

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2023/C 224/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Bairrada“

PDO-PT-A1537-AM01

Datum der Antragstellung: 2.3.2017

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. Kategorien von Weinbauerzeugnissen – Aktualisierung

Beschreibung:

Erzeugniskategorie „Schaumwein“ geändert in „Qualitätsschaumwein“.

Gründe:

Die Erzeugniskategorie wird an den in den Rechtsvorschriften festgelegten Zeitraum angepasst.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) Alle früheren Bezugnahmen auf die Erzeugniskategorie „Schaumwein“ gelten für die aktuelle Kategorie „Qualitätsschaumwein“.

Spezifikation (Abschnitte geändert) Alle früheren Bezugnahmen auf die Erzeugniskategorie „Schaumwein“ gelten für die aktuelle Kategorie „Qualitätsschaumwein“.

2.2. Kategorien von Weinbauerzeugnissen – neue Kategorie eines Weinbauerzeugnisses

Beschreibung:

Die Kategorie „Likörwein“ wurde hinzugefügt.

Gründe:

Zur Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines in der Region bereits vorhandenen Erzeugnisses durch Gewährung der Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.).

Das Erzeugnis dieser Art wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region üblichen traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch eine charakteristische Qualität und typische Merkmale aus. Die Aufnahme dieses neuen Erzeugnisses in die g. U. „Bairrada“ ist somit eine Anerkennung seiner Bedeutung und Qualität und ein Mehrwert für seine Erzeuger.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

2.3. Beschreibung des Weins/der Weine – Kategorien Wein und Qualitätsschaumwein

Beschreibung:

Die Beschreibung der Kategorien Wein und Qualitätsschaumwein wurde verbessert und angepasst.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Gründe:

Es wurde festgestellt, dass die frühere Beschreibung zu allgemein und nicht spezifisch genug war, weshalb sie angepasst und die Merkmale der mit der g. U. „Bairrada“ verbundenen Erzeugnisse aufgenommen wurden. Damit soll sichergestellt werden, dass das Einzige Dokument und die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) „Beschreibung des Weins/der Weine – Kategorien Wein und Qualitätsschaumwein“

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Beschreibung des Weins/der Weine – Kategorien Wein und Qualitätsschaumwein“

2.4. *Höchstertrag – Kategorien Wein und Qualitätsschaumwein*

Beschreibung:

Änderung der Höchsterträge für:

Weiß- und Roséwein: 100 hl

Rotwein: 80 hl

Qualitätsschaumwein: 120 hl

Gründe:

Der Höchstertrag wurde erhöht, um diese Werte an das tatsächliche Produktionsniveau in der Region anzupassen, ohne die charakteristischen Merkmale zu beeinträchtigen.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) „Weinbereitungsverfahren“

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Weinbereitungsverfahren“

2.5. *„Wichtigste Keltertraubensorten“ – neue Sorten*

Beschreibung:

Änderung/Aktualisierung der Liste der Sorten. Die Rebsorte Viognier wurde aufgenommen.

Gründe:

Die für die Erzeugung von Weinen in der Region festgelegten Sorten mussten angepasst und aktualisiert werden, um sie mit dem neuen Rechtsrahmen der nationalen Liste der für die Weinerzeugung in Portugal geeigneten Sorten in Einklang zu bringen, einschließlich einer neuen Rebsorte, die für die Charakterisierung der Weine der Region von Bedeutung ist. Diese Sorte ist Teil der traditionellen Rebsortenkarte des geografischen Gebiets, sodass ihre Einbeziehung den unverwechselbaren Charakter der Weine der g. U. „Bairrada“ optimiert und nicht verändert.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) „Wichtigste Keltertraubensorten“

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Wichtigste Keltertraubensorten“

2.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung:

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde angepasst und verbessert. Die Informationen über das geografische Gebiet, die Angaben zum Erzeugnis und der ursächliche Zusammenhang wurden sowohl für die bereits bestehenden als auch für die neuen Erzeugniskategorien überarbeitet.

