

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 224/11)

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

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Bairrada”

PDO-PT-A1537-AM01

Datum van aanvraag: 2.3.2017

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. *Categorieën wijnbouwproducten — update*

Beschrijving:

Productcategorie “mousserende wijn” gewijzigd in “mousserende kwaliteitswijn”.

Redenen:

De productcategorie is aangepast aan de in de wetgeving vastgestelde periode.

Enig document (gewijzigde delen) Alle eerdere verwijzingen naar de productcategorie “mousserende wijn” zijn van toepassing op de huidige categorie “mousserende kwaliteitswijn”.

Productdossier (gewijzigde delen) Alle eerdere verwijzingen naar de productcategorie “mousserende wijn” zijn van toepassing op de huidige categorie “mousserende kwaliteitswijn”.

2.2. *Categorieën wijnbouwproducten — nieuwe categorie wijnbouwproducten*

Beschrijving:

De categorie “likeurwijn” wordt toegevoegd.

Redenen:

Bijdragen aan de verhoging van de economische waarde van een product dat reeds in de regio bestaat, door het een oorsprongsbenaming toe te kennen.

Dit type product wordt al door de producenten gemaakt volgens de traditionele gebruiken in de regio, met onderscheidende kwaliteit en typische kenmerken. Op deze manier is de opname van dit nieuwe product in de BOB “Bairrada” een erkenning van het belang en de kwaliteit ervan en een toegevoegde waarde voor de producenten ervan.

Enig document (gewijzigde delen) “Categorieën wijnbouwproducten”, “Beschrijving van de wijn(en)”, “Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

Productdossier (gewijzigde delen) “Categorieën wijnbouwproducten”, “Beschrijving van de wijn(en)”, “Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

2.3. *Beschrijving van de wijn(en) — categorieën wijn en mousserende kwaliteitswijn*

Beschrijving:

De beschrijving van de categorieën wijn en mousserende kwaliteitswijn is verbeterd en aangepast.

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

Redenen:

De vorige beschrijving werd als algemeen en niet specifiek genoeg aangemerkt en is derhalve aangepast door daarin de kenmerken op te nemen die betrekking hebben op producten die onder de BOB “Bairrada” vallen. Dit is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het enig document en het productdossier in overeenstemming zijn met de toepasselijke wetgeving.

Enig document (gewijzigde delen) “Beschrijving van de wijn(en) — categorieën wijn en mousserende kwaliteitswijn”

Productdossier (gewijzigde delen) “Beschrijving van de wijn(en) — categorieën wijn en mousserende kwaliteitswijn”

2.4. *Maximumopbrengst — Wijn en mousserende kwaliteitswijn*

Beschrijving:

Wijziging van de maximumopbrengsten voor:

Witte wijn en roséwijn 100 hl

Rode wijn: 80 hl

Mousserende kwaliteitswijn: 120 hl

Redenen:

De maximumopbrengst is verhoogd om deze waarden in overeenstemming te brengen met de werkelijke productieniveaus in de regio, zonder afbreuk te doen aan de onderscheidende kenmerken ervan.

Enig document (gewijzigde delen) “Wijnbereidingsprocedés”

Productdossier (gewijzigde delen) “Wijnbereidingsprocedés”

2.5. *Belangrijkste druivenrassen — nieuwe rassen*

Beschrijving:

Aanpassing/update van de lijst van rassen. Het ras Viognier is opgenomen.

Redenen:

De noodzaak om de voor de productie van wijnen in de regio gedefinieerde rassen aan te passen en bij te werken in overeenstemming met het nieuwe rechtskader van de nationale lijst van rassen die geschikt zijn voor de wijnproductie in Portugal, waaronder een nieuw ras dat relevant is voor de karakterisering van de wijnen van de regio. Dit ras komt voor op de landkaart met traditionele rassen van het geografische gebied, waardoor de opname ervan de onderscheidende kenmerken van de wijnen met de BOB “Bairrada” eerder optimaliseert dan wijzigt.

