

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013**

(2023/C 224/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 <sup>(1)</sup>, senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Bairrada«

PDO-PT-A1537-AM01

Ansøgningsdato: 2.3.2017

**1. Regler, der finder anvendelse på ændringen**

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

**2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**

**2.1. Kategorier af vinavlsprodukter — ajourføring**

Beskrivelse:

Produktkategorien »mousserende vin« er ændret til »mousserende kvalitetsvin«.

Begrundelse:

Produktkategorien tilpasses til den periode, der er fastlagt i lovgivningen.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): Alle tidligere henvisninger til produktkategorien »mousserende vin« finder anvendelse på den nuværende kategori »mousserende kvalitetsvin«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): Alle tidligere henvisninger til produktkategorien »mousserende vin« finder anvendelse på den nuværende kategori »mousserende kvalitetsvin«.

**2.2. Kategorier af vinavlsprodukter — ny kategori af vinavlsprodukter**

Beskrivelse:

Kategorien »hedvin« er tilføjet.

Begrundelse:

At bidrage til at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne produkttype fremstilles allerede af producenterne i henhold til de traditionelle metoder, der anvendes i regionen, og har en særlig kvalitet og typiske kendetegn. Medtagelsen af dette nye produkt under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada« er således en anerkendelse af dets betydning og kvalitet samt en merværdi for dets producenter.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Kategorier af vinavlsprodukter«, »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser«.

**2.3. Beskrivelse af vinen/vinene — kategorierne vin og mousserende kvalitetsvin**

Beskrivelse:

Beskrivelsen af kategorierne vin og mousserende kvalitetsvin er blevet forbedret og tilpasset.

<sup>(1)</sup> EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Begrundelse:

Den tidligere beskrivelse blev anset for at være generel og ikke specifik nok, og derfor er den blevet tilpasset, så den medtager kendetegnene ved produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«. Dette er nødvendigt for at sikre, at enhedsdokumentet og produktspecifikationen overholder gældende lovgivning.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): »Beskrivelse af vinen/vinene — kategorierne vin og mousserende kvalitetsvin«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Beskrivelse af vinen/vinene — kategorierne vin og mousserende kvalitetsvin«.

#### 2.4. Maksimale udbytter — vin og mousserende kvalitetsvin

Beskrivelse:

Ændring af de maksimale udbytter som følger:

Hvidvin og rosévin: 100 hl

Rødvin: 80 hl

Mousserende kvalitetsvin: 120 hl

Begrundelse:

Det maksimale udbytte er sat op for at bringe disse værdier i overensstemmelse med det reelle produktionsniveau i regionen, uden at det går ud over vinenes særlige kendetegn.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): »Vinframstillingsmetoder«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Vinframstillingsmetoder«.

#### 2.5. Primær(e) druesort(er) — nye sorter

Beskrivelse:

Ændring/ajourføring af listen over sorter. Sorten Viognier er blevet medtaget.

Begrundelse:

Behovet for at ajourføre og tilpasse de fastsatte sorter til vinframstilling i regionen til det nye retsgrundlag med den nationale liste over sorter, der er egnede til vinframstilling i Portugal, herunder en ny sort, der er relevant for karakteriseringen af regionens vine. Denne sort hører til de traditionelt anvendte sorter i det geografiske område, og derfor optimerer dens medtagelse den særlige karakter ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada« snarere end at ændre den.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): »Primær(e) druesort(er)«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Primær(e) druesort(er)«.

#### 2.6. Tilknytning til det geografiske område

Beskrivelse:

Beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område er blevet tilpasset og forbedret. Oplysningerne om det geografiske område, produktoplysningerne og årsagssammenhængen er blevet ændret for både de allerede eksisterende og de nye produktkategorier.