Gründe:

Da zum einen die bisherige Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet als zu allgemein und nicht spezifisch genug angesehen wurde und zum anderen die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet für die neue Erzeugniskategorie (Likörwein) hinzugefügt werden musste, wurde der Inhalt dieses Punkts überarbeitet, um alle Erzeugniskategorien einzubeziehen. Dadurch wird der Inhalt objektiver, da der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für alle Kategorien gilt.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“

2.7. *Weine – Bezeichnung „Clássico“*

Beschreibung:

Einführung von Anforderungen für die Verwendung der Bezeichnung „Clássico“ in der Kennzeichnung.

Gründe:

Die Notwendigkeit, die Bedingungen und Anforderungen für die Verwendung der Bezeichnung „Clásico“ in der Kennzeichnung der Weine festzulegen.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert) „Weitere Bedingungen – Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung“

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Weitere Bedingungen – Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung“

2.8. *Angaben zum Antragsteller*

Beschreibung:

Aktualisierung von Angaben zum Antragsteller

Gründe:

Die Angaben sind veraltet, weshalb eine Aktualisierung erforderlich ist. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert): Diese Änderung führt zu keinen Änderungen des Einziges Dokuments.

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Sonstige Angaben – Angaben zum Antragsteller“

2.9. *Angaben zu Interessenträgern*

Beschreibung:

Löschung von Angaben zu Interessenträgern.

Gründe:

Aufgrund eines Missverständnisses wurden irrtümlich die Daten des Antragstellers in dieses Feld eingetragen. Diese Angaben wurden jetzt gelöscht. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert): Diese Änderung führt zu keinen Änderungen des Einziges Dokuments.

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Sonstige Angaben – Angaben zu den Interessenträgern“

2.10. *Angaben zu den Kontrollstellen*

Beschreibung:

Aktualisierung der Angaben zu den Kontrollstellen.

Gründe:

Die Angaben sind veraltet, weshalb eine Aktualisierung erforderlich ist. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert): Diese Änderung führt zu keinen Änderungen des Einziges Dokuments.

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Sonstige Angaben – Angaben zu den Kontrollstellen“

2.11. *Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden*

Beschreibung:

Aktualisierung der Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden.

Gründe:

Die Angaben sind veraltet, weshalb eine Aktualisierung erforderlich ist. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Einziges Dokument (Abschnitte geändert): Diese Änderung führt zu keinen Änderungen des Einziges Dokuments.

Spezifikation (Abschnitte geändert) „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden“

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Bairrada

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

4.1. *Wein (weiß, rot und rosé)*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: Sie haben einen frischen Geschmack und eine blasser Zitrinfarbe mit gelegentlichen grünlichen oder leicht goldenen Tönen, wenn sie in neuen Holzfässern vergoren wurden. Sie besitzen ein dezentes blumiges und/oder fruchtiges Aroma, das manchmal auch intensivere tropische und buttrige Noten annimmt. Es sind gut ausgebaute Weine mit einem guten natürlichen Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol und einer hervorragenden Frische.

Rotweine: Intensive rote Farbe, gelegentlich mit bläulichen Reflexen, fruchtige Aromen von Brombeeren, Bergamotte und Gewürzen; solide Tanninstruktur und solider Säuregehalt. Bei der Reifung entwickeln sie Tertiäraromen von Waldbeeren, Harzen, Gewürzen, Honig und Räucheraromen sowie eine gute Struktur, die durch ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Säure und Tanninen gewährleistet wird. Zudem sind sie sehr langlebig.

