

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji nazwy pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 224/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Bairrada”

PDO-PT-A1537-AM01

Data wniosku: 2.3.2017

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Kategorie produktów sektora wina – aktualizacja

Opis:

Zmieniono kategorię produktu „Wino musujące” na „Gatunkowe wino musujące”.

Uzasadnienie:

Kategorię produktu dostosowano do długości okresu ustalonego w przepisach.

Jednolity dokument (zmienione punkty): wszystkie poprzednie odniesienia do kategorii produktów „Wino musujące” mają zastosowanie do obecnej kategorii „Gatunkowe wino musujące”.

Specyfikacja (zmienione punkty): wszystkie poprzednie odniesienia do kategorii produktów „Wino musujące” mają zastosowanie do obecnej kategorii „Gatunkowe wino musujące”.

2.2. Kategorie produktów sektora wina – nowa kategoria produktu sektora wina

Opis:

Dodano kategorię „Wino likierowe”.

Uzasadnienie:

Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj produktu jest już wytwarzany przez producentów zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w regionie, z zachowaniem wyjątkowej jakości i typowych cech. Objęcie tego nowego produktu ChNP „Bairrada” stanowi uznanie jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Jednolity dokument (zmienione punkty): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.3. Opis wina lub win – kategorie „Wino” i „Gatunkowe wino musujące”

Opis:

Poprawiono i dostosowano opis kategorii „Wino” i „Gatunkowe wino musujące”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Uzasadnienie:

Stwierdzono, że poprzedni opis jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, dlatego dostosowano go, aby uwzględnić cechy związane z produktami objętymi ChNP „Bairrada”. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami.

Jednolity dokument (zmienione punkty): „Opis wina lub win – kategorie »Wino« i »Gatunkowe wino musujące»”

Specyfikacja (zmienione punkty): „Opis wina lub win – kategorie »Wino« i »Gatunkowe wino musujące»”

2.4. Maksymalna wydajność – wino i gatunkowe wino musujące

Opis:

Zmiana maksymalnej wydajności w odniesieniu do następujących rodzajów wina:

Wino białe i różowe: 100 hl

Wino czerwone: 80 hl

Gatunkowe wino musujące: 120 hl

Uzasadnienie:

Zwiększono maksymalną wydajność, aby dostosować te wartości do rzeczywistych poziomów produkcji w regionie, bez szkody dla swoistych cech produktu.

Jednolity dokument (zmienione punkty): „Praktyki enologiczne”.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Praktyki enologiczne”.

2.5. Główne odmiany winorośli – nowe odmiany

Opis:

Zmiana/aktualizacja wykazu odmian. Wprowadzono odmianę Viognier.

Uzasadnienie:

Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie należało dostosować i zaktualizować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii, obejmującego nową odmianę istotną na potrzeby charakterystyki win w regionie. Odmiana ta figuruje na tradycyjnej mapie odmian danego obszaru geograficznego, a zatem jej włączenie nie zmienia wyraźnego charakteru win objętych ChNP „Bairrada”, lecz go optymalizuje.

Jednolity dokument (zmienione punkty): „Główne odmiany winorośli”.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Główne odmiany winorośli”.

2.6. Związek z obszarem geograficznym

Opis:

Dostosowano i poprawiono opis związku z obszarem geograficznym. Informacje dotyczące obszaru geograficznego, szczegółowych informacji o produkcie i jego związku przyczynowego zostały zmienione, w przypadku zarówno wcześniej istniejących, jak i nowych kategorii produktów.

Uzasadnienie:

Ponieważ z jednej strony uznano, że poprzedni opis związku jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, a z drugiej strony należało dodać opis związku dotyczącego nowej kategorii produktu (wino likierowe), zmieniono treść tego punktu, aby uwzględnić wszystkie kategorie produktu. Dzięki temu treść jest bardziej obiektywna, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Jednolity dokument (zmienione punkty): „Związek z obszarem geograficznym”.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Związek z obszarem geograficznym”.

2.7. Wina – oznaczenie „Clássico”

Opis:

Dodanie wymogów dotyczących stosowania oznaczenia „Clássico” na etykietach.

Uzasadnienie:

Konieczne było ustalenie warunków i wymogów dotyczących stosowania określenia „Clásico” na etykietach win.

Jednolity dokument (zmienione punkty): „Dodatkowe wymogi – Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania”.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Dodatkowe wymogi – Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania”.

2.8. *Informacje dotyczące wnioskodawcy*

Opis:

Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie:

Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Jednolity dokument (zmienione punkty): zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Inne informacje – Dane wnioskodawcy”.

2.9. *Informacje dotyczące zainteresowanych stron*

Opis:

Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie:

Ze względu na nieporozumienie w tym polu omyłkowo wpisano dane wnioskodawcy. Informacja ta została obecnie usunięta. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Jednolity dokument (zmienione punkty): zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Inne informacje – Informacje dotyczące zainteresowanych stron”.

2.10. *Informacje dotyczące jednostek certyfikujących*

Opis:

Aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących.

Uzasadnienie:

Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Jednolity dokument (zmienione punkty): zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Inne informacje – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących”.

2.11. *Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru*

Opis:

Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów nadzoru.

Uzasadnienie:

Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz sprecyzować poprzedni opis.

Jednolity dokument (zmienione punkty): zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Specyfikacja (zmienione punkty): „Inne informacje – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Bairrada

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Wino (białe, czerwone i różowe)*

KRÓTKI OPIS

Wina białe: charakteryzują się świeżym smakiem i bladocytrynową barwą, z możliwymi zielonkawymi lub lekko złotawymi odcieniami po fermentacji w nowych drewnianych beczkach. Mają delikatne kwiatowe lub owocowe aromaty, które niekiedy przybierają bardziej intensywne tropikalne i maślane nuty. Są to typowe wina o uporządkowanej strukturze, charakteryzujące się dobrą naturalną równowagą między kwasowością i alkoholem oraz doskonałą świeżością.

Wina czerwone: charakteryzują się intensywnie czerwoną barwą, z możliwymi niebieskawymi odcieniami, oraz owocowymi aromatami jeżyn, bergamotki i przypraw; mają wyraźną strukturę taninową i kwasowość. Podczas dojