C/2024/3412

29.5.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en annan ändring än en mindre ändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/3412)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Vinho Verde”

PDO-PT-A1545-AM01

Datum för ansökan: 15 mars 2017

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. *Sökande, mellanhand och intressenter*

Beskrivning: Uppgifterna om sökande, mellanhand och intressenter har uppdaterats.

Motivering: Denna ändring motiveras av behovet av att uppdatera adresserna och anpassa texten till den nya institutionella ramen för vinsektorn i Portugal, i syfte att göra den tidigare beskrivningen tydligare.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Denna ändring rör avsnittet ”Ytterligare information” i produktspecifikationen. Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

2.2. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter*

Beskrivning: Produktkategorin ”mousserande vin” har lagts till med benämningen ”Espumante de Vinho Verde”.

Motivering: Syftet är att stärka det ekonomiska värdet hos en produkt som redan finns i vinodlingsområdet genom att ansöka om att den ska ges skyddad ursprungsbeteckning.

Denna produkttyp, som kännetecknas av sin kvalitet och särart, framställs redan av producenter i enlighet med traditionella metoder i vinodlingsområdet. Beslutet att tilldela denna nya produkt den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”, med benämningen ”Espumante de Vinho Verde”, är ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och det mervärde den bidrar med för producenterna.

Detta anses vara av stor betydelse för vinodlingsområdet.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Denna ändring rör avsnitten ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Vinodlingsmetoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet samt avsnitten ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Vinodlingsmetoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor” i produktspecifikationen.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.3. *Beskrivning av vinerna*

Beskrivning: För produktkategorierna vin, mousserande kvalitetsvin och mousserande vin ges en mer fullständig beskrivning av de organoleptiska egenskaperna i enlighet med de olika profilerna.

Motivering: Syftet med denna ändring är att ta hänsyn till de framsteg som gjorts inom oenologisk teknik och de nuvarande val och metoder som experterna inom sektorn utnyttjar samt till de förändrade konsumentbehoven.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Denna ändring rör avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i produktspecifikationen.

2.4. *Högsta avkastning*

Beskrivning: De värden som tidigare angetts för högsta avkastning per hektar för vintyperna har ändrats. Grundvärdet för högsta avkastning per hektar är nu 10 666 kg, enligt följande:

— Den högsta tillåtna avkastningen per hektar är 13 500 kg för druvsorten alvarinho eller 15 000 kg för andra druvsorter, förutsatt att produktivitets- och kvalitetskraven uppfylls.

— Den högsta tillåtna avkastningen per hektar för vinodlingar där ingen uppdatering av vinodlingsregistret har skett på över tio år är 7 500 kg.

Motivering: Syftet med dessa ändringar är att anpassa reglerna till behoven och praxisen hos experterna inom sektorn. De innebär inte någon förändring av de utmärkande egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”, utan bidrar snarare till att optimera dessa egenskaper.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Dessa ändringar rör avsnittet ”Vinodlingsmetoder – högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Vinodlingsmetoder – högsta avkastning” i produktspecifikationen.

2.5. *Druvsorter – namn och synonymer*

Beskrivning: Huvudnamnet på den gröna druvsorten ”godelho” har ändrats till ”gouveio”. En liknande ändring har gjorts för den blå druvsorten ”sousão”, som nu benämns ”sezão”. Följande synonymer har lagts till: ”alvaraça” för den gröna druvsorten ”batoca”, ”terrantez” för den gröna druvsorten ”folgasão”, ”boal” och ”bual” för den gröna druvsorten ”malvasia fina”, ”ugni blanc” och ”trebbiano toscano” för den gröna druvsorten ”tália”, ”treixadura” för den gröna druvsorten ”trajadura”, ”piquepoul noir” för den blå druvsorten ”pical”, ”trincadeira preta” för den blå druvsorten ”trincadeira”, samt ”sousão” för den blå druvsorten ”vinhão”.

Den blå druvsorten ”aragonez”, med synonymerna ”tinta roriz” och ”tempranillo”, samt den blå druvsorten ”tinta barroca” har lagts till i förteckningen över druvsorter som lämpar sig för framställning av viner och vinprodukter som får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”. Den blå druvsorten ”padeiro” har lagts till i förteckningen över druvsorter som lämpar sig för framställning av viner och vinprodukter med beteckningen för underområdet Lima, ”sub-região do Lima”.

Motivering: De druvsorter och synonymer som fastställs för vinproduktionen i vinodlingsområdet för ”Vinho Verde” måste överensstämma med den nya rättsliga ramen för den nationella förteckning över druvsorter som lämpar sig för vinproduktion i Portugal, inbegripet nya sorter som har visat sig vara viktiga för egenskaperna hos viner från området.

