

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(2023/C 224/11)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį ⁽¹⁾ per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Bairrada“

PDO-PT-A1537-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2017 3 2

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**

2.1. *Vynuogių produktų kategorijos – atnaujinimas*

Aprašymas

Produkto kategorija „Putojantis vynas“ pakeista į kategoriją „Rūšinis putojantis vynas“.

Pagrindimas

Produkto kategorija pritaikyta teisės aktuose nustatytam laikotarpiui.

Bendrasis dokumentas (pakeisti skirsniai). Visos ankstesnės nuorodos į produkto kategoriją „Putojantis vynas“ taikomos dabartinei kategorijai „Rūšinis putojantis vynas“.

Specifikacija (pakeisti skirsniai). Visos ankstesnės nuorodos į produkto kategoriją „Putojantis vynas“ taikomos dabartinei kategorijai „Rūšinis putojantis vynas“.

2.2. *Vynuogių produktų kategorijos – nauja vynuogių produktų kategorija*

Aprašymas

Pridedama kategorija „Likerinis vynas“.

Pagrindimas

Siekama padėti padidinti produkto, kuris jau egzistuoja regione, ekonominę vertę, suteikiant jam kilmės vietos nuorodos pripažinimą.

Tokio tipo produktus, pasižyminčius išskirtine kokybe ir būdingomis savybėmis, gamintojai jau gamina naudodami tradicinius regione taikomus metodus. Taigi šio naujo produkto įtraukimas į SKVN „Bairrada“ yra jo svarbos ir kokybės pripažinimas bei pridėtinės vertės gamintojams suteikimas.

Bendrasis dokumentas (pakeisti skirsniai): „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

Specifikacija (pakeisti skirsniai): „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2.3. *Vyno (-ų) aprašymas – vyno ir rūšinio putojančio vyno kategorijos*

Aprašymas

Vyno ir rūšinio putojančio vyno kategorijų aprašymas buvo patobulintas ir pritaikytas.

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Pagrindimas

Nustatyta, kad ankstesnis aprašymas yra bendro pobūdžio ir nepakankamai konkretus, todėl jis buvo pakoreguotas įtraukiant savybes, susijusias su SKVN „Bairrada“ žymimais produktais. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad bendrasis dokumentas ir specifikacija atitiktų galiojančius teisės aktus.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis) – „Vyno (-ų) aprašymas. Vyno ir rūšinio putojančio vyno kategorijos“

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Vyno (-ų) aprašymas. Vyno ir rūšinio putojančio vyno kategorijos“

2.4. *Didžiausia išeiga – vynu ir rūšinis putojantis vynu*

Aprašymas

Didžiausios išeigos pakeitimas:

Baltojo ir rožinio vyno: 100 hl

Raudonojo vyno: 80 hl

Rūšinio putojančio vyno: 120 hl

Pagrindimas

Didžiausia išeiga buvo padidinta, kad šios vertės atitiktų faktinį gamybos lygį regione ir nepakenktų vynu išskirtinėms savybėms.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis) – „Vyno gamybos metodai“

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Vyno gamybos metodai“

2.5. *Pagrindinės vynuogių veislės – naujos veislės*

Aprašymas

Veislių sąrašo pakeitimas ir (arba) atnaujinimas. Įtraukta „Viognier“ veislė.

Pagrindimas

Reikia pakoreguoti ir atnaujinti vynu gamybai šiame regione skirtas vynuogių veisles pagal naują vynu gamybai Portugalijoje tinkamų veislių nacionalinio sąrašo teisinę sistemą, įtraukiant naują veislę, kuri yra svarbi apibrėžiant regiono vynu savybes. Ši veislė yra įtraukta į tradicinį geografinės vietovės vynuogių veislių žemėlapi, todėl ją įtraukiant SKVN „Bairrada“ žymimų vynu išskirtinis pobūdis nėra keičiamas, o tik optimizuojamas.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis) – „Pagrindinės vynuogių veislės“

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Pagrindinės vynuogių veislės“

2.6. *Ryšys su geografinė vietovė*

Aprašymas

Sąsajos su geografinė vietovė aprašymas pakoreguotas ir patobulintas. Informacija apie geografinė vietovė, duomenys apie produktą ir priežastinį ryšį tarp jų buvo peržiūrėti tiek ankstesnėse, tiek naujose produktų kategorijose.

