Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2024/3412

29.5.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/3412)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„**Vinho Verde**“

PDO-PT-A1545-AM01

Dátum žiadosti: 15. 3. 2017

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny

2.1. *Žiadateľ, sprostredkovateľ a zainteresované strany*

Opis: Údaje o žiadateľovi, sprostredkovateľovi a zainteresovaných stranách boli aktualizované.

Dôvody: Dôvodom tejto zmeny je potreba aktualizovať adresy a zosúladiť text s novým inštitucionálnym rámcom pre sektor vinohradníctva a vinárstva v Portugalsku, aby bol predchádzajúci opis jasnejší.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Táto zmena sa týka oddielu špecifikácie „Ďalšie informácie“. Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2.2. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov*

Opis: Bola pridaná kategória výrobku „šumivé víno“ s označením „Espumante de Vinho Verde“.

Dôvody: Zámerom je zvýšiť ekonomickú hodnotu výrobku, ktorý už v regióne existuje, žiadosťou o jeho uznanie v rámci CHOP.

Tento druh výrobku, ktorý je známy svojou kvalitou a osobitosťou, už výrobcovia vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi v regióne. Rozhodnutím zaradiť tento nový výrobok do CHOP „Vinho Verde“ s označením „Espumante de Vinho Verde“ sa uznáva jeho význam a kvalita a pridaná hodnota pre výrobcov.

Považuje sa za dôležitý pre región.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Táto zmena sa týka oddielov „Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vín“, „Vinohradnícke postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu a oddielov „Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vín“, „Vinohradnícke postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“ špecifikácie.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Opis vín*

Opis: V prípade kategórií výrobkov víno, akostné šumivé víno a šumivé víno bol vzhľadom na ich rôzne profily pridaný podrobnejší opis organoleptických vlastností.

Dôvody: Účelom tejto zmeny je zohľadniť pokrok dosiahnutý v oblasti enologických techník a súčasný výber a postupy odborníkov v tomto odvetví, ako aj zmeny, pokiaľ ide o potreby spotrebiteľov.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Táto zmena sa týka oddielu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu a oddielu „Opis vína (vín)“ špecifikácie.

2.4. *Maximálne výnosy*

Opis: Došlo k zmene hodnôt maximálneho hektárového výnosu, ktoré sa predtým uviedli pre príslušné typy viniča. Základná hodnota maximálneho hektárového výnosu je teraz 10 666 kg, a to takto:

— maximálny hektárový výnos môže byť 13 500 kg v prípade odrody viniča Alvarinho alebo 15 000 kg v prípade iných odrôd viniča, pokiaľ boli splnené požiadavky na produktivitu a kvalitu,

— maximálny hektárový výnos viniča, v prípade ktorého nedošlo k aktualizácii vo vinohradníckom registri viac ako desať rokov, je 7 500 kg.

Dôvody: Účelom týchto zmien je prispôsobiť pravidlá potrebám a postupom odborníkov v tomto odvetví. Neprinášajú žiadnu zmenu charakteristických vlastností vín s CHOP „Vinho Verde“, ale skôr ich pomáhajú optimalizovať.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Tieto zmeny sa týkajú oddielu „Vinohradnícke postupy – maximálne výnosy“ jednotného dokumentu a oddielu „Vinohradnícke postupy – maximálne výnosy“ špecifikácie.

2.5. *Muštové odrody – názvy a synonymá*

Opis: Hlavný názov bielej odrody „Godelho“ bol aktualizovaný na „Gouveio“; podobne bol názov modrej odrody „Sousão“ zmenený na „Sezão“. Boli doplnené tieto synonymá: „Alvaraça“ v prípade bielej odrody „Batoca“; „Terrantez“ v prípade bielej odrody „Folgasão“; „Boal; Bual“ v prípade bielej odrody „Malvasia-Fina“; „Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano“ v prípade bielej odrody „Tália“; „Treixadura“ v prípade bielej odrody „Trajadura“; „Piquepoul-Noir“ v prípade modrej odrody „Pical“; „Trincadeira-Preta“ v prípade modrej odrody „Trincadeira“; a „Sousão“ v prípade modrej odrody „Vinhão“.

