

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(2023/C 208/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen twee maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Beira Interior”

PDO-PT-A1546-AM01

Datum van aanvraag: 21.3.2017

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 – Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

2.1. Actualisering van informatie – Informatie over de aanvrager

Beschrijving: actualisering van de informatie over de aanvrager.

Reden: de informatie is verouderd, waardoor deze moet worden bijgewerkt. Dat is nodig om ervoor te zorgen dat het enig document en het productdossier voldoen aan de toepasselijke wetgeving en om de eerdere beschrijving duidelijker te maken.

Gewijzigde rubrieken in enig document: deze wijziging heeft geen betrekking op het enig document.

Gewijzigde rubrieken in het productdossier: “Andere informatie” – Gegevens van de aanvrager.

2.2. Actualisering van informatie – Informatie over belanghebbenden

Beschrijving: schrappen van de informatie over belanghebbenden.

Reden: door een misverstand waren de gegevens van de aanvrager per abuis ingevuld in dit veld. Deze informatie is nu geschrapt. Dat is nodig om ervoor te zorgen dat het enig document en het productdossier voldoen aan de toepasselijke wetgeving en om de eerdere beschrijving duidelijker te maken.

Gewijzigde rubrieken in enig document: deze wijziging heeft geen betrekking op het enig document.

Gewijzigde rubrieken in het productdossier: “Andere informatie” – Belanghebbenden.

2.3. Actualisering van informatie – Informatie over het controleorgaan

Beschrijving: actualisering van de informatie over het controleorgaan.

Reden: de informatie is verouderd, waardoor deze moet worden bijgewerkt. Dat is nodig om ervoor te zorgen dat het enig document en het productdossier voldoen aan de toepasselijke wetgeving en om de eerdere beschrijving duidelijker te maken.

Gewijzigde rubrieken in enig document: deze wijziging heeft geen betrekking op het enig document.

Gewijzigde rubrieken in het productdossier: “Andere informatie” – Informatie over het controleorgaan.

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

2.4. Actualisering van informatie – Informatie over de bevoegde toezichhoudende autoriteit

Beschrijving: actualisering van de informatie over de bevoegde toezichhoudende autoriteit.

Reden: de informatie is verouderd, waardoor deze moet worden bijgewerkt. Dat is nodig om ervoor te zorgen dat het enig document en het productdossier voldoen aan de toepasselijke wetgeving en om de eerdere beschrijving duidelijker te maken.

Gewijzigde rubrieken in enig document: deze wijziging heeft geen betrekking op het enig document.

Gewijzigde rubrieken in het productdossier: "Andere informatie" – Informatie over de bevoegde toezichhoudende autoriteit.

2.5. Voornaamste druivenrassen – Opneming van nieuwe rassen

Beschrijving: wijziging/aanpassing van de lijst van druivenrassen.

Reden: de lijst van druivenrassen die zijn toegestaan voor de productie van wijnen in de regio Beira Interior moet in overeenstemming worden gebracht met het nieuwe wettelijk kader van de nationale lijst van druivenrassen die geschikt zijn voor de wijnproductie in Portugal, door de opneming nieuwe rassen die mede bepalend zijn gebleken voor de kenmerken van de wijnen uit de regio.

De toe te voegen rassen zijn de volgende: Alvarinho, Azal, Batoca, Chasselas, Côdega do Larinho, Moscatel Galego Branco, Nebbiolo, Rabigato, Sangiovese, Tinta Francisca, Tinta Negra, Verdejo, Verdelho, Vinhão, Viognier en Viosinho. Deze rassen maken deel uit van de traditionele staalkaart van rassen van het geografische gebied en de opneming ervan impliceert dus geen verandering in het onderscheidend vermogen van wijnen met de BOB "Beira Interior".

Gewijzigde rubrieken (enig document): "Voornaamste wijndruivenrassen".

Gewijzigde rubrieken (productdossier): "Voornaamste wijndruivenrassen".

2.6. Titel productcategorie – Toevoeging van een nieuwe categorie wijnbouwproducten

Beschrijving: de categorie "likeurwijn" is toegevoegd.

Reden: het doel is om de economische waarde van een in de regio al bestaand product te verhogen door een aanvraag voor erkenning uit hoofde van de BOB in te dienen.

Dit producttype, dat bekendstaat om zijn kwaliteit en typische kenmerken, wordt door de producenten reeds gemaakt in overeenstemming met de traditionele werkwijzen in de regio. Het besluit om dit nieuwe product op te nemen in de BOB "Beira Interior" vormt een erkenning van het belang en de kwaliteit ervan en van de toegevoegde waarde die hierdoor wordt gecreëerd voor de producenten.

