



C/2024/3412

29.5.2024

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/3412)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Vinho Verde»

PDO-PT-A1545-AM01

Data do pedido: 15.3.2017

1. Normas aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

2. Descrição e fundamentação da alteração

2.1. Requerente, intermediário e partes interessadas

Descrição: Foram atualizados os dados do requerente, do intermediário e das partes interessadas.

Fundamentação: Esta alteração justifica-se devido à atualização dos endereços e à adaptação ao novo quadro institucional do setor vitivinícola implementado em Portugal e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Local das alterações: Esta alteração diz respeito ao ponto «Outras Informações» do caderno de especificações. Esta alteração não afeta o documento único.

2.2. Categoria de produto – Aditamento de uma nova categoria de produtos vitivinícolas

Descrição: Foi introduzida a categoria de produto «vinho espumante», com a designação «Espumante de Vinho Verde».

Fundamentação: Contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante reconhecimento do produto como denominação de origem protegida (DOP).

Este tipo de produto, que se destaca pela sua qualidade e tipicidade, é já elaborado pelos produtores de acordo com práticas tradicionais da região. Deste modo, a inclusão deste novo produto na DOP «Vinho Verde», com a designação «Espumante de Vinho Verde», é um reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

É considerado importante para a região.

Local das alterações: Esta alteração diz respeito aos pontos «Categoria de Produtos Vitivinícolas», «Descrição dos Vinhos», «Práticas Vinícolas», «Relação com a zona geográfica» e «Outras Condições» do Documento Único e aos pontos «Categoria de Produtos Vitivinícolas», «Descrição dos Vinhos», «Práticas Vinícolas», «Relação com a zona geográfica» e «Outras Condições» do caderno de especificações.

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

2.3. Descrição dos Vinhos

Descrição: Nas categorias de produto Vinho, Vinho Espumante de Qualidade e Vinho Espumante, foi inserida nas características organoléticas uma descrição mais abrangente dos produtos face aos diversos perfis existentes.

Fundamentação: Esta alteração decorre da adaptação ao avanço das técnicas de enologia, às escolhas e à prática atuais dos profissionais do setor e à mudança das necessidades dos consumidores.

Local das alterações: Esta alteração diz respeito ao ponto «Descrição dos Vinhos» do documento único e ao ponto «Descrição dos Vinhos» do caderno de especificações.

2.4. Rendimentos máximos

Descrição: Os valores dos rendimentos máximos por hectare anteriormente previstos para os tipos de vinha foram alterados. O valor de base do rendimento máximo por hectare é agora de 10 666 kg, do seguinte modo:

- O rendimento máximo por hectare poderá ser de 13 500 kg para as vinhas da casta alvarinho ou de 15 000 kg para as vinhas de outras castas, desde que cumpram os requisitos de produtividade e qualidade,
- O rendimento máximo por hectare das vinhas que não tenham qualquer atualização do cadastro vitivinícola há mais de 10 anos é de 7 500 kg.

Fundamentação: Estas alterações visam adaptar as regras às necessidades e práticas dos profissionais do setor, sem alteração ao nível do caráter diferencial dos vinhos da DOP «Vinho Verde», contribuindo, pelo contrário, para a sua otimização.

Local das alterações: Estas alterações dizem respeito ao ponto «Práticas Vinícolas – Rendimentos máximos» do Documento Único e ao ponto «Práticas Vinícolas – Rendimentos máximos» do caderno de especificações.

2.5. Castas – Nomes e sinónimos

Descrição: foi atualizado o nome principal da casta branca «godelho» para «gouveio» e da casta tinta «sousão» para «sezão» e foram introduzidos os seguintes sinónimos: «alvaraça» para a casta branca «batoca»; «terrantez» para a casta branca «folgasão»; «boal; bual» para a casta branca «malvasia fina»; «ugni-blanc; trebbiano-toscano» para a casta branca «tália»; «treixadura» para a casta branca «trajadura»; «piquepoul-noir» para a casta tinta «pical»; «trincadeira-preta» para a casta tinta «trincadeira»; e «sousão» para a casta tinta «vinhão».