Pagrindimas

Kadangi, viena vertus, ankstesnis ryšio su geografinė vietovė aprašymas buvo laikomas bendru ir nepakankamai konkrečiu ir, kita vertus, ryšio aprašymą reikėjo papildyti nauja produktų kategorija (likerinis vynu), šio punkto turinys buvo peržiūrėtas, kad apimtų visas produktų kategorijas. Dėl to turinys tapo objektyvesnis, nes ryšys su geografinė vietovė taikomas visoms kategorijoms.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis) – „Ryšys su geografinė vietovė“

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Ryšys su geografinė vietovė“

2.7. *Vynai – nuoroda „Clásico“*

Aprašymas

Reikalavimų, susijusių su nuorodos „Clásico“ naudojimu etiketėje, nustatymas.

Pagrindimas

Reikia nustatyti nuorodos „Clásico“ naudojimo vynų etiketėse sąlygas ir reikalavimus.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis) – „Kitos sąlygos. Papildomos nuostatos dėl ženklinimo“

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Kitos sąlygos. Papildomos nuostatos dėl ženklinimo“

2.8. *Informacija apie pareiškėją*

Aprašymas

Informacijos apie pareiškėją atnaujinimas.

Pagrindimas

Informacija yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad specifikacija atitiktų galiojančius teisės aktus ir patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Bendrasis dokumentas (pakeisti skirsniai). Šiuo pakeitimu bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Kita informacija. Duomenys apie pareiškėją“

2.9. *Informacija apie suinteresuotąsias šalis*

Aprašymas

Informacija apie suinteresuotąsias šalis išbraukta.

Pagrindimas

Dėl nesusipratimo šiame laukelyje buvo klaidingai įrašyti pareiškėjo duomenys. Dabar ši informacija išbraukta. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad specifikacija atitiktų galiojančius teisės aktus ir patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis). Šiuo pakeitimu bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Kita informacija. Duomenys apie suinteresuotąsias šalis“

2.10. *Informacija apie kontrolės įstaigas*

Aprašymas

Informacijos apie kontrolės įstaigas atnaujinimas.

Pagrindimas

Informacija yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad specifikacija atitiktų galiojančius teisės aktus ir patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis). Šiuo pakeitimu bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Kita informacija. Duomenys apie kontrolės įstaigas“

2.11. *Informacija apie kompetentingas priežiūros institucijas*

Aprašymas

Informacijos apie kompetentingas priežiūros institucijas atnaujinimas.

Pagrindimas

Informacija yra pasenusi, todėl ją reikia atnaujinti. Tai būtina siekiant užtikrinti, kad specifikacija atitiktų galiojančius teisės aktus ir patikslinti anksčiau pateiktą aprašymą.

Bendrasis dokumentas (pakeistas skirsnis). Šiuo pakeitimu bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Specifikacija (pakeistas skirsnis) – „Kita informacija. Duomenys apie kompetentingas priežiūros institucijas“

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

„Bairrada“

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vyninių vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

3. Likerinis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

4.1. Vynas (baltasis, raudonasis ir rožinis)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Jie yra gaivaus skonio, blyškios citrinų spalvos, kartais su žalsvais ar švelniai auksiniais atspalviais, kai vynai fermentuojami naujose medinėse statinėse. Vynai pasižymi švelniu gėlių ir (arba) vaisių aromatu, kuris kartais įgauna intensyvesnių atogrąžų vaisių ir sviesto pokvapių. Tai struktūriški vynai, pasižymintys tinkama natūralia rūgštingumu ir alkoholio pusiausvyra bei puikiu gaivumu.

Raudonieji vynai. Jie yra intensyvios raudonos spalvos, kartais su melsvais atspalviais, būdingas vaisiškas gervuogių, bergamočių ir prieskonių aromatas; juntama tvirta taninų struktūra ir rūgštingumas. Bręsdami vynai įgauna tretinius miško uogų, dervų, prieskonių, medaus ir dūmų aromatus bei gerą struktūrą, kurią užtikrina tinkama alkoholio, rūgšties ir taninų pusiausvyra, ir pasižymi dideliu ilgaamžiškumu.

Rožiniai vynai. Jų spalva – nuo oranžinės iki raudonos, o aromatas – vaisiškas, raudonųjų vaisių. Ragaujant vynai pasižymi vidutiniu rūgštingumu ir yra labai gaivūs.

Kitiems analitiniams parametrams taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	miliekvivalentais litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.2. Rūšinis putojantis vynas (baltasis, raudonasis ir rožinis)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Blyškios citrinų spalvos su švelniu aukso atspalviu. Aromatas – gėlių ir vaisių, su balto vaisių minkštimo pokvapiu. Brandesni baltieji vynai pasižymi kvapnumu ir skrudintos duonos aromatu. Skonis – intensyvus, harmoningai pasklandantis visoje burnoje, puikaus gaivumo, gomuryje juntamas putojimas.