Begrundelse:

Eftersom den tidligere beskrivelse blev anset for at være generel og ikke specifik nok, og eftersom det desuden var nødvendigt at tilføje en beskrivelse af tilknytningen for den nye produktkategori (hedvin), er indholdet i dette punkt blevet ændret for at medtage alle produktkategorier. Dette gør indholdet mere objektivt, da tilknytningen til det geografiske område er gældende for alle kategorier.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): »Tilknytning til det geografiske område«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Tilknytning til det geografiske område«.

#### 2.7. Vine — benævnelsen »Clássico«

Beskrivelse:

Medtagelse af krav til anvendelsen af benævnelsen »Clássico« i mærkningen.

Begrundelse:

Behovet for at fastlægge betingelserne for og kravene til anvendelsen af benævnelsen »Clássico« i vinenes mærkning.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): »Andre betingelser« — »Yderligere bestemmelser om mærkning«.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Andre betingelser« — »Yderligere bestemmelser om mærkning«.

#### 2.8. *Oplysninger om ansøgeren*

Beskrivelse:

Ajourføring af oplysningerne om ansøgeren.

Begrundelse:

Oplysningerne er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at præcisere den tidligere beskrivelse.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): Denne ændring medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Andre oplysninger« — »Oplysninger om ansøgeren«.

#### 2.9. *Oplysninger om interessenterne*

Beskrivelse:

Oplysninger om interessenterne er blevet slettet.

Begrundelse:

På grund af en misforståelse var oplysningerne om ansøgeren fejlagtigt blevet medtaget i dette felt. Disse oplysninger er nu blevet slettet. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at præcisere den tidligere beskrivelse.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): Denne ændring medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Andre oplysninger« — »Oplysninger om interessenterne«.

#### 2.10. *Oplysninger om kontrolorganerne*

Beskrivelse:

Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganerne.

Begrundelse:

Oplysningerne er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at præcisere den tidligere beskrivelse.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): Denne ændring medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Andre oplysninger« — »Oplysninger om kontrolorganerne«.

#### 2.11. *Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder*

Beskrivelse:

Ajourføring af oplysningerne om de kompetente tilsynsmyndigheder.

Begrundelse:

Oplysningerne er forældede, og derfor er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at præcisere den tidligere beskrivelse.

Enhedsdokument (ændrede afsnit): Denne ændring medfører ingen ændringer af enhedsdokumentet.

Produktspecifikation (ændrede afsnit): »Andre oplysninger« — »Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder«.

#### ENHEDSDOKUMENT

### 1. Produktets betegnelse

Bairrada

### 2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

### 3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin
3. Hedvin
5. Mousseerende kvalitetsvin

### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

#### 4.1. Vin (hvidvin, rødvin og rosévin)

##### KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: De har en frisk smag og en lys citringul farve, undertiden med grønlig eller let gyldne toner, når de gærer på nye træfade. De har delikate blomsteragtige og/eller frugtagtige aromaer, som undertiden får mere intense tropiske og smøragtige noter. Det er strukturerede vine med en god naturlig balance mellem syreindholdet og alkoholindholdet og en fremragende friskhed.

Rødvine: De har en kraftig rød farve, undertiden med et blåligt skær, frugtagtige aromaer af brombær, bergamot og krydderier, en solid tanninstruktur og et solidt syreindhold. Når de lagres, udvikler de tertiære aromaer af vilde bær, harpiks, krydderier, honning og røgaramaer og en god struktur, der sikres gennem en god balance mellem alkohol, syre og tanniner, og som har en lang levetid.

Rosévine: De har en orange til rød farve med frugtagtige aromaer af røde frugter. I munden har de et moderat højt syreindhold, og de er meget friske i munden.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

##### Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 4.2. Mousseerende kvalitetsvin (hvidvin, rødvin og rosévin)

##### KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: De har en lys citringul farve med let gyldne toner. Aromaerne er blomsteragtige og frugtagtige med aromaer af frugter med hvidt kød. Hvidvine med en længere lagring har intense og ristede aromaer. De har en intens smag med en harmonisk fylde i munden samt en fremragende friskhed og bobler i munden.