Modrá odroda „Aragonez“ a príslušné synonymá „Tinta-Roriz“ a „Tempranillo“ a modrá odroda „Tinta-Barroca“ boli zaradené do zoznamu odrôd vhodných na výrobu vín a vinohradníckych/vinárskych výrobkov s CHOP „Vinho Verde“. Modrá odroda „Padeiro“ bola zaradená do zoznamu odrôd vhodných na výrobu vín a vinohradníckych/vinárskych výrobkov s označením subregiónu Lima „sub-região do Lima“.

Dôvody: Muštové odrody a synonymá vymedzené na výrobu vín v regióne „Vinho Verde“ sa musia zosúladiť s novým právnym rámcom národného zoznamu muštových odrôd vhodných na výrobu vína v Portugalsku vrátane nových odrôd, ktoré sa ukázali ako významné pri určovaní charakteristiky vín regiónu.

Tieto odrody sú uvedené na tradičnej mape odrôd zemepisnej oblasti, takže ich zahrnutie nevedie k zmene charakteristických vlastností vinohradníckych/vinárskych výrobkov s CHOP „Vinho Verde“.

Nové odrody boli pre vína a vinohradnícke/vinárske výrobky s CHOP „Vinho Verde“ pridané vzhľadom na potrebu aktualizovať zoznam odrôd vhodných na výrobu ružových a červených vín. Nová odroda bola pre vína a vinohradnícke/vinárske výrobky s označením „sub-região do Lima“ pridaná s cieľom potvrdiť jej kvalitu a súvislosť s územím.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Tieto zmeny sa týkajú oddielu „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu a oddielu „Hlavné muštové odrody“ špecifikácie.

2.6. *Uvedenie názvu obce na etikete*

Opis: Bola pridaná podmienka uviesť na označení názov obce, konkrétne: Hroznový mušt sa získal v uvedenej zemepisnej oblasti.

Dôvody: Cieľom tohto konkrétneho pravidla je objasniť požiadavky na uvedenie názvu obce na označení, keďže sa tým zvyšuje hodnota výrobkov príslušných obcí.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Tieto zmeny sa týkajú oddielu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu a oddielu „Ďalšie podmienky“ špecifikácie.

2.7. *Uvedenie muštovej odrody „Alvarinho“ na etikete*

Opis: Predchádzajúce podmienky uvádzania použitia odrody „Alvarinho“ boli vypustené.

Na uvedenie použitia odrody „Alvarinho“ na etikete boli stanovené tieto podmienky: Ak sa na etikete uvádza len odroda „Alvarinho“, výrobok sa musel získať výlučne z uvedenej muštovej odrody; ak sa odroda „Alvarinho“ uvádza na etikete spolu s inými odrodami, musí tvoriť aspoň 30 % výsledného výrobku.

Pojem „Origem do Alvarinho“ bol uznaný ako pojem, ktorý je nepovinný, ale na výlučné použitie pre vína, na ktorých etikete sa môže uvádzať odroda „Alvarinho“ a ktoré sa vyrábajú v subregióne Monção e Melgaço.

Dôvody: Na jednej strane je zámerom týchto zmien objasniť podmienky uvádzania odrody „Alvarinho“ v prípade všetkých vinohradníckych/vinárskych výrobkov s CHOP „Vinho Verde“. Táto odroda je uvedená na tradičnej mape odrôd zemepisnej oblasti ako celku, a preto v prípade všetkých vinohradníckych/vinárskych výrobkov s CHOP „Vinho Verde“ používanie označenia odrody „Alvarinho“ predstavuje pridanú hodnotu príslušného výrobku bez toho, aby bolo dotknuté dodržiavanie stanovených požiadaviek.