Raudonieji vynai. Jie yra pakankamai raudonos spalvos, kartais šiek tiek intensyvesnės, labai gaivūs, gomuryje juntamas putojimas. Aromatas gėlių ir vaisių. Brandesni baltieji vynai pasižymi kvapnumu ir skrudintos duonos aromatu. Burnoje dėl taninų juntamas sodrumas, vynai subalansuoti, su smulkiais ir ilgai išliekančiais burbuliukais.

Rožiniai vynai. Jie yra nuo oranžinės iki rožinės spalvos. Aromatai – gėlių ir vaisių, su raudonųjų vaisių (trešnių, gervuogių ir braškių) kvapu, o brandesni vynai pasižymi kvapnumu ir skrudintos duonos aromatu. Ragaujant jie yra subtilūs, subalansuoto rūgštingumo, puikaus gaivumo, gomuryje juntamas putojimas.

Kitiems analitiniams parametrų taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4.3. Likerinis vynas (baltasis ir raudonasis)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Jie yra švelnios aukso spalvos, kartais su kaštoniniais atspalviais, kurie atsiranda dėl brandinimo medinėse statinėse. Kartais jie pasižymi citrusinių vaisių aromatu su riešutų pokvapiais ir lengvu oksidacijos pokvapiu. Skonis saikingai saldus, juntamas alkoholis. Vynai struktūriški, su tvirta rūgštimi, suteikiančia bendrą dominuojantį gaivumo įspūdį.

Raudonieji vynai. Spalva gali būti nuo nuosaikiai raudonos iki tamsiai raudonos, taip pat gali būti geltonų, oranžinių ir kaštoninių atspalvių dėl brandinimo medinėse statinėse. Būdingi džiovintų vaisių ir labai gaivių, rūgščių raudonųjų vaisių, tokių kaip vyšnios, aromatai ir oksidacijos pokvapis. Taip pat gali būti šiek tiek medaus ir (arba) figų pokvapių. Raudonieji likeriniai vynai pasižymi struktūrišku skoniu su aiškiu rūgštumu, suteikiančiu gaivumo, kuris apskritai dominuoja, nors taip pat aiškiai juntamas saikingas saldumas. Ragaujant gali būti juntamas šioks toks vyno klampumas, jei vynai buvo brandinti ąžuolo statinėse.

Kitiems analitiniams parametrų taikomos teisės aktuose nustatytos vertės.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	16
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos praktika

Specialūs vynininkystės metodai

5.1. *Rūšinis putojantis vynas – gamybos metodas*

Specialūs vynininkystės metodai

Gaminant rūšinius putojančius vynus, kurie žymimi SKVN „Bairrada“, naudojama klasikinio fermentavimo buteliuose technologija, atitinkanti galiojančių teisės aktų nuostatas.

5.2. *Vynas, rūšinis putojantis vynas ir likerinis vynas – natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais*

Susijęs vynų gamybos apribojimas

SKVN „Bairrada“ žymimiems vyno produktams gaminti naudojamos vynuogių misos minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti:

- baltajam, raudonajam ir rožiniam vynui – 11 tūrio proc.;
- rūšiniam putojančiam vynui – 9,5 tūrio proc.;
- likeriniam vynui – 12 tūrio proc.

5.3. *Rūšinis putojantis vynas – brandinimas*

Specialūs vynininkystės metodai

Norint SKVN „Bairrada“ žymimą rūšinį putojantį vyną pateikti rinkai, reikalaujama, kad jis mažiausiai 9 mėn. nuo išpilstymo į butelius dienos būtų laikomas išpilstytojo patalpose.

5.4. *Likerinis vynas – gamyba*

Susijęs vynų gamybos apribojimas

Likerinis vynas, kuriam suteikiama SKVN „Bairrada“, gaminamas iš vynuogių, tinkamų SKVN „Bairrada“ žymimiems produktams gaminti, misos, į kurią ankstyvuoju fermentacijos etapu įpilama vyno distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc., laikantis galiojančiuose teisės aktuose nustatytų sąlygų.

5.5. *Vynai, rūšiniai putojantys vynai ir likeriniai vynai – vynuogių auginimas, vynmedžių formavimas ir dirvožemis*

Auginimo metodai

Vynuogynuose, kuriuose užaugintos vynuogės naudojamos SKVN „Bairrada“ žymimiems vyno produktams gaminti, taikomi tradiciniai šiame regione arba sertifikavimo institucijos rekomenduojami vynuogių auginimo metodai.

