



C/2024/3412

29.5.2024

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany innej niż nieznaczną w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2024/3412)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Vinho Verde”

PDO-PT-A1545-AM01

Data wniosku: 15.3.2017

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

**2. Opis i uzasadnienie zmiany**

**2.1. Wnioskodawca, pośrednik i zainteresowane strony**

Opis: Zaktualizowano dane wnioskodawcy, pośrednika i zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Zmiana ta jest uzasadniona potrzebą aktualizacji adresów i dostosowania tekstu do nowych ram instytucjonalnych dla sektora wina w Portugalii oraz ma na celu doprecyzowanie poprzedniego opisu.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiana ta dotyczy punktu „Dodatkowe informacje” w specyfikacji produktu. Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**2.2. Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina**

Opis: Dodano kategorię produktu „wino musujące”, którą określono nazwą „Espumante de Vinho Verde”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu ChNP „Vinho Verde” nowego produktu o nazwie „Espumante de Vinho Verde” stanowi wyraz uznania dla jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Uznaje się, że ma to istotne znaczenie dla regionu.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiana ta dotyczy punktów „Kategoria produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki uprawy winorośli”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie oraz punktów „Kategoria produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki uprawy winorośli”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi” w specyfikacji produktu.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 2.3. Opis win

Opis: W odniesieniu do kategorii wina, gatunkowego wina musującego i wina musującego dodano bardziej szczegółowy opis właściwości organoleptycznych stosownie do poszczególnych profili win.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu uwzględnienie postępów w zakresie technik enologicznych oraz wyborów i praktyk stosowanych obecnie przez ekspertów w tym sektorze, a także zmienionych potrzeb konsumentów.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiana ta dotyczy punktu „Opis win” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Opis win” w specyfikacji produktu.

### 2.4. Maksymalna wydajność

Opis: Zmieniono wartości maksymalnej wydajności z hektara uprzednio ustanowione dla wskazanych odmian winorośli. Podstawową wartość maksymalnej wydajności z hektara określono obecnie na 10 666 kg, przy czym:

- maksymalna wydajność z hektara może wynosić 13 500 kg w przypadku winorośli odmiany Alvarinho lub 15 000 kg w przypadku innych odmian winorośli, o ile spełnione są wymogi dotyczące wydajności i jakości upraw;
- maksymalna wydajność z hektara winorośli, w odniesieniu do których od ponad 10 lat nie uaktualniono rejestru uprawy winorośli, wynosi 7 500 kg.

Uzasadnienie: Zmiany te mają na celu dostosowanie przepisów do potrzeb i praktyk ekspertów w sektorze. Nie pociągają za sobą żadnych zmian cech charakterystycznych win objętych ChNP „Vinho Verde”, lecz przyczyniają się do ich optymalizacji.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiany te dotyczą punktu „Praktyki uprawy winorośli – maksymalna wydajność” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Praktyki uprawy winorośli – maksymalna wydajność” w specyfikacji produktu.

### 2.5. Odmiany winorośli – nazwy i synonimy

Opis: Główną nazwę białej odmiany winorośli „Godelho” zaktualizowano na „Gouveio”; podobnie nazwa czerwonej odmiany winorośli „Sousão” otrzymała brzmienie „Sezão”. Dodano następujące synonimy: „Alvaração” w odniesieniu do białej odmiany winorośli „Batoca”; „Terrantez” w odniesieniu do białej odmiany winorośli „Folgasão”; „Boal; Bual” w odniesieniu do białej odmiany winorośli „Malvasia-Fina”; „Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscana” w odniesieniu do białej odmiany winorośli „Tália”; „Treixadura” w odniesieniu do białej odmiany winorośli „Trajadura”; „Piquepoul-Noir” w odniesieniu do czerwonej odmiany winorośli „Pical”; „Trincadeira-Preta” w odniesieniu do czerwonej odmiany winorośli „Trincadeira”; oraz „Sousão” w odniesieniu do czerwonej odmiany winorośli „Vinhão”.

Czerwoną odmianę winorośli „Aragonez” i odpowiednie synonimy „Tinta-Roriz” i „Tempranillo” oraz czerwoną odmianę winorośli „Tinta-Barroca” włączono do wykazu odmian odpowiednich do produkcji win i produktów sektora wina objętych ChNP „Vinho Verde”. Czerwoną odmianę winorośli „Padeiro” włączono do wykazu odmian odpowiednich do produkcji win i produktów sektora wina opatrzonych nazwą podregionu Lima „sub-região do Lima”.