Enig document (gewijzigde delen) “Belangrijkste druivenrassen”

Productdossier (gewijzigde delen) “Belangrijkste druivenrassen”

2.6. *Verband met het geografische gebied*

Beschrijving:

De beschrijving van het verband met het geografische gebied is aangepast en verbeterd. De informatie over het geografische gebied, de productgegevens en het causale verband zijn herzien, zowel voor de reeds bestaande als voor de nieuwe productcategorieën.

Redenen:

Aangezien enerzijds de vorige beschrijving van het verband als algemeen en niet specifiek genoeg werd beschouwd en anderzijds de beschrijving van het verband moest worden toegevoegd voor de nieuwe productcategorie (likeurwijn), is de inhoud van dit punt herzien door alle productcategorieën erin op te nemen. Hierdoor wordt de inhoud objectiever, aangezien het verband met het geografische gebied voor alle categorieën geldt.

Enig document (gewijzigde delen) “Verband met het geografische gebied”

Productdossier (gewijzigde delen) “Verband met het geografische gebied”

2.7. *Wijnen — Benaming “Clássico”*

Beschrijving:

Invoering van voorschriften voor het gebruik van de benaming “Clássico” op de etikettering.

Redenen:

De noodzaak om de voorwaarden en voorschriften voor het gebruik van de benaming “Clásico” op de etikettering van de wijnen vast te stellen.

Enig document (gewijzigde delen) “Andere voorwaarden — Aanvullende bepalingen betreffende etikettering”

Productdossier (gewijzigde delen) “Andere voorwaarden — Aanvullende bepalingen betreffende etikettering”

2.8. *Informatie over de aanvrager*

Beschrijving:

Update van de informatie over de aanvrager

Redenen:

De informatie is verouderd en moet derhalve worden bijgewerkt. Dit is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het productdossier in overeenstemming is met de toepasselijke wetgeving en om de vorige beschrijving te verduidelijken.

Enig document (gewijzigde delen) Deze wijziging leidt niet tot wijzigingen in het enig document.

Productdossier (gewijzigde delen) “Overige informatie — Gegevens van de aanvrager”

2.9. *Informatie over belanghebbenden*

Beschrijving:

Schrapping van informatie over belanghebbenden.

Redenen:

Door een misverstand waren de gegevens van de aanvrager ten onrechte in dit veld ingevuld. Deze informatie is nu geschrapt. Dit is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het productdossier in overeenstemming is met de toepasselijke wetgeving en om de vorige beschrijving te verduidelijken.

Enig document (gewijzigde delen) Deze wijziging leidt niet tot wijzigingen in het enig document.

Productdossier (gewijzigde delen) “Overige informatie — Gegevens van de belanghebbenden”

2.10. *Informatie over de controleorganen*

Beschrijving:

Update van de informatie over de controleorganen.

Redenen:

De informatie is verouderd en moet derhalve worden bijgewerkt. Dit is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het productdossier in overeenstemming is met de toepasselijke wetgeving en om de vorige beschrijving te verduidelijken.

Enig document (gewijzigde delen) Deze wijziging leidt niet tot wijzigingen in het enig document.

Productdossier (gewijzigde delen) “Overige informatie — Informatie over de controleorganen”

2.11. *Informatie over de bevoegde toezichhoudende autoriteiten*

Beschrijving:

Update van de informatie over de bevoegde toezichhoudende autoriteiten

Redenen:

De informatie is verouderd en moet derhalve worden bijgewerkt. Dit is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het productdossier in overeenstemming is met de toepasselijke wetgeving en om de vorige beschrijving te verduidelijken.

Enig document (gewijzigde delen) Deze wijziging leidt niet tot wijzigingen in het enig document.

Productdossier (gewijzigde delen) "Overige informatie — Informatie over de bevoegde toezichhoudende autoriteiten"

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Bairrada

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

4.1. *Wijn (wit, rood en rosé)*

BEKNOPTE TEKSTUELE BESCHRIJVING

Witte wijnen: Ze hebben een frisse smaak en een bleke citrienkleur, soms met groenige of enigszins goudkleurige tonen wanneer ze in nieuwe houten vaten zijn gefermenteerd. Ze hebben delicate florale en/of fruitige aroma's, soms met intensere tropische en boterachtige toetsen. Dit zijn gestructureerde wijnen met een goed natuurlijk evenwicht tussen zuurgraad en alcohol en een uitstekende frisheid.

