

**No: 1016 – Menş e Adı**

**DOURO**

Tescil Ettiren

**INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO I. P.**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1016  
**Tescil Tarihi** : 31.01.2022  
**Başvuru No** : C2020/144  
**Başvuru Tarihi** : 26.06.2020  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Douro  
**Ürün / Ürün Grubu** : Şarap, köpüklü şarap ve likör şarabı / Biralalar ve diğer alkollü içkiler  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı  
**Tescil Ettiren** : Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto I. P.  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Rua dos Camilos, 90 5050-272 Peso da Régua PORTEKİZ  
**Coğrafi Sınırı** : Baixo Corgo, Cima Corgo ve Douro Superior olarak ayrılan üç bölgeyi kapsar.

Baixo Corgo: Vila Real ilçesinde Mesão Frio, Peso da Régua ve Santa Marta de Penaguião kasabaları; Vila Real kasabasında Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (kısmen), Parada de Cunhos, São Dinis ve São Pedro köyleri; Viseu ilçesinde Armamar kasabasına bağlı, Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar ve Vila Seca köyleri; Lamego ilçesinde Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé ve Valdigem köyleri ve Várzea de Abrunhais köyünde Foutoura, Prado ve Várzeas mülkleri; Resende kasabasında Barrô köyü

Cima Corgo: Vila Real ilçesinde Alijó kasabasına bağlı; Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaio, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada ve Vilarinho de Cotas köyleri; Murça kasabasına bağlı Candedo, Murça ve Noura köyleri; Sabrosa kasabasına bağlı Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradelas de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão köyleri; Viseu ilçesinde São João da Pesqueira kasabasına bağlı, Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões ve Vilarouco köyleri; Tabuaço kasabasına bağlı Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora ve Valença do Douro köyleri; Bragança ilçesinde Carrazeda de Ansiães kasabasına bağlı Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães ve Vilarinho de Castanheira köyleri

Douro Superior: Bragança ilçesinde Alfândega da Fé kasabasına bağlı Vilarelhos köyü; Freixo de Espada à Cinta kasabasına bağlı Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiars köyleri; Mirandela kasabasına bağlı Frechas köyünde Sn. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso'ya ait mülkler ve Avantos, Carvalhais, Frechas ve Romeu köylerindeki Sociedade Clemente Meneres'e ait mülkleri; Torre de Moncorvo kasabasına bağlı Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo ve Urros köyleri; Vila Flor kasabasına bağlı Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilarça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso ve Vilarinho das Azenhas köyleri, Vilas Boas ve Vila Flor köylerinde bulunan Peça ve Trigueiras mülkleri ve Vimieiro'ya ait mülkler; Guarda bölgesinde Figueira de Castelo Rodrigo kasabasına bağlı Escalhão köyü; Meda kasabasına bağlı Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto köyleri ve Vila Nova de Foz Côa kasabası



birbirinden farklı olan üç alt bölgeye ayrılır. Douro bölgesinin mevcut özellikleri, doğal kaynakların ekonomik kullanımını ve buralarda geliştirilen faaliyetleri etkiler. Douro şarabının üretimi için asmalar ağırlıklı olarak şistli topraklar üzerinde yetiştirilir.