Dessa druvsorter ingår i det geografiska områdets traditionella sorter, varför tillägget av dem inte innebär någon förändring av de utmärkande egenskaperna hos vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”.

De nya druvsorterna för viner och vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” har lagts till eftersom förteckningen över druvsorter som lämpar sig för framställning av roséviner och röda viner behöver uppdateras. Den nya druvsorten för viner och vinprodukter med beteckningen ”sub-região do Lima” har lagts till som ett erkännande av sortens kvalitet och koppling till området.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Dessa ändringar rör avsnittet ”Huvudsakliga druvsorter” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Huvudsakliga druvsorter” i produktspecifikationen.

2.6. *Angivelse av kommunens namn i märkningen*

Beskrivning: Ett villkor har lagts till för att namnet på en kommun ska få anges i märkningen: druvorna måste ha sitt ursprung i det geografiska område som anges.

Motivering: Syftet med denna särskilda regel är att klargöra kraven för att få ange namnet på en kommun i märkningen, eftersom detta tillför ett mervärde för produkterna från respektive kommun.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Dessa ändringar rör avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Ytterligare villkor” i produktspecifikationen.

2.7. *Angivelse av druvsorten ”alvarinho” i märkningen*

Beskrivning: De tidigare villkoren för att ange användningen av druvsorten alvarinho har strukits.

Följande villkor har fastställts för att i märkningen ange användningen av druvsorten alvarinho: Om enbart druvsorten alvarinho anges måste produkten ha framställts uteslutande från denna druvsort. Om druvsorten alvarinho anges tillsammans med andra sorter i märkningen måste den utgöra minst 30 % av den framställda produkten.

Uttrycket ”Origem do Alvarinho” har godkänts som en frivillig term som endast får användas för viner där druvsorten alvarinho får anges i märkningen och som framställts i underområdet Monção e Melgaço.

Motivering: Syftet med dessa ändringar är å ena sidan att klargöra villkoren för att ange druvsorten alvarinho för alla vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”. Denna druvsort är en av de traditionella druvsorterna i det geografiska området som helhet, och för alla vinprodukter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” tillför därför angivelsen av druvsorten alvarinho ett mervärde för respektive produkt utan att efterlevnaden av de fastställda kraven påverkas.

Godkännandet av användningen av uttrycket ”Origem do Alvarinho” för viner där druvsorten alvarinho får anges och som framställts i underområdet Monção e Melgaço tar å andra sidan hänsyn till druvsortens särskilda betydelse i det berörda underområdet, eftersom sorten har sitt ursprung där. Det tillför därför ett mervärde för detta underområde.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Dessa ändringar rör avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Ytterligare villkor” i produktspecifikationen.

2.8. *Förpackning i metallbehållare och dessas högsta nominella volym*

Beskrivning: Möjligheten att förpacka vinerna i metallbehållare med en volym på upp till 0,25 liter har lagts till, utom för viner där uppgifter om underområde, druvsort eller kvalitetsmärkning anges.

Motivering: Denna ändring har lagts till för att ge fler förpackningsalternativ och tillgodose behoven på marknaden, särskilt när det gäller yngre konsumenter och mer informella sammanhang, samt som ett svar på det ökande intresset från producenterna och på de miljöproblem som har lyfts fram inom sektorn.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Dessa ändringar rör avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Ytterligare villkor” i produktspecifikationen.

2.9. *Angivelse av uttrycket ”Sujeito a depósito” (fällning kan förekomma) eller motsvarande i märkningen*

Beskrivning: Ett krav på att uttrycket ”Sujeito a depósito” (fällning kan förekomma) eller motsvarande ska anges i märkningen har lagts till för utsläppande på marknaden av viner som kan visa tecken på fällning efter certifiering och tappning.

Motivering: Syftet med denna regel, som är specifik för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”, är att se till att konsumenterna ges korrekt information.

Avsnitt som berörs av ändringen eller ändringarna: Dessa ändringar rör avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet och avsnittet ”Ytterligare villkor” i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Vinho Verde

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vin (”Vinho Verde”)

Vita viner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan ljusgul och något gyllengul. Smaken varierar från lätt och frisk, med fruktiga eller blommiga aromer (beroende på druvsort) och balanserad syra, till mer strukturerad och långvarig, mineralisk, med honungsaromer som påminner om mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och med god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad. Viner med uttrycket ”Vindima Tardia”, ”Colheita Tardia” eller ”Late Harvest” (sen skörd) har aromer av honung och torkad frukt (beroende på druvsort), med god struktur, syra och sötma.