Rødvine: De har en rødlig farve, undertiden med en vis intensitet, en fremragende friskhed og bobler i munden. Aromaerne er blomsteragtige og frugtagtige. Hvidvine med en længere lagring har intense og ristede aromaer. De er fyldige i munden på grund af tanninerne, og de er afbalancerede med fine og vedvarende bobler.

Rosévine: De har en orange til lyserød farve. Aromaerne er blomsteragtige og frugtagtige med aromaer af røde frugter (såsom kirsebær, brombær og jordbær) eller, hvis de har lagret længere, med ristede og intense aromaer. I munden er de delikate med et afbalanceret syreindhold, en fremragende friskhed og bobler i munden.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 4.3. Hedvin (hvidvin og rødvin)

##### KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: De har en let gylden farve, undertiden med kastanjarvede toner, som skyldes lagringen på træfade. De har undertiden en aroma af citrusfrugter med nøddeagtige noter og lette strejf af oxidation. Smagen er moderat sød med en tydelig alkoholsmag. Den er struktureret og har et solidt syreindhold, der giver den friskhed, hvilket er det dominerende overordnede indtryk.

Rødvine: Farven kan variere fra moderat rødlig til en dybere rød farve og kan også have gule, orange og kastanjarvede toner som følge af lagringen på træfade. De har aromaer af tørret frugt og meget friske, syrlige røde frugter såsom surkirsebær og også af oxidation. Der kan ligeledes være lette honning- og/eller figennoter. Røde hedvine har en struktureret smag med et solidt syreindhold, der giver friskhed, og som er dominerende overordnet set, selv om deres moderate sødme også er tydelig. Smagsfornemmelsen kan have en vis viskositet, når vinene er lagret på egefade.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	16
Minimalt totalt syreindhold	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 5. Vinfremstillingsmetoder

Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

5.1. *Mousserende kvalitetsvin — metode*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Ved fremstillingen af mousserende kvalitetsvine, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, er den teknologi, der skal anvendes, den klassiske flaskegæringsmetode i overensstemmelse med bestemmelserne i gældende lovgivning.

5.2. *Vin, mousserende kvalitetsvin og hedvin — naturligt alkoholindhold i volumen*

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Most, der anvendes til fremstilling af vinprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, skal have et minimalt naturligt alkoholindhold i volumen, der er som følger:

— Hvidvin, rødvin og rosévin — 11 % vol.

— Mousserende kvalitetsvin — 9,5 % vol.

— Hedvin — 12 % vol.

5.3. *Mousserende kvalitetsvin — lagring*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Mousserende kvalitetsvin, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, skal forblive på aftapningsvirksomhedens område i en periode på mindst 9 måneder efter datoen for dens aftapning med henblik på markedsføring.

5.4. *Hedvin — fremstilling*

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Hedvin, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, fremstilles af most fra druer, der er egnede til fremstilling af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, i den tidlige fase af gæringen, hvor der tilsættes vindestillat med et virkeligt alkoholindhold på mindst 52 % og højst 86 % vol., forudsat at de kendtegeten, der er fastsat i gældende lovgivning, er overholdt.

5.5. *Vin, mousserende kvalitetsvin og hedvin — dyrkningsmetoder, opbinding og beskæring af vinstokkene samt jordbundsforhold*

Dyrkningsmetoder

Dyrkningsmetoderne på vindyrkningsarealer til fremstilling af vine, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, skal være de metoder, der er traditionelle i regionen eller anbefales af certificeringsorganet.

Vinstokkene skal være delvist frit eller cordon-beskåret, og beplantningstætheden skal være større end 3 000 planter pr. hektar.

Vinstokke beregnet til fremstilling af vinprodukter, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«, skal plantes eller allerede vokse på jord med følgende karakteristika:

- a) brun eller rød kalkholdig jord
- b) humusholdige eller ikkehumusholdige lithosoler af skifer
- c) podsoler af ukonsoliderede sandholdige materialer.

Maksimale udbytter

1. Vin (hvidvin og rosévin)

100 hektoliter pr. hektar

2. Vin (rødvin)

80 hektoliter pr. hektar

3. Mousserende kvalitetsvin

120 hektoliter pr. hektar

4. Hedvin

100 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada« omfatter:

- a) kommunerne Anadia, Mealhada og Oliveira do Bairro
- b) i kommunen Águeda: União das freguesias de Recardães e Espinhel, União das freguesias de Águeda e Borralha, União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, i União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira kun sognet Óis da Ribeira, i União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão kun sognet Belazaima do Chão og sognene Aguada de Cima, Fermentelos og Valongo do Vouga
- c) i kommunen Aveiro: i União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz kun sognet Nariz
- d) i kommunen Cantanhede: União das freguesias de Sepins e Bolhoa, União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, União das freguesias de Covões e Camarneira, União das freguesias de Portunhos e Outil, União das freguesias de Cantanhede e Pocariça samt sognene Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira og São Caetano
- e) i kommunen Coimbra: União das freguesias de Souselas e Botão, União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, i União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos kun sognet Vil de Matos
- f) i kommunen Vagos: i União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo kun sognet Covão do Lobo, i União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina kun sognet Santa Catarina samt sognene Ouca og Sosa.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Alfrocheiro — Tinta-Bastardinha

Aragonez — Tinta-Roriz, Tempranillo

Arinto — Pedernã

Baga

Bastardo — Graciosa

Bical — Borrado-das-Moscas

Cabernet-Sauvignon

Camarate

Castelão — João-de-Santarém(1), Periquita

Cercial — Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Fernão-Pires — Maria-Gomes

Jaen — Mencía

Merlot

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Noir

Rabo-de-Ovelha

Rufete — Tinta-Pinheira

Sauvignon — Sauvignon-Blanc

Sercialinho

Syrah — Shiraz

Tinta-Barroca

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Verdelho

Viognier

## 8. Tilknytning til det geografiske område

*Vin, mousserende vin og hedvin*

Nærmere oplysninger om det geografiske område af relevans for tilknytningen

Naturlige faktorer: Det geografiske område afgrænses mod nord af floden Vouga og mod syd af floden Mondego, mod øst af bjergkæderne Bussaco og Caramulo og mod vest af Atlanterhavet.

Det er en overvejende flad region med blidt bølgende bakker, hvis højde sjældent overstiger 250 m over havets overflade.

Området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada« er spredt over en slette eller et plateau, som for hele områdets vedkommende ligger tæt på Atlanterhavet, der har stor indflydelse på regionens klima.

Middelhavsklimaet påvirkes i høj grad af Atlanterhavet i form af lange og kølige vintre med milde gennemsnitstemperaturer, men rigelige nedbørsmængder. De varme somre tempereres af vindene fra Atlanterhavet. Dagene er varme, og nätterne er kølige med et betydeligt temperaturinterval.

Jordbunden er mineralsk og er dannet i forskellige geologiske perioder. Jorden er generelt næringsfattig. Den varierer fra sandjord til lerjord, og der er også en vis forekomst af sandholdig lerjord. Vinstokkene dyrkes hovedsagelig i lerjord og ler- og kalkstensjord.

Menneskelige faktorer: Vindyrkningen i Bairradaregionen har spillet en rolle i regionens økonomiske udvikling siden middelalderen.

Regionens vine havde allerede et godt ry, og deres kvalitet var allerede anerkendt, i det 19. århundrede, hvor regionens potentiale for fremstilling af mousserende vine blev anerkendt. Det var i denne region i 1890, at kommercielle mousserende vine blev fremstillet i Portugal for første gang.

Vinens særlige kendetegn, som kan tilskrives det geografiske område:

Vine, mousserende kvalitetsvine og hedvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada« har de samme særlige kendetegn. De er kendetegnet ved deres aromatiske rigdom og udprægede friskhed, som præges af en god struktur og et afbalanceret og betydeligt syreindhold (som det markante indhold af ikkeflygtige syrer afspejler).