Batıdan gelen nemli rüzgârlara karşı birer set vazifesi gördüğünden Marão ve Montemuro Dağlarının Douro bölgesinin kendisine has özellikleri üzerinde etkisi büyüktür. Derin vadilerde bulunan ve dağlar tarafından korunan bölgenin özelliği, çok soğuk rüzgârlar ve sıcak, kurak yazlardır. Dengesiz bir şekilde dağılan yağış, yıl boyunca değişiklik gösterirken, en yüksek yağış miktarları aralık ve ocakta, bazı yerlerde de martta, en düşük yağış miktarları ise temmuz ve ağustosta kaydedilir. Douro Nehri kuzey kıyısı, güneyden gelen kuru rüzgârların etkisi altındayken güney kıyısı, daha soğuk ve daha nemli olan, kuzeyden gelen rüzgârlara maruz kalır ve daha az güneş alır. Hava sıcaklığı, güneş alan yerlerde, kuzeye bakan yerlerden daha yüksektir. Ortalama yıllık sıcaklıklar 11,8 ile 16,5°C arasında değişir. Ortalama yıllık sıcaklıklarda kaydedilen maksimum değerler, Douro Nehri ve vadileri ve ayakları boyunca, özellikle de sağ kıyısındakiler üzerinde yayılır. Yıllık ve günlük sıcaklık değişiklikleri, Barca d'Alva'da belirgin ve Fontelo'da daha az belirgindir. Douro coğrafi sınırının iklimsel, topografik ve ekolojik özellikleri, doğal kaynakların ekonomik kullanımını ve geliştirilen tarımsal faaliyetleri etkiler. Bölgedeki çoğu çiftçinin ana faaliyeti olan bağcılık, özellikle sert iklim koşulları altında, başka bir şekilde kullanılmayan taşlı toprakta yapılır. Bölgede asma yetiştirmek için daha dik eğimli alanlarda teraslı ekim tekniklerine başvurulur. Bölgede geleneksel olarak kullanılan asma yetiştirme formları, coğrafi sınırın iklim ve toprak özelliklerini asmanın ihtiyaçlarına ve üretim hedeflerine adapte etmek üzere bulunan çözümlerdir. Bölgede yaygın olarak kullanılan formlar asma parsellerinin köşelerinde badem ve zeytin ağaçlarıyla bir arada asmaların var olduğu, son derece etkili bir kültürdür. Toprağın malçlanması ve teraslama üreticilerin rolü büyüktür.

Douro üretiminde kullanılan üzüm çeşitleri, şarabın kalite özelliklerinden bilhassa aroma ve tat niteliklerinin başlıca belirleyicisidir. Bölgenin yerel üzüm çeşitleri nesillerdir korunmuştur.

Douro şaraplarının üretiminde kullanılacak üzüm çeşitleri aşağıdaki gibidir.

<u>Douro Şaraplarında Kullanılabilecek Üzüm Çeşitleri</u>				
Barca N	Patorra N	Pé Comprido B	Viosinho B	Vital B
Petit Bouschet N	Sevilhao N	Sercial B	Pinheira Branca B	Bical B
Nevoeira N	Siria B	Barreto N	Pinot Noir N	Bastardo N
Sémillon B	Batoca B	Cornifesto N	Branco Guimaraes B	Branco Especial B
Bragao N	Malvasia Parda B	Malvasia Preta N	Malvasia Rei B	Ratinho B
Marufo N	Meira N	Verdelho B	Caramela B	Malandra N
Arinto B	Rabigato Moreno B	Rabigato B	Rabo de Ovelha B	Verdial Branco B
Folgasao B	Trincadeira N	Sarigo B	Carrega Branco B	Fernao Pires B
Carrega Tinto N	Varejoa N	Castelao N	Santareno N	Aramon N
Castela N	Aragonez N	Samarrinho B	Casculho N	Tinto Sem Mome N
Grangeal N	AlicanteBouschet N	Grand Noir N	Tinta Mesquita N	S.Saul N
Tinta Martins N	Tinta Lameira N	Codegado Larinho B	Gouveio Real B	Gouveio Estimado B
Tinto Cao N	Cidadelhe	Tinta Penajoia N	Tinta Tabuaço N	Tinta Pomar N
Tinta Pereira N	Chasselas B	Alvarelhao Branco B	Concieira N	Gouveio B
Jampal B	Touriga Branca B	Touriga Femea N	Alvarelhao Ceitao N	Touriga Franca N
Touriga Nacional N	Tinta Aguiar N	Tinta Francisca N	Tinta Fontes N	Tinta Carvalha N
Rufete N	Vaidosa N	Valente B	Tinta Bastardinha N	Tinta Barroca N
Jaen N	Roseira N	Gonçalo Pires N	Mouriscode Trevoes N	Mourisco N
Lourela N	Portugues Azul N	Donzelinho Tinto N	Donzelinho BrancoB	Avesso B
Dona Branca B	Sousao N	Baga N	Diagalves B	Estreito Macio B
Espadeiro N	Mondet N	Engomada N	Mouricode Semente N	Mourisco Branco B
Moreto N	Preto Martinho N	Moscadet B	Moscatel Galego Branco B	Praça B

