

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(2023/C 224/11)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Bairrada”

PDO-PT-A1537-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.3.2.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. A szőlőből készült termékek kategóriái – aktualizálás

Leírás:

A „pezsgő” termékkategória „minőségi pezsgő”-re változott.

Indokolás:

A termékkategóriát a jogszabályban megállapított időszakhoz igazították.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): A „pezsgő” termékkategóriára való valamennyi korábbi hivatkozás a jelenlegi „minőségi pezsgő” kategóriára vonatkozik.

Termékleírás (módosított szakaszok): A „pezsgő” termékkategóriára való valamennyi korábbi hivatkozás a jelenlegi „minőségi pezsgő” kategóriára vonatkozik.

2.2. A szőlőből készült termékek kategóriái – a szőlőből készült termékek új kategóriája

Leírás:

A szöveg kiegészült a „likőrbor” kategóriával.

Indokolás:

A módosítás célja a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése eredetmegjelölésként való elismerése útján.

Ezt a terméktípust a termelők már jelenleg is a régióban alkalmazott hagyományos gyakorlatoknak megfelelően állítják elő, és a termékhez egyedi minőség és jellegzetes tulajdonságok társulnak. Ennek az új terméknek a „Bairrada” OEM oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék fontosságának és kiváló minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

Termékleírás (módosított szakaszok): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.3. A bor(ok) leírása – bor és minőségi pezsgő kategória

Leírás:

Pontosították és kiigazították a bor és minőségi pezsgő kategóriák leírását.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Indokolás:

A korábbi leírásról megállapítást nyert, hogy az általános és nem eléggé specifikus, így azt kiigazították a „Bairrada” OEM oltalma alatt álló termékekhez társított tulajdonságok belefoglalása érdekében. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabálynak.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): „A bor(ok) leírása – bor és minőségi pezsgő kategória”.

Termékleírás (módosított szakaszok): „A bor(ok) leírása – bor és minőségi pezsgő kategória”.

2.4. *Maximális hozam – Bor és minőségi pezsgő*

Leírás:

A maximális hozamok módosítása:

Fehér- és rozé bor: 100 hl

Vörösbor: 80 hl

Minőségi pezsgő: 120 hl

Indokolás:

A maximális hozamot megemelték annak érdekében, hogy az értékeket összhangba hozzák a régióban tapasztalható tényleges termelési szintekkel, anélkül, hogy ez veszélyeztetné a termékek sajátos jellemzőit.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): „Borkészítési eljárások”.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Borkészítési eljárások”.

2.5. *Fontosabb borszőlőfajták – új fajták*

Leírás:

A fajták felsorolásának módosítása/aktualizálása. A felsorolás kiegészült a Viognier fajtával.

Indokolás:

A régióban történő borkészítés céljára meghatározott szőlőfajtákat összhangba kell hozni a portugáliai bortermelésre alkalmas szőlőfajták nemzeti jegyzékének új jogi keretével és hozzá kell igazítani ahhoz, egy olyan új fajtára kiterjedően, amely jelentős a régió borainak jellemzése szempontjából. Ez a fajta szerepel a földrajzi terület hagyományos fajtaterképén, így a felsorolt fajták közé történő felvételével a „Bairrada” OEM borok sajátos tulajdonságai inkább optimálissá válnak, semmint, hogy megváltoznának.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): „Fontosabb borszőlőfajták”.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Fontosabb borszőlőfajták”.

2.6. *Kapcsolat a földrajzi területtel*

Leírás:

Kiigazították és pontosították a földrajzi területtel való kapcsolat leírását. A földrajzi területre, a termékadatokra és azok ok-okozati összefüggésére vonatkozó információkat mind a korábban meglévő, mind az új termék kategóriák tekintetében felülvizsgálták.

