

**Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho**

(2023/C 224/11)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de dois meses a contar da data desta publicação

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Bairrada»

PDO-PT-A1537-AM01

**Data de apresentação do pedido: 2.3.2017**

**1. Normas aplicáveis à alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

**2. Descrição e motivos da alteração**

**2.1. Categoria de produto - adequação**

Descrição:

Alteração de categoria de produto «Vinho espumante» para «Vinho espumante de qualidade»

Motivos:

Procede-se à adequação da categoria de produto ao estágio previsto na legislação.

Documento único (pontos alterados): todas as referências anteriores à categoria de produto «Vinho espumante» aplicam-se à categoria atual «Vinho espumante de qualidade».

Caderno de especificações (pontos alterados): todas as referências anteriores à categoria de produto «Vinho espumante» aplicam-se à categoria atual «Vinho espumante de qualidade».

**2.2. Categorias de produtos vitivinícolas — nova categoria de produto vitivinícola**

Descrição:

É aditada a categoria «Vinho licoroso».

Motivos:

Contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante reconhecimento do produto como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo a inclusão deste novo produto na DOP Bairrada é um reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Documento único (pontos alterados): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a zona geográfica» e «Outras condições».

Caderno de especificações (pontos alterados): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a zona geográfica» e «Outras condições».

**2.3. Descrição dos vinhos – categorias Vinho e Vinho espumante de qualidade**

Descrição:

É melhorada e adequada a descrição das categorias Vinho e Vinho espumante de qualidade.

(1) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Motivos:

Uma vez que a descrição que constava anteriormente foi identificada como genérica e pouco precisa, é necessário promover a sua adequação às características associadas aos produtos com DOP «Bairrada». Esta é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor.

Documento único (pontos alterados): «Descrição dos vinhos – categorias Vinho e Vinho espumante de qualidade».

Caderno de especificações (pontos alterados): «Descrição dos vinhos – categorias Vinho e Vinho espumante de qualidade».

#### 2.4. *Rendimento máximo –vinho e vinho espumante de qualidade*

Descrição:

Alteração dos rendimentos máximos para:

Vinho branco e rosado: 100 hl

Vinho tinto: 80 hl

Vinho espumante de qualidade: 120 hl

Motivos:

O rendimento máximo foi aumentado de forma a adequar estes valores aos níveis efetivos de produção na região, sem comprometer as suas características diferenciadoras.

Documento único (pontos alterados): «Práticas vitícolas».

Caderno de especificações (pontos alterados): «Práticas vitícolas».

#### 2.5. *Principais castas de uvas - novas castas*

Descrição:

Alteração/adequação da lista de castas. Foi introduzida a casta viognier.

Motivos:

Necessidade de adequar e atualizar as castas definidas para a produção de vinhos na região, face ao novo enquadramento legal da lista nacional de castas aptas à produção de vinho em Portugal, tendo-se incluído uma casta relevante para a caracterização dos vinhos da região. Esta variedade faz parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, pelo que a sua inclusão não altera o caráter diferencial dos vinhos da DOP «Bairrada», contribuindo, pelo contrário, para a sua otimização.

Documento único (pontos alterados): «Principais castas de uvas».

Caderno de especificações (pontos alterados): «Principais castas de uvas».

#### 2.6. *Relação com a área geográfica*

Descrição:

É melhorada e adequada a descrição da relação com a área geográfica. Procede-se à revisão da informação relativa à área geográfica, dados sobre o produto e respetivonexo causal, englobando as categorias anteriormente existentes e as novas categorias de produtos.

Motivos:

Uma vez que, por um lado, a descrição da relação que constava anteriormente foi identificada como genérica e pouco precisa, e, por outro, face à necessidade de introduzir a descrição da relação para a nova categoria de produto (Vinho licoroso), promoveu-se a revisão do teor deste ponto, onde se inserem todas as categorias de produto. Melhora-se assim a objetividade do conteúdo, considerando que a relação estabelecida com a área geográfica é transversal a todas as categorias.

Documento único (pontos alterados): «Relação com a área geográfica».