## Üretim Metodu:

Üzüm bağları; sürekli, düşük formda ve telli, tercihen sırk, sopa, kordonla ve tek bir meyve alanı ile konuma uygun araçlar kullanılarak asmaların kaliteli üzüm üretme kabiliyetini en üst düzeye çıkaracak şekilde ekilmelidir.

Dikim sıklığı %10 toleransla hektar başına 4000 asmadan az olamaz. Sistemize teraslarda asmalar için dikim sıklığı %20 toleransla hektar başına 3000 asma altında olabilir. 11 Ağustos 1998'den önce dikilmiş ve halen faaliyette olan teraslarda bu sınırların altındaki yoğunluklara izin verilir.

Olgunlaştırma süresi ve muhafaza sürecine dair kurallar, sertifikasyon kuruluşu tarafından belirlenir. Yukarıda belirtilen düzenlemelerde ortaya konulan koşullara ek olarak, şarap kategorisindeki Douro şarabı, pazarlama başlangıç tarihini belirleyen, aşağıdaki olgunlaştırma süresine sahip olmalıdır.

- Minimum (duyusal) tadım notası kaliteli şarabınkiyle tutarlı olan kırmızı şaraplar için hasat yılında 15 Kasımdan itibaren altı ay.
- Minimum (duyusal) tadım notası çok kaliteli ve mükemmel kalitede şarabınkiyle tutarlı olan kırmızı şaraplar için hasat yılında 1 Ekimden itibaren on iki ay.
- Minimum (duyusal) tadım notası kaliteli şarabınkiyle tutarlı olan beyaz şaraplarda olgunlaştırma yapılmaz.
- Minimum (duyusal) tadım notası çok kaliteli ve mükemmel kalitede şarabınkiyle tutarlı olan beyaz şaraplar için hasat yılında 1 Ekimden itibaren on iki ay.

Köpüklü şarap için, üretiminde kullanılan baz şarap, tüm özellikleri açısından Douro menşe adını kullanma şartlarını taşımalı ve ayrıca ikinci fermantasyon şişede gerçekleşmelidir. Yukarıda belirtilen düzenlemelerde ortaya konulan koşullara göre, Douro köpüklü şarabının pazarlama başlangıç tarihini belirleyen olgunlaştırma süresi aşağıdaki gibi olmalıdır.

- Vintaj yılının gösterildiği, minimum tadım notası kaliteli bir şarabınkiyle tutarlı olan, beyaz üzümlerden elde edilen beyaz şaraplar veya kırmızı üzümlerden elde edilen beyaz şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede dokuz ay.
- Çok kaliteli organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, bir veya daha fazla hasattan elde edilen köpüklü şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede on iki ay.
- Çok kaliteli organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, bir veya daha fazla hasattan elde edilen şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede yirmi dört ay.
- Çok kaliteli organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, bir veya daha fazla hasattan elde edilen şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede otuz altı ay.
- Mükemmel kalitede organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, tek bir hasattan elde edilen şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede otuz altı ay.

