Pedido de nova alteração

I. ALTERAÇÃO

1. DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À ALTERAÇÃO:

Article_105_not_minor

2. Descrição e motivos da alteração

Título:

Atualização de informação

Descrição e motivos

Necessidade de incluir e atualizar a informação relativa ao requerente, partes interessadas e organismo de controlo, rendimento, castas e condições de utilização da casta Alvarinho na rotulagem

II. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME(S) A REGISTAR

Minho (pt)

2. TIPO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante
5. Vinho espumante de qualidade
8. Vinho frisante
9. Vinho frisante gaseificado

4. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

Os vinhos branco, tinto e rosado IG Minho devem ter um Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8,5 % vol.;

Vinhos licorosos - acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l e o Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo previsto na legislação para esta categoria de produto.

Vinhos espumantes e os vinhos espumantes de qualidade:Título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 10 % vol. e Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.

Vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados:Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo previsto na legislação para esta categoria de produto e acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):	
Acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

Os produtos com a IG Minho devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos. Apenas é admitido que os produtos se apresentem opalinos quando estes já se encontrem engarrafados, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito. Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação dos vinhos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados. Quanto à cor, os produtos com a IG Minho brancos devem apresentar cor entre citrino descorado e dourado e os tintos devem apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. Os vinhos IG Minho" tinto "Palhete" ou "Palheto" e o tinto "Clarete" devem apresentar cor rubi clara ou rubi. Os produtos com a IG "Minho" rosados devem apresentar cor rosada.

Requisitos mínimos dos produtos IG Minho em termos de aroma e sabor: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5). Os produtos com a IG Minho de casta devem ter uma notação igual ou superior a 6; os produtos com IG Minho com designativo de qualidade devem apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior ou igual a 6 para a indicação "Velho" e para os designativos "Escolha", "Grande Escolha", "Reserva" e "Garrafeira" e com notação superior ou igual a 7 para os designativos "Superior", "Colheita Seleccionada", "Reserva Especial", "Grande Reserva" e "Velha Reserva".

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):	
Acidez total mínima:	em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	

5. PRÁTICAS VINÍCOLAS:

a. Práticas enológicas essenciais

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito a IG «Minho» devem estar, ou ser instaladas, em solos dos seguintes tipos:

Solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos);

Solos metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos;

Solos regossolos no litoral da região;

Solos litossolos quando na sua fronteira interior.

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

Restrição aplicável à vinificação

O título alcoométrico volúmico natural mínimo dos mostos destinados à elaboração de produtos com direito à IG «Minho» deve ser de 7 % vol., salvo no caso dos vinhos licorosos em que deve ser de 12 % vol.

b. Rendimentos máximos

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

O rendimento máximo por hectare é fixado em 20.000Kg / ha quilogramas de uvas por hectare

Vinhos IG Minho da casta Alvarinho

O rendimento máximo por hectare das vinhas da casta Alvarinho é fixado em 10.666 kg, exceto nos casos em que essas vinhas cumpram requisitos de produtividade e qualidade cujo rendimento máximo por hectare é fixado em 13.500 kg. quilogramas de uvas por hectare

6. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção da IG Minho abrange as seguintes divisões administrativas:

Os distritos de Braga e de Viana do Castelo; Os concelhos de Mondim de Basto e Ribeira de Pena, do distrito de Vila Real; Os concelhos de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do

Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo, Vila do Conde, do distrito do Porto; Os concelhos de Cinfães e Resende, com excepção da freguesia de Barrô, do distrito de Viseu; Os concelhos de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra, do distrito de Aveiro; A freguesia de Ossela, do concelho de Oliveira de Azeméis, do distrito de Aveiro.

7. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano synonymn of : Tália
Trincadeira-Preta synonymn of : Trincadeira
Treixadura synonymn of : Trajadura
Tinta-Roriz; Tempranillo synonymn of : Aragonez
Tinta-Bastardinha synonymn of : Alfrocheiro
Tinta-Amarela synonymn of : Trincadeira
Sousão synonymn of : Vinhão
shiraz synonymn of : syrah
Semilão synonymn of : Colombard
Sauvignon-Blanc synonymn of : Sauvignon
Piquepoul-Noir synonymn of : Pical
Pinot-Grigio synonymn of : Pinot-Gris
Pedernã synonymn of : Arinto
Mencia synonymn of : Jaen
Maria-Gomes synonymn of : Fernão-Pires
Chenin-Blanc synonymn of : Chenin
Brancelho synonymn of : Alvarelhão
Alvaraça synonymn of : Batoca
Viosinho
Viognier
Vinhão
Verdial-Tinto
Verdelho-Tinto
Verdelho
Cainho
Cabernet-Sauvignon
Cabernet-Franc
Borraçal
Batoca
Baga
Azal
Avesso
Arinto

