C/2024/3412

29.5.2024.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma grozījuma, kas nav maznozīmīgs, apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu, lasītu saistībā ar 105. pantu

(C/2024/3412)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

"Vinho Verde"

PDO-PT-A1545-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 15.3.2017.

1. Grozījumam piemērojamie noteikumi

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants. Grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

2.1. *Pieteikuma iesniedzējs, starpniekstruktūra un ieinteresētās personas*

Apraksts. Ir atjaunināta informācija par pieteikuma iesniedzēju, starpniekstruktūru un ieinteresētajām personām.

Pamatojums. Šo grozījumu pamato nepieciešamība atjaunināt adreses un saskaņot tekstu ar jauno iestāžu sistēmu vīna nozarē Portugālē, un mērķis ir iepriekšējo aprakstu padarīt skaidrāku.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šis grozījums attiecas uz specifikācijas punktu "Papildu informācija". Grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2.2. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas pievienošana*

Apraksts. Ir pievienota produktu kategorija "dzirkstošais vīns" – "Espumante de Vinho Verde".

Pamatojums. Mērķis ir palielināt reģionā jau pastāvoša produkta ekonomisko vērtību, iesniedzot pieteikumu šā produkta atzīšanai saskaņā ar ACVN shēmu.

Šā veida produktu, kas izceļas ar kvalitāti un savdabīgumu, ražotāji jau ražo saskaņā ar reģiona tradicionālo ražošanas praksi. Ar lēmumu piešķirt šim jaunajam, ar ACVN "Vinho Verde" apzīmētajam produktam nosaukumu "Espumante de Vinho Verde" ir atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī vērtība, ko tas sniedz ražotājiem.

Tas ir uzskatāms par svarīgu reģionam.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta punktiem "Vīnkopības produktu kategorija", "Vīnu apraksts", "Vīnkopības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi" un specifikācijas punktiem "Vīnkopības produktu kategorija", "Vīnu apraksts", "Vīnkopības metodes", "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" un "Papildu nosacījumi".

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Vīnu apraksts*

Apraksts. Vīna, kvalitatīva dzirkstošā vīna un dzirkstošā vīna produktu kategorijām tika pievienots pilnīgāks organoleptisko īpašību apraksts, kas atbilst dažādajiem profiliem.

Pamatojums. Šā grozījuma mērķis ir ņemt vērā vīndarības paņēmienu attīstību un nozares ekspertu pašreizējās izvēles un praksi, kā arī izmaiņas patērētāju vajadzībās.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Vīnu apraksts" un specifikācijas punktu "Vīnu apraksts".

2.4. *Maksimālais ražas iznākums*

Apraksts. Ir grozītas iepriekš vīnogulāju veidiem noteiktās maksimālās ražas no hektāra vērtības. Maksimālās ražas no hektāra pamatvērtība tagad ir 10 666 kg, un tā ir piemērojama šādi:

— maksimālā ražība no hektāra var būt 13 500 kg šķirnes "Alvarinho" vīnogulājiem vai 15 000 kg citu šķirņu vīnogulājiem, ja vien ir ievērotas produktivitātes un kvalitātes prasības;

— maksimālā raža no hektāra vīnogulājiem, par kuriem informācija vīnkopības reģistrā nav atjaunināta vairāk nekā 10 gadus, ir 7 500 kg.

Pamatojums. Šo grozījumu mērķis ir pielāgot noteikumus nozares ekspertu vajadzībām un praksei. Ar tiem nevis groza ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnu raksturīgās īpašības, bet gan palīdz tās optimizēt.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Vīnkopības metodes – Maksimālā raža" un specifikācijas punktu "Vīnkopības metodes – Maksimālā raža".