Moscatel do Douro söz konusu olduğunda, istenen tatlılık seviyesine uygun olarak fermantasyon sürecini durduracak alkol miktarı, hasat bülteninde yıllık olarak belirlenir. Moscatel do Douro likör şarabı elde etmek için uygulanan takviye süreci, fermantasyonun durmasını sağlamak için, istenen tatlılık seviyesine göre alkol oranını arttırmak için gerekli olan, birden fazla presleme sürecinden elde edilen alkol şarabını fermente eden şıraya eklemek suretiyle uygulanır. Yürürlükteki düzenlemelerde ortaya konulan koşullara göre, Moscatel do Douro likör şarabının pazarlama başlangıç tarihini belirleyen olgunlaştırma süresi aşağıdaki şekilde olmalıdır.

- Minimum (duyusal) tadım notası, kaliteli şarap ve çok kaliteli şaraplarınkiyle tutarlı, farklı hasatlardan şarapların harmanlanmasıyla elde edilen şaraplar için olgunlaştırma yapılmaz.
- Minimum (duyusal) tadım notası, çok kaliteli ve mükemmel kalitede bir şarabınkiyle tutarlı şaraplar için hasat yılında 1 Ekim'den itibaren altı ay.

Asma ürünleri kategorileri, enolojik uygulamalar ve geçerli kısıtlamalara dair AB Konsey Düzenlemesi (EC) No 1234/2007'yi uygulamaya yönelik 10 Temmuz 2009 tarihli, 606/2009 Sayılı Komisyon Düzenlemesi (EC), ek III, ilave 2, bölüm 2'de ortaya konulan hükümler de göz önüne alınır. 8 Şubat 2010 tarihli, 2. Seriden 26 sayılı Resmi Gazete Diario da República'da yayınlanan, 25 Ocak 2010 tarihli, 84/2010 sayılı Düzenlemede ortaya konulan özellikler, bütünüyle göz önünde bulundurulmalıdır.

## Denetleme:

Douro menşe adını taşıyan ürünler için sorumlu denetim kurumu Instituto Dos Vinhos Do Douro e Do Porto, Ip (IVDP) kamu kurumudur.

Douro ürünün üretim ve satış sürecinde gerçekleştirilen denetimler, aşağıdaki gibidir.

Kayıt: Douro menşee adı altında şarap ticareti yapmak isteyen gerçek veya tüzel kişilerin tümü IVDP'ye kayıt olmak zorundadır. Kayıt; belgelendirme sürecine, depolardaki şarap ürünlerinin mevcudiyetinin doğrulanmasına ve tesisler ile üretim sürecinin teknik denetimine bağlıdır.

Sertifikasyon prosedürü: Kayıt işleminin tamamlanmasının ardından, şaraplarının "Douro" menşee adı şartlarına uygunluğunu onaylatmak isteyen üreticilerin, IVDP portalı kanalıyla bir talepte bulunmaları gerekir. Şaraplar, bir tadım paneli tarafından test edilir ve IVDP laboratuvarında analiz edilir. Onaylandıktan sonra, IVDP bir Kalite Kontrol Sertifikası düzenler. Bu belge, Douro menşee adını taşıyacak ürünlere atfedilecek bir uygunluk sertifikasıdır.

Şişeleme ve etiketleme: Şarapların satışı için etiketleme ancak söz konusu ürünlerin ve etiketlerin IVDP tarafından onaylanmasından sonra yapılır.

Denetim ve kontrol: IVDP bünyesinde kayıtlı üreticilerden belge talep edebilen ve ticari işletmelerin mahzenlerini, ofislerini ve depolarını denetleyen müfettişler grubu bulunur. Bu denetleme ve kontrol faaliyetleri, IVDP tarafından sertifikalandırılmış şarapların kalitesini garanti eder.

IVDP, Portekiz dışı pazarlarda Douro ürününün denetiminden ve korunmasından sorumludur. Bu kapsamda Türkiye'de gümrük kontrolleri, sahte ürün tespiti ve ürünle ilgili şikâyet üzerine IVDP tarafından hukuki yollara başvurulur.