Gewijzigde rubrieken (enig document): "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijn(en)", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

Gewijzigde rubrieken (productdossier): "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijn(en)", "Specifieke oenologische procedés", "Verband met het geografische gebied" en "Andere voorwaarden".

2.7. Wijziging van het afgebakende geografische gebied

Beschrijving: de grenzen van het afgebakende geografische gebied zijn correct en het geografische gebied is niet gewijzigd.

Reden: de grenzen van het productiegebied moeten worden aangepast na een gemeentelijke herindeling. Deze aanpassing brengt geen wijziging van het geografische gebied met zich mee, aangezien alleen de namen van de geografische bestuurseenheden op het niveau van de gemeentelijke districten worden gewijzigd.

Gewijzigde rubrieken (enig document): "Afgebakend geografisch gebied".

Gewijzigde rubrieken (productdossier): "Afgebakend geografisch gebied".

2.8. Wijziging van de rubriek Teeltmethoden

Beschrijving: de vereisten inzake de werkwijze voor het verkrijgen van het product zijn vereenvoudigd.

Reden: de vereisten inzake de teeltmethoden zijn vereenvoudigd en hebben nu alleen betrekking op de geleidingsmethode (wijnstokken van één ras, laag geleid volgens de gobelet- of de Royat-cordonmethoden) en het bodemtype. Deze wijziging is doorgevoerd om de meest voorkomende en meest efficiënte praktijken in de regio op te nemen. Dit brengt geen verandering in het onderscheidend vermogen van wijnen met de BOB “Beira Interior” met zich mee, maar draagt veeleer bij aan de optimalisering ervan.

Gewijzigde rubrieken (enig document): “Wijnbereidingsprocedés”.

Gewijzigde rubrieken (productdossier): “Wijnbereidingsprocedés”.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

“Beira Interior”

2. Type geografische aanduiding

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousseerende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

1. *Wijn (wit en rosé)*

Witte wijnen – citroen- of strogeel van kleur, gemiddelde intensiteit. Gemiddeld aroma, doorgaans gedomineerd door citrus en wit fruit. Minerale en plantaardige noten die in balans zijn met tropisch fruit en steenfruit, en licht bloemige toetsen. Lange afdronk, met een medium body, fris met zurige tonen die in balans zijn met de alcohol.

Roséwijnen – tinten die variëren van rood via kersenrood tot lichtroze, helder en briljant. Rood fruit overheerst in de aroma's, met duidelijke bloemige toetsen in de jonge wijnen. De smaak kan worden gekarakteriseerd als fruitig (voornamelijk rood fruit) met minerale tonen. Fris en zurig, met een evenwichtig alcoholgehalte.

Voor de overige analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken

| | |
|--|----|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 11 |
| Minimale totale zuurgraad | |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

2. *Wijn (rood)*

Rode wijnen – gemiddelde kleurintensiteit met tinten variërend van kersenrood tot violet, helder en briljant. Aroma's van specerijen en rood fruit, met minerale tonen. Middelhoog tot hoog qua structuur, langzame rijping, resulterend in wijnen met duidelijke (matige tot markante) tannines die fijn en aanhoudend zijn. Droogheid en astringentie die in balans zijn met de alcohol, en tonen van zoetheid.

Voor de overige analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

| Algemene analytische kenmerken | |
|--|----|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 12 |
| Minimale totale zuurgraad | |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

3. *Liqueurwijn*

Kleur variërend van kersenrood tot granaat, van gemiddelde intensiteit, met meer open tonen en gouden tinten naarmate de wijnen ouder worden. Aroma's van citrusvruchten, met tonen van honing en gedroogd fruit, in oudere wijnen. Met een opvallende frisheid en een gemiddelde tot hoge zuurgraad, zijn dit evenwichtige wijnen met een goede afdronk.

Voor de overige analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

| Algemene analytische kenmerken | |
|--|----|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 15 |
| Minimale totale zuurgraad | |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

Witte wijnen – groen-wit tot strogeel van kleur, helder uiterlijk en fijne, aanhoudende bubbels. Primaire aroma's van wit en tropisch fruit. Fruitige, zure en frisse smaak, met duidelijke mineraliteit. Kan toetsen van veroudering bevatten, met name rijpe appel en gedroogd fruit. Goede, lange afdronk.

Rode wijnen – deze wijnen, met kleuren die variëren van felrood tot robijn, zijn helder van uiterlijk, met fijne, aanhoudende bubbels. Primaire aroma's van rood fruit en fruitige, zure en frisse smaak, met duidelijke mineraliteit. Goede, lange afdronk.