Roséweine: Die Farbe reicht von orangefarben bis orangerot mit fruchtigen Aromen von roten Früchten. Am Gaumen haben sie einen mäßig hohen Säuregehalt, und sie sind sehr frisch im Mund.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

4.2. *Qualitätsschaumwein (weiß, rot und rosé)*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: blasszitronengelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Die Aromen sind blumig und fruchtig, mit Anklängen von weißem Fruchtfleisch. Die reiferen Weißweine haben intensive Röstaromen. Der Wein hat einen intensiven Geschmack, ist harmonisch-vollmundig und besitzt eine ausgezeichnete Frische und Mousse am Gaumen.

Rotweine: Sie sind von rötlicher Farbe, manchmal mit einer gewissen Intensität, und besitzen eine ausgezeichnete Frische und Mousse am Gaumen. Die Aromen sind blumig und fruchtig. Die reiferen Weißweine haben intensive Röstaromen. Am Gaumen sind sie durch die Tannine vollmundig, ausgewogen, mit feiner und anhaltender Perlage.

Roséweine: Die Farbe ist orange bis rosa. Die Aromen sind blumig und fruchtig, mit Anklängen von roten Früchten (z. B. Kirsche, Brombeere und Erdbeere), oder, wenn gealtert, mit gerösteten und intensiven Aromen. Am Gaumen sind sie delikat, mit ausgewogener Säure und einer hervorragenden Frische und Mousse.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

4.3. *Likörwein (weiß und rot)*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: Sie haben eine leicht goldene Farbe, manchmal mit kastanienfarbenen Tönen, was auf den Fassausbau zurückzuführen ist. Manchmal haben sie ein Aroma von Zitrusfrüchten mit nussigen Noten und leichten Oxidationstönen. Der Geschmack ist mäßig süß mit spürbarem Alkohol. Sie sind strukturiert, mit einer kräftigen Säure, die ihnen Frische verleiht und die den Gesamteindruck beherrscht.

Rotweine: Die Farbe kann von mäßig rötlich bis zu einem tieferen Rot variieren und kann auch gelbe, orangefarbene und kastanienfarbene Töne aufweisen, die durch den Fassausbau entstehen. Sie duften nach Trockenfrüchten und sehr frischen, säuerlichen roten Früchten wie Sauerkirsche. Daneben bestehen Oxidationstöne. Es können auch leichte Honig- und/oder Feigennoten vorhanden sein. Die roten Likörweine haben einen strukturierten Geschmack mit einer kräftigen Säure, die für Frische sorgt und insgesamt dominiert, obwohl auch eine moderate Süße vorhanden ist. Der Geschmack kann eine gewisse Viskosität aufweisen, wenn die Weine auf Eichenholz ausgebaut wurden.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	16
Mindestgesamtsäure	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

Spezifische önologische Verfahren

5.1. Qualitätsschaumwein – Methode

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung von Qualitätsschaumweinen mit der g. U. „Bairrada“ ist die klassische Flaschengärung unter Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften die anzuwendende Technologie.

5.2. Wein, Qualitätsschaumweine und Likörweine – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Der für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen der g. U. „Bairrada“ verwendete Most muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen von:

- Weiß-, Rot- und Roséwein – 11 % vol,
- Qualitätsschaumwein – 9,5 % vol,
- Likörwein – 12 % vol.

5.3. Qualitätsschaumwein – Ausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Qualitätsschaumwein mit der g. U. „Bairrada“ muss mindestens neun Monate nach seiner Abfüllung im Betrieb des Abfüllers verbleiben, bevor er in Verkehr gebracht werden kann.

5.4. Likörwein – Herstellung

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Der Likörwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bairrada“ wird aus Most von Trauben hergestellt, die zur Herstellung von Erzeugnissen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bairrada“ geeignet sind, und zwar in einem frühen Stadium der Gärung. Dabei wird dem Most Weindestillat mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt, wobei die nach den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Merkmale einzuhalten sind.