Na druhej strane sa pojem „Origem do Alvarinho“ uznáva pre vína oprávnené používať označenie odrody „Alvarinho“ a vyrobené v subregióne Monção e Melgaço. Tým sa zohľadňuje osobitný význam odrody v uvedenom subregióne, keďže z neho pôvodne pochádza. Predstavuje preto pre tento subregión pridanú hodnotu.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Tieto zmeny sa týkajú oddielu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu a oddielu „Ďalšie podmienky“ špecifikácie.

2.8. *Balenie do kovových nádob a príslušný maximálny menovitý objem*

Opis: Bola pridaná možnosť balenia vín do kovových nádob s objemom maximálne 0,25 litra s výnimkou vín, pri ktorých sa na etikete uvádzajú údaje o subregióne, odrode alebo značka kvality.

Dôvody: Táto zmena bola zavedená s cieľom rozšíriť možnosti balenia a uspokojiť potreby trhu, najmä mladších spotrebiteľov a neformálnejšieho prostredia, ako aj v reakcii na rastúci záujem výrobcov a obavy odvetvia týkajúce sa životného prostredia.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Tieto zmeny sa týkajú oddielu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu a oddielu „Ďalšie podmienky“ špecifikácie.

2.9. *Uvedenie pojmu „Sujeito a depósito“ [dochádza k sedimentácii] alebo ekvivalentu na etikete*

Opis: Bola pridaná požiadavka, aby sa pri uvádzaní na trh vín, ktoré môžu po certifikácii a plnení do fliaš vykazovať známky sedimentácie, uviedol na etikete pojem „Sujeito a depósito“ [dochádza k sedimentácii] alebo ekvivalent.

Dôvody: Účelom tohto pravidla, ktoré je špecifické pre CHOP „Vinho Verde“, je zabezpečiť, aby boli spotrebitelia náležite informovaní.

Oddiel (-y), ktorého (-ých) sa týka (-jú) zmena (-y): Tieto zmeny sa týkajú oddielu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu a oddielu „Ďalšie podmienky“ špecifikácie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Vinho Verde

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Víno („Vinho Verde“)

Biele vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je svetlá citrínová až zlatistá. Od ľahkého a sviežeho s ovocnou alebo kvetinovou arómou (v závislosti od odrody) a s vyváženým obsahom kyselín až po štruktúrovanejšie a stálejšie, minerálne s medovou arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý. Vína, na ktorých etikete sa uvádza pojem „Vindima Tardia“, alebo „Colheita Tardia“, alebo „neskorý zber“, majú arómu medu a sušeného ovocia (v závislosti od odrody) s dobrou štruktúrou, kyslosťou a sladkosťou.

Ružové vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je bledoružová až bledorubínová/tmavoružová. Od ľahkého a sviežeho s arómou červeného ovocia a vyváženým obsahom kyselín až po štruktúrované a stále s arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý. Vína, na ktorých etikete sa uvádza pojem „Vindima Tardia“, alebo „Colheita Tardia“, alebo „neskorý zber“, majú arómu medu a sušeného ovocia (v závislosti od odrody) s dobrou štruktúrou, kyslosťou a sladkosťou.

Červené vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je rubínová až tmavočervená; v prípade červených vín „palhete/palheto/clarete“ je bledorubínová až rubínová. Od vína s pocitovo vyšším obsahom alkoholu s arómou lesných plodov až po štruktúrované a stále víno s arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý. Vína, na ktorých etikete sa uvádza pojem „Vindima Tardia“, alebo „Colheita Tardia“, alebo „neskorý zber“, majú arómu medu a sušeného ovocia (v závislosti od odrody) s dobrou štruktúrou, kyslosťou a sladkosťou.

Pre ostatné analytické parametre platia súčasné zákonné limity.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	14
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	8
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“)

Biele vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je svetlá citrínová až zlatistá. Od ľahkého a sviežeho s ovocnou alebo kvetinovou arómou (v závislosti od odrody) a s vyváženým obsahom kyselín až po štruktúrovanejšie a stálejšie, minerálne s medovou arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý.

Ružové vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je bledoružová až bledorubínová/tmavoružová. Od ľahkého a sviežeho s arómou červeného ovocia a vyváženým obsahom kyselín až po štruktúrované a stále s arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý.