Rosés – deze wijnen, met kleuren die variëren van kersenrood tot lichtroze, zijn helder van uiterlijk, met fijne, aanhoudende bubbels. Primaire aroma's van rood fruit en fruitige, zure en frisse smaak, met mineraliteit. Goede, lange afdronk.

Voor de overige analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

| Algemene analytische kenmerken | |
|--|----|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | 11 |
| Minimale totale zuurgraad | |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

5. Wijnbereidingsprocedés

a. Specifieke oenologische procedés

1. Wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en likeurwijnen – Geleidingsmethode en bodems

Teeltwijze

De wijnstokken die worden gebruikt voor het maken van wijnbouwproducten waarvoor de BOB “Beira Interior” mag worden gebruikt, moeten van één ras zijn en moeten laag worden geleid met behulp van de gobelet- of de Royat-cordontechniek.

Wijnstokken die bestemd zijn voor het maken van wijnbouwproducten waarvoor de BOB “Beira Interior” mag worden gebruikt, moeten zijn aangeplant of reeds groeien in bodems met de volgende kenmerken:

bruine of rode mediterrane bodems die zijn ontstaan uit gemetamorfoseerde schisten en gneissen;

bruine of rode mediterrane bodems die zijn ontstaan uit precambrische schisten of grauwacken;

niet-humuslithosolen van graniet en migmatiet.

2. Wijn en mousserende kwaliteitswijn – Natuurlijk alcoholvolumegehalte

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Mosten die worden gebruikt voor de bereiding van wijnen en mousserende wijnen met de BOB “Beira Interior” moeten een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben dat gelijk is aan het vereiste minimale effectieve alcoholvolumegehalte.

3. Likeurwijnen – Productie

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De likeurwijn is bereid uit most van druiven die geschikt zijn voor de vervaardiging van producten met de BOB “Beira Interior”, in het vroege stadium van de gisting, waaraan windistillaat met een effectief alcoholvolumegehalte van 77 % vol. wordt toegevoegd, conform de in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken, tot het maximum van 20 % vol. voor het effectieve alcoholvolumegehalte.

4. Mousserende kwaliteitswijn – Methode

Specifiek oenologisch procedé

De techniek die wordt gebruikt voor het maken van mousserende kwaliteitswijnen die recht hebben op het gebruik van de BOB “Beira Interior” is die van de klassieke gisting op fles.

5. Mousserende kwaliteitswijn – Minimale rijpingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Mousserende kwaliteitswijnen moeten gedurende ten minste 9 maanden na de datum van botteling in de bedrijfsruimten van de bottelaar blijven, waarna ze in de handel mogen worden gebracht.

b. *Maximumopbrengsten*

Wijn, mousserende kwaliteitswijn, likeurwijn

55 hectoliter per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BOB “Beira Interior” omvat:

- in de gemeente Almeida, de gemeentelijke districten (“freguesias”) Almeida, Castelo Bom, União das freguesias de Junça e Naves, en Malpartida in de União das Freguesias de Malpartida e Vale de Coelha;
- in de gemeente Figueira de Castelo Rodrigo, de gemeentelijke districten Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Vermiosa, União das freguesias de Algodres, Vale de Afonsinho e Vilar de Amargo, União das freguesias de Almofala e Escarigo, União das freguesias de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, União das Freguesias do Colmeal e Vilar Torpim in União das freguesias de Cinco Vilas e Reigada; — de gemeenten Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas en Penamacor;
- in de gemeente Guarda, de gemeentelijke districten Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhasand en Vela;
- in de gemeente Idanha-a-Nova, de gemeentelijke districten Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Oledo, São Miguel de Acha, en União das freguesias de Monsanto e Idanha-a-Velha;
- in de gemeente Sabugal, de gemeentelijke districten Bendada en Casteleiro in Santo Estêvão in União das freguesias de Santo Estêvão e Moita;
- in de gemeente Vila Velha de Ródão, het gemeentelijke district met dezelfde naam.
- de gemeente Pinhel;
- in de gemeente Celorico da Beira, de gemeentelijke districten Baraçal, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira, União das freguesias de Açores e Velosa, en Celorico (Santa Maria) en Celorico (São Pedro) in União das freguesias de Celorico (São Pedro e Santa Maria) e Vila Boa do Mondego;
- in de gemeente Guarda, de gemeentelijke districten Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra en Vila Cortês do Mondego;
- in de gemeente Mêda, de gemeentelijke districten Barreira, Coriscada, Marialva, Rabaçal, en Carvalhal en Vale Flor in União das freguesias de Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela;
- in de gemeente Trancoso, de gemeentelijke districten Cogula, Cótimos, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, Tamanhos, Valdujo, União das freguesias de Freches e Torres, União das freguesias de Vale do Seixo e Vila Garcia, União das freguesias de Vila Franca das Naves e Feital, União das freguesias de Vilares e Carniças e Trancoso (São Pedro) en Souto Maior in União das freguesias de Trancoso (São Pedro e Santa Maria) e Souto Maior.