Roséviner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan ljusrosa och blekt rubinröd/djuprosa. Smaken varierar från lätt och frisk, med aromer av röda bär och balanserad syra, till strukturerad och långvarig, med aromer av mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad. Viner med uttrycket ”Vindima Tardia”, ”Colheita Tardia” eller ”Late Harvest” (sen skörd) har aromer av honung och torkad frukt (beroende på druvsort), med god struktur, syra och sötma.

Röda viner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan rubinröd och mörkröd, och från blekt rubinröd till rubinröd för röda viner av typen ”palhete”/”palheto”/”clarete”. Smaken varierar från vinös, med aromer av vilda bär, till strukturerad och långvarig, med aromer av mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad. Viner med uttrycket ”Vindima Tardia”, ”Colheita Tardia” eller ”Late Harvest” (sen skörd) har aromer av honung och torkad frukt (beroende på druvsort), med god struktur, syra och sötma.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	14
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	8
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”)

Vita viner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan ljusgul och något gyllengul. Smaken varierar från lätt och frisk, med fruktiga eller blommiga aromer (beroende på druvsort) och balanserad syra, till mer strukturerad och långvarig, mineralisk, med honungsaromer som påminner om mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och med god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad.

Roséviner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan ljusrosa och blekt rubinröd/djuprosa. Smaken varierar från lätt och frisk, med aromer av röda bär och balanserad syra, till strukturerad och långvarig, med aromer av mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad.

Röda viner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan rubinröd och mörkröd. Smaken varierar från vinös, med aromer av vilda bär, till strukturerad och långvarig, med aromer av mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan ljusgul och något gyllengul. Smaken varierar från lätt och frisk, med fruktiga eller blommiga aromer (beroende på druvsort) och balanserad syra, till mer strukturerad och långvarig, mineralisk, med honungsaromer som påminner om mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och med god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad.

Roséviner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan ljusrosa och blekt rubinröd/djuprosa. Smaken varierar från lätt och frisk, med aromer av röda bär och balanserad syra, till strukturerad och långvarig, med aromer av mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad.

Röda viner

Klara eller lätt opaliserande. Färgen varierar mellan rubinröd och mörkröd. Smaken varierar från vinös, med aromer av vilda bär, till strukturerad och långvarig, med aromer av mogen eller torkad frukt (beroende på druvsort) och god syra, där den aromatiska profilen är mer utvecklad.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Vin (”Vinho Verde”), mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – färg på tillåtna druvor

Begränsning avseende vinframställning

För ”Vinho Verde” är det endast tillåtet att framställa vitt vin från gröna druvor, rosévin från blå druvor och rött vin från i) blå druvor eller ii) blå druvor och upp till 15 % gröna druvor, varvid det är ett obligatoriskt krav att ange uttrycket ”Palhete” eller ”Palheto”.

För ”Espumante de Vinho Verde” och ”Espumante de Qualidade de Vinho Verde” får basvin från blå druvor användas för att framställa vitt vin.

2. Vin (”Vinho Verde”), mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – omvandling av druvor till druvmust

Begränsning avseende vinframställning

Den högsta avkastningen i form av druvmust efter att pressresterna avskilts är 75 liter per 100 kg druvor, och 65 liter per 100 kg druvor för must som ska användas för framställning av endruvsvin från druvsorten alvarinho.

3. Vin (”Vinho Verde”), mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – naturlig alkoholhalt i volymprocent

Begränsning avseende vinframställning

Druvmust avsedd för framställning av viner, mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” måste ha en lägsta naturlig alkoholhalt på 8,5 volymprocent, på 9 volymprocent för must som ska användas för framställning av viner där namnet på ett underområde anges, och på 11,5 volymprocent när det gäller must för viner där namnet på druvsorten alvarinho anges.

4. Vin (”Vinho Verde”) – ”Vindima Tardia”, ”Colheita Tardia” eller ”Late Harvest” (sen skörd)

Begränsning avseende vinframställning

Viner med uttrycket ”Vindima Tardia”, ”Colheita Tardia” eller ”Late Harvest” (sen skörd) måste framställas från övermogna druvor.

5. Mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – vinframställningsmetoder

Särskilda oenologiska metoder

Basvinet måste uppfylla de rättsliga kraven och de villkor som gäller för ”Vinho Verde”.