Červené vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je rubínová až tmavočervená. Od vína s pocitovo vyšším obsahom alkoholu s arómou lesných plodov až po štruktúrované a stále víno s arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý.

Pre ostatné analytické parametre platia súčasné zákonné limity.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

STRUČNÝ OPIS

Biele vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je svetlá citrínová až zlatistá. Od ľahkého a sviežeho s ovocnou alebo kvetinovou arómou (v závislosti od odrody) a s vyváženým obsahom kyselín až po štruktúrovanejšie a stálejšie, minerálne s medovou arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý.

Ružové vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je bledoružová až bledorubínová/tmavoružová. Od ľahkého a sviežeho s arómou červeného ovocia a vyváženým obsahom kyselín až po štruktúrované a stále s arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý.

Červené vína

Číre alebo mierne opalizujúce. Farba je rubínová až tmavočervená. Od vína s pocitovo vyšším obsahom alkoholu s arómou lesných plodov až po štruktúrované a stále víno s arómou zrelého alebo sušeného ovocia (v závislosti od odrody) a dobrou kyslosťou, pri ktorej je aromatický profil lepšie rozvinutý.

Pre ostatné analytické parametre platia súčasné zákonné limity.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

1. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – farba povoleného hrozna

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

V prípade výrobku „Vinho Verde“ je povolené vyrábať biele víno len z bieleho hrozna, ružové víno len z modrého hrozna a červené víno len z i) modrého hrozna alebo ii) modrého hrozna a maximálne 15 % bieleho hrozna, v tom prípade je však povinné uviesť na etikete pojem „Palhete“ alebo „Palheto“.

V prípade výrobkov „Espumante de Vinho Verde“ a „Espumante de Qualidade de Vinho Verde“ sa na výrobu bieleho vína môže použiť základné víno vyrobené z modrého hrozna.

2. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – premena hrozna/muštu

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Maximálny výnos muštu, ktorý sa získa oddelením hroznových výliskov, je 75 litrov na 100 kg hrozna a 65 litrov na 100 kg hrozna v prípade muštu, ktorý sa má použiť na výrobu vín z odrody „Alvarinho“.

3. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Mušt určený na výrobu vín, šumivých vín a akostných šumivých vín s CHOP „Vinho Verde“ musí mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 8,5 obj. %, ktorý stúpne na 9 obj. % v prípade muštu určeného na výrobu vín nesúcich sa etikete názov subregiónu a na 11,5 obj. % v prípade muštu určeného na výrobu vín nesúcich na etikete názov odrody „Alvarinho“.

4. Víno („Vinho Verde“) – „Vindima Tardia“, alebo „Colheita Tardia“, alebo „neskorý zber“

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Vína, ktoré majú na etikete uvedený pojem „Vindima Tardia“, alebo „Colheita Tardia“ alebo „neskorý zber“, sa musia vyrábať z prezretého hrozna.

5. Šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – spôsob výroby

Osobitný enologický postup

Základné víno musí spĺňať právne požiadavky a podmienky, ktoré sa vzťahujú na výrobok „Vinho Verde“.

6. Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) – vinohradnícke postupy a systémy vedenia viniča

Pestovateľské postupy

Musia sa uplatniť tie pestovateľské postupy, ktoré sú v regióne tradičné alebo ktoré odporúča riadiaci orgán s cieľom zabezpečiť získanie kvalitných výrobkov.