Rode wijnen: Intens rood van kleur, soms met blauwachtige tinten, fruitige aroma's van bramen, bergamot en specerijen; stevige tanninestructuur en zuurgraad. Tijdens de rijping ontwikkelen deze wijnen tertiaire aroma's van wilde bessen, harsen, specerijen, honing en rokerige aroma's, en een goede structuur, die gewaarborgd wordt door een goed evenwicht tussen alcohol, zuur en tanninen; deze wijnen vertonen een lange levensduur.

Roséwijnen: Ze hebben een oranje tot rode kleur, met fruitige aroma's van rood fruit. In de smaak hebben ze een matig hoge zuurgraad en ze zijn zeer fris in de mond.

Voor de andere 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	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.2. *Mousserende kwaliteitswijn (wit, rood en rosé)*

BEKNOPTE TEKSTUELE BESCHRIJVING

Witte wijnen: Bleke citrienkleur met enigszins goudkleurige tonen. De aroma's zijn floraal en fruitig, met aroma's van wit vruchtvlees. De meer gerijpte witte wijnen hebben intense en geroosterde aroma's. Ze hebben een intense smaak, met een harmonieus mondvolume en een uitstekende frisheid en mousse in de mond.

Rode wijnen: Ze zijn roodachtig van kleur, soms met enige intensiteit, een uitstekende frisheid en mousse in de mond. De aroma's zijn floraal en fruitig. De meer gerijpte witte wijnen hebben intense en geroosterde aroma's. Ze zijn vol in de mond door de tanninen, evenwichtig, met fijne en aanhoudende belletjes.

Roséwijnen: Ze zijn oranje tot roze van kleur. De aroma's zijn floraal en fruitig, met aroma's van rood fruit (zoals kersen, bramen en aardbeien) of meer gerijpt, met geroosterde en intense aroma's. In de mond zijn ze delicaat, met een evenwichtige zuurgraad, een uitstekende frisheid en mousse in de mond.

Voor de andere 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)	

4.3. Likeurwijn (wit en rood)

BEKNOPTTE TEKSTUELE BESCHRIJVING

Witte wijnen: Ze zijn enigszins goudkleurig, soms met kastanjekleurige tonen, wat het gevolg is van de rijping op hout. Soms hebben ze een aroma van citrusvruchten met nootachtige toetsen en lichte tonen van oxidatie. De smaak is matig zoet met waarneembare alcohol. Het zijn gestructureerde wijnen, met een stevige zuurgraad die frisheid geeft, wat de overheersende algemene indruk is.

Rode wijnen: De kleur kan variëren van matig roodachtig tot dieper rood en kan ook gele, oranje en kastanjekleurige tonen hebben, afkomstig van de rijping op hout. De aroma's zijn van gedroogd fruit en zeer verse, rode taartvruchten zoals zure kersen, en ook van oxidatie. De wijnen hebben soms ook lichte honing— en/of vijgentoetsen. Rode likeurwijnen hebben een gestructureerde smaak met een stevige zuurgraad die frisheid biedt en die globaal overheerst, hoewel de matige zoetheid ook duidelijk is. De smaakgewaarwording kan een zekere viscositeit vertonen wanneer de wijnen in eikenhouten vaten zijn gerijpt.

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

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	16
Minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

Specifieke oenologische procedés

5.1. *Mousserende kwaliteitswijn — methode*

Specifiek oenologisch procedé

Bij de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen die onder de BOB “Bairrada” vallen, moet gebruik worden gemaakt van de klassieke methode van gisting in flessen, in overeenstemming met de bepalingen van de geldende wetgeving.

5.2. *Wijn, mousserende kwaliteitswijn en likeurwijn — natuurlijk alcoholvolumegehalte*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De most die voor de productie van wijnbouwproducten met de BOB “Bairrada” wordt gebruikt, moet een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van:

- Witte, rode en roséwijn — 11 % vol;
- Mousserende kwaliteitswijn — 9,5 % vol;
- Likeurwijn — 12 % vol

5.3. *Mousserende kwaliteitswijn — rijping*

Specifiek oenologisch procedé

Mousserende kwaliteitswijnen die onder de BOB “Bairrada” vallen, moeten gedurende ten minste negen maanden na de botteldatum bij de bottelaar worden bewaard voordat ze in de handel mogen worden gebracht.

