C/2024/3412

29.5.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3), flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/3412)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

TALBA GĦAL EMENDA TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"**Vinho Verde**"

PDO-PT-A1545-AM01

Data tal-applikazzjoni: 15.3.2017

1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Emenda mhux minuri

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. *L-applikant, l-intermedjarju u l-partijiet ikkonċernati*

Deskrizzjoni: Id-dettalji tal-applikant, tal-intermedjarju u tal-partijiet ikkonċernati ġew aġġornati.

Raġunijiet: Din l-emenda hija ġġustifikata mill-ħtieġa li jiġu aġġornati l-indirizzi u li t-test jinġieb f'konformità mal-qafas istituzzjonali l-ġdid għas-settur tal-inbid fil-Portugall, bil-ħsieb li d-deskrizzjoni preċedenti ssir aktar ċara.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Aktar informazzjoni" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din l-emenda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

2.2. *Kategorija tal-prodott - żieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Żdiedet il-kategorija tal-prodott "inbid frizzanti", bid-denominazzjoni "Espumante de Vinho Verde".

Raġunijiet: L-intenzjoni hija li jissaħħaħ il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, billi ssir applikazzjoni biex jiġi rikonoxxut taħt id-DOP.

Dan it-tip ta' prodott, li huwa magħruf għall-kwalità u għad-distintività tiegħu, diġà qed isir mill-produtturi f'konformità mal-prattiki tradizzjonali fir-reġjun. Id-deċiżjoni li dan il-prodott il-ġdid jiġi inkluż taħt id-DOP Vinho Verde bid-denominazzjoni "Espumante de Vinho Verde" tirrikonoxxi l-importanza u l-kwalità tiegħu u l-valur li jżid għall-produtturi.

Huwa meqjus bħala importanti għar-reġjun.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimiet "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku u t-taqsimiet "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Rekwiżiti oħra applikabbli" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*

Deskrizzjoni: Għall-kategoriji tal-prodotti tal-inbid, tal-inbid frizzanti ta' kwalità u tal-inbid frizzanti, iddaħħlet deskrizzjoni aktar kompluta tal-karatteristiċi organolettiċi f'konformità mad-diversi profili.

Raġunijiet: Din l-emenda hija maħsuba biex tqis il-progress li sar f'termini tat-tekniki enoloġiċi u l-għażliet u l-prattiki attwali tal-esperti fis-settur, kif ukoll il-bidliet fil-ħtiġijiet tal-konsumaturi.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.4. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Deskrizzjoni: Il-valuri tar-rendimenti massimi għal kull ettaru li qabel kienu previsti għat-tipi ta' dwieli ġew emendati. Il-valur bażiku għar-rendiment massimu għal kull ettaru issa huwa ta' 10 666 kg, kif ġej:

— Ir-rendiment massimu għal kull ettaru jista' jkun ta' 13 500 kg għad-dwieli tal-varjetà Alvarinho jew ta' 15 000 kg għad-dwieli ta' varjetajiet oħra, sakemm jiġu ssodisfati r-rekwiżiti tal-produttività u tal-kwalità;

— Ir-rendiment massimu għal kull ettaru ta' dwieli li għalihom ma kien hemm l-ebda aġġornament fir-reġistru tal-vitikultura għal aktar minn 10 snin huwa ta' 7 500 kg.

Raġunijiet: Dawn l-emendi huma maħsuba biex jadattaw ir-regoli għall-ħtiġijiet u l-prattiki tal-esperti fis-settur. Ma jinvolvu l-ebda bidla f'termini tal-karatteristiċi distintivi tal-inbejjed tad-DOP Vinho Verde, iżda pjuttost jgħinu biex jiġu ottimizzati.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - Rendimenti massimi għal kull ettaru" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - Rendimenti massimi" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.5. *Varjetajiet ta' dwieli - ismijiet u sinonimi*

Deskrizzjoni: L-isem ewlieni tal-varjetà bajda Godelho ġie aġġornat għal Gouveio; l-istess sar għall-varjetà ħamra Sousão, li issa saret Sezão. Żdiedu s-sinonimi li ġejjin: Alvaraça għall-varjetà bajda Batoca; Terrantez għall-varjetà bajda Folgasão; Boal; Bual għall-varjetà bajda Malvasia-Fina; Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano għall-varjetà bajda Tália; Treixadura għall-varjetà bajda Trajadura; Piquepoul-Noir għall-varjetà ħamra Pical; Trincadeira-Preta għall-varjetà ħamra Trincadeira; u Sousão għall-varjetà ħamra Vinhão.