Vynmedžiai turi būti genimi pusiau laisvai arba kordono metodu, o vynmedžių sodinimo tankis turi būti didesnis nei 3 000 augalų/ha.

Vynmedžiai, skirti SKVN „Bairrada“ žymimiems vynuogių produktams gaminti, turi būti sodinami arba jau augti dirvožemiuose, kurie yra:

- a) rudžemiai arba kalkingi raudonžemiai;
- b) humusiniai arba nehumusiniai litoliniai skalūnai;
- c) nesukietėjusių smėlingų medžiagų jaurazemiai.

Didžiausia išeiga

1. Vynas (baltasis ir rožinis)

100 hektolitrių iš hektaro

2. Vynas (raudonasis)

80 hektolitrių iš hektaro

3. Rūšinis putojantis vynas

120 hektolitrių iš hektaro

4. Likerinis vynas

100 hektolitrių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Geografinę vietovę, kuri sutampa su saugoma kilmės vietos nuoroda „Bairrada“, sudaro:

- a) savivaldybės: Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro;
- b) Agedos savivaldybėje šios apylinkių sąjungos: Recardães e Espinhel, Águeda e Borralha, Barrô e Aguada de Baixo, Travassô e Óis da Ribeira (tik apylinkė Óis da Ribeira), Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão (tik apylinkė Belazaima do Chão) ir šios apylinkės: Aguada de Cima, Fermentelos, Valongo do Vouga;
- c) Aveiro savivaldybėje apylinkių sąjunga: Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz (tik apylinkė Nariz);
- d) Kantanedes savivaldybėje šios apylinkių sąjungos: Sepins e Bolhoa, Vilamar e Corticeiro de Cima, Covões e Camarneira, Portunhos and Outil, Cantanhede e Pocariça ir apylinkės: Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira, São Caetano;
- e) Koimbros savivaldybėje šios apylinkių sąjungos: Souselas e Botão, Trouxemil e Torre de Vilela, Antuzede e Vil de Matos (tik apylinkė Vil de Matos);
- f) Vagosos savivaldybėje šios apylinkių sąjungos: Fonte de Angeão e Covão do Lobo (tik apylinkė Covão do Lobo), Ponte de Vagos e Santa Catarina (tik apylinkė Santa Catarina) ir apylinkės: Ouca, Sosa.

7. **Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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“ – „Mencia“

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietoje aprašymas**

Vynas, rūšinis putojantis vynas ir likerinis vynas

Išsami informacija apie geografinę vietovę, susijusi su šiuo ryšiu

Gamtiniai veiksniai Geografinę vietovę šiaurėje riboja Vogos upė, pietuose – Mondego upė, rytuose – Busako ir Karamulo kalnų grandinės, o vakaruose – Atlanto vandenynas.

Tai daugiausia lygus regionas su švelniai iškilusiomis kalvomis, kurių aukštis retai viršija 250 m virš jūros lygio.

SKVN „Bairrada“ vietovė išsidėsčiusi lygumoje arba plynaukštėje, visada netoli Atlanto vandenyno, kuris daro didelį poveikį regiono klimatui.

Viduržemio jūros regiono klimatui didelės įtakos turi Atlanto vandenynas – čia būna ilgos ir vėsios žiemos, vidutinė temperatūra švelni, tačiau gausu kritulių. Karštas vasaras švelnina Atlanto vėjai. Dienomis būna karšta, o naktimis – vėsu, temperatūra svyruoja gana smarkiai.

Dirvožemiai yra mineraliniai, susiformavę skirtingais geologiniais laikotarpiais. Žemė paprastai yra skurdi, nuo smėlio iki molingo dirvožemio, taip pat yra šiek tiek priemolio. Vynuogynai daugiausia auginami molingame ir molingame klintiniame dirvožemyje.

Žmogiškieji veiksniai Vynuogininkystė Bairados regione nuo viduramžių prisidėjo prie šio regiono ekonominės plėtros.

Regiono vynai buvo žinomi ir jų kokybė vertinama dar XIX a., kai buvo pripažintas regiono potencialas gaminti putojančius vynus. Būtent šiame Portugalijos regione 1890 m. pirmą kartą buvo pradėti gaminti komerciniai putojantys vynai.

Su geografine vietoje susijusių produktų specifinės savybės

SKVN „Bairrada“ žymimi vynai, rūšiniai putojantys vynai ir likeriniai vynai pasižymi išskirtinėmis savybėmis. Jiems būdingas turtingas aromatas ir išskirtinis gaivumas, jie pasižymi gera struktūra ir subalansuotu bei stipriu rūgštingumu (išreikštas fiksuotas rūgštingumas).