Na stredné alebo vysoké vedenie viniča sa musia použiť tieto systémy:

— tradičný („Uveiras“ – vinič rastúci na stromoch; „Arjões“ – vinič rastúci z jedného stromu na druhý; „Bordadura“ – vinič, ktorý je usporiadaný okolo okrajov poľnohospodárskych polí; „Ramadas“ – horizontálne štruktúry vyrobené zo železa alebo z dreva a drôt naťahaný medzi stĺpmi, ktoré sú zvyčajne vyrobené zo žuly),

— moderný s podpornými štruktúrami, ktoré sú špecifické pre daný región a sú určené na zlepšenie výrobných podmienok (napr. pokiaľ ide o dozrievanie hrozna, ktoré je vzhľadom na vegetatívnu bujnosť viniča oneskorené) bez toho, aby došlo k zmene vinohradníckych tradícií („Bardo“ – štruktúra používaná pre nízke súvislé vedenie viniča; „Cordon“ – štruktúra, pri ktorej vinič rastie nahor a/alebo nadol).

b) *Maximálne výnosy*

Víno, šumivé víno a akostné šumivé víno

10 666 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába víno s CHOP „Vinho Verde“, zahŕňa tieto administratívne celky:

a) všetky obce v dištriktoch Braga a Viana do Castelo;

b) v dištrikte Aveiro obce Arouca, Castelo de Paiva a Vale de Cambra a farnosť Ossela v obci Oliveira de Azeméis;

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

d) v dištrikte Vila Real obce Mondim de Basto a Ribeira de Pena;

e) v dištrikte Viseu obce Cinfães a Resende, s výnimkou farnosti Barrô.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Vína, šumivé vína a akostné šumivé vína

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Tieto údaje sa vzťahujú na vína („Vinho Verde“), šumivé vína („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé vína („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“).

Prírodné faktory

Región sa nachádza na severozápade Portugalska v nadmorskej výške do 700 m. Celková plocha vinohradov je asi 16 000 hektárov. Hranice zemepisnej oblasti sú vymedzené prírodnou krajinou: na severe riekou Minho, na juhu riekou Douro a horami Freita, Arada a Montemuro, na východe pohoriami Peneda, Gerês, Cabreira a Marão a na západe Atlantickým oceánom.

Terén a riečny systém prispievajú k miernemu podnebiu bez extrémne vysokých alebo nízkych teplôt. Ročný úhrn zrážok je pomerne vysoký (v priemere 1 200 mm), pričom zrážky sú v priebehu roka nepravidelné, najviac ich spadne na jeseň a na jar.

Terén vytvára od pobrežia smerom do vnútrozemia prírodný amfiteáter obrátený smerom k Atlantickému oceánu, ktorý je popretkávaný hustou sieťou riečnych údolí prepúšťajúcich atlantické vetry.

Pôdy sú plytké a z väčšej časti žulového pôvodu. Regiónom prechádzajú dve úzke cesty bridlicového pôvodu v smere juhovýchod-severozápad.

Zemepisnú oblasť, v ktorej sa vyrábajú vína s CHOP „Vinho Verde“, tvorí deväť subregiónov (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), čo dokazuje rozmanitosť z hľadiska pôdnych typov, mikroklímy, odrôd odporúčaných pre zemepisné oblasti, vinohradníckych a enologických postupov a pestovateľských tradícií.

Ľudské faktory

Vína vyrobené v tomto regióne sú prvé portugalské vína, ktoré sa stali známymi na európskych trhoch (v Anglicku, vo Flámsku a v Nemecku).

Zemepisná oblasť výroby vín s CHOP „Vinho Verde“ bola prvýkrát vymedzená v roku 1908.

Kry sa vysádzajú do pôd, ktoré sú najvhodnejšie na pestovanie viniča (priemerná hĺbka, dobré vnútorné odvodnenie a mierna kyslosť). Vinič sa pri primeranej hustote výsadby na hektár postupne rozrastal a nachádza sa v údoliach riek.

Väčšina odrôd je pôvodná a prispôsobená pôdnym a klimatickým podmienkam v rôznych zemepisných oblastiach regiónu. Vďaka tomu majú vína vyrobené v tomto regióne charakteristické vlastnosti a pomáha to rozlíšiť subregióny.

Enologické postupy vychádzajú z rozsiahlych skúseností a tradície výrobcov.

Špecifické vlastnosti vín spojené so zemepisnou oblasťou

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Vína („Vinho Verde“), šumivé vína („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé vína („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“ sú výrobky, ktoré majú spoločné jedinečné, charakteristické vlastnosti, najmä intenzitu ovocných/kvetinových aróm, vysokú kyslosť a sviežosť.