Indokolás:

Egyrészt a kapcsolat korábbi leírását általánosnak és nem elég konkrétnek vélték, másrészt pedig a kapcsolat leírását az új termék kategóriára (likőrbor) vonatkozóan bele kellett foglalni, ezért e pont tartalmát felülvizsgálták, hogy az valamennyi termék kategóriát magában foglalja. Ez objektívebbé teszi a tartalmat, mivel a földrajzi területtel fennálló kapcsolat minden kategóriára érvényes.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

2.7. *Borok – „Clássico” megjelölés*

Leírás:

A „Clássico” megjelölésnek a címken való használatára vonatkozó követelmények bevezetése.

Indokolás:

Szükséges meghatározni a „Clássico” megjelölésnek a borok címkéjén való használatának feltételeit és követelményeit.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): „További feltételek – A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések”.

Termékleírás (módosított szakaszok): „További feltételek – A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések”.

2.8. *A kérelmezőre vonatkozó információk*

Leírás:

A kérelmezőre vonatkozó információk aktualizálása.

Indokolás:

Az információ elavult, ezért azt aktualizálni szükséges. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabálynak, valamint hogy a rendelkezésre bocsátott korábbi leírást pontosítsuk.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): Ez a módosítás nem vezet az egységes dokumentum módosulásához.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Egyéb információk – A kérelmező adatai”.

2.9. *Az érdekelt felekre vonatkozó információk*

Leírás:

Az érdekelt felekre vonatkozó információ törlése.

Indokolás:

Félreértés miatt a kérelmező adatait tévesen tüntették fel ebben a mezőben. Ezt az információt a módosítás következtében törölték. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabálynak, valamint hogy a rendelkezésre bocsátott korábbi leírást pontosítsuk.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): Ez a módosítás nem vezet az egységes dokumentum módosulásához.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Egyéb információk” – „Az érdekelt felek adatai”.

2.10. *Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk*

Leírás:

Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk aktualizálása.

Indokolás:

Az információ elavult, ezért azt aktualizálni szükséges. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak, valamint hogy a rendelkezésre bocsátott korábbi leírást pontosításra kerüljön.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): Ez a módosítás nem vezet az egységes dokumentum módosulásához.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Egyéb információk” – „Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk”.

2.11. *Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk*

Leírás:

Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk aktualizálása.

Indokolás:

Az információ elavult, ezért azt aktualizálni szükséges. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabálynak, valamint hogy a rendelkezésre bocsátott korábbi leírást pontosítsuk.

Egységes dokumentum (módosított szakaszok): Ez a módosítás nem vezet az egységes dokumentum módosulásához.

Termékleírás (módosított szakaszok): „Egyéb információk” – „Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Bairrada

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

3. Likőrbor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

4.1. Bor (fehér, vörös és rozé)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: Ízük friss, színük halvány citrinsárga, új fahordókban történő érlelés esetén zöldes vagy enyhe arany színű árnyalatok jelennek meg bennük. Finom virágos és/vagy gyümölcsös aromákkal rendelkeznek, amelyekben olykor intenzívebb trópusi és vajjas jegyek jelennek meg. Strukturált borok, amelyeknek a savtartalma és alkoholtartalma között jó természetes egyensúly áll fenn, frissességük pedig kiváló.

Vörösborok: Intenzív vörös színűek, esetenként kékes árnyalatokkal, a fekete szeder, a bergamott és a fűszerek gyümölcsös aromáival; homogén tanninszerkezet és savasság. Az érlelésük során vadon termő bogyós gyümölcsök, gyanták, fűszerek, méz és füstölt aromák harmadlagos aromái alakulnak ki bennük, valamint az alkoholok, a savak és a tanninok megfelelő egyensúlya által biztosított jó struktúra bontakozik ki, amelyhez kiváló tartósság társul.

Rozé borok: Narancssárgától a vörösig terjedő színűek, a piros gyümölcsökre jellemző gyümölcsös aromákkal. A szájpadráson kissé erősebben savas ízérzetet keltenek, ugyanakkor igen friss ízűek.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.2. Minőségi pezsgő (fehér, vörös és rozé)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: halvány citrinszínűek, enyhe arany színű árnyalatokkal. Aromáik virágosak és gyümölcsösek, ugyanakkor a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztetnek. Az érettebb fehérborok intenzív és pírított aromákkal rendelkeznek. Ízük intenzív, a szájban harmonikus a volumenük, és a szájpadráson kiváló frissesség és hab érzetét keltik.