Foram incluídas na lista de castas aptas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Vinho Verde» a casta tinta «aragonez» e respetivos sinónimos «tinta-roriz» e «tempranillo» e a casta tinta «tinta-barroca». Foi incluída na lista de castas aptas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com a indicação de «sub-região do Lima», a casta tinta «padeiro».

Fundamentação: Necessidade de adequar e atualizar as castas e sinónimos definidos para a produção de vinhos na região do Vinho Verde, ao novo enquadramento legal da lista nacional de castas aptas à produção de vinho em Portugal tendo-se incluído novas castas que se mostravam relevantes para a caracterização dos vinhos da região.

Estas variedades fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, pelo que a sua inclusão não altera o caráter diferencial dos produtos vitivinícolas da DOP «Vinho Verde».

A inclusão das novas castas para os vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Vinho Verde» decorreu da necessidade de revisão da lista de castas para produção de vinhos rosados e tintos. A inclusão da nova casta para os vinhos e produtos vitivinícolas com a indicação de «sub-região do Lima» decorreu do reconhecimento da sua qualidade e ligação ao território.

Local das alterações: Estas alterações dizem respeito ao ponto «Principais Castas de uva» do Documento Único e ao ponto «Principais Castas de uva» do caderno de especificações.

2.6. *Indicação do nome do município na rotulagem*

Descrição: Foi incluída a condição para uso da indicação do nome do município na rotulagem, a saber: as uvas serem originárias da unidade geográfica indicada.

Fundamentação: Esta regra específica visa clarificar os requisitos para a indicação do nome do município na rotulagem, consubstanciando uma mais-valia para os produtos dos respetivos municípios.

Local das alterações: Estas alterações dizem respeito ao ponto «Outras Condições» do Documento Único e ao ponto «Outras Condições» do caderno de especificações.

2.7. *Indicação da casta alvarinho na rotulagem*

Descrição: Foram eliminadas as condições anteriores para uso da indicação da casta alvarinho.

Foram estabelecidas as seguintes condições para uso da casta alvarinho na rotulagem: o produto ser obtido exclusivamente a partir dessa casta, caso seja indicada apenas a casta alvarinho; esta última representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido, quando seja indicada na rotulagem conjuntamente com outras castas.

Foi reconhecida a menção «Origem do Alvarinho», como designativo facultativo, mas de uso exclusivo, para os vinhos com direito à utilização na rotulagem da indicação da casta alvarinho, produzidos na sub-região de Monção e Melgaço.

Fundamentação: Estas alterações visam, por um lado, clarificar as condições para a indicação da casta alvarinho para todos os produtos vitivinícolas com DOP «Vinho Verde», considerando que a casta faz parte do mapa varietal tradicional de toda a área geográfica, pelo que o uso da indicação da casta alvarinho, para todos os produtos vitivinícolas com DOP «Vinho Verde», constitui uma mais-valia para os respetivos produtos, sem prejuízo do cumprimento dos requisitos estabelecidos.

Por outro lado, reconhece-se a menção «Origem do Alvarinho» para os vinhos com direito à utilização na rotulagem da indicação da casta alvarinho, produzidos na sub-região de Monção e Melgaço, tendo em conta a importância específica da casta na sub-região em causa, uma vez que a mesma teve aí a sua origem, o que constitui uma mais-valia para a sub-região.

Local das alterações: Estas alterações dizem respeito ao ponto «Outras Condições» do Documento Único e ao ponto «Outras Condições» do caderno de especificações.

2.8. *Acondicionamento em vasilhame de metal e respetivo volume nominal máximo*

Descrição: Foi criada a possibilidade de acondicionar vinhos em vasilhame de metal até 0,25 litros, salvo no caso de vinhos com sub-região, indicação de casta e designativos de qualidade.