6. Vin (”Vinho Verde”), mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – vinodlingsmetoder samt beskärnings- och uppbindningsmetoder

   Odlingsmetoder

   Odlingsmetoderna ska vara de som traditionellt används i vinodlingsområdet eller som rekommenderas av förvaltningsorganet för att säkerställa att kvalitetsprodukter framställs.

   Följande metoder ska användas för uppbindning och beskärning av medelhöga eller höga vinrankor:

   — Traditionella (”uveiras” – vinrankor som växer uppåt längs med träd, ”arjões” – vinrankor som växer från ett träd till ett annat, ”bordadura” – vinrankor som är arrangerade runt kanterna på jordbruksmark, ”ramadas” – horisontella strukturer av järn eller trä och tråd som vilar på stöd, vanligtvis av granit).

   — Moderna, med stödstrukturer som är specifika för vinodlingsområdet och utformade för att förbättra produktionsförhållandena (t.ex. druvornas mognad, som sker sent på grund av den starka växtkraften hos vinrankorna) och som inte innebär någon förändring av de traditionella vinodlingsmetoderna (”bardo” – struktur som används för låga sammanhängande vinrankor, cordon – struktur med vinrankor som växer uppåt och/eller nedåt).

b. *Högsta avkastning*

   Vin, mousserande vin och mousserande kvalitetsvin

   10 666 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska område där viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” produceras omfattar följande administrativa områden:

a) Samtliga kommuner i distrikten Braga och Viana do Castelo.

b) I distriktet Aveiro: kommunerna Arouca, Castelo de Paiva och Vale de Cambra samt kommundelen Ossela i kommunen Oliveira de Azeméis.

c) I distriktet Porto: kommunerna Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo och Vila do Conde.

d) I distriktet Vila Real: kommunerna Mondim de Basto och Ribeira de Pena.

e) I distriktet Viseu: kommunerna Cinfães och Resende, med undantag för kommundelen Barrô.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Viner, mousserande viner och mousserande kvalitetsviner

Uppgifter om det geografiska området som är relevanta för sambandet

Dessa uppgifter avser vin (”Vinho Verde”), mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”).

Naturliga faktorer

Vinodlingsområdet ligger i nordvästra Portugal, på en höjd som understiger 700 meter. Den totala vinodlingsarealen uppgår till omkring 16 000 hektar. Området avgränsas geografiskt av naturlandskapet: i norr av floden Minho, i söder av floden Douro och bergen Freita, Arada och Montemuro, i öster av bergen Peneda, Gerês, Cabreira och Marão, och i väster av Atlanten.

Terrängförhållandena och systemet av floder ger ett milt klimat utan extremt höga eller låga temperaturer. Den årliga nederbörden är relativt hög (1 200 mm i genomsnitt) och faller oregelbundet under året, med den mesta av nederbörden koncentrerad till hösten och våren.

Terrängförhållandena bildar en naturlig amfiteater från kusten mot inlandet, som öppnar sig mot Atlanten och genomkorsas av ett tätt nätverk av floddalar som släpper igenom Atlantvindarna.

Jordarna är grunda och består främst av granitjord. Det finns två smala band av skifferjord som korsar området i sydost-nordvästlig riktning.

Det finns nio underområden i det geografiska område där viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” produceras (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva och Sousa), vilket bekräftar det geografiska områdets mångfald i fråga om jordmånstyp, mikroklimat, rekommenderade druvsorter för olika geografiska delområden, vinodlingsmetoder och oenologiska metoder samt odlingstraditioner.

Mänskliga faktorer

De viner som produceras i detta område var de första portugisiska viner som blev kända på de europeiska marknaderna (i England, Flandern och Tyskland).

Det geografiska produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” avgränsades för första gången 1908.

Vinstockarna planteras i de jordar som är bäst lämpade för vinodling (jordar med lagom djup, god dränering och måttlig surhetsgrad). Vinstockarna har utökats i takt med att de vuxit till sig, med en måttlig planteringstäthet per hektar och en utformning av odlingarna som sammanfaller med floddalarna.

De flesta druvsorterna är inhemska och anpassade till mark- och klimatförhållandena i de olika geografiska områdena i vinodlingsområdet. Detta säkerställer de utmärkande egenskaperna hos de viner som produceras i området och bidrar till de olika underområdenas särprägel.

De oenologiska metoderna bygger på producenternas omfattande erfarenhet och tradition.

Särskilda egenskaper hos de viner som är förknippade med det geografiska området

Vin (”Vinho Verde”), mousserande vin (”Espumante de Vinho Verde”) och mousserande kvalitetsvin (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Vinerna (”Vinho Verde”), de mousserande vinerna (”Espumante de Vinho Verde”) och de mousserande kvalitetsvinerna (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” är produkter som har särskilda, unika egenskaper, i synnerhet intensiteten i de fruktiga/blommiga aromerna, den höga syrahalten och friskheten.