V prípade bielych vín („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a akostných šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“ vynikajú minerálne tóny.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Mierne podnebie bez extrémne vysokých alebo nízkych teplôt a pomerne vysoký ročný úhrn zrážok, ktorý je najvyšší v zime a na jar, spolu so silným vplyvom Atlantického oceána spôsobujú pomalé dozrievanie hrozna. To prispieva k ich kyslosti a výraznej sviežosti, ako aj k intenzite ovocných/kvetinových aróm vín („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a akostných šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“.

Pôdy, väčšinou žulového pôvodu, majú rozhodujúci význam pre mineralitu, ktorou sa vyznačujú biele vína („Vinho Verde“), šumivé vína („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé vína („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“.

Intenzita ovocných/kvetinových aróm vín („Vinho Verde“), šumivých vín („Espumante de Vinho Verde“) a akostných šumivých vín („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“) s CHOP „Vinho Verde“ súvisí aj s odrodami, ktoré sú väčšinou pôvodné a prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam v rôznych zemepisných oblastiach tvoriacich tento región.

Enologické postupy vychádzajú z dlhoročných skúseností a tradície výrobcov. Dôraz sa kladie na zachovanie organoleptických vlastností vín, ktoré sú výsledkom prírodných podmienok v regióne (intenzita ovocných/kvetinových aróm a vysoká kyslosť/sviežosť).

9. **Ďalšie základné podmienky**

Víno („Vinho Verde“)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Výrobky sa môžu dodávať na konzumáciu len v sklenených nádobách s menovitým objemom maximálne 5 litrov alebo v kovových nádobách s menovitým objemom maximálne 0,25 litra. V obidvoch prípadoch musia byť takéto nádoby vybavené jednorazovým uzáverom a musia obsahovať etiketu a doklad o certifikácii výrobku vo forme značky kvality. Tým nie je dotknutá možnosť povoliť iné nádoby a stanoviť limit menovitého objemu v súlade s príslušnými právnymi predpismi.

Výrobky s názvom subregiónu, odrody alebo s označením kvality možno dodávať na konzumáciu len v sklenených fľašiach s menovitým objemom maximálne 0,75 litra alebo jej násobkov.

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

posúdenie označenia pred uvedením na trh

Značka je povinný údaj na označení.

Na označení vinohradníckych/vinárskych výrobkov sa môžu uviesť nepovinné výrazy stanovené v platnom právnom rámci.

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etikete možno použiť názov obce, ak hrozno, z ktorého sa vyrábajú vinohradnícke/vinárske výrobky, pôvodne pochádzalo z uvedenej zemepisnej jednotky.

Spolu s názvom subregiónu sa na etikete musí uvádzať aj príslušný rok zberu. Slovo „sub-região“ [subregión] sa môže, ale nemusí pridať.

Víno („Vinho Verde“), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde“) a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde“)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade produktov s názvom subregiónu sa názov odrody Alvarinho môže používať výlučne pre subregión Monção e Melgaço.

Na to, aby sa odroda Alvarinho mohla na etikete uvádzať samostatne, musí byť výrobok získaný výlučne z tejto odrody.

Keď je odroda Alvarinho uvedená na etikete spolu s inými odrodami, musí tvoriť aspoň 30 % výsledného produktu.

Víno („Vinho Verde"), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde") a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pojem „Origem do Alvarinho" bol uznaný ako pojem, ktorý je nepovinný, ale na výlučné použitie pre vína, na ktorých etikete sa uvádza odroda „Alvarinho" a ktoré sa vyrábajú v subregióne Monção e Melgaço.

Víno („Vinho Verde"), šumivé víno („Espumante de Vinho Verde") a akostné šumivé víno („Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína, pri ktorých dochádza po certifikácii a plnení do fliaš k sedimentácii, sa môžu uvádzať na trh len vtedy, ak sa na etikete použije výraz „Sujeito a depósito" [podlieha sedimentácii] alebo ekvivalent.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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