5.4. *Likeurwijn — productie*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De likeurwijn die onder de BOB “Bairrada” valt, wordt bereid uit most van druiven die geschikt zijn voor de bereiding van producten met de BOB “Bairrada”, in het vroege stadium van de gisting, waaraan wijndistillaat met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % en ten hoogste 86 % wordt toegevoegd, op voorwaarde dat de in de toepasselijke wetgeving vastgestelde kenmerken in acht worden genomen.

5.5. *Wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en likeurwijnen — teeltwijze, geleiding van wijnstokken en bodems*

Teeltwijze

In wijngaarden die bestemd zijn voor de productie van wijnbouwproducten met de BOB “Bairrada”, moet de teeltwijze worden toegepast die in de regio gebruikelijk is of die door het certificeringsorgaan wordt aanbevolen.

De wijnstokken moeten halfvrij of volgens de cordon-methode worden geleid en de beplantingsdichtheid moet groter zijn dan 3 000 wijnstokken/ha.

Wijnstokken die bestemd zijn voor de productie van wijnbouwproducten met de BOB “Bairrada”, moeten worden aangeplant of reeds groeien in bodems met de volgende kenmerken:

- a) bruine of rode kalkhoudende bodems;
- b) humusachtige of niet-humusachtige litholische schistbodems
- c) podzolen van niet-geconsolideerd zandachtig materiaal.

Maximumopbrengsten

1. Wijn (witte wijnen en roséwijnen)

100 hectoliter per hectare

2. Wijn (rood)

80 hectoliter per hectare

3. Mousserende kwaliteitswijn

120 hectoliter per hectare

4. Likeurwijn

100 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied dat samenvalt met de oorsprongsbenaming "Bairrada" omvat:

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

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. Beschrijving van het (de) verband(en)

Wijn, mousserende kwaliteitswijn en likeurwijn

Voor het verband relevante bijzonderheden over het geografische gebied

Natuurlijke factoren: Het geografische gebied wordt in het noorden begrensd door de rivier de Vouga, in het zuiden door de rivier de Mondego, in het oosten door de bergketens Bussaco en Caramulo en in het westen door de Atlantische Oceaan.

Het is een overwegend vlakke regio met zacht glooiende heuvels, op hoogten van zelden meer dan 250 m boven zeeniveau.

Het gebied van de BOB “Bairrada” ligt verspreid over een vlakte of plateau, dicht bij de Atlantische Oceaan, die het klimaat van de regio sterk beïnvloedt.

Het mediterrane klimaat wordt sterk beïnvloed door de Atlantische Oceaan, met lange, koele winters met zachte gemiddelde temperaturen maar overvloedige neerslag. De warme zomers worden getemperd door de Atlantische winden. De dagen zijn warm en de nachten zijn koel, met een aanzienlijk temperatuurbereik.

De bodems zijn mineraalhoudend en zijn in verschillende geologische tijdperken gevormd. De bodem is over het algemeen arm, variërend van zand— tot kleibodems en enkele zandleemgronden. De wijnstokken worden voornamelijk geteeld op klei— en klei-kalkhoudende bodems.

Menselijke factoren: De wijnbouw in de regio Bairrada speelt al sinds de middeleeuwen een rol in de economische ontwikkeling van de regio.

In de negentiende eeuw, toen het potentieel van de regio voor de productie van mousserende wijnen werd erkend, waren de wijnen van de regio al gerenommeerd en werd de kwaliteit ervan al erkend. Het was in deze regio dat in 1890 voor het eerst commerciële mousserende wijnen in Portugal werden geproduceerd.

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

Wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en likeurwijnen die vallen onder de BOB “Bairrada”, hebben onderscheidende kenmerken gemeen. Ze worden gekenmerkt door hun aromatische rijkdom en nadrukkelijke frisheid, een goede structuur en een evenwichtige en opvallende zuurgraad (een weerspiegeling van een uitgesproken vaste zuurgraad).