Fundamentação: Esta alteração foi introduzida, para aumentar as opções de acondicionamento e satisfazer a procura de mercado, em particular os consumidores mais jovens e em ambientes informais, o interesse crescente dos produtores e as crescentes preocupações ambientais do setor.

Local das alterações: Estas alterações dizem respeito ao ponto «Outras Condições» do Documento Único e ao ponto «Outras Condições» do caderno de especificações.

2.9. *Indicação da menção «Sujeito a depósito» ou menção equivalente na rotulagem*

Descrição: Foi incluída a obrigatoriedade de indicação da menção «Sujeito a depósito» ou menção equivalente na rotulagem para a comercialização dos vinhos que, após a certificação e engarrafamento, apresentem depósito.

Fundamentação: Esta regra específica da DOP «Vinho Verde» visa assegurar a informação adequada dos consumidores.

Local das alterações: Estas alterações dizem respeito ao ponto «Outras Condições» do Documento Único e ao ponto «Outras Condições» do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Vinho Verde

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias dos produtos vitivinícolas

1. Vinho
4. Vinho espumante
5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. Vinho («Vinho Verde»)

Vinhos brancos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. De leves e frescos, com aromas frutados ou florais (consoante a casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção «Vindima Tardia» ou «Colheita Tardia» ou «Late Harvest», com aromas melados e a frutos secos (consoante a casta), estruturados, boa acidez e doces.

Vinhos rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado. De leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção «Vindima Tardia» ou «Colheita Tardia» ou «Late Harvest», com aromas melados e a frutos secos (consoante a casta), estruturados, boa acidez e doces.

Vinhos tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rubi e vermelho retinto; no caso do vinho tinto palhete/palheto/clarete, entre rubi claro a rubi. De vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído. Nos vinhos com menção «Vindima Tardia» ou «Colheita Tardia» ou «Late Harvest», com aromas melados e a frutos secos (consoante a casta), estruturados, boa acidez e doces.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação em vigor.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	8
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde»)

Vinhos brancos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. De leves e frescos, com aromas frutados ou florais (consoante a casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Vinhos rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado. De leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Vinhos tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rubi e vermelho retinto. De vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

DESCRIPÇÃO CONCISA

Vinhos brancos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. De leves e frescos, com aromas frutados ou florais (consoante a casta) e com acidez equilibrada, até mais estruturados e persistentes, minerais, com aromas melados, a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Vinhos rosados

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rosado claro e rubi claro/rosado carregado. De leves e frescos, com aromas a frutos vermelhos, com acidez equilibrada, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Vinhos tintos

Límpidos ou ligeiramente opalinos. Com cor entre rubi e vermelho retinto. De vinosos, com aromas a frutos silvestres, até estruturados e persistentes, com aromas a frutos maduros ou secos (consoante a casta) e com boa acidez, no caso de um perfil mais evoluído.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação em vigor.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

a. Práticas enológicas essenciais

1. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – cor de uvas permitidas

Restrição aplicável à vinificação

Para «Vinho Verde», só é permitida a elaboração de vinho branco com uvas brancas, de vinho rosado com uvas tintas e de vinho tinto com (i) uvas tintas ou (ii) uvas tintas e até 15 % de uvas brancas com designativo obrigatório «Palhete» ou «Palheto».

Para «Espumante de Vinho Verde» e «Espumante de Qualidade de Vinho Verde», é permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas na obtenção de vinho base.

2. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – conversão uva/mosto

Restrição aplicável à vinificação

O rendimento máximo em mosto resultante da separação dos bagaços é de 75 l por 100 kg de uvas e de 65 l por 100 kg de uvas no caso dos mostos para a produção dos vinhos da casta alvarinho.

3. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – TAV natural

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados à elaboração de vinhos, vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade com DOP 'vinho verde' devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol., de 9 % vol. no caso dos mostos para a elaboração de vinhos com indicação de sub-região e de 11,5 % vol. no caso dos mostos de vinho com indicação de casta alvarinho.