Uzasadnienie: Nazwy i synonimy odmian winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji win w regionie objętym ChNP „Vinho Verde”, należy dostosować do nowych ram prawnych krajowego wykazu odmian winorośli nadających się do produkcji win w Portugalii, w tym nowych odmian, które okazały się istotne na potrzeby charakterystyki win w tym regionie.

Odmiany te figurują na mapie odmian tradycyjnie występujących na przedmiotowym obszarze geograficznym, dlatego włączenie tych odmian nie wiąże się ze zmianą charakteru odróżniającego produktów sektora wina objętych ChNP „Vinho Verde”.

W odniesieniu do win i produktów sektora wina objętych ChNP „Vinho Verde” uwzględniono nowe odmiany ze względu na konieczność aktualizacji wykazu odmian odpowiednich do produkcji win różowych i czerwonych. W odniesieniu do win i produktów sektora wina opatrzonych nazwą „subregião do Lima” uwzględniono nową odmianę w celu uznania jej jakości oraz związku z przedmiotowym terytorium.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiany te dotyczą punktu „Główne odmiany winorośli” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Główne odmiany winorośli” w specyfikacji produktu.

## 2.6. Umieszczenie nazwy gminy na etykiecie

Opis: W odniesieniu do umieszczenia nazwy gminy na etykiecie dodano wymóg, zgodnie z którym winogrona muszą pochodzić ze wskazanego obszaru geograficznego.

Uzasadnienie: Ten konkretny przepis ma na celu doprecyzowanie wymogów dotyczących umieszczania nazwy gminy na etykietach, ponieważ takie działanie zwiększa wartość produktów pochodzących z poszczególnych gmin.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiany te dotyczą punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w specyfikacji produktu.

## 2.7. Wskazanie odmiany winorośli „Alvarinho” na etykiecie

Opis: Usunięto poprzednie wymogi dotyczące wskazania użycia odmiany Alvarinho.

W odniesieniu do wskazania użycia odmiany Alvarinho na etykiecie ustanowiono następujące wymogi: jeżeli podano jedynie odmianę Alvarinho, produkt musi być otrzymywany wyłącznie z tej odmiany winorośli; jeżeli odmianę Alvarinho podano wraz z innymi odmianami, co najmniej 30 % uzyskanego produktu musi pochodzić z tej odmiany.

Określenie „Origem do Alvarinho” uznano za fakultatywne, ale przeznaczone wyłącznie do użytku w przypadku win, na których etykiecie dozwolone jest wskazanie odmiany Alvarinho, produkowanych w podregionie Monção e Melgaço.

Uzasadnienie: Z jednej strony zmiany mają na celu doprecyzowanie wymogów dotyczących wskazywania odmiany Alvarinho w przypadku wszystkich produktów sektora wina objętych ChNP „Vinho Verde”. Odmiana ta figuruje na mapie odmian tradycyjnie występujących na całym obszarze geograficznym, a zatem w przypadku wszystkich produktów sektora wina objętych ChNP „Vinho Verde” stosowanie oznaczenia odmiany Alvarinho zwiększa wartość danego produktu, bez uszczerbku dla zgodności z ustalonymi wymogami.

Z drugiej strony określenie „Origem do Alvarinho” jest uznawane w odniesieniu do win, w przypadku których dozwolone jest wskazywanie oznaczenia odmiany Alvarinho, produkowanych w podregionie Monção e Melgaço. Umożliwia to uwzględnienie szczególnego znaczenia tej odmiany w przedmiotowym podregionie, z którego ta odmiana pierwotnie się wywodzi. W związku z tym wnosi dodatkową wartość do tego podregionu.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiany te dotyczą punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w specyfikacji produktu.

## 2.8. Pakowanie w metalowe pojemniki i odpowiednia maksymalna objętość nominalna

Opis: Dodano możliwość pakowania win w metalowe pojemniki o pojemności do 0,25 litra, z wyjątkiem win oznaczonych danymi podregionu lub odmiany, lub opatrzonych znakiem jakości.