Caderno de especificações (pontos alterados): «Relação com a área geográfica»

#### 2.7. *Vinhos - Designativo «Clássico»*

Descrição:

Introdução dos requisitos para a utilização do designativo «Clássico» na rotulagem.

Motivos:

Face à necessidade de enquadrar as condições e requisitos de utilização do designativo «Clássico» na rotulagem dos vinhos.

Documento único (pontos alterados): «Outras condições – Disposições adicionais relativas à rotulagem».

Caderno de especificações (pontos alterados): «Outras condições – Disposições adicionais relativas à rotulagem»

#### 2.8. *Informação relativa ao requerente*

Descrição:

Atualização da informação relativa ao requerente.

Motivos:

Uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Isto é necessário para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e para melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Documento único (pontos alterados): não afeta o documento único.

Caderno de especificações (pontos alterados): «Outras informações — Dados do requerente».

#### 2.9. *Informação relativa às partes interessadas*

Descrição:

Remoção da informação relativa às partes interessadas.

Motivos:

Devido a uma incorreta interpretação deste estatuto, foi indevidamente preenchido este campo com os dados do requerente, pelo que se retirou a informação. Isto é necessário para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e para melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Documento único (pontos alterados): não afeta o documento único.

Caderno de especificações (pontos alterados): «Outras informações — Dados das partes interessadas»

#### 2.10. *Informação relativa aos organismos de controlo*

Descrição:

Atualização da informação relativa os organismos de controlo.

Motivos:

Uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Isto é necessário para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e para melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Documento único (pontos alterados): não afeta o documento único.

Caderno de especificações (pontos alterados): «Outras informações — Dados do organismo de controlo».

#### 2.11. *Informação relativa às Autoridades de Controlo Competentes*

Descrição:

Atualização da informação relativa às Autoridades de Controlo Competentes.

Motivos:

Uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Isto é necessário para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e para melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Documento único (pontos alterados): não afeta o documento único.

Caderno de especificações (pontos alterados): «Outras Informações - Dados da Autoridade de Controlo Competente».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Bairrada

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

4.1. *Vinho (branco, tinto e rosado)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Branco: apresentam-se com cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados ou ligeiramente dourados, quando fermentados em barricas de madeira nova. Os aromas são delicados, florais e/ou frutados, sendo por vezes mais intensos, com notas tropicais e amanteigadas. Com boa estrutura, revelam um bom equilíbrio natural entre acidez e álcool e uma excelente frescura.

Tintos: de cor vermelha intensa por vezes com laivos azulados, com aromas frutados a amoras, bergamota e especiarias, denotando uma sólida estrutura em taninos e acidez. Quando evoluídos, apresentam aromas terciários a bagas silvestres, resinas, especiarias, mel e aromas fumados e boa estrutura, garantida por bom balanço álcool-acidez-taninos, evidenciando uma grande longevidade.

Rosados: apresentam-se com uma cor alaranjada a avermelhada, denotando aromas frutados, a frutos vermelhos. No paladar, evidenciam uma acidez moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	11
Acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

4.2. *Vinho espumante de qualidade (branco, tinto e rosado)*

DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Branco: apresentam-se com cor citrina-pálida a ligeiramente dourada. Os aromas são florais e frutados, com domínio dos aromas a frutos de polpa branca, ou mais estagiados, com aromas tostados e intensos. De sabor intenso, com volume de boca harmonioso e uma excelente frescura e *mousse* no paladar.

Tintos: apresentam cor avermelhada, por vezes com alguma intensidade. com uma excelente frescura e *mousse* no paladar. Os aromas são florais e frutados ou mais estagiados, com aromas tostados e intensos. Na boca apresenta-se encorpado, com taninos presentes, equilibrado e de bolha fina e persistente.