2.5. *Vīnogu šķirnes — nosaukumi un sinonīmi*

Apraksts. Balto vīnogu šķirnes "Godelho" galvenais nosaukums ir atjaunināts uz "Gouveio"; tas pats attiecas uz sarkano vīnogu šķirni "Sousão", kas tagad ir "Sezão". Pievienoti šādi sinonīmi: "Alvaraça" balto vīnogu šķirnei "Batoca"; "Terrantez" balto vīnogu šķirnei "Folgasão"; "Boal", "Bual" balto vīnogu šķirnei "Malvasia Fina"; "Ugni Blanc", "Trebbiano Toscano" balto vīnogu šķirnei "Tália"; "Treixadura" balto vīnogu šķirnei "Trajadura"; "Piquepoul Noir" sarkano vīnogu šķirnei "Pical"; "Trincadeira Preta" sarkano vīnogu šķirnei "Trincadeira"; un "Sousão" sarkano vīnogu šķirnei "Vinhão".

Sarkano vīnogu šķirne "Aragonez" un attiecīgie sinonīmi "Tinta Roriz" un "Tempranillo", kā arī sarkano vīnogu šķirne "Tinta Barroca" ir iekļauti to šķirņu sarakstā, kas ir piemērotas ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnu un vīnkopības produktu ražošanai. Sarkano vīnogu šķirne "Padeiro" ir iekļauta to šķirņu sarakstā, kas ir piemērotas vīnu un vīnkopības produktu ražošanai ar Limas apakšreģiona nosaukumu "*sub-região do Lima*".

Pamatojums. Vīnogu šķirnes un sinonīmi, kas noteikti vīnu ražošanai "Vinho Verde" reģionā, jāsaskaņo ar jauno tiesisko regulējumu — vīna ražošanai Portugālē piemēroto vīnogu šķirņu valsts sarakstu, kurā iekļautas jaunas šķirnes, kas izrādījušās nozīmīgas reģiona vīnu īpašību noteikšanā.

Minētās šķirnes ir iekļautas ģeogrāfiskā apgabala tradicionālo šķirņu kartē, tāpēc, tās pievienojot, ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnkopības produktu savdabīgums nemainās.

Jaunās šķirnes tika iekļautas ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnu un vīnkopības produktu ražošanai piemēroto šķirņu sarakstā, jo bija jāatjaunina sārtvīnu un sarkanvīnu ražošanai piemēroto šķirņu saraksts. Jaunā šķirne tika iekļauta ar "*sub-região do Lima*" apzīmēto vīnu un vīnkopības produktu ražošanai piemēroto šķirņu sarakstā, lai atzītu tās kvalitāti un saikni ar teritoriju.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Galvenās vīnogu šķirnes" un specifikācijas punktu "Galvenās vīnogu šķirnes".

2.6. *Pašvaldības nosaukuma iekļaušana marķējumā*

Apraksts. Tika pievienots nosacījums attiecībā uz pašvaldības nosaukuma iekļaušanu marķējumā, proti: vīnogām jābūt iegūtām norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pamatojums. Šā īpašā noteikuma mērķis ir precizēt prasības attiecībā uz pašvaldības nosaukuma iekļaušanu marķējumā, jo tas rada pievienoto vērtību attiecīgo pašvaldību produktiem.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi" un specifikācijas punktu "Papildu nosacījumi".

2.7. *"Alvarinho" vīnogu šķirnes norādīšana marķējumā*

Apraksts. Iepriekšējie nosacījumi attiecībā uz "Alvarinho" šķirnes izmantošanas norādīšanu ir svītroti.

Attiecībā uz "Alvarinho" šķirnes izmantošanas norādīšanu marķējumā ir paredzēti šādi nosacījumi: produktam jābūt iegūtam tikai no šīs vīnogu šķirnes, ja ir norādīta vienīgi "Alvarinho" šķirne; "Alvarinho" šķirnei jāveido vismaz 30 % no iegūtā produkta, ja tā ir norādīta marķējumā līdzās citām šķirnēm.

Apzīmējums "*Origem do Alvarinho*" ir atzīts par fakultatīvu, taču izmantošanai vienīgi tādiem vīniem, kuru marķējumā drīkst iekļaut norādi uz "Alvarinho" šķirni un kurus ražo *Monção e Melgaço* apakšreģionā.