Uzasadnienie: Wprowadzenie tej zmiany ma na celu rozszerzenie możliwości pakowania i wyjście naprzeciw potrzebom rynku, w szczególności młodszych konsumentów i mniej formalnych kontekstów spożycia, a także w odpowiedzi na rosnące zainteresowanie producentów i aspekty ekologiczne zgłaszane przez sektor.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiany te dotyczą punktu „Wymogi dodatkowe” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Wymogi dodatkowe” w specyfikacji produktu.

## 2.9. Umieszczenie na etykiecie określenia „Sujeito a depósito” [Możliwe wytrącanie osadu] lub jego odpowiednika

Opis: Dodano wymóg umieszczenia na etykiecie określenia „Sujeito a depósito” [Możliwe wytrącanie osadu] lub jego odpowiednika w odniesieniu do wprowadzania do obrotu win, w których po uzyskaniu certyfikatu i rozlaniu do butelek mogą pojawić się oznaki świadczące o wytrąceniu osadu.

Uzasadnienie: Celem tego wymogu, który dotyczy ChNP „Vinho Verde”, jest zapewnienie właściwego informowania konsumentów.

Punkty, których dotyczą zmiany: Zmiany te dotyczą punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w specyfikacji produktu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Vinho Verde

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

## 1. Wino („Vinho Verde”)

Wina białe

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od bladocytrynowej do lekko złotej. Od win o lekkim i świeżym smaku z owocowymi lub kwiatowymi aromatami (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o zrównoważonej kwasowości, po wina o pełniejszej strukturze i trwałym, mineralnym wykończeniu z miodowymi aromatami dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany. W winach opatrzonych określeniem „Vindima Tardia”, „Colheita Tardia” lub „Late Harvest” można wyczuć aromaty miodu i suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), mają one również dobrą strukturę oraz dobry poziom kwasowości i słodczy.

Wina różowe

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od blad różowej do blad rubinowej/ciemnoróżowej. Od win o lekkim i świeżym smaku, o zrównoważonej kwasowości, w których można wyczuć aromat czerwonych owoców, po wina o pełnej strukturze i trwałym wykończeniu, w których można wyczuć aromaty dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany. W winach opatrzonych określeniem „Vindima Tardia”, „Colheita Tardia” lub „Late Harvest” można wyczuć aromaty miodu i suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), mają one również dobrą strukturę oraz dobry poziom kwasowości i słodczy.

Wina czerwone

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od rubinowej do ciemnoczerwonej, a w przypadku wina czerwonego „palhete/palheto/clarete” – od blad rubinowej do rubinowej. Od win charakteryzujących się winnym aromatem, w którym można wyczuć nuty dzikich owoców, po wina o pełnej strukturze i trwałym wykończeniu, z aromatami dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane) i o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany. W winach opatrzonych określeniem „Vindima Tardia”, „Colheita Tardia” lub „Late Harvest” można wyczuć aromaty miodu i suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), mają one również dobrą strukturę oraz dobry poziom kwasowości i słodczy.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

## Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	14
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. Wino musujące („Espumante de Vinho Verde”)

## Wina białe

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od bladocytrynowej do lekko złotej. Od win o lekkim i świeżym smaku z owocowymi lub kwiatowymi aromatami (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o zrównoważonej kwasowości, po wina o pełniejszej strukturze i trwałym, mineralnym wykończeniu z miodowymi aromatami dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany.

## Wina różowe

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od bladoróżowej do blad Rubinowej/ciemnoróżowej. Od win o lekkim i świeżym smaku, o zrównoważonej kwasowości, w których można wyczuć aromat czerwonych owoców, po wina o pełnej strukturze i trwałym wykończeniu, w których można wyczuć aromaty dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany.

## Wina czerwone

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od rubinowej do ciemnoczerwonej, Od win charakteryzujących się winnym aromatem, w którym można wyczuć nuty dzikich owoców, po wina o pełnej strukturze i trwałym wykończeniu, z aromatami dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane) i o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. Gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

## ZWIĘZŁY OPIS

## Wina białe

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od bladocytrynowej do lekko złotej. Od win o lekkim i świeżym smaku z owocowymi lub kwiatowymi aromatami (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o zrównoważonej kwasowości, po wina o pełniejszej strukturze i trwałym, mineralnym wykończeniu z miodowymi aromatami dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany.