Aragonez
Amaral
Alvarinho
Alvarelhão
Alicante-Bouschet
Alfrocheiro
Grand-Noir
Gouveio
* Godelho B (OIV)
Gewürztraminer
Folgasão
Fernão-Pires
Espadeiro
Espadeiro-Mole
Esganoso
Esganinho
Doce
Doçal
Diagalves
Jaen
Colombard
Chenin
Chardonnay
Sezão
Castelão
Cascal
Pedral
Padeiro
Müller-Thurgau
Mourisco
Merlot
Malvasia-Rei
Malvasia-Fina
Loureiro
Lameiro
Labrusco
Tália
Syrah
Sousão synonym of : Vinhão
Sercial

Semilão synonym of : Colombard
Sauvignon
São-Mamede
Trincadeira
Trajadura
Touriga-Nacional
Tinta-Bastardinha synonym of : Alfrocheiro
Tinta -Barroca
Riesling
Rabo-de-Ovelha
Rabo-de-Anho
Pintosa
Pinot-Noir
Pinot-Gris
Pinot-Blanc
Pical
Esgana-Cão synonym of : Sercial

8. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

A área geográfica de produção da IG Minho estende-se por todo o noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos: - A Norte o rio Minho; - A Sul o rio Douro e as serras da Freita, Arada e Montemuro; - A Este as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão; - A Oeste o Oceano Atlântico. As zonas montanhosas a Este e a Sul constituem a separação natural com as zonas do país mais interiores de características mais mediterrânicas.

A produção dos vinhos da região é fortemente condicionada pelo clima, características orográficas e pela organização da rede fluvial. O aspecto mais marcante é o regime anual de chuvas, que se caracteriza por totais anuais bastante elevados (em média 1200 mm) e por uma distribuição irregular ao longo do ano, concentrada no Inverno e na Primavera. Por seu lado, a temperatura evolui em simetria com a precipitação, isto é, as temperaturas mais altas coincidem com as precipitações mais baixas e as temperaturas mais baixas com as precipitações mais altas. Relativamente à temperatura média anual e às médias das máximas e médias das mínimas, pode dizer-se não serem estas excessivas, o que se traduz num clima ameno. Quanto ao relevo, a região apresenta com uma topografia bastante irregular, sendo recortada por uma densa rede de vales associada à rede fluvial, aspecto que se acentua do litoral para o interior.

O solo caracteriza-se, regra geral, por baixa profundidade e heterogeneidade, o que obriga à escolha dos solos que possuem maior aptidão vitícola para a produção dos vinhos, como sejam os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna. Os vinhos Minho caracterizam-se por possuir um conjunto de factores muito específicos que definem a sua tipicidade.

Efectivamente a «agulha», a frescura, e os aromas intensos nos vinhos brancos, tal como a juventude de sabores particulares conferiram a estes vinhos capacidades dignas do reconhecimento desta Indicação Geográfica.

Estes vinhos Minho pretendem também alcançar grandes níveis de qualidade, tendo a possibilidade de apresentar características físico-químicas e sensoriais diferentes ou de serem elaborados com outras castas. Interessa referir que a área de produção da IG Minho coincide geograficamente com a área de produção da DOP dos Vinhos Verdes.

A combinação de todos os factores culturais e práticas tradicionais com as condições edafo climáticas dá origem a vinhos com acidez fixa elevada e baixa graduação alcoólica, distintos dos restantes vinhos nacionais.

A dispersão da vinha coincide com os vales dos rios uma vez que é aí que as vinhas em meia encosta revelam todo o seu potencial, coincidindo com os locais onde as populações se fixaram ao longo dos séculos, trabalhando e adaptando os vinhedos em função das características dos solos e do clima, o que permitiu o desenvolvimento de vinhos de destaque.

A cultura da vinha no Minho tem características únicas. As suas formas de condução desenvolvem-se frequentemente a uma altura considerável do solo, para a produção de vinhos; a vinha em bordadura é, por tradição, uma cultura associada ao milho de regadio (Primavera-Verão) e à cultura de forrageiras anuais (Outono-Inverno). Os sistemas de armação variam consideravelmente dentro da região. É ainda hoje possível encontrar bordaduras em forma de ramadas, bardo, arejões ou enforcado, variandoa altura entre um escasso meio metro e os seis a sete metros,apoiadas neste último caso em tutores vivos constituídos por árvores (castanheiro, choupo ou plátano).

A condução moderna em várias modalidades de cordão ou de cruzeta, possibilita a mecanização dos trabalhos.

9. CONDIÇÕES ADICIONAIS ESSENCIAIS

Vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos frisantes IG Minho

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação prévia da rotulagem;

Marca obrigatória registada em Portugal, mas não exclusiva para a IG.

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.

10. HIPERLIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/%7B$clientServletPath%7D/?newsId=8616&fileName=IG_Minho_2017__final.pdf