Rosados: apresentam cor alaranjada a rosada. Os aromas são florais e frutados, com aromas de frutos vermelhos (como a cereja, amora e morango), ou mais estagiados, com aromas tostados e intensos. Na boca apresentam-se delicados, de acidez equilibrada com uma excelente frescura e *mousse* no paladar.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

#### 4.3. Vinho licoroso (branco e tinto)

##### DESCRIÇÃO TEXTUAL SUCINTA

Branco: apresentam uma cor ligeiramente dourada, podendo apresentar laivos acastanhados, reflexo do estágio em madeira. Por vezes com aromas cítricos, podem apresentar-se notas de noz e *nuances* ligeiramente oxidativas. No sabor apresentam-se com doçura aparente moderada e álcool perceptível, estruturados e com uma acidez firme, a qual lhes confere frescura, que domina no conjunto.

Tintos: ao nível da cor variam entre a moderadamente avermelhada, ao avermelhado mais profundo, podendo também apresentar laivos amarelados, alaranjados ou mesmo acastanhados, derivados do estágio em madeira. Com aromas a frutos secos e frutos vermelhos muito frescos e pouco doces, como a ginja, apresentam-se com *nuances* ligeiramente oxidativas, podendo revelar ligeiras notas de mel e/ou a figo. No sabor apresentam-se com doçura aparente moderada e álcool perceptível, estruturados e com acidez firme, que lhes empresta frescura e domina o conjunto. A sensação gustativa pode revelar também alguma viscosidade, no caso de vinhos maturados em vasilhas de madeira de carvalho.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol.)	16
Acidez total mínima	em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

#### 5. Práticas vinícolas

Práticas enológicas específicas

5.1. *Vinho espumante de qualidade – método*

Prática enológica específica

Na preparação dos Vinhos espumantes de qualidade com direito à DOP Bairrada, o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa (método clássico), com observação do disposto na legislação em vigor.

5.2. *Vinho, vinho espumante de qualidade e vinho licoroso – TAV natural*

Restrição aplicável à vinificação.

Os mostos destinados aos produtos vînicos DOP «Bairrada» devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
- Vinho espumante de qualidade — 9,5 % vol.;
- Vinho licoroso – 12 % vol.

5.3. *Vinho espumante de qualidade – estágio*

Prática enológica específica

O vinho espumante de qualidade com direito à DOP «Bairrada» carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador, após a data do seu engarrafamento, para poder ser comercializado.

5.4. *Vinho licoroso – elaboração*

Restrição aplicável à vinificação.

O vinho licoroso com direito à DOP «Bairrada» é elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir a DOP «Bairrada», em início de fermentação, ao qual é adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 52 % vol. e inferior a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação aplicável em vigor.

5.5. *Vinho, vinho espumante de qualidade e vinho licoroso – Práticas culturais, condução e solos*

Práticas culturais

As práticas culturais nas vinhas destinadas à elaboração dos produtos vînicos com direito à DOP «Bairrada» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora.

As vinhas devem ser conduzidas em cordão ou em forma semilivre, e a densidade de plantação deve ser superior a 3 000 plantas/ha.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vînicos com direito à DOP «Bairrada» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
- b) Solos litólicos húmicos ou não húmicos;
- c) Podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados.

Rendimentos máximos

1. Vinho (brancos e rosados)

100 hectolitros por hectare

2. Vinho (tinto)

80 hectolitros por hectare

3. Vinho espumante de qualidade

120 hectolitros por hectare

## 4. Vinho licoroso

100 hectolitros por hectare

6. **Zona geográfica demarcada**

A área geográfica de produção da DOP «Bairrada» abrange:

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

7. **Principais castas de uva**

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 –ercial-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. Descrição da(s) relação(ões)

*Vinho, vinho espumante de qualidade e vinho licoroso*

Elementos relativos à área geográfica que sejam importantes para a ligação

Fatores naturais: a área geográfica é delimitada a norte pelo rio Vouga e a sul pelo rio Mondego, a nascente pelas serras do Bussaco e Caramulo e a oeste pelo oceano Atlântico.

É uma região de orografia maioritariamente plana e de colinas suaves, a altitudes que, no geral, não ultrapassam os 250 m relativamente ao nível do mar.