Pamatojums. No vienas puses, šo grozījumu mērķis ir precizēt nosacījumus attiecībā uz "Alvarinho" šķirnes norādīšanu uz visiem ar ACVN "Vinho Verde" apzīmētajiem vīnkopības produktiem. Šī šķirne ir iekļauta visa ģeogrāfiskā apgabala tradicionālo šķirņu kartē, un tāpēc "Alvarinho" šķirnes norādes izmantošana uz visiem ar ACVN "Vinho Verde" apzīmētajiem vīnkopības produktiem pievieno vērtību attiecīgajam produktam, nekādi neskarot noteikto prasību ievērošanu.

No otras puses, apzīmējums "*Origem do Alvarinho*" ir atzīts tādu vīnu gadījumā, kuriem ir tiesības izmantot "Alvarinho" šķirnes norādi un kuri ražoti *Monção e Melgaço* apakšreģionā. Tādējādi tiek ņemta vērā šķirnes īpašā nozīme attiecīgajā apakšreģionā, jo tā ir cēlusies no attiecīgā apakšreģiona. Tāpēc tas rada pievienoto vērtību šim apakšreģionam.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi" un specifikācijas punktu "Papildu nosacījumi".

2.8. *Iepakošana metāla traukos un attiecīgais maksimālais nominālais tilpums*

Apraksts. Ir pievienota iespēja iepakot vīnus metāla traukos, kuru tilpums nepārsniedz 0,25 litrus, izņemot vīnus, attiecībā uz kuriem tiek norādīta informācija par apakšreģionu, šķirni vai kvalitātes zīmi.

Pamatojums. Šis grozījums tika ieviests, lai paplašinātu iepakošanas iespējas un apmierinātu tirgus vajadzības, jo īpaši gados jaunāku patērētāju un neformālākas vides vajadzības, kā arī lai reaģētu uz ražotāju pieaugošo interesi un nozares paustajām bažām par vides aizsardzību.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi" un specifikācijas punktu "Papildu nosacījumi".

2.9. *Apzīmējuma "Sujeito a depósito" [ar nogulsnēm] vai līdzvērtīga apzīmējuma iekļaušana marķējumā*

Apraksts. Prasība marķējumā iekļaut apzīmējumu "*Sujeito a depósito*" [ar nogulsnēm] vai līdzvērtīgu apzīmējumu ir pievienota, lai laistu tirgū vīnus, kuriem pēc sertificēšanas un iepildīšanas pudelēs var būt nogulšņu pazīmes.

Pamatojums. Šā ar ACVN "Vinho Verde" saistītā noteikuma mērķis ir nodrošināt, ka patērētāji ir pienācīgi informēti.

Punkts(-i), uz ko attiecas grozījums(-i). Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi" un specifikācijas punktu "Papildu nosacījumi".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Vinho Verde

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Vīns (“Vinho Verde”)

Baltvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no gaiši citrīndzeltenas līdz viegli zeltainai. Var būt gan viegli un svaigi, ar augļu vai ziedu aromātu (atkarībā no šķirnes) un līdzsvarotu skābumu, gan strukturētāki un noturīgāki, ar raksturīgu mineralitāti, nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu. Vīniem ar norādēm “*Vindima Tardia*” vai “*Colheita Tardia*”, vai “*Late Harvest*” piemīt medus un žāvētu augļu aromāts (atkarībā no šķirnes), tiem ir laba struktūra, skābums un saldums.

Sārtvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no gaiši sartas līdz gaiši rubīnsarkanai / tumši sārtai. Var būt gan viegli un svaigi, ar sarkano augļu aromātu un līdzsvarotu skābumu, gan strukturēti un noturīgi, ar nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu. Vīniem ar norādēm “*Vindima Tardia*” vai “*Colheita Tardia*”, vai “*Late Harvest*” piemīt medus un žāvētu augļu aromāts (atkarībā no šķirnes), tiem ir laba struktūra, skābums un saldums.

Sarkanvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no rubīnsarkanas līdz tumši sarkanai; “*palhete/palheto/clarete*” sarkanvīna gadījumā — no gaiši rubīnsarkanas līdz rubīnsarkanai. Var būt gan ar vīnam raksturīgu vai savvaļas augļu aromātu, gan strukturēti un noturīgi, ar nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu. Vīniem ar norādēm “*Vindima Tardia*” vai “*Colheita Tardia*”, vai “*Late Harvest*” piemīt medus un žāvētu augļu aromāts (atkarībā no šķirnes), tiem ir laba struktūra, skābums un saldums.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	14
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	8
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Dzirkstošais vīns (“Espumante de Vinho Verde”)

Baltvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no gaiši citrīndzeltenas līdz viegli zeltainai. Var būt gan viegli un svaigi, ar augļu vai ziedu aromātu (atkarībā no šķirnes) un līdzsvarotu skābumu, gan strukturētāki un noturīgāki, ar raksturīgu mineralitāti, nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu.

Sārtvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa no gaiši sārtas līdz gaiši rubīnsarkanai / tumši sārtai. Var būt gan viegli un svaigi, ar sarkano augļu aromātu un līdzsvarotu skābumu, gan strukturēti un noturīgi, ar nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu.

Sarkanvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no rubīnsarkanas līdz tumši sarkanai. Var būt gan ar vīnam raksturīgu vai ar savvaļas augļu aromātu, gan strukturēti un noturīgi, ar nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns (“Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no gaiši citrīndzeltenas līdz viegli zeltainai. Var būt gan viegli un svaigi, ar augļu vai ziedu aromātu (atkarībā no šķirnes) un līdzsvarotu skābumu, gan strukturētāki un noturīgāki, ar raksturīgu mineralitāti, nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu.

Sārtvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no gaiši sārtas līdz gaiši rubīnsarkanai / tumši sārtai. Var būt gan viegli un svaigi, ar sarkano augļu aromātu un līdzsvarotu skābumu, gan strukturēti un noturīgi, ar nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu.

Sarkanvīni

Dzidri vai viegli duļķaini vīni. Krāsa – no rubīnsarkanas līdz tumši sarkanai. Var būt gan ar vīnam raksturīgu vai ar savvaļas augļu aromātu, gan strukturēti un noturīgi, ar nogatavojušos vai žāvētu augļu aromātu (atkarībā no šķirnes) un labu skābumu, ar izteiktāku aromāta profilu.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

1. Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde") — atļauto vīnogu krāsa

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

"Vinho Verde" gadījumā baltvīnu ir atļauts ražot tikai no baltajām vīnogām, sārtvīnu — no sarkanajām vīnogām un sarkanvīnu — no i) sarkanajām vīnogām vai ii) sarkanajām vīnogām un līdz 15 % balto vīnogu, un tādā gadījumā obligāti jāpievieno apzīmējums "*Palhete*" vai "*Palheto*".

"Espumante de Vinho Verde" un "Espumante de Qualidade de Vinho Verde" gadījumā baltvīna pagatavošanai var izmantot no sarkanajām vīnogām gatavotu bāzes vīnu.

2. Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde") — vīnogu misas iegūšana

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Vīnogu misas maksimālais daudzums, ko iegūst, atdalot čagas, ir 75 litri no 100 kg vīnogu un 65 litri no 100 kg vīnogu, ja misu paredzēts izmantot vīnu ražošanai no "Alvarinho" šķirnes vīnogām.

3. Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde") — dabiskā spirta tilpumkoncentrācija

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Misā, kas paredzēta ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnu, dzirkstošo vīnu un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai, minimālajai dabiskā spirta tilpumkoncentrācijai jābūt 8,5 %, palielinot to līdz 9 %, ja misu paredzēts izmantot, lai gatavotu vīnus ar apakšreģiona nosaukumu, un līdz 11,5 %, ja vīnam ir piešķirams "Alvarinho" šķirnes nosaukums.

4. Vīns ("Vinho Verde") — "*Vindima Tardia*", "*Colheita Tardia*" vai "*Late Harvest*"

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Vīniem ar norādi "*Vindima Tardia*" vai "*Colheita Tardia*", vai "*Late Harvest*" jābūt ražotiem no pārgatavinātām vīnogām.

5. Dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde") — ražošanas metode

Īpašās vīndarības metodes

Bāzes vīnam jāatbilst juridiskajām prasībām un nosacījumiem, kas attiecas uz "Vinho Verde".

6. Vīns (“Vinho Verde”), dzirkstošais vīns (“Espumante de Vinho Verde”) un kvalitatīvs dzirkstošais vīns (“Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) — vīnkopības metodes un vīnogulāju audzēšanas sistēmas

Audzēšanas metodes

Lai nodrošinātu kvalitatīvu produktu ieguvi, audzēšanas metodēm jābūt tādām, kas ir reģionā tradicionālas vai ko ieteikusi vadības struktūra.

Vīnogulāju audzēšanai jāizmanto šādas vidējas vai augstas sistēmas:

— tradicionālas (“Uveiras” — vīnogulāji, kas aug uz kokiem; “Arjões” — vīnogulāji, kas aug no viena koka uz nākamo; “Bordadura” — vīnogulāji, kas izvietoti gar lauksaimniecības lauku malām; “Ramadas” — horizontālas no dzelzs vai koksnes un stieplēm veidotas konstrukcijas, ko balsta no granīta izgatavoti stabi);

— mūsdienīgas, attiecīgajam reģionam raksturīgas atbalsta struktūras, kuru mērķis ir uzlabot ražošanas apstākļus (piemēram, attiecībā uz vīnogu nogatavošanos, kas notiek vēlu, ņemot vērā vīnogulāju veģetatīvo bagātību), nemainot vīnkopības tradīcijas (“Bardo” — struktūra, ko izmanto zemiem, nepārtrauktiem vīnogulājiem; “Cordon” — struktūra, kurā vīnogulāji aug uz augšu un/vai uz leju).

b. *Maksimālā raža*

Vīns, dzirkstošais vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns

10 666 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN “Vinho Verde” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ietver šādus administratīvos apgabalus:

a) visas Bragas [*Braga*] un Vjana du Kaštelu [*Viana do Castelo*] apgabala pašvaldības;

b) Aveiru [*Aveiro*] apgabalā *Arouca*, *Castelo de Paiva* un *Vale de Cambra* pašvaldības, un *Ossela* pagasts *Oliveira de Azeméis* pašvaldībā;

c) Portu [*Porto*] apgabalā *Amarante*, *Baião*, *Felgueiras*, *Gondomar*, *Lousada*, *Maia*, *Marco de Canaveses*, *Matosinhos*, *Paços de Ferreira*, *Paredes*, *Penafiel*, *Póvoa do Varzim*, *Santo Tirso*, *Trofa*, *Valongo* un *Vila do Conde* pašvaldības;

d) Vilareala [*Vila Real*] apgabalā *Mondim de Basto* un *Ribeira de Pena* pašvaldības;

e) Viseu [*Viseu*] apgabalā *Cinfães* un *Resende* pašvaldības, izņemot *Barrô* pagastu.

7. **Galvenā vīna vīnogu šķirne**

“Alicante Boushet”

“Alvarelhão – Brancelho”

“Alvarinho”

“Amaral”

“Aragonez” – “Tinta Roriz”; “Tempranillo”

“Arinto – Pedernã”

“Avesso”

“Azal”

“Baga”

“Batoka – 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”

“Semillona”

“Sercial – Esgana Cão”

“Sezão”

“Sanmamede”

“Tinta Barroca”

“Touriga Nacional”

“Trajadura – Treixadura”

“Trincadeira – Tinta Amarela, Trincadeira Preta”

“Tália – Ugni Blanc”; “Trebbiano Toscano”

“Verdelho Tinto”

“Verdial Tinto”

“Vinhão – Sousão”

8. **Saiknes apraksts**

Vīni, dzirkstošie vīni un kvalitatīvi dzirkstošie vīni

Saiknei būtiskā informācija par ģeogrāfisko apgabalu

Šī informācija attiecas uz vīnu (“Vinho Verde”), dzirkstošo vīnu (“Espumante de Vinho Verde”) un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu (“Espumante de Qualidade de Vinho Verde”).