Verband met het geografische gebied:

De gematigde hoogten en de sterke invloed van de Atlantische Oceaan zijn belangrijke factoren voor de hoge neerslag waar de regio om bekend staat. Deze kenmerken bevorderen de productie van druiven met een evenwichtige rijpheid, die wijnen opleveren met een uitgesproken zuurgraad die rijk zijn aan aromatische precursoren.

De invloed van de Atlantische Oceaan, die in het hele geografische gebied merkbaar is, in combinatie met een hoge neerslag, draagt ook bij aan de frisheid die in de wijnen kan worden waargenomen. Dit komt hoofdzakelijk voort uit de natuurlijke zuurgraad van de onder deze omstandigheden geteelde druiven.

De bodems van het geografische gebied vinden hun oorsprong in sedimentair gesteente. De wijnstokken worden geteeld op plaatsen met kalkhoudende bodems uit het Jura-tijdperk, zandsteen uit het Trias of conglomeraten uit het Krijt.

Het geografische gebied biedt dus uitstekende omstandigheden voor de wijnbouw, met name wat betreft de beschikbaarheid van water van deze bodems en de kenmerken van permeabiliteit en waterretentie in de meest regenachtige maanden. Dit draagt in belangrijke mate bij aan de kenmerken van de wijnen van de hier geproduceerde druiven, met name wat betreft de uitgesproken vaste zuurgraad ervan, die essentieel is voor de frisheid van de wijnen.

De menselijke factor — de praktijken en tradities en de keuze voor rassen die het best zijn aangepast aan de omstandigheden in het geografische gebied — is van doorslaggevend belang voor de productie van de druiven die de wijnen, mousserende kwaliteitswijnen en likeurwijnen met de BOB “Bairrada” hun onderscheidende kenmerken geven.

De praktijken en technische opties (op het gebied van oogsten, fermentatie, maceratie en rijping), die geworteld zijn in menselijke factoren die verband houden met de traditie van de regio, zijn ook van invloed op de algemene kenmerken van de wijnbouwproducten met de BOB “Bairrada”.

Het verband tussen de bodem en de klimatologische factoren, de wijnstokrassen van de regio en de traditionele kennis leidt tot wijnen met onderscheidende kenmerken, die tot uiting komen in de karakteristieke mineraliteit, zuurgraad en frisheid van de wijnbouwproducten die onder de BOB “Bairrada” vallen.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Wijn, mousserende kwaliteitswijn en likeurwijn

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Beoordeling van de etikettering voorafgaand aan het in de handel brengen.

Het merkteken is een verplichte vermelding op de etikettering.

Wijn — gebruik van de benaming “Clássico”

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebruik van de benaming “Clássico” op de etikettering van wijnen met de BOB “Bairrada” moet voldoen aan de volgende voorwaarden:

- a) Van de lijst van rassen van de regio mogen de volgende wijnen worden gebruikt voor de bereiding van wijnen die vallen onder de benaming “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) de maximumopbrengst per hectare van wijngaarden die bestemd zijn voor de productie van wijnen die vallen onder de benaming “Clássico”, bedraagt 55 hectoliter per hectare.

- c) de wijnen die vallen onder de benaming “Clássico”, moeten een minimaal effectief alcoholvolumegehalte hebben van:

Witte wijn — 12 % vol

Rode wijn — 12,5 % vol

d) De most die bestemd is voor de productie van wijnen die vallen onder de benaming “Clássico”, moet een minimaal natuurlijk alcoholgehalte hebben van:

Witte wijn — 12 % vol

Rode wijn — 12,5 % vol

e) De minimale rijpingsperiode voor wijnen die vallen onder de benaming “Clássico”, is als volgt:

Rode wijn — mag pas worden gebotteld na een minimale rijpingsperiode van 30 maanden, waarvan 12 op fles.

Witte wijn — mag pas worden gebotteld na een minimale rijpingsperiode van 12 maanden, waarvan 6 op fles.

Link naar het productdossier

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