A região da DOP «Bairrada» desenvolve-se assim em planície ou em planalto, mas sempre na proximidade do Atlântico, que influencia marcadamente o clima da região.

O clima é mediterrânico de forte influência atlântica, com invernos longos e frescos, com temperaturas médias amenas e chuvas abundantes. Os verões são quentes, amenizados pelos ventos atlânticos, com dias quentes e noites frescas, registando-se uma significativa amplitude térmica.

Nos solos, de constituição mineral de diferentes épocas geológicas, predominam os terrenos pobres, que variam desde os arenosos aos argilosos, encontrando-se também os franco-arenosos. A vinha é cultivada predominantemente em solos de natureza argilosa e argilo-calcária.

Fatores humanos: a atividade vitivinícola da região da Bairrada é um fator de desenvolvimento económico na região desde a Idade Média.

A notoriedade dos vinhos da região e o reconhecimento da sua qualidade era já uma realidade no século XIX, época em que se reconhece o potencial da região para a produção de espumantes, sendo que foi nesta região, em 1890, que pela primeira vez se produziu espumante com expressão comercial em Portugal.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica

Os vinhos, vinhos espumantes de qualidade e vinhos licorosos da DOP «Bairrada» apresentam características diferenciadoras comuns. Caracterizam-se pela sua riqueza aromática a frescura acentuadas, marcados ainda por uma boa estrutura e acidez equilibrada e relevante (reflexo de uma acidez fixa pronunciada).

Relação com a área geográfica:

A orografia, de altitudes moderadas, aliada à forte influência atlântica, são fatores determinantes na pluviosidade elevada que caracteriza a região. Estas características favorecem a produção de uvas de maturação equilibrada, que originam vinhos com acidez vincada e de grande riqueza em precursores aromáticos.

A influência atlântica, notória em toda a área geográfica, associada à pluviosidade elevada, contribui também para a frescura que se pode identificar nos seus vinhos, essencialmente derivada da acidez natural das uvas cultivadas sob a conjugação destas condições.

Os solos da área geográfica têm origem em rochas sedimentares, concentrando-se a cultura da vinha nas manchas resultantes dos solos calcários do Jurássico, dos arenitos do Triássico ou dos conglomerados do Cretáceo.

A área geográfica proporciona assim excelentes condições para a cultura da vinha, nomeadamente quanto à disponibilidade hídrica destes solos e às suas características de permeabilidade e retenção de água nos meses mais chuvosos, contribuindo significativamente para as características dos vinhos com origem nas uvas aqui produzidas, nomeadamente quanto à sua acidez fixa pronunciada, fundamental para a frescura dos vinhos.

O fator humano é decisivo para preservar práticas e tradições, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características diferenciadoras dos vinhos, vinhos espumantes de qualidade e vinhos licorosos da DOP «Bairrada».

As práticas e opções técnicas (de vindima, fermentação, maceração e estágio) que se radicam no fator humano, ligado à tradição da região, também influenciam as características gerais dos produtos víquicos da DOP «Bairrada».

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região e o saber-fazer da tradição, dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcadas pela acidez e frescura dos produtos víquicos com direito à DOP «Bairrada».

#### 9. Outras condições essenciais

*Vinho, vinho espumante de qualidade e vinho licoroso*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

*Vinho – utilização do designativo «Clássico»*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A utilização do designativo «Clássico» na rotulagem de vinhos com DOP «Bairrada» obedece às seguintes condições:

a) Da lista de castas da região, as castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» são as que se indicam:

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) O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» é fixado em 55 hectolitros por hectare;

c) Os vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

Vinho branco — 12 % vol.,

Vinho tinto — 12,5 % vol.;

d) Os mostos destinados à produção de vinhos com direito à utilização da menção «Clássico» devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Vinho branco — 12 % vol.,

Vinho tinto — 12,5 % vol.;

e) Os períodos mínimos de estágio a observar, para os Vinhos com direito à utilização da menção «Clássico», são os seguintes:

Vinho tinto — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 30 meses, 12 dos quais em garrafa;

Vinho branco — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 12 meses, 6 dos quais em garrafa.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

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

---