## Wina różowe

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od bladoróżowej do blad Rubinowej/ciemnoróżowej. Od win o lekkim i świeżym smaku, o zrównoważonej kwasowości, w których można wyczuć aromat czerwonych owoców, po wina o pełnej strukturze i trwałym wykończeniu, w których można wyczuć aromaty dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane), o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany.

## Wina czerwone

Klarowne lub lekko opalizujące. Barwa waha się od rubinowej do ciemnoczerwonej, Od win charakteryzujących się winnym aromatem, w którym można wyczuć nuty dzikich owoców, po wina o pełnej strukturze i trwałym wykończeniu, z aromatami dojrzałych lub suszonych owoców (w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane) i o dobrej kwasowości, których profil aromatyczny jest bardziej rozbudowany.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki enologiczne

### a. Podstawowe praktyki enologiczne

1. Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – barwa dozwolonych winogron

#### Ograniczenia dotyczące produkcji wina

W przypadku „Vinho Verde” wytwarzanie wina białego dozwolone jest wyłącznie z białych winogron, wytwarzanie wina różowego – z czerwonych winogron, a wytwarzanie wina czerwonego – z (i) winogron czerwonych lub (ii) z winogron czerwonych z dodatkiem do 15 % winogron białych, w którym to przypadku obowiązkowo należy dodać określenie „Palhete” lub „Palheto”.

W przypadku „Espumante de Vinho Verde” i „Espumante de Qualidade de Vinho Verde” do produkcji wina białego można stosować wino bazowe wytwarzane z winogron czerwonych.

2. Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – przetwarzanie winogron na moszcz winogronowy

#### Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Maksymalna wydajność moszczu po oddzieleniu wyłoków wynosi 75 litrów na 100 kg winogron, a w przypadku moszczu wykorzystywanego do produkcji win z odmiany Alvarinho – 65 litrów na 100 kg winogron.

3. Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

#### Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Moszcz przeznaczony do produkcji win, win musujących i gatunkowych win musujących objętych ChNP „Vinho Verde” musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 8,5 %, przy czym w przypadku moszczu wykorzystywanego do produkcji win opatrzonych nazwą podregionu wartość ta wzrasta do 9 %, a w przypadku moszczu winnego opatrzonych nazwą odmiany Alvarinho – do 11,5 %.

4. Wino („Vinho Verde”) – „Vindima Tardia” lub „Colheita Tardia” lub „Late Harvest”

#### Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Wina opatrzone określeniem „Vindima Tardia”, „Colheita Tardia” lub „Late Harvest” muszą być produkowane z przejrziałych winogron.

5. Wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – metoda produkcji

#### Szczególne praktyki enologiczne

Wino bazowe musi spełniać wymogi prawne i warunki mające zastosowanie do wina „Vinho Verde”.

6. Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) – praktyki uprawy i systemy prowadzenia winorośli

#### Metody uprawy

Metody uprawy muszą być metodami tradycyjnie stosowanymi w regionie lub zalecanymi przez organ zarządzający w celu zagwarantowania uzyskania produktów wysokiej jakości.

Do prowadzenia winorośli średniowysokiej lub wysokiej należy stosować następujące systemy:

- tradycyjne („Uveiras” – winorośl pnąca się po drzewach; „Arjões” – winorośl pnąca się pomiędzy drzewami; „Bordadura” – winorośl sadzona przy krawędziach pól uprawnych; „Ramadas” – konstrukcje poziome wykonane z żelaza lub drewna i drutu umieszczone na słupkach zwykle wykonanych z granitu);
- nowoczesne, obejmujące konstrukcje wsporcze charakterystyczne dla regionu i zaprojektowane z myślą o poprawie warunków produkcji (np. dojrzewania winogron, które następuje późno ze względu na bujny wzrost wegetatywny winorośli), lecz nie prowadzą do zmiany tradycyjnych sposobów uprawy winorośli („Bardo” – konstrukcja stosowana w przypadku winorośli prowadzonych nisko w sposób ciągły; kordon – konstrukcja, w której winorośl pnie się w górę lub w dół).