De vita vinerna (”Vinho Verde”), vita mousserande vinerna (”Espumante de Vinho Verde”) och vita mousserande kvalitetsvinerna (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” har framträdande mineraltoner.

Samband med det geografiska området:

Det milda klimatet, utan extremt höga eller låga temperaturer, och den relativt höga årliga nederbörden, som mestadels faller under vintern och våren, bidrar tillsammans med den starka påverkan från Atlanten till att druvorna mognar långsamt. Detta bidrar till druvornas syrahalt och påfallande friskhet samt till intensiteten i de fruktiga/blommiga aromerna hos vinerna (”Vinho Verde”), de mousserande vinerna (”Espumante de Vinho Verde”) och de mousserande kvalitetsvinerna (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde”.

Jordmånen, som främst består av granitjord, är avgörande för den mineralitet som de vita vinerna (”Vinho Verde”), vita mousserande vinerna (”Espumante de Vinho Verde”) och vita mousserande kvalitetsvinerna (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” uppvisar.

Intensiteten i de fruktiga/blommiga aromerna hos vinerna (”Vinho Verde”), de mousserande vinerna (”Espumante de Vinho Verde”) och de mousserande kvalitetsvinerna (”Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vinho Verde” beror också på de druvsorter som används, som till största delen är inhemska och anpassade till jordmånen och klimatförhållandena i vinodlingsområdets olika geografiska områden.

De oenologiska metoderna bygger på producenternas långa erfarenhet och tradition. De är inriktade på att bevara vinernas organoleptiska egenskaper, som är ett resultat av de naturliga förhållandena i området (intensiteten i de fruktiga/blommiga aromerna och den höga syrahalten/friskheten).

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Vin ("Vinho Verde")

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Produkterna får endast saluföras för konsumtion i glasbehållare med en nominell volym på högst 5 liter eller i metallbehållare med en nominell volym på högst 0,25 liter. I båda fallen ska sådana behållare vara försedda med en engångsförslutning, märkning och bevis på produktcertifiering i form av en kvalitetsmärkning. Detta påverkar inte möjligheten till godkännande av andra behållare och fastställande av nominella volymgränser i enlighet med relevanta rättsliga bestämmelser.

Produkter där namnet på ett underområde, en druvsort eller en kvalitetsbeteckning anges får endast saluföras för konsumtion i glasflaskor med en nominell volym på högst 0,75 liter eller multiplar av denna volym.

Vin ("Vinho Verde"), mousserande vin ("Espumante de Vinho Verde") och mousserande kvalitetsvin ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kontroll av märkning före utsläppande på marknaden.

Varumärket är en obligatorisk uppgift i märkningen.

De frivilliga termer som anges i den tillämpliga rättsliga ramen får användas i märkningen av vinprodukterna.

Vin ("Vinho Verde"), mousserande vin ("Espumante de Vinho Verde") och mousserande kvalitetsvin ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på en kommun får anges i märkningen om de druvor som använts för att framställa vinprodukterna har sitt ursprung i den angivna geografiska enheten.

Om namnet på ett underområde anges i märkningen ska det åtföljas av respektive skördeår. Uttrycket "sub-região" får men behöver inte anges.

Vin ("Vinho Verde"), mousserande vin ("Espumante de Vinho Verde") och mousserande kvalitetsvin ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För produkter där namnet på ett underområde anges får namnet på druvsorten alvarinho endast anges för underområdet Monção e Melgaço.

För att enbart druvsorten alvarinho ska få anges i märkningen måste produkten ha framställts uteslutande från denna druvsort

Om druvsorten alvarinho anges tillsammans med andra sorter i märkningen måste den utgöra minst 30 % av den framställda produkten.

Vin ("Vinho Verde"), mousserande vin ("Espumante de Vinho Verde") och mousserande kvalitetsvin ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Uttrycket "Origem do Alvarinho" har godkänts som en frivillig term som endast får användas för viner där druvsorten alvarinho anges i märkningen och som framställts i underområdet Monção e Melgaço.

Vin ("Vinho Verde"), mousserande vin ("Espumante de Vinho Verde") och mousserande kvalitetsvin ("Espumante de Qualidade de Vinho Verde")

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner i vilka fällning kan förekomma efter certifiering och tappning får endast släppas ut på marknaden om uttrycket "Sujeito a depósito" (fällning kan förekomma) eller motsvarande anges i märkningen.

Länk till produktspecifikationen

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