Vörösborok: színük vöröses, olykor némileg intenzív, a szájpapláson kiváló frissesség és hab érzetét keltik. Aromáik virágosak és gyümölcsösek. Az érettebb fehérborok intenzív és pirított aromákkal rendelkeznek. A szájban a tanninoknak köszönhetően testes, kiegyensúlyozott borok érzetét keltik, amelyekben finom és tartós buborékok vannak jelen.

Rozé borok: színük a narancssárgától a rózsaszínig terjed. Aromáik virágosak és gyümölcsösek, a piros gyümölcsökre (például cseresznyére, szederre és eperre) emlékeztetnek, vagy érettebbek, pirított és intenzív aromákkal. A szájban finom, kiegyensúlyozott savtartalmú borok, melyek a szájpapláson kiváló frissesség és hab érzetét keltik.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.3. Likőrbor (fehér és vörös)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: kissé aranyba hajló színűek, olykor gesztenyeszínű árnyalatokkal, mely utóbbiak a fahordóban történő érlelés következtében jelennek meg bennük. Néha citrusfélékre emlékeztető aromákkal, diós jegyekkel és enyhe oxidációs jegyekkel rendelkeznek. Az ízük mérsékeltén édes, érzékelhető alkoholtartalommal. Strukturált borok, frissességet kölcsönző határozott savassággal, amely az e borokkal kapcsolatos domináns összbenyomás.

Vörösborok: színük a mérsékeltén vörösestől a mélyebb vörösig terjedhet, és a fahordóban történő érlelés következtében sárga, narancssárga és gesztenyeszínű árnyalatok is megjelenhetnek bennük. Aromáik aszalt gyümölcsökre, a nagyon friss, fanyar piros bogyós gyümölcsökre, például a meggyre emlékeztetnek, valamint oxidációból származó aromák. Előfordulhatnak mézre, illetve fügére emlékeztető enyhe jegyek. A vörös likőrboroknak strukturált, enyhén savas íze van, amely domináns frissességet kölcsönöz a boroknak, ugyanakkor mérsékelt édesség is érezhető bennük. Amennyiben a borokat tölgyfahordókban érlelték, az ízéretet mutathat némi viszkozitást.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	16
Minimális összes savtartalom	g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

Különleges borászati eljárások

5.1. Minőségi pezsgő – módszer

Különleges borászati eljárás

A „Bairrada” OEM feltüntetésére jogosult minőségi pezsgők előállítása során a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő, klasszikus palackos érlelési módszer az alkalmazandó technológia.

5.2. Bor, minőségi pezsgő és likőrbor – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A „Bairrada” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek előállításához felhasznált must térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának az alábbiak szerintinek kell lennie:

- fehér-, vörös- és rozé bor – 11 térfogatszázalék,
- minőségi pezsgő – 9,5 térfogatszázalék,
- likőrbor – 12 térfogatszázalék.

5.3. Minőségi pezsgő – érlelés

Különleges borászati eljárás

A „Bairrada” OEM feltüntetésére jogosult minőségi pezsgőknek a forgalomba hozatal céljából történő palackozást követően legalább 9 hónapig a palackozó telephelyén kell maradniuk.

5.4. Likőrbor – előállítás

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozás

A „Bairrada” OEM feltüntetésére jogosult likőrbort a „Bairrada” OEM termékek készítésére alkalmas szőlőből származó mustból készítik, amikor az az erjedés korai szakaszában van, és amelyhez legkevesebb 52 térfogatszázalék, legfeljebb 86 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú bordesztillátumot adnak, feltéve, hogy az alkalmazandó jogszabályban megállapított tulajdonságok nem sérülnek.

5.5. Borok, minőségi pezsgők és likőrborok – művelési módszerek, szőlőművelés és talajok

Művelési módszerek

A „Bairrada” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátható borászati termékek előállítására szolgáló szőlőültetvényeken a régióban hagyományosan bevett, vagy a tanúsító hatóság által ajánlott művelési módszereket kell alkalmazni.