4. Vinho («Vinho Verde») – «Vindima Tardia» ou «Colheita Tardia» ou «Late Harvest»

Restrição aplicável à vinificação

Os vinhos com menção «Vindima Tardia» ou «Colheita Tardia» ou «Late Harvest» devem ser produzidos a partir de uvas com sobrematuração.

5. Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – Elaboração

Prática enológica específica

O vinho base deve cumprir os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaça as exigências previstas para «Vinho Verde».

6. Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») – práticas culturais e sistemas de condução

Práticas culturais

Devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade gestora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

Os sistemas de condução da vinha, médios ou altos, devem ser os seguintes:

- Tradicionais (uveiras – vinhas que trepam as árvores; arjões – vinhas que passam de árvore em árvore; bordadura – vinhas dispostas à volta dos campos agrícolas; ramadas – estruturas horizontais, de ferro ou de madeira e arame, assentes sobre esteios, geralmente de granito);
- Modernos, com estruturas de suporte específicas da região e concebidas para melhorar as condições de produção (por exemplo, quanto à maturação das uvas, tardia pela exuberância vegetativa das vinhas), sem alterar as tradições vitícolas (bardo – estrutura de vinha contínua baixa; cordão – estrutura ascendente e/ou retumbante).

b. *Rendimentos máximos*

Vinho, Vinho Espumante e Vinho Espumante de Qualidade

10 666 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica de produção da DOP «Vinho Verde» abrange as seguintes divisões administrativas:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;
- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;
- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;
- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;
- e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com exceção da freguesia de Barrô.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Alicante-bouschet

Alvarelhão – brancelho

Alvarinho

Amaral

Aragonez – tinta-roriz;

Arinto – pedernã

Avesso

Azal

Baga

Batoca – alvaraça

Borraçal

Cainho

Caixa

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*
Pinto
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. Descrição da(s) relação(ões)

Vinhos, Vinhos Espumantes e Vinhos Espumantes de Qualidade

Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se ao Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Fatores naturais

A região situa-se no noroeste de Portugal, a uma altitude inferior a 700 metros. A superfície total plantada com vinha é de cerca de 16 000 hectares. Os seus limites geográficos são delimitados pela paisagem natural: a norte, o rio Minho; a sul, o rio Douro e as serras da Freita, Arada e Montemuro; a leste, as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão; a oeste, o oceano Atlântico.

Condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial, o clima é ameno, sem temperaturas extremamente altas ou baixas e com regime anual de chuvas bastante elevados (em média 1 200 mm) e irregulares ao longo do ano, mas concentrados no inverno e na primavera.

A topografia corresponde a um anfiteatro desde a costa e até ao interior, orientado para o oceano Atlântico e recortada por uma densa rede de vales fluviais, que facilita a penetração dos ventos atlânticos.

Os solos são de baixa profundidade e, na sua maioria, de origem granítica, existindo duas faixas estreitas de origem xistosa que atravessam a região no sentido sudeste-noroeste.

Na área geográfica de produção da DOP «Vinho Verde» existem nove sub-regiões (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa), o que demonstra a diversidade no tipo de solos, nos microclimas, nas castas recomendadas para áreas geográficas, nas práticas vitícolas e enológicas e nas tradições culturais.

Fatores humanos

Terão sido os vinhos desta região os primeiros vinhos portugueses conhecidos nos mercados europeus (Inglaterra, Flandres e Alemanha).

A área de produção da DOP «Vinho Verde» foi originariamente demarcada em 1908.

A instalação da vinha é feita nos solos de maior aptidão vitícola (profundidade média, com boa drenagem interna e acidez moderada). A vinha tem grande expansão vegetativa, densidade moderada de plantação por hectare e dispersão coincidente com os vales dos rios.