5.5. Weine, Qualitätsschaumweine und Likörweine – Anbaumethoden, Reberziehung und Böden

Anbaumethoden

Auf den Rebflächen, die für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen mit der g. U. „Bairrada“ bestimmt sind, müssen die in der Region üblichen oder von der bescheinigenden Stelle empfohlenen Anbaumethoden angewandt werden.

Die Reben müssen halb-frei oder im Kordon erzogen werden, und die Pflanzdichte muss mehr als 3 000 Pflanzen/ha betragen.

Die Reben, die für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen mit der g. U. „Bairrada“ bestimmt sind, müssen auf Böden mit den folgenden Merkmalen gepflanzt werden oder bereits dort wachsen:

- a) braune oder rote Kalkböden,
- b) braune und/oder rote mediterrane Böden aus Schiefer,
- c) Podsole aus nicht verfestigtem sandigem Material.

Höchsterträge

1. Wein (Weiß- und Roséweine)

100 Hektoliter pro Hektar

2. Wein (Rotweine)

80 Hektoliter je Hektar

3. Qualitätsschaumwein

120 Hektoliter pro Hektar

4. Likörwein

100 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet mit der Ursprungsbezeichnung „Bairrada“ umfasst:

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

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

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. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Wein, Qualitätsschaumwein und Likörwein

Angaben zum geografischen Gebiet, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Natürliche Faktoren: Das geografische Gebiet wird im Norden durch den Fluss Vouga und im Süden durch den Fluss Mondego, im Osten durch die Gebirgszüge Bussaco und Caramulo und im Westen durch den Atlantischen Ozean begrenzt.

Es ist eine überwiegend flache Gegend mit sanften Hügeln, die selten eine Höhe von mehr als 250 m über dem Meeresspiegel erreichen.

Das Gebiet der g. U. „Bairrada“ erstreckt sich über eine Ebene oder Hochebene, die durchgehend in der Nähe des Atlantiks liegt, der das Klima der Region erheblich beeinflusst.

Das mediterrane Klima ist stark atlantisch geprägt und zeichnet sich durch lange und kühle Winter mit milden Durchschnittstemperaturen und ergiebige Niederschläge aus. Die heißen Sommer werden durch den Atlantikwind gemildert. Die Tage sind heiß und die Nächte kühl, wobei die Temperaturschwankungen erheblich sind.

Die Böden sind mineralisch und stammen aus verschiedenen geologischen Zeitaltern. Die Böden sind im Allgemeinen karg und variieren von sandigen bis zu lehmigen Böden mit einigen sandigen Lehmböden. Die Reben werden hauptsächlich auf Lehm- und Ton-Kalk-Böden angebaut.

Menschliche Einflüsse: Der Weinbau in der Region Bairrada hat seit dem Mittelalter zur wirtschaftlichen Entwicklung der Region beigetragen.

Die Weine der Region genossen bereits im neunzehnten Jahrhundert einen guten Ruf für ihre Qualität, als das Potenzial der Region für die Herstellung von Schaumweinen erkannt wurde. In dieser Region wurden 1890 die ersten kommerziellen Schaumweine Portugals erzeugt.

Besondere Merkmale der Erzeugnisse, die im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet stehen:

Die Weine, die Qualitätsschaumweine und die Likörweine der g. U. „Bairrada“ besitzen gemeinsame charakteristische Merkmale. Sie zeichnen sich durch ihren aromatischen Reichtum und ihre betonte Frische aus, geprägt von einer guten Struktur und einem ausgewogenen und markanten Säuregehalt (Ausdruck einer ausgeprägten festen Säure).

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die gemäßigten Höhenlagen und der starke atlantische Einfluss sind die Hauptursachen für die hohen Niederschlagsmengen, für die die Region bekannt ist. Diese Eigenschaften begünstigen die Erzeugung von Trauben mit ausgewogener Reife, die Weine mit ausgeprägter Säure und reich an aromatischen Aromavorstufen hervorbringen.