A szőlőtőkéknek félszabad vagy kordonművelésűnek kell lenniük, az ültetési sűrűségnek pedig nagyobbak kell lennie, mint 3 000 tőke/ha.

A „Bairrada” OEM használatára jogosult borászati termékek előállítására szánt szőlőt a következő jellemzőkkel rendelkező talajokon kell telepíteni vagy azok termesztésének már ilyen talajokon kell történnie:

- a) barna vagy vörös meszes talajok;
- b) humuszok vagy nem humuszos köves kristályos palák;
- c) laza homokos anyagokból álló podzolok.

Maximális hozamok

1. Borok (fehér és rozé)

hektáronként 100 hektoliter

2. Bor (vörös)

hektáronként 80 hektoliter

3. Minőségi pezsgő

hektáronként 120 hektoliter

4. Likőrbor

hektáronként 100 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A földrajzi terület egybeesik a „Bairrada” eredetmegjelölés területével és a következőket foglalja magában:

- a) Anadia, Mealhada és Oliveira do Bairro körzet;
- b) Águeda körzetben: União das freguesias de Recardães e Espinhel, União das freguesias de Águeda e Borralha, União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo; União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira területén kizárólag Óis da Ribeira község; União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão területén kizárólag Belazaima do Chão község, valamint Aguada de Cima, Fermentelos és Valongo do Vouga község;
- c) Aveiro körzetben União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz területén kizárólag Nariz község;
- d) Cantanhede körzetben 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, valamint Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira és São Caetano község;
- e) Coimbra körzetben União das freguesias de Souselas e Botão, União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela; União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos területén kizárólag Vil de Matos község;
- f) Vagos körzetben União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo területén kizárólag Covão do Lobo község, União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina területén kizárólag Santa Catarina község, és Ouca és Sosa község.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. A kapcsolat(ok) leírása

Bor, minőségi pezsgő és likőrbor

A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Természeti tényezők: A földrajzi területet északon a Vouga folyó, délen pedig a Mondego folyó határolja, keleten a Bussaco és a Caramulo hegyvonulat, nyugaton pedig az Atlanti-óceán.

Többnyire sík vidék, lágyan hullámzó dombokkal, a tengerszint feletti magasság ritkán haladja meg a 250 métert.

A „Bairrada” OEM területe egy síkságon, illetve fennsíkon terül el, amely mindig is közel volt az Atlanti-óceánhoz, mely erős befolyást gyakorol a régió éghajlatára.

A mediterrán éghajlat erős atlanti befolyással jár, a telek hosszúak és hidegek, az átlaghőmérsékletek enyhék, ugyanakkor bőséges a csapadék. A forró nyarakat az atlanti szelek enyhítik. A nappalok melegek, az éjszék pedig hűvösek, a hőmérséklet jelentősen tág tartományban változik.

A talajok ásványi talajok, amelyek különböző földtani korszakokban képződtek. A földterületek általában szegények, homokosak vagy agyagos homoktalajok, és a homokos vályogtalajok is előfordulnak. A szőlőket főként agyag- és agyagos-meszes talajokon termesztik.

Emberi tényezők: a Bairrada régióban a bortermelés már a középkor óta szerepet játszik a régió gazdasági fejlődésében.

A régió borai már a XIX. században híresek voltak és minőségüket már akkor elismerték, amikor a régió pezsgők előállítására való potenciálja elismerésre került. 1890-ben ebben a régióban állítottak elő először kereskedelmi értékesítésre szánt pezsgőket Portugáliában.

A termékeknek a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai:

A „Bairrada” OEM borok, minőségi pezsgők és likőrborok sajátos jellemzőkkel rendelkeznek. Aromagazdagságuk és hangsúlyos frissességük jellemzi őket, jó struktúrájúak, kiegyensúlyozott és szembeötlő savtartalmúak (a határozott állandó savtartalom kifejeződése).