Tilknytning til det geografiske område:

De moderate højder over havet og den store indflydelse fra Atlanterhavet er vigtige faktorer for de store nedbørsmængder, som regionen er kendt for. Disse egenskaber fremmer produktionen af druer med en afbalanceret modenhed, som giver vine med et markant syreindhold og et højt indhold af aromatiske prækursorer.

Indflydelsen fra Atlanterhavet, som er mærkbar i hele det geografiske område, bidrager også — kombineret med de store nedbørsmængder — til den friskhed, som dets vine har. Dette skyldes hovedsagelig det naturlige syreindhold i de druer, der dyrkes under disse forhold.

Jordbunden i det geografiske område stammer fra sedimentære klipper. Vinstokkene dyrkes på steder med kalkholdig jord fra Jura, sandsten fra Trias eller konglomerater fra kridttiden.

Det geografiske område giver således glimrende betingelser for vindyrkning, navnlig når det gælder vandtilgængeligheden på denne jord, dens permeabilitet og vandbinding i de mest regnfulde måneder. Dette bidrager i høj grad til egenskaberne ved vine fremstillet af de druer, der dyrkes her, navnlig hvad angår deres markante indhold af ikkeflygtige syrer, som er afgørende for vinens friskhed.



Den menneskelige faktor, hvor man bevarer metoder og traditioner, og som afspejles i valget af de sorter, der er mest velegnede til forholdene i det geografiske område, er af afgørende betydning for dyrkningen af druer, der giver vine, mousserende kvalitetsvine og hedvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada« deres særlige kendetegn.

Metoderne og teknikkerne (med hensyn til høst, gæring, udblødning og lagring), der er forankret i de menneskelige faktorer, som er knyttet til regionens traditioner, har også indflydelse på de generelle egenskaber ved vinprodukterne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«.

Sammenhængen mellem jordbunds- og klimafaktorerne, regionens druesorter og den traditionelle knowhow giver vine med særlige kendetegn, som er præget af mineraliteten, syreindholdet og friskheden i de vinprodukter, der må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«.

## 9. Andre vigtige betingelser

*Vin, mousserende vin og hedvin*

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vurdering af mærkningen inden markedsføring.

Mærket er en obligatorisk angivelse i mærkningen.

*Vin — anvendelse af benævnelsen »Clássico«*

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Yderligere bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Der er følgende betingelser for anvendelse af benævnelsen »Clássico« i mærkningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Bairrada«:

- a) Følgende sorter på listen over sorter i regionen kan anvendes til at fremstille vine, der må bære benævnelsen »Clássico«:

Arinto (Pedernã)

Bical (Borrado-das-Moscas)

Cercial (Cercial-da-Bairrada)

Fernão-Pires (Maria-Gomes)

Rabo-de-Ovelha

Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha)

Baga

Camarate

Castelão

Jaen (Mencia)

Touriga-Nacional

- b) Det maksimale udbytte pr. hektar for vinmarker beregnet til fremstilling af vine, der må bære benævnelsen »Clássico«, er 55 hektoliter pr. hektar.

- c) Vine, der må bære benævnelsen »Clássico«, skal have et minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen på:

Hvidvin — 12 % vol.

Rødvin — 12,5 % vol.

d) Most beregnet til fremstilling af vine, der må bære benævnelsen »Clássico«, skal have et naturligt minimumsalkoholindhold på:

Hvidvin — 12 % vol.

Rødvin — 12,5 % vol.

e) De minimale lagringsperioder for vine, der må bære benævnelsen »Clássico«, er som følger:

Rødvin — må først aftappes efter en minimumslagringsperiode på 30 måneder, hvoraf de 12 skal være på flaske.

Hvidvin — må først aftappes efter en minimumslagringsperiode på 12 måneder, hvoraf de 6 skal være på flaske.

**Link til produktspecifikationen**

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

---