Der atlantische Einfluss, der im gesamten geografischen Gebiet spürbar ist, trägt zusammen mit den hohen Niederschlägen ebenfalls zur Frische der Weine bei. Dies ist im Wesentlichen auf den natürlichen Säuregehalt der unter diesen Bedingungen angebauten Trauben zurückzuführen.

Die Böden des geografischen Gebiets haben ihren Ursprung in Sedimentgesteinen. Die Reben werden auf kalkhaltigen Böden aus der Jurazeit, Sandsteinen aus der Trias und Konglomeraten aus der Kreidezeit angebaut.

Das geografische Gebiet bietet somit hervorragende Bedingungen für den Weinanbau, insbesondere, was die Wasserverfügbarkeit in diesen Böden und ihre Durchlässigkeit und ihre Wasserrückhaltefähigkeit in den regenreichsten Monaten betrifft. Dies trägt wesentlich zu den Eigenschaften der Weine aus den hier erzeugten Trauben bei, insbesondere zu ihrer ausgeprägten festen Säure, die für die Frische der Weine maßgeblich ist.

Der menschliche Faktor, der sich in der Bewahrung jahrtausendealter Traditionen und der Auswahl der Rebsorten niederschlägt, die sich am besten an die Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst haben, sind für die Erzeugung der Trauben, die den Weinen, Qualitätsschaumweinen und Likörweinen der g. U. „Bairrada“ ihre charakteristischen Merkmale verleihen, von entscheidender Bedeutung.

Die Verfahren und technischen Möglichkeiten (in Bezug auf Lese, Gärung, Mazeration und Ausbau), die auf mit der Tradition der Region verbundenen menschlichen Einflüssen beruhen, wirken sich auch auf die allgemeinen Merkmale der Weinbauerzeugnisse der g. U. „Bairrada“ aus.

Das Zusammenspiel zwischen den Boden- und Klimafaktoren, den Rebsorten der Region und dem traditionellen Know-how führt zu Weinen mit charakteristischen Merkmalen, die sich durch die Mineralität, die Säure und die Frische der Weinbauerzeugnisse auszeichnen, die die g. U. „Bairrada“ tragen dürfen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Wein, Qualitätsschaumwein und Likörwein

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Prüfung der Kennzeichnung vor dem Inverkehrbringen.

Das Erkennungsmerkmal ist zwingend vorgeschriebener Bestandteil der Kennzeichnung.

Wein – Verwendung der Bezeichnung „Clássico“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Verwendung der Bezeichnung „Clássico“ bei der Kennzeichnung von Weinen mit der g. U. „Bairrada“ unterliegt folgenden Bedingungen:

- a) Aus dem Verzeichnis der Rebsorten des Anbaugebiets dürfen die folgenden Sorten zur Herstellung von Weinen verwendet werden, die die Bezeichnung „Clássico“ tragen dürfen:

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) Der Höchsterttrag je Hektar Rebfläche, die für die Erzeugung von Weinen bestimmt ist, die den Begriff „Clássico“ verwenden dürfen, beträgt 55 Hektoliter je Hektar.

- c) Die Weine, die die Bezeichnung „Clássico“ tragen dürfen, müssen einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt aufweisen von:

Weißwein – 12 % vol

Rotwein – 12,5 % vol

d) Die für die Erzeugung von Weinen, die die Bezeichnung „Clássico“ tragen dürfen, bestimmten Moste müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen von:

Weißwein – 12 % vol

Rotwein – 12,5 % vol

e) Die Mindestausbauzeiten für Weine, für die der Begriff „Clássico“ verwendet werden darf, sind wie folgt:

Rotwein – darf erst nach einer Mindestausbauzeit von 30 Monaten abgefüllt werden, davon mindestens 12 Monate in der Flasche.

Weißwein – darf erst nach einer Mindestausbauzeit von 12 Monaten abgefüllt werden, davon mindestens 6 Monate in der Flasche.

Link zur Produktspezifikation

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