Dabas faktori

Reģions atrodas Portugāles ziemeļrietumos zemāk par 700 metriem virs jūras līmeņa. Kopējā vīnogulāju platība ir aptuveni 16 000 hektāri. Reģiona ģeogrāfiskās robežas nosaka dabas ainava: ziemeļos — *Minho* upe; dienvidos — *Douro* upe un *Freita, Arada* un *Montemuro* kalni; austrumos — *Peneda, Gerês, Cabreira* un *Marão* kalni; un rietumos — Atlantijas okeāns.

Reljefa un upju sistēma nodrošina maigu klimatu bez ārkārtīgi augstām vai zemām temperatūrām. Gada laikā nokrišņu daudzums ir diezgan liels (vidēji 1 200 mm) un neregulārs, sasniedzot maksimumu rudenī un pavasarī.

Reljefs veido dabisku, pret Atlantijas okeānu vērstu amfiteātri no krasta virzienā uz iekšzemi, un to šķērso blīvs upju ieleju tīkls, kas ļauj ieplūst Atlantijas okeāna vējiem.

Augsnes kārta ir plāna un lielākoties granīta izcelsmes. Dienvidaustrumu-ziemeļrietumu virzienā reģionu šķērso divas šauras slānekļa izcelsmes joslas.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir deviņi apakšreģioni, kuros ražo ar ACVN "Vinho Verde" apzīmētus vīnus (*Amarante*, *Ave*, *Baião*, *Basto*, *Cávado*, *Lima*, *Monção e Melgaço*, *Paiva*, *Sousa*), kas liecina par augsnes, mikroklimata, ģeogrāfiskajiem apgabaliem ieteicamo šķirņu, vīnkopības un vīndarības metožu, kā arī audzēšanas tradīciju daudzveidību.

Cilvēkfaktori

Šajā reģionā ražotie vīni bija pirmie Portugāles vīni, kas kļuva zināmi Eiropas tirgos (Anglijā, Flandrijā un Vācijā).

Ar ACVN "Vinho Verde" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals pirmo reizi tika noteikts 1908. gadā.

Vīnogulāji tiek stādīti vīnkopībai piemērotākajā augsnē (vidējā dziļumā, ar labu iekšējo drenāžu un mērenu skābumu). Augšanas laikā vīnogulāji izplešas, stādījumu blīvums uz hektāru ir mērens, bet izvietojums sakrīt ar upju ielejām.

Lielākā daļa šķirņu ir vietējās šķirnes, kas ir pielāgotas augsnes un klimatiskajiem apstākļiem dažādos reģiona ģeogrāfiskajos apgabalos. Tādējādi tiek nodrošināts, ka reģionā ražotie vīni ir savdabīgi, un ir iespējams atšķirt apakšreģionu vīnus.

Vīndarības metožu pamatā ir ražotāju bagātā pieredze un tradīcijas.

Ar ģeogrāfisko apgabalu saistītas specifiskās vīnu īpašības

Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Vīni ("Vinho Verde"), dzirkstošie vīni (Espumante de Vinho Verde) un kvalitatīvi dzirkstošie vīni (Espumante de Qualidade de Vinho Verde), kas apzīmēti ar ACVN "Vinho Verde", ir produkti ar savdabīgām, unikālām īpašībām, jo īpaši intensīvu augļu/ziedu aromātu, augstu skābuma līmeni un svaigumu.

Baltvīniem ("Vinho Verde"), dzirkstošajiem baltvīniem ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde"), kas apzīmēti ar ACVN "Vinho Verde", ir raksturīgas minerālu notis.

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Maigais klimats bez ārkārtīgi augstas vai zemas temperatūras un samērā lielais gada nokrišņu daudzums, kas maksimumu sasniedz ziemā un pavasarī, apvienojumā ar Atlantijas okeāna spēcīgo ietekmi veicina vīnogu lēnu nogatavošanos. Tas pastiprina ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnu ("Vinho Verde"), dzirkstošo vīnu ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde") skābuma līmeni un tiem raksturīgo svaigumu, kā arī augļu/ziedu aromāta intensitāti.