7. **Voornameste wijndruivenras(sen)**

Alfrocheiro – Tinta Bastardinha

Alicante Bouschet

Alicante Branco

Alvarinho

Aragonez – Tinta Roriz; Tempranillo
Arinto – Pedernã
Arinto do Interior
Azal
Baga
Bastardo – Graciosa
Batoca – Alvaraça
Bical – Borrado das Moscas
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Castelão – João de Santarém(1); Periquita
Cercial – Cercial da Bairrada
Chardonnay
Chasselas
Côdega do Larinho
Encruzado
Fernão Pires – Maria Gomes
Folgasão – Terrantez
Folha de Figueira – Doña Branca
Fonte Cal
Gouveio
Grand Noir
Jaen – Mencia
Malvasia Fina – Boal; Bual
Malvasia Rei
Marufo – Mourisco Roxo
Merlot
Moscatel Galego Branco – Muscat à Petits Grains
Mourisco
Nebbiolo
Petit Bouschet
Petit Verdot
Pinot Noir
Rabigato
Rabo de Ovelha
Riesling
Rufete – Tinta Pinheira
Sangiovese
Sauvignon – Sauvignon Blanc
Semillon

Syrah – Shiraz
Sírria - Roupeiro, Còdega
Tamarez – Molinha
Tinta Barroca
Tinta Carvalha
Tinta Francisca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tinto Cão
Touriga Franca
Touriga Nacional
Trincadeira – Tinta Amarela, Trincadeira Preta
Verdejo
Verdelho
Vinhão – Sousão
Viognier
Viosinho

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijn, mousserende kwaliteitswijn, likeurwijn

Gegevens van het geografische gebied die relevant zijn voor het verband.

Het geografische gebied van de wijnen, de mousserende kwaliteitswijnen en de likeurwijnen waarvoor de BOB “Beira Interior” mag worden gebruikt, bevindt zich in het binnenland in centraal/noord Portugal. Het is het hoogste wijnbouwgebied van het land, met wijnstokken die zijn aangeplant op een hoogte van 300 tot 750 meter. De belangrijkste markante punten in de regio zijn de bergen de Estrela, de Gardunha, de Açor, de Marofa en de Malcata.

De noordelijke punt van de regio strekt zich uit tot in een deel van het hydrografische stroomgebied van de rivieren de Côa en de Águeda, en het uiterste zuiden grenst aan de stroomgebieden van de Zêzere en de Alto Tejo (bovenloop van de Taag).

De meeste bodems zijn van granieten oorsprong en de rest is voornamelijk schist, met daartussen enkele kwartsaders.

Het klimaat is continentaal en wordt gekenmerkt door koude, strenge winters met negatieve temperaturen en hete, droge zomers. De gemiddelde jaarlijkse neerslag ligt tussen 400 en 700 mm/m², maar is geconcentreerd in de winter- en lentemaanden. Dit leidt meestal tot een overschot aan water in de bodem in deze periode. In de zomer regent het daarentegen nauwelijks. De maanden juli en augustus zijn de droogste van het jaar, met een gemiddelde neerslag van minder dan 10 mm/m². Vanwege de hoogte zijn er aanzienlijke temperatuurschommelingen in de zomer, met warme dagen en koele nachten.

Het geografische gebied werd al vóór de Romeinse tijd geassocieerd met wijngaarden en wijnproductie. De aanwezigheid van in het graniet uitgehouwen persen is een duidelijk bewijs voor het feit dat wijn sinds de Romeinse tijd van grote betekenis en belang voor deze regio is geweest. In de 12e eeuw waren de religieuze ordes die naar de regio verhuisden verantwoordelijk voor het floreren van de wijnbouw.

De kenmerken van de wijnen zijn toe te schrijven aan het grote scala aan rassen die in de regio worden gebruikt en aan het feit dat deze goed zijn aangepast aan het lokale klimaat en de bodem, terwijl in de loop der tijd, ook in recente jaren, uitgebreide expertise is opgebouwd.

Specifieke kenmerken van de producten die verband houden met het geografische gebied:

De wijnen, de mousserende kwaliteitswijnen en de likeurwijnen zijn fris en aromatisch, met duidelijke zuren en mineraliteit.