Kapcsolat a földrajzi területtel:

A mérsékelt tengerszint feletti magasság és az Atlanti-óceán erős befolyása kulcsfontosságú tényezők a bőséges csapadék szempontjából, amelyről a régió ismert. Ezek a jellemzők kedveznek az egyformán érett szőlők termesztéséhez, amelyek figyelemreméltó savtartalmú és aromás prekurzorokban gazdag bort adnak.

A földrajzi területen belül mindenhol érvényesülő atlanti-óceáni hatás, amely bőséges csapadékkal párosul, szintén hozzájárul a régió borainak érezhető frissességéhez. Ez alapvetően az ilyen körülmények között termesztett szőlő természetes savasságából ered.

A földrajzi terület talajai üledékes kőzetekből származnak. A szőlőket a jura időszaki meszes talajokon, a triász kori homokkővön, illetve a krétakori konglomerátumokon termesztik.

A földrajzi terület tehát kiváló feltételeket biztosít a szőlőtermesztéshez, különös tekintettel e talajok vízkészletére, valamint vízáteresztő képességére és vízvisszatartására a legcsapadékosabb hónapokban. Ez jelentősen hozzájárul az itt termelt szőlőből készült borok jellemzőihez, különösen a borok üdeségéhez nélkülözhetetlen, markáns állandó savtartalmuk tekintetében.

Az emberi tényező, amelynek a gyakorlatok és a hagyományok fennmaradása köszönhető, és amely a földrajzi terület adottságaihoz legjobban alkalmazkodó fajták kiválasztásában is megnyilvánul, döntő fontosságú a „Bairrada” OEM boroknak, minőségi pezsgőknek és likőrboroknak egyedi tulajdonságait adó szőlők termesztése szempontjából.

A régió hagyományaihoz kapcsolódó emberi tényezőkben gyökerező (a szüretelés, erjesztés, áztatás és érlelés tekintetében alkalmazott) gyakorlatok és technikai lehetőségek szintén hatással vannak a „Bairrada” OEM borászati termékek általános jellemzőire.

A talaj és az éghajlati tényezők, a régió szőlőfajtái és a hagyományos know-how közötti kapcsolat olyan különleges jellemzőkkel rendelkező borokat eredményez, amelyeket a „Bairrada” oltalom alatt álló eredetmegjelölés feltüntetésére jogosult borászati termékek ásványossága, savassága és frissessége jellemez.

9. További alapvető feltételek

Bor, minőségi pezsgő és likőrbor

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

A címkézéshez kapcsolódó további rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkézés vizsgálata a forgalomba hozatal előtt.

A jelölés a címkén kötelezően feltüntetendő elem.

Bor – a „Clássico” megjelölés használata

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

A címkézéshez kapcsolódó további rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Clássico” megjelölésnek a „Bairrada” OEM-mel ellátott borok címkéjén való használata során meg kell felelni a következő feltételeknek:

a) A régió fajtáinak jegyzékén szereplők közül a „Clássico” jelölés feltüntetésére jogosult borok készítéséhez a következő fajták használhatók:

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) A „Clássico” kifejezés használatára jogosult borok előállítására szánt szőlőültetvények hektáronkénti maximális hozama hektáronként 55 hektoliter.

c) A „Clássico” megjelölés használatára jogosult borok térfogatszázalékban kifejezett minimális tényleges alkoholtartalmának a következők szerintinek kell lennie:

fehérbor – 12 térfogatszázalék,

vörösbor – 12,5 térfogatszázalék.

d) A „Clássico” megnevezés használatára jogosult borok előállítására szánt mustok minimális természetes alkoholtartalmának a következők szerintinek kell lennie:

fehérbor – 12 térfogatszázalék,

vörösbor – 12,5 térfogatszázalék.

e) A „Clássico” kifejezés használatára jogosult borok minimális érlelési ideje a következő:

vörösbor – kizárólag legalább 30 hónapos érlelési idő után palackozható, amelyből 12 hónapig a palackban kell érlelődnie,

fehérbor – kizárólag legalább 12 hónapos érlelési idő után palackozható, amelyből 6 hónapig a palackban kell érlelődnie.

A termékleíráshoz vezető link

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