Ar ACVN "Vinho Verde" apzīmētajiem baltvīniem ("Vinho Verde"), dzirkstošajiem baltvīniem ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde") raksturīgās mineralitātes iegūšanai izšķiroši svarīga ir augsne, jo īpaši granīta izcelsmes augsne.

Ar ACVN "Vinho Verde" apzīmēto vīnu ("Vinho Verde"), dzirkstošo vīnu ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) augļu/ziedu aromāta intensitāti nosaka arī šķirnes, no kurām lielākā daļa ir vietējās šķirnes un ir pielāgotas augsnes un klimatiskajiem apstākļiem dažādos ģeogrāfiskajos apgabalos, kas veido reģionu.

Vīndarības metožu pamatā ir ražotāju ilgā pieredze un tradīcijas. Galvenā uzmanība tiek pievērsta tam, lai saglabātu vīnu organoleptiskās īpašības, kas iegūtas, pateicoties reģiona dabiskajiem apstākļiem (augļu/ziedu aromāts un augsts skābuma līmenis / svaigums).

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Vīns ("Vinho Verde")

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

produktus var laist tirdzniecībā tikai stikla traukos ar maksimālo nominālo tilpumu 5 litri vai metāla traukos ar maksimālo nominālo tilpumu 0,25 litri. Abos gadījumos traukiem jābūt aprīkotiem ar vienreizlietojamu aizbāzni un uz tiem jābūt marķējumam un kvalitātes zīmei, kas liecina, ka produkts ir sertificēts. Tas neskar iespēju atļaut citus traukus un noteikt nominālo tilpumu atbilstīgi attiecīgajām tiesību normām.

Produktus, uz kuriem norādīts apakšreģiona nosaukums, šķirne vai kvalitātes apzīmējums, var laist tirdzniecībā vienīgi stikla pudelēs, kuru maksimālais nominālais tilpums ir 0,75 litri, vai iepakojumos, kuros ir vairākas šādas pudeles.

Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

marķējuma novērtēšana pirms produkta laišanas tirgū.

Marķējumā ir obligāti jānorāda marka.

Vīnkopības produktu marķējumā var izmantot fakultatīvos apzīmējumus, kas paredzēti piemērojamajā tiesiskajā regulējumā.

Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā var norādīt pašvaldības nosaukumu, ja vīnogas, no kurām gatavo vīnkopības produktus, sākotnēji iegūtas norādītajā ģeogrāfiskajā vienībā.

Marķējumā apakšreģiona nosaukumam jāpievieno attiecīgais ražas gads. Vārdu "*sub-região*" [apakšreģions] var pievienot un var nepievienot.

Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ja uz produktiem ir norādīts apakšreģiona nosaukums, "Alvarinho" šķirnes nosaukumu var izmantot tikai *Monção e Melgaço* apakšreģionam.

Lai uz marķējuma atsevišķi varētu norādīt "Alvarinho" šķirni, produktam jābūt iegūtam tikai no šīs šķirnes vīnogām.

Ja uz marķējuma ir norādīta "Alvarinho" šķirne kopā ar citām šķirnēm, vismaz 30 % produkta jābūt iegūtiem no šīs šķirnes vīnogām.

Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Apzīmējums "*Origem do Alvarinho*" ir atzīts par fakultatīvu, taču izmantošanai vienīgi tādiem vīniem, kuru marķējumā ir norādīta "Alvarinho" šķirne un kuri ir ražoti *Monção e Melgaço* apakšreģionā.

Vīns ("Vinho Verde"), dzirkstošais vīns ("Espumante de Vinho Verde") un kvalitatīvs dzirkstošais vīns ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Vīnus, kuriem raksturīga nogulšņu veidošanās, pēc sertificēšanas un iepildīšanas pudelēs var laist tirgū tikai tad, ja marķējumā ir izmantots apzīmējums "*Sujeito a depósito*" ["ar nogulsnēm"] vai līdzvērtīgs apzīmējums.

Saite uz produkta specifikāciju

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