Verband met het geografische gebied:

Wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en likeurwijnen met de BOB “Beira Interior” staan sterk onder invloed van de hoge ligging van de wijngaarden.

In de wijngaarden die onder de BOB “Beira Interior” vallen, worden de extreme temperaturen in de zomermaanden gematigd door het effect van de hoogte. Door de hoge ligging van de wijngaarden zijn de atmosferische dichtheid en druk lager. Daardoor wordt de warmte van de zonnestrallen minder efficiënt vastgehouden, met als gevolg dat voor elke 100 meter hoogtestijging de temperatuur met ongeveer 0,65 °C daalt.

In een klimaat dat wordt gekenmerkt door koude, strenge winters en hete, droge zomers, is hoogte een cruciale factor in de meest kritieke fase van de rijping van de druiven (juli en augustus). De hoogteligging tempert immers de hittedschokken. Anderzijds is de lagere atmosferische dichtheid bepalend voor de fluctuaties tussen de dag- en nachttemperaturen: door de koele zomernachten gaan de druiven langzamer en evenwichtiger rijpen, wat resulteert in een lager suikergehalte en zorgt voor een goed niveau van natuurlijke zuren in de druiven. Dit geeft de wijnen, de mousserende kwaliteitswijnen en de likeurwijnen met de BOB “Beira Interior” hun karakteristieke frisheid en uitgebalanceerde zuurheid.

De langzame rijping van de druiven is ook van groot belang voor de ontwikkeling van de fenolische verbindingen en aromatische precursoren in de druiven, wat resulteert in meer aromatische wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en likeurwijnen.

De veelal graniethoudende bodems zijn een belangrijke factor in de duidelijke mineraliteit van de wijnen, de mousserende kwaliteitswijnen en de likeurwijnen met de BOB “Beira Interior”.

Het verband tussen bodem- en klimaatfactoren enerzijds en de druivenrassen van de regio anderzijds resulteert in wijnen met onderscheidende kenmerken, waaronder mineraliteit, zuurheid en frisheid.

De menselijke factor, die duizenden jaren oude tradities vertegenwoordigt en tot uiting komt in de keuze van rassen die zich het best hebben aangepast aan de omstandigheden in het geografische gebied, is van doorslaggevend belang bij de productie van de druiven die de wijnen, de mousserende kwaliteitswijnen en de likeurwijnen met de BOB “Beira Interior” hun onderscheidende kenmerken verlenen.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Wijn, mousserende kwaliteitswijn, likeurwijn

Rechtskader:

Nationale wetgeving.

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied.

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de BOB “Beira Interior” mogen worden geproduceerd van druiven die in de regio Beira Interior worden geteeld en buiten de grenzen van het afgebakende gebied tot wijn worden verwerkt – waarvoor de certificeringsinstantie per geval toestemming moet verlenen – zolang wordt voldaan aan alle volgende voorwaarden:

- Het wijnbouwbedrijf ligt binnen 10 km van de grens van het afgebakende gebied van de BOB “Beira Interior”;
- De certificeringsinstantie in de naburige regio waar de druiven tot wijn moeten worden verwerkt, verleent daar toestemming voor.

Wijn, mousserende kwaliteitswijn, likeurwijn

Rechtskader:

Nationale wetgeving.

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

Beoordeling van de etikettering vóór het in de handel brengen.

Het handelsmerk moet worden ingeschreven bij het INPI [Nationaal Instituut voor industriële eigendom], maar is niet exclusief voor de BOB.

Wijn (witte en rode) die de aanduiding “Seleção” dragen

Rechtskader:

Nationale wetgeving.

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

Van de lijst van rassen in de regio mogen de volgende worden gebruikt voor de bereiding van wijnen die de aanduiding “Seleção” mogen dragen:

Aragonez (Tinta Roriz, Tempranillo)

Arinto (Pedernã)

Bastardo

Bical (Borrado das Moscas)

Malvasia Fina

Rufete (Tinta Pinheira)

Síria (Roupeiro, Côdega)

Tamarez (Molinha)

Touriga Nacional

Trincadeira (Tinta Amarelha, Trincadeira Preta)

Witte wijnen (die de aanduiding “Seleção” mogen dragen):

— Minimumrijpingsperiode van 6 maanden;

— Het effectieve alcoholvolumegehalte moet ten minste 12 % vol. bedragen.

Rode wijnen (die de aanduiding “Seleção” mogen dragen):

— Minimumrijpingsperiode van 12 maanden;

— Het effectieve alcoholvolumegehalte moet ten minste 13 % vol. bedragen.

Link naar het productdossier

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