- b. *Maksymalna wydajność*

Wino, wino musujące i gatunkowe wino musujące

10 666 kilogramów winogron z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny, na którym produkuje się wina objęte ChNP „Vinho Verde”, obejmuje następujące jednostki administracyjne:

- a) wszystkie gminy w dystryktach Braga i Viana do Castelo;
- b) w dystrykcie Aveiro – gminy Arouca, Castelo de Paiva i Vale de Cambra oraz sołectwo Ossela w gminie Oliveira de Azeméis;
- c) w dystrykcie Porto – gminy Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo i Vila do Conde;
- d) w dystrykcie Vila Real – gminy Mondim de Basto i Ribeira de Pena;
- e) w dystrykcie Viseu – gminy Cinfães i Resende, z wyjątkiem sołectwa Barrô.

#### 7. Główne odmiany winorośli

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-R7ei  
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 związku lub związków**

Wina, wina musujące i gatunkowe wina musujące

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku

Informacje te dotyczą wina („Vinho Verde”), wina musującego („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowego wina musującego („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”).

Czynniki naturalne

Region ten jest położony w północno-zachodniej części Portugalii na wysokości poniżej 700 m n.p.m. Łączna powierzchnia obsadzona winoroślami wynosi około 16 000 hektarów. Granice geograficzne regionu wyznaczają elementy krajobrazu naturalnego: na północy – rzeka Minho; na południu – rzeka Douro oraz góry Freita, Arada i Montemuro; na wschodzie – góry Peneda, Gerês, Cabreira i Marão; na zachodzie – Ocean Atlantycki.



Ukształtowanie terenu i system rzeczny zapewniają łagodny klimat, w którym nie występują skrajnie wysokie lub niskie temperatury. Roczne opady deszczu są dość obfite (średnio 1 200 mm) i występują nieregularnie w ciągu roku, najwięcej jesienią i wiosną.

Teren tworzy naturalny amfiteatr ciągnący się od wybrzeża w głąb lądu, zwrócony w kierunku Oceanu Atlantyckiego i poprzecinany gęstą siecią dolin rzecznych, która umożliwia przepływ wiatrów napływających z Atlantyku.

Gleby są płytkie i przeważnie pochodzenia granitowego. Istnieją dwa wąskie pasma pochodzenia łupkowego, które przecinają region z południowego wschodu na północny zachód.

Obszar geograficzny, na którym produkuje się wina objęte ChNP „Vinho Verde”, obejmuje dziewięć podregionów: Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), co świadczy o różnorodności pod względem rodzaju gleby, mikroklimatu, odmian zalecanych do uprawy na poszczególnych obszarach geograficznych, praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych oraz tradycji uprawy.

#### Czynniki ludzkie

Wina produkowane w tym regionie były pierwszymi winami pochodzącymi z Portugalii, które stały się znane na rynkach europejskich (w Anglii, Flandrii i Niemczech).

Geograficzny obszar produkcji win objętych ChNP „Vinho Verde” został wyznaczony po raz pierwszy w 1908 r.

Winorośl sadzi się na glebach najbardziej odpowiednich do uprawy winorośli (o średniej głębokości, dobrym wewnętrznym odprowadzaniu wody i umiarkowanej kwasowości). Uprawy rozprzestrzeniły się w miarę wzrostu winorośli i charakteryzują się umiarkowaną gęstością nasadzeń na hektar, a ich układ pokrywa się z dolinami rzek.

Większość odmian stanowi odmiany rodzime i jest dostosowana do warunków glebowo-klimatycznych panujących na poszczególnych obszarach geograficznych regionu. Dzięki temu wina produkowane w regionie mają charakter odróżniający i przyczyniają się do wyróżnienia podregionów, z których pochodzą.

Praktyki enologiczne opierają się na bogatym doświadczeniu producentów i kultywowanej przez nich tradycji.

#### Szczególne cechy charakterystyczne win związanych z obszarem geograficznym

Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Wina („Vinho Verde”), wina musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wina musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) objęte ChNP „Vinho Verde” są produktami o szczególnych i wyjątkowych cechach, w szczególności można w nich wyczuć intensywne aromaty owocowe/kwiatowe, odznaczają się wysoką kwasowością i świeżym smakiem.

W przypadku win białych („Vinho Verde”), win musujących („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowych win musujących („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”) opatrzonych ChNP „Vinho Verde” wyróżniają się nuty mineralne.

