende települések, Barrô község kivételével.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bor, pezsgő és minőségi pezsgő

A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Ezek az adatok a borra („Vinho Verde”), a pezsgőre („Espumante de Vinho Verde”) és a minőségi pezsgőre („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) vonatkoznak.

Természeti tényezők

A régió Portugália északnyugati részén, 700 méter alatti tengerszint feletti magasságban helyezkedik el. A szőlővel beültetett teljes terület körülbelül 16 000 hektár. Földrajzilag a természetes táj határolja: északon a Minho folyó; délen a Douro folyó, valamint a Freita, az Arada és a Montemuro hegyek; keleten a Peneda, a Gerês, a Cabreira és a Marão hegyek; nyugaton pedig az Atlanti-óceán.

A domborzat és a folyórendszer enyhe éghajlatot eredményez, amelyre nem jellemzőek a rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékletek. Az éves csapadékmennyiség meglehetősen magas (átlagosan 1 200 mm) és az év folyamán egyenetlenül oszlik el; a legtöbb csapadék ősszel és tavasszal esik.

A domborzat egy természetes „amfiteátrumot" képez a parttól a belső területig, amely az Atlanti-óceán felé néz, és amelyet az atlanti szeleket beengedő folyóvölgyek sűrű hálózata sző be.

A talajok sekélyek, és többnyire gránitos eredetűek. A területen két szűk sávban található agyagpala-eredetű talaj, amelyek a régiót délkelet-északnyugati irányban szelik át.

A földrajzi területen kilenc alrégióban állítanak elő „Vinho Verde" OEM borokat (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva és Sousa), ami bizonyítja a talajtípus, a mikroklímák, a földrajzi területekhez ajánlott fajták, a szőlőtermesztési és borászati eljárások, valamint a művelési hagyományok tekintetében fennálló sokféleséget.

Emberi tényezők

Az e régióban termelt borok voltak az első olyan portugál borok, amelyek ismertté váltak az európai piacokon (Anglia, Flandria és Németország).

A „Vinho Verde" OEM földrajzi területét 1908-ban jelölték ki először.

A tőkéket a szőlőtermesztésre leginkább alkalmas (átlagos mélységű, jó belső vízelvezetésű és mérsékelten savas) talajba ültetik. A szőlőültetvények fokozatosan elterjedtek, mérsékelt hektáronkénti ültetési sűrűséggel és a folyóvölgyekkel egybeeső elrendezéssel.

A legtöbb fajta őshonos, és alkalmazkodott a régió különböző földrajzi területeinek talaj- és éghajlati viszonyaihoz. Ez biztosítja, hogy a régióban termelt borok egyediek legyenek, és elősegíti az alrégiók megkülönböztetését.

A borászati eljárások a termelők kiterjedt tapasztalatain és hagyományain alapulnak.

A boroknak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

Bor („Vinho Verde"), pezsgő („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

A „Vinho Verde" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok („Vinho Verde"), pezsgők („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgők („Espumante de Qualidade de Vinho Verde") sajátos és egyedi jellemzőkkel rendelkező termékek, különösen tekintettel a gyümölcsös/virágos aromák intenzitására, a magas savtartalomra és a frissességre.

A „Vinho Verde" OEM-mel ellátott fehérborok („Vinho Verde"), pezsgők („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgők („Espumante de Qualidade de Vinho Verde") esetében kiemelkednek az ásványi jegyek.

Kapcsolat a földrajzi területtel:

A rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékletek nélküli enyhe éghajlat, a meglehetősen magas, télen és tavasszal tetőző éves csapadékmennyiség, valamint az Atlanti-óceán erőteljes hatása együttesen elősegíti a szőlő lassú érését. Ez hozzájárul a „Vinho Verde" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok („Vinho Verde"), pezsgők („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgők („Espumante de Qualidade de Vinho Verde") savasságához és kiemelkedő frissességéhez, valamint gyümölcsös/virágos aromáik intenzitásához.

A főként gránitos eredetű talajok döntő fontosságúak a „Vinho Verde" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehér borok („Vinho Verde"), pezsgők („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgők („Espumante de Qualidade de Vinho Verde") ásványos jellege szempontjából.

A „Vinho Verde" OEM borok („Vinho Verde"), pezsgők („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgők („Espumante de Qualidade de Vinho Verde") gyümölcsös/virágos aromáinak intenzitása a többnyire őshonos, és a régiót alkotó különböző földrajzi területek talaj- és éghajlati viszonyaihoz alkalmazkodó fajtáknak is köszönhető.

A borászati eljárások a termelők hosszú múltra visszatekintő tapasztalatain és hagyományain alapulnak. A termelők a borok érzékszervi jellemzőinek megőrzésére összpontosítanak, amelyek a régió természeti adottságainak köszönhetők (gyümölcsös/virágos aromák intenzitása és magas savtartalom/frissesség).

9. **További alapvető feltételek**

Bor („Vinho Verde”)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

A termékek kizárólag legfeljebb 5 liter névleges térfogatú üveg tárolóedényekben vagy legfeljebb 0,25 liter névleges térfogatú fém tárolóedényekben hozhatók forgalomba. Az ilyen tárolóedényeket mindkét esetben el kell látni egy nem újrahasználható zárószerkezettel, valamint egy címkével és a terméktanúsítást bizonyító minőségi jelzéssel. Ez nem érinti annak lehetőségét, hogy más tárolóedényeket is engedélyezzenek, és a névleges térfogatra vonatkozó határértéket állapítsanak meg a vonatkozó jogszabályi rendelkezésekkel összhangban.

Az alrégió vagy a fajta elnevezését, vagy minőségi jelzést viselő termékek kizárólag legfeljebb 0,75 liter vagy ennek többszörösének megfelelő névleges űrtartalmú üvegpalackokban forgalmazhatók.

Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkézés értékelése a forgalomba hozatal előtt.

A jelölés a címkén kötelezően feltüntetendő elem.

Az alkalmazandó jogi keretben szereplő opcionális kifejezések használhatók a szőlőből készült termékek címkézésén.

Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

A település neve akkor tüntethető fel a címkén, ha a szőlőből készült termékek előállításához felhasznált szőlőt eredetileg a feltüntetett földrajzi egységből szerezték be.

A címkén az alrégió neve mellet fel kell tüntetni a szüret évét. A „subregião” (alrégió) kifejezés feltüntethető a címkén.

Bor („Vinho Verde”), pezsgő („Espumante de Vinho Verde”) és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

Az alrégió nevét viselő termékek esetében az Alvarinho fajta neve kizárólag a Monção e Melgaço alrégió megjelölésekor használható.

Ahhoz, hogy az Alvarinho fajta önmagában szerepeljen a címkén, a terméknek kizárólag ebből a fajtából kell származnia.

Az Alvarinho fajta csak akkor tüntethető fel a címkén más fajták elnevezésével együtt, ha a termék legalább 30 %-ban ebből a fajtából készült.

Bor („Vinho Verde"), pezsgő („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

Az „Origem do Alvarinho" kifejezést opcionális, de kizárólagos használatra szánt kifejezésként ismerték el a Monção e Melgaço alrégióban előállított, az Alvarinho fajta nevével ellátott borok esetében.

Bor („Vinho Verde"), pezsgő („Espumante de Vinho Verde") és minőségi pezsgő („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban.

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

A tanúsítás és palackozás után ülepedésre hajlamos borok csak akkor hozhatók forgalomba, ha a címkén szerepel a „Sujeito a depósito" (ülepedésre hajlamos) vagy ezzel egyenértékű kifejezés.

A termékleíráshoz vezető link

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