Il-varjetà ħamra Aragonez u s-sinonimi rispettivi Tinta-Roriz u Tempranillo u l-varjetà ħamra Tinta-Barroca ġew inklużi fil-lista tal-varjetajiet adattati għall-produzzjoni tal-inbejjed u tal-prodotti tad-dwieli intitolati għad-DOP Vinho Verde. Il-varjetà ħamra Padeiro ġiet inkluża fil-lista tal-varjetajiet adattati għall-produzzjoni tal-inbejjed u tal-prodotti tad-dwieli bid-denominazzjoni tas-sottoreġjun ta' Lima "sub-região do Lima".

Raġunijiet: Il-varjetajiet tad-dwieli u s-sinonimi definiti għall-produzzjoni tal-inbejjed fir-reġjun tal-Vinho Verde jridu jinġiebu f'konformità mal-qafas legali l-ġdid tal-lista nazzjonali tal-varjetajiet tad-dwieli adattati għall-produzzjoni tal-inbid fil-Portugall, inklużi varjetajiet ġodda li wrew li huma sinifikanti fid-determinazzjoni tal-karatteristiċi tal-inbejjed tar-reġjun.

Dawn il-varjetajiet jidhru fuq il-mappa varjetali tradizzjonali għaż-żona ġeografika, u għalhekk l-inklużjoni tagħhom ma tinvolvix bidla fid-distintività tal-prodotti tad-dwieli tad-DOP Vinho Verde.

Il-varjetajiet il-ġodda ġew inklużi għall-inbejjed u l-prodotti tad-dwieli intitolati għad-DOP Vinho Verde minħabba l-ħtieġa li tiġi aġġornata l-lista tal-varjetajiet adattati għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè u ħomor. Il-varjetà l-ġdida ġiet inkluża għall-inbejjed u l-prodotti tad-dwieli bid-denominazzjoni "sub-região do Lima" biex tiġi rikonoxxuta l-kwalità u r-rabta tagħha mat-territorju.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Varjetajiet ewlenin tad-dwieli" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.6. *Inklużjoni tal-isem tal-muniċipalità fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni: Ġie miżjud ir-rekwiżit biex jiġi inkluż l-isem tal-muniċipalità fuq it-tikkettar, jiġifieri: l-għeneb irid ikun inġabar fiż-żona ġeografika demarkata.

Raġunijiet: Din ir-regola speċifika għandha l-għan li tiċċara r-rekwiżiti għall-inklużjoni tal-isem ta' muniċipalità fuq it-tikkettar, peress li dan iżid il-valur għall-prodotti tal-muniċipalitajiet rispettivi.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.7. *Indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli Alvarinho fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni: Ir-rekwiżiti preċedenti għall-indikazzjoni tal-użu tal-varjetà Alvarinho tħassru.

Ġew stabbiliti r-rekwiżiti li ġejjin biex jiġi indikat l-użu tal-varjetà Alvarinho fuq it-tikketta: il-prodott irid ikun inkiseb esklussivament minn dik il-varjetà ta' dwieli, jekk tkun indikata biss il-varjetà Alvarinho; il-varjetà Alvarinho trid tirrappreżenta mill-inqas 30 % tal-prodott li jirriżulta, jekk tkun indikata fuq it-tikketta flimkien ma' varjetajiet oħra.

It-terminu "Origem do Alvarinho" ġie rikonoxxut bħala terminu fakultattiv iżda għall-użu esklussiv, għall-inbejjed intitolati li jinkludu l-indikazzjoni tal-varjetà Alvarinho fuq it-tikketta, li huma prodotti fis-subreġjun ta' Monção e Melgaço.

Raġunijiet: Minn naħa, l-intenzjoni wara dawn l-emendi hija li jiġu ċċarati r-rekwiżiti għall-indikazzjoni tal-varjetà Alvarinho għall-prodotti tad-dwieli kollha tad-DOP Vinho Verde. Din il-varjetà tidher fuq il-mappa varjetali tradizzjonali għaż-żona ġeografika kollha kemm hi u għalhekk għall-prodotti tad-dwieli kollha tad-DOP Vinho Verde, u l-użu tal-indikazzjoni tal-varjetà Alvarinho jżid il-valur tal-prodott rispettiv, mingħajr preġudizzju għall-konformità mar-rekwiżiti stabbiliti.

Min-naħa l-oħra, it-terminu "Origem do Alvarinho" huwa rikonoxxut għall-inbejjed intitolati li jużaw l-indikazzjoni tal-varjetà Alvarinho u prodotti fis-subreġjun ta' Monção e Melgaço. Dan iqis l-importanza speċifika tal-varjetà fis-sottoreġjun inkwistjoni, billi oriġinarjament ġiet minn hemm. Għalhekk dan iżid il-valur għal dan is-sottoreġjun.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.8. *Imballaġġ f'kontenituri tal-metall u l-volum nominali massimu rispettiv*

Deskrizzjoni: Żdiedet il-possibbiltà li l-inbejjed jiġu mballati f'kontenituri tal-metall li jsegħu sa 0,25 litru, ħlief fil-każ ta' nbejjed li jkollhom id-dettalji ta' sottoreġjun, varjetà jew marka ta' kwalità.

Raġunijiet: Din l-emenda ġiet introdotta biex twessa' l-għażliet tal-imballaġġ u biex jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet tas-suq, b'mod partikolari tal-konsumaturi żgħażagħ u ta' ambjenti aktar informali, kif ukoll b'reazzjoni għall-interess dejjem ikber mill-produtturi u t-tħassib ambjentali mqajjem mis-settur.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

2.9. *Inklużjoni tat-terminu "Sujeito a depósito" [Soġġett għas-sedimentazzjoni] jew ekwivalenti fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni: Ir-rekwiżit li jiġi inkluż it-terminu "Sujeito a depósito" [soġġett għas-sedimentazzjoni] jew ekwivalenti fuq it-tikketta ġie miżjud għat-tqegħid fis-suq ta' nbejjed li jistgħu juru sinjali ta' sedimentazzjoni wara ċ-ċertifikazzjoni u l-ibbottiljar.

Raġunijiet: L-għan ta' din ir-regola li hija speċifika għad-DOP Vinho Verde huwa li jiġi żgurat li l-konsumaturi jkunu infurmati kif xieraq.

Taqsima/taqsimiet affettwata/i mill-emenda/i: Dawn l-emendi jikkonċernaw it-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Vinho Verde"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid frizzanti

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Inbid (Vinho Verde)

Inbejjed bojod

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn lewn iċ-ċitru ċar u kemxejn dehbi. Minn ħfief u friski, b'aromi ta' frott jew ta' fjuri (skont il-varjetà) u aċidità bbilanċjata, għal aktar strutturati u persistenti, minerali, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat. L-inbejjed bit-termini "Vindima Tardia" jew "Colheita Tardia" jew "Late Harvest" (Ħsad Tardiv) għandhom aromi ta' għasel u frott imqadded (skont il-varjetà), bi struttura tajba, aċidità u ħlewwa.

Inbejjed rożè

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn roża ċar u lewn ir-rubin ċar/roża skur. Minn ħfief u friski, b'aromi ta' frott aħmar u aċidità bbilanċjata, għal strutturati u persistenti, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat. L-inbejjed bit-termini "Vindima Tardia" jew "Colheita Tardia" jew "Late Harvest" [Ħsad Tardiv] għandhom aromi ta' għasel u frott imqadded (skont il-varjetà), bi struttura tajba, aċidità u ħlewwa.