As castas são maioritariamente autóctones e adaptadas às condições edafoclimáticas das várias zonas geográficas da região, o que traduz a especificidade dos vinhos da região e contribui para a distinção das sub-regiões.

As práticas enológicas decorrem de uma larga experiência e tradição dos produtores.

Características específicas dos vinhos associadas à área geográfica

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Os Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») da DOP «Vinho Verde» são produtos com atributos diferenciadores e marcantes comuns, com destaque para a intensidade dos aromas frutados/florais, na elevada acidez e frescura.

Nos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») brancos da DOP «Vinho Verde» destaca-se ainda a presença de notas minerais.

Relação com a área geográfica:

O clima ameno, sem temperaturas extremamente altas ou baixas e com regime anual de chuvas bastante elevados e concentrados no inverno e na primavera, bem como a forte influência atlântica, favorecem a maturação suave das uvas, contribuindo para a acidez e frescura relevante, assim como a intensidade dos aromas frutados/florais dos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») da DOP «Vinho Verde».

Os solos, de natureza predominantemente granítica, contribuem decisivamente para a mineralidade evidenciada pelos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») brancos da DOP «Vinho Verde».

A intensidade dos aromas frutados/florais dos Vinhos («Vinho Verde»), Vinhos Espumantes («Espumante de Vinho Verde») e Vinhos Espumantes de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde») da DOP «Vinho Verde» deriva também das castas, maioritariamente autóctones e adaptadas às condições edafoclimáticas das várias zonas geográficas da região.

As práticas enológicas decorrem de uma longa experiência e tradição dos produtores e centram-se na preservação das características organolépticas dos vinhos que resultem das condições naturais da região (na intensidade dos aromas frutados/florais e na elevada acidez/frescura).

9. Outras condições essenciais

Vinho («Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os produtos só podem ser introduzidos no consumo em vasilhame de vidro com volume nominal máximo de 5 litros ou em vasilhame de metal com um volume nominal máximo de 0,25 litros. Em ambos os casos, esses vasilhames devem estar equipados com uma tampa com dispositivo de inviolabilidade e incluir um rótulo e uma prova da certificação do produto sob a forma de uma marca de qualidade. Esta disposição aplica-se sem prejuízo da possibilidade de serem autorizados outros recipientes e de ser fixado um limite de volume nominal, em conformidade com as disposições jurídicas aplicáveis.

Os produtos com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só podem ser introduzidos no consumo em garrafa de vidro com volume nominal máximo de 0,75 litros ou múltiplos.

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

Na rotulagem dos produtos vitivinícolas podem ser utilizadas as menções facultativas previstas no quadro normativo em vigor.

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É permitida a indicação na rotulagem do nome do município na condição de as uvas a partir das quais os produtos vitivinícolas são obtidos serem originários da unidade geográfica indicada.

A indicação de sub-região na rotulagem deve ser acompanhada da indicação do respetivo ano de colheita e pode ou não ser acompanhada da expressão «sub-região».

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Nos produtos com indicação de sub-região, a indicação da casta alvarinho na rotulagem é exclusiva para a sub-região de Monção e Melgaço.

Para a indicação na rotulagem apenas da casta alvarinho, o produto deve ser obtido exclusivamente a partir desta casta.

A casta alvarinho, quando indicada na rotulagem conjuntamente com outras castas, deve representar uma percentagem igual ou superior a 30 % no produto obtido.

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É reconhecida a menção «Origem do Alvarinho», como designativo facultativo, mas de uso exclusivo, para os vinhos com indicação na rotulagem da casta alvarinho produzidos na sub-região de Monção e Melgaço.

Vinho («Vinho Verde»), Vinho Espumante («Espumante de Vinho Verde») e Vinho Espumante de Qualidade («Espumante de Qualidade de Vinho Verde»)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos que após a certificação e engarrafamento apresentem depósito só podem ser comercializados se na rotulagem for utilizada a expressão «Sujeito a depósito» ou menção equivalente.

Hiperligação para o caderno de especificações

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