Ryšys su geografine vietoje

Vidutinis aukštis virš jūros lygio ir stipri Atlanto vandenyno įtaka yra pagrindiniai veiksniai, lemiantys didelį kritulių kiekį, kuriuo garsėja šis regionas. Šios sąlygos yra palankios norint užauginti subalansuotai sunokusias vynuoges, iš kurių gaminami ryškaus rūgštingumo vynai, pasižymintys aromatinių medžiagų pirmtakų gaivumu.

Atlanto vandenyno įtaka, juntama visoje geografinėje vietoje, kartu su dideliu kritulių kiekiu taip pat prisideda prie šio regiono vynu gaivumo. Jį iš esmės lemia natūralus tokiomis sąlygomis auginamų vynuogių rūgštingumas.

Šios geografinės vietovės dirvožemiai yra susidarę iš nuosėdinių uolienu. Vynmedžiai auginami vietose, kuriose yra jūros periodo kalkingi dirvožemiai, triaso periodo smiltainis arba kreidos periodo konglomeratai.

Taigi ši geografinė vietovė sudaro puikias sąlygas vynmedžiams auginti, ypač atsižvelgiant į vandens prieinamumą šiuose dirvožemiuose, jų pralaidumą ir vandens sulaikymą lietingiausiais mėnesiais. Tai turi didelės įtakos vynu, gaminamų iš čia auginamų vynuogių, savybių, visų pirma ryškaus fiksuoto rūgštingumo, būtino vynu gaivumui užtikrinti, formavimuisi.

Žmogiškasis veiksnys, dėl kurio išsaugomi gamybos metodai ir tradicijos bei pasirenkamos šios geografinės vietovės sąlygoms geriausiai pritaikytos veislės, turi lemiamą reikšmę auginant vynuoges, suteikiančias SKVN „Bairrada“ žymimiems vynams, rūšiniams putojantiems vynams ir likeriniams vynams išskirtinių savybių.

Gamybos metodai ir techninės galimybės (derliaus nuėmimo, fermentacijos, maceravimo ir brandinimo), priklausantys nuo žmogiškųjų veiksnių, kurie yra susiję su regiono tradicijomis, taip pat turi įtakos bendroms SKVN „Bairrada“ žymimo vyno produktų savybėms.

Dirvožemio ir klimato veiksnių, regiono vynuogių veislių ir tradicinės patirties ryšys sudaro galimybes gaminti išskirtinių savybių vynus, pasižyminčius minerališkumu, rūgštingumu ir gaivumu, kuriems suteikiama SKVN „Bairrada“.

9. Kitos pagrindinės sąlygos

Vynas, rūšinis putojantis vynas ir likerinis vynas

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas.

Ženklinimo įvertinimas prieš pateikiant rinkai.

Nuoroda etiketėje yra privaloma.

Vynas – nuorodos „Clássico“ naudojimas

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas.

Ženklinant SKVN „Bairrada“ žymimus vynus nuoroda „Clássico“ turi būti naudojama laikantis šių sąlygų:

- a) iš regione esančių veislių sąrašo toliau išvardytos veislės gali būti naudojamos gaminant vynus, kurie gali būti žymimi terminu „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) didžiausia vynuogynų, iš kurių gaminami vynai, kuriems gali būti naudojamas terminas „Clássico“, išeiga yra 55 hektolitrai iš hektaro.

- c) vynu, kuriems gali būti naudojamas terminas „Clássico“, faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti ne mažesnė kaip:

baltajam vynu – 12 tūrio proc.

raudonajam vynu – 12,5 tūrio proc.

d) vynuogių misos, skirtos vynams, kuriems gali būti naudojamas terminas „Clássico“, gaminti, natūrali alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip:

baltajam vynui – 12 tūrio proc.

raudonajam vynui – 12,5 tūrio proc.

e) minimalus vynu, kuriems gali būti naudojamas terminas „Clássico“, brandinimo laikotarpis yra toks:

raudonasis vynas gali būti išpilstytas į butelius tik praėjus brandinimo laikotarpiui, kuris turi būti ne trumpesnis kaip 30 mėnesių, iš kurių 12 mėnesių vynas turi būti butelyje.

Baltasis vynas gali būti išpilstytas į butelius tik praėjus brandinimo laikotarpiui, kuris turi būti ne trumpesnis kaip 12 mėnesių, iš kurių 6 mėnesius vynas turi būti butelyje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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