Inbejjed ħomor

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn lewn ir-rubin u aħmar skur; u fil-każ tal-inbejjed ħomor "palhete/palheto/clarete", bejn lewn ir-rubin ċar u lewn ir-rubin. Minn vinużi, b'aromi ta' frott selvaġġ, għal strutturati u persistenti, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat. L-inbejjed bit-termini "Vindima Tardia" jew "Colheita Tardia" jew "Late Harvest" (Ħsad Tardiv) għandhom aromi ta' għasel u frott imqadded (skont il-varjetà), bi struttura tajba, aċidità u ħlewwa.

Għall-parametri analitiċi l-oħrajn, japplikaw il-limiti legali attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	14
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	8
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde)

Inbejjed bojod

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn lewn iċ-ċitru ċar u kemxejn dehbi. Minn ħfief u friski, b'aromi ta' frott jew ta' fjuri (skont il-varjetà) u aċidità bbilanċjata, għal aktar strutturati u persistenti, minerali, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat.

Inbejjed rożè

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn roża ċar u lewn ir-rubin ċar/roża skur. Minn ħfief u friski, b'aromi ta' frott aħmar u aċidità bbilanċjata, għal strutturati u persistenti, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat.

Inbejjed ħomor

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn lewn ir-rubin u aħmar skur; minn vinużi, b'aromi ta' frott selvaġġ, għal strutturati u persistenti, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat.

Għall-parametri analitiċi l-oħrajn, japplikaw il-limiti legali attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Inbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbejjed bojod

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn lewn iċ-ċitru ċar u kemxejn dehbi. Minn ħfief u friski, b'aromi ta' frott jew ta' fjuri (skont il-varjetà) u aċidità bbilanċjata, għal aktar strutturati u persistenti, minerali, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat.

Inbejjed rożè

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn roża ċar u lewn ir-rubin ċar/roża skur. Minn ħfief u friski, b'aromi ta' frott aħmar u aċidità bbilanċjata, għal strutturati u persistenti, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat.

Inbejjed ħomor

Ċari jew kemxejn opalexxenti. Kulur li jvarja bejn lewn ir-rubin u aħmar skur; minn vinużi, b'aromi ta' frott selvaġġ, għal strutturati u persistenti, b'aromi ta' frott misjur jew imqadded (skont il-varjetà) u aċidità tajba, fejn il-profil aromatiku huwa aktar żviluppat.

Għall-parametri analitiċi l-oħrajn, japplikaw il-limiti legali attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	10
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) - kulur tal-għeneb permess

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Għall-Vinho Verde, huwa permess biss li jsir inbid abjad minn għeneb abjad, inbid rożè minn għeneb aħmar u nbid aħmar minn (i) għeneb aħmar jew (ii) għeneb aħmar u sa 15 % għeneb abjad, f'liema każ it-terminu "Palhete" jew "Palheto" irid jiżdied bħala rekwiżit obbligatorju.

Fil-każ tal-Espumante de Vinho Verde u tal-Espumante de Qualidade de Vinho Verde, l-inbid ta' bażi magħmul mill-għeneb aħmar jista' jintuża għall-produzzjoni tal-inbid abjad.

2. Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) - konverżjoni tal-għeneb/tal-most

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Ir-rendiment massimu fil-most li jirriżulta mis-separazzjoni tal-karfa tal-għeneb huwa ta' 75 litru għal kull 100 kg ta' għeneb u 65 litru għal kull 100 kg ta' għeneb fil-każ ta' most li għandu jintuża għall-produzzjoni tal-inbejjed tal-varjetà Alvarinho.

3. Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) - qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

Il-most maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed, tal-inbejjed frizzanti u tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità bid-DOP Vinho Verde jrid ikollu qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 8,5 %, li tiżdied għal 9 % skont il-volum fil-każ tal-most li għandu jintuża biex isiru nbejjed bl-isem ta' sottoreġjun u għal 11,5 % fil-każ ta' most tal-inbid bl-isem tal-varjetà Alvarinho.