#### Związek z obszarem geograficznym

Łagodny klimat bez skrajnie wysokich lub niskich temperatur, charakteryzujący się dosyć obfitymi rocznymi opadami, które najwyższy poziom osiągają zimą i wiosną, w połączeniu z silnym wpływem Oceanu Atlantyckiego sprzyja powolnemu dojrzewaniu winogron. Wpływa to na ich kwasowość i zauważalną świeżość, a także na intensywność aromatów owocowych/kwiatowych win („Vinho Verde”), win musujących („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowych win musujących (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) objętych ChNP „Vinho Verde”.

Gleby, głównie granitowe, mają kluczowe znaczenie dla mineralności win białych objętych ChNP „Vinho Verde”, win musujących („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowych win musujących (Espumante de Qualidade de Vinho Verde).

Intensywność aromatów owocowych/kwiatowych win objętych ChNP „Vinho Verde” („Vinho Verde”), win musujących („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowych win musujących (Espumante de Qualidade de Vinho Verde) wynika również z odmian wykorzystanych do ich produkcji, które w większości są rodzime i dostosowane do warunków glebowo-klimatycznych panujących na poszczególnych obszarach geograficznych regionu.

Praktyki enologiczne opierają się na wieloletnim doświadczeniu producentów i kultywowanej przez nich tradycji. Koncentrują się na zachowaniu organoleptycznych cech charakterystycznych win, które wynikają z naturalnych warunków panujących w regionie (intensywność aromatów owocowych/kwiatowych oraz wysoka kwasowość/świeżość).

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wino („Vinho Verde”)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.*

Opis wymogu

Produkty mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych pojemnikach o maksymalnej nominalnej objętości 5 litrów lub w pojemnikach metalowych o maksymalnej nominalnej objętości 0,25 litra. W obu przypadkach pojemniki muszą być wyposażone w zamknięcie nieprzeznaczone do ponownego użycia oraz zawierać etykietę i dowód certyfikacji produktu w postaci znaku jakości. Pozostaje to bez uszczerbku dla możliwości dopuszczenia innych pojemników i ustalenia nominalnego limitu ich objętości, zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa.

Produkty opatrzone nazwą podregionu, odmianą lub oznaczeniem jakości mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych butelkach o maksymalnej nominalnej objętości 0,75 litra lub jej wielokrotności.

Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.*

Opis wymogu

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

Określenia fakultatywne przewidziane w mających zastosowanie ramach prawnych mogą być stosowane na etykietach produktów sektora wina.

Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.*

Opis wymogu

Nazwę gminy można podać na etykiecie, jeżeli winogrona, z których wytwarzane są dane produkty sektora wina, pochodziły pierwotnie ze wskazanej jednostki geograficznej.

Nazwie podregionu podanej na etykiecie musi towarzyszyć odpowiedni rok zbiorów. Można dodać wyraz „sub-região” [podregion], choć nie jest to niezbędne.

Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.*

Opis wymogu

W przypadku produktów opatrzonych nazwą podregionu nazwą odmiany Alvarinho można stosować wyłącznie dla podregionu Monção e Melgaço.

Aby nazwa odmiany Alvarinho mogła samodzielnie figurować na etykiecie, produkt musi być otrzymywany wyłącznie z tej odmiany.

Jeżeli nazwa odmiany Alvarinho jest wymieniona na etykiecie wraz z innymi odmianami, co najmniej 30 % uzyskanego produktu musi pochodzić z tej odmiany.

Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.*

Opis wymogu

Określenie „Origem do Alvarinho” zostało uznane za określenie fakultatywne, ale przeznaczone wyłącznie do użytku w odniesieniu do win opatrzonych oznaczeniem odmiany Alvarinho na etykiecie, produkowanych w podregionie Monção e Melgaço.

Wino („Vinho Verde”), wino musujące („Espumante de Vinho Verde”) i gatunkowe wino musujące („Espumante de Qualidade de Vinho Verde”)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.*

Opis wymogu

Wina, w których po certyfikacji i butelkowaniu może wytrącać się osad, mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie pod warunkiem zamieszczenia na etykiecie określenia „Sujeito a depósito” [Możliwe wytrącanie osadu] lub jego odpowiednika.

#### **Link do specyfikacji produktu**

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