4. Inbid ("Vinho Verde") - "Vindima Tardia" jew "Colheita Tardia" jew "Late Harvest"

Restrizzjoni relatata mal-produzzjoni tal-inbid

L-inbejjed bit-terminu "Vindima Tardia" jew "Colheita Tardia" jew "Late Harvest" iridu jiġu prodotti minn għeneb misjur iżżejjed.

5. Inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) - metodu ta' produzzjoni

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid ta' bażi jrid jissodisfa r-rekwiżiti legali u l-kundizzjonijiet li japplikaw għall-Vinho Verde.

6. Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) - prattiki tal-produzzjoni tal-inbid u sistemi ta' taħriġ tad-dwieli

Metodi tal-kultivazzjoni

Il-metodi ta' kultivazzjoni jridu jkunu dawk li huma tradizzjonali fir-reġjun jew rakkomandati mill-korp ta' ġestjoni, bl-għan li jiġi żgurat li jinkisbu prodotti ta' kwalità.

Is-sistemi li ġejjin iridu jintużaw biex jitħarrġu d-dwieli, medji jew għoljin:

— Tradizzjonali ("Uveiras" - dwieli li jikbru 'l fuq fuq is-siġar; "Arjões" - dwieli li jikbru minn siġra għall-oħra; "Bordadura" - dwieli li huma mqiegħda mat-truf tal-għelieqi agrikoli; "Ramadas" - strutturi orizzontali magħmula mill-ħadid jew mill-injam u l-fil imqiegħed fuq arbli, ġeneralment magħmula mill-granit);

— Moderni, li jinkludu strutturi ta' appoġġ li huma speċifiċi għar-reġjun u mfassla biex itejbu l-kundizzjonijiet tal-produzzjoni (eż. fir-rigward tas-sajran tal-għeneb, li jseħħ tard minħabba l-eżuberanza veġetattiva tad-dwieli), mingħajr ma jinvolvu bidla fit-tradizzjonijiet tal-vitikultura ("Bardo" - l-istruttura użata għal dwieli baxxi kontinwi; Cordon - l-istruttura bi dwieli li jikbru 'l fuq u/jew 'l isfel.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbid, inbid frizzanti u nbid frizzanti ta' kwalità

10 666 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tad-DOP Vinho Verde tinkludi d-diviżjonijiet amministrattivi li ġejjin:

a) Il-muniċipalitajiet kollha fid-distretti ta' Braga u Viana do Castelo;

b) Fid-distrett ta' Aveiro, il-muniċipalitajiet ta' Arouca, Castelo de Paiva u Vale de Cambra u l-kwartier ta' Ossela, fil-muniċipalità ta' Oliveira de Azeméis;

c) Fid-distrett ta' Porto, il-muniċipalitajiet ta' Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo u Vila do Conde;

d) Fid-distrett ta' Vila Real, il-muniċipalitajiet ta' Mondim de Basto u Ribeira de Pena;

e) Fid-distrett ta' Viseu, il-muniċipalitajiet ta' Cinfães u Resende, bl-eċċezzjoni tal-kwartier ta' Barrô.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Inbejjed, inbejjed frizzanti u nbejjed frizzanti ta' kwalità

Dettalji taż-żona ġeografika rilevanti għar-rabta

Dawn id-dettalji japplikaw għall-inbid (Vinho Verde), għall-inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u għall-inbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde).

Fatturi naturali

Ir-reġjun jinsab fil-Majjistral tal-Portugall f'altitudni ta' inqas minn 700 metru. L-erja totali tad-dwieli hija ta' madwar 16 000 ettaru. Il-limiti ġeografiċi tagħha huma demarkati mill-pajsaġġ naturali: lejn it-Tramuntana, mix-xmara Minho; lejn in-Nofsinhar, mix-xmara Douro u l-muntanji tal-Freita, l-Arada u l-Montemuro; lejn il-Lvant, mill-muntanji tal-Peneda, il-Gerês, il-Cabreira u l-Marão; u lejn il-Punent mill-Oċean Atlantiku.

It-terren u s-sistema tax-xmajjar iwasslu għal klima moderata, mingħajr temperaturi estremament għoljin jew baxxi. L-ammont annwali ta' xita huwa pjuttost għoli (medja ta' 1 200 mm) u irregolari matul is-sena, bl-ogħla ammont ta' xita fil-ħarifa u fir-rebbiegħa.

It-terren jifforma anfiteatru naturali mill-kosta lejn iż-żona interna, li jħares lejn l-Oċean Atlantiku u jgħaddi minn network dens ta' widien tax-xmajjar li jħallu l-irjieħ mill-Atlantiku jgħaddu.

Il-ħamrija hija baxxa u fil-biċċa l-kbira ta' oriġini granitika. Hemm żewġ strixxi dojoq ta' oriġini mix-shale li jaqsmu r-reġjun fid-direzzjoni mix-Xlokk lejn il-Majjistral.

Hemm disa' sottoreġjuni fiż-żona ġeografika fejn jiġu prodotti l-inbejjed tad-DOP Vinho Verde (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), li turi d-diversità li teżisti f'termini tat-tip ta' ħamrija, il-mikroklimi, il-varjetajiet rakkomandati għaż-żoni ġeografiċi, il-vitikultura u l-prattiki enoloġiċi, u t-tradizzjonijiet tal-kultivazzjoni.

Fatturi umani

L-inbejjed prodotti f'dan ir-reġjun kienu l-ewwel inbejjed Portugiżi li saru magħrufa fis-swieq Ewropej (l-Ingilterra, il-Flanders u l-Ġermanja).

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni għad-DOP Vinho Verde ġiet demarkata għall-ewwel darba fl-1908.

Id-dwieli jitħawlu fil-ħamrija li hija l-aktar adattata għall-vitikultura (ta' fond medju, bi skular intern tajjeb u aċidità moderata). Id-dwieli nfirxu hekk kif kibru, b'densità tat-tħawwil moderata għal kull ettaru u tqassim li jikkoinċidi mal-widien tax-xmajjar.

Il-biċċa l-kbira tal-varjetajiet huma indiġeni u adattati għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima fid-diversi żoni ġeografiċi fir-reġjun. Dan għandu l-effett li jiżgura li l-inbejjed prodotti fir-reġjun ikunu distintivi u jgħin biex issir distinzjoni bejn is-sottoreġjuni.

Il-prattiki enoloġiċi huma bbażati fuq l-esperjenza estensiva u t-tradizzjoni tal-produtturi.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed assoċjati maż-żona ġeografika

Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

L-inbejjed (Vinho Verde), l-inbejjed frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u l-inbejjed frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) li għandhom id-DOP Vinho Verde huma prodotti li għandhom attributi distintivi u uniċi, b'mod partikolari l-intensità tal-aromi ta' frott/fjuri tagħhom, l-aċidità għolja u l-freskezza tagħhom.

Għall-inbejjed bojod (Vinho Verde), l-inbejjed frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u l-inbejjed frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) bid-DOP Vinho Verde, in-noti minerali jispikkaw.

Rabta maż-żona ġeografika:

Il-klima moderata, mingħajr livelli għoljin jew baxxi ħafna fit-temperatura u x-xita pjuttost għolja fis-sena li tilħaq il-quċċata fix-xitwa u fir-rebbiegħa, flimkien mal-influwenza qawwija eżerċitata mill-Oċean Atlantiku, twassal għal maturazzjoni bil-mod tal-għeneb. Dan jikkontribwixxi għall-aċidità u l-freskezza notevoli tagħhom, kif ukoll għall-intensità tal-aromi tal-frott/tal-fjuri tal-inbejjed (Vinho Verde), tal-inbejjed frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) tad-DOP Vinho Verde.

Il-ħamrija, l-aktar ta' oriġini granitika, hija kruċjali għall-mineralità murija mill-inbejjed bojod tad-DOP Vinho Verde (Vinho Verde), l-inbejjed frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u l-inbejjed frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde).

L-intensità tal-aromi tal-frott/tal-fjuri tal-inbejjed tad-DOP Vinho Verde (Vinho Verde), l-inbejjed frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u l-inbejjed frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) hija dovuta wkoll għall-varjetajiet, li l-biċċa l-kbira tagħhom huma indiġeni u adattati għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima fid-diversi żoni ġeografiċi li jiffurmaw ir-reġjun.

Il-prattiki enoloġiċi huma bbażati fuq l-esperjenza twila u t-tradizzjoni tal-produtturi. L-enfasi hija fuq il-preservazzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed, li huma r-riżultat tal-kundizzjonijiet naturali fir-reġjun (l-intensità tal-aromi tal-frott/tal-fjuri u l-aċidità/il-freskezza għolja).

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Inbid (Vinho Verde)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-prodotti jistgħu jiġu ppreżentati għall-konsum biss f'kontenituri tal-ħġieġ b'volum nominali massimu ta' 5 litri jew f'kontenituri tal-metall b'volum nominali massimu ta' 0,25 litru. Fiż-żewġ każijiet, dawn il-kontenituri jridu jkunu mgħammra b'mezz tal-għeluq li ma jistax jerġa' jintuża u jkollhom tikketta u evidenza taċ-ċertifikazzjoni tal-prodott fil-forma ta' marka ta' kwalità. Dan huwa mingħajr preġudizzju għall-possibbiltà li jiġu awtorizzati kontenituri oħra u li jiġi stabbilit limitu ta' volum nominali, f'konformità mad-dispożizzjonijiet legali rilevanti.

Il-prodotti li jkollhom l-isem ta' sottoreġjun, varjetà jew denominazzjoni tal-kwalità jistgħu jiġu ppreżentati biss għall-konsum fi fliexken tal-ħġieġ b'valur nominali massimu ta' 0,75 litru jew multipli tagħhom.

Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Valutazzjoni tat-tikkettar qabel it-tqegħid fis-suq.

Il-marka hija indikazzjoni obbligatorja fuq it-tikketta.

It-termini fakultattivi previsti fil-qafas legali applikabbli jistgħu jintużaw fuq it-tikkettar tal-prodotti tad-dwieli.

Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem ta' muniċipalità jista' jintuża fuq it-tikketta jekk l-għeneb li minnu jsiru l-prodotti tad-dwieli jkun oriġinarjament inkiseb mill-unità ġeografika indikata.

L-isem ta' sottoreġjun fuq it-tikketta jrid ikun akkumpanjat mis-sena tal-ħsad rispettiva. Il-kelma "sub-região" [sottoreġjun] tista' tiżdied jew le.

Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fil-każ ta' prodotti bl-isem ta' sottoreġjun, l-isem tal-varjetà Alvarinho jista' jintuża esklussivament għas-sottoreġjun ta' Monção e Melgaço.

Biex il-varjetà Alvarinho tidher fuq it-tikketta waħedha, il-prodott irid ikun inkiseb esklussivament minn din il-varjetà.

Meta l-varjetà Alvarinho tissemma fuq it-tikketta flimkien ma' varjetajiet oħra, din trid tammonta għal mill-inqas 30 % tal-prodott li jirriżulta.

Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu "Origem do Alvarinho" ġie rikonoxxut bħala terminu fakultattiv iżda għall-użu esklussiv, għall-inbejjed li jkollhom l-indikazzjoni tal-varjetà Alvarinho fuq it-tikkettar, li huma prodotti fis-sottoreġjun ta' Monção e Melgaço.

Inbid (Vinho Verde), inbid frizzanti (Espumante de Vinho Verde) u nbid frizzanti ta' kwalità (Espumante de Qualidade de Vinho Verde)

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet oħra relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed soġġetti għas-sedimentazzjoni wara ċ-ċertifikazzjoni u l-ibbottiljar jistgħu jitqiegħdu fis-suq biss jekk it-terminu "Sujeito a depósito" [Soġġett għas-sedimentazzjoni] jew ekwivalenti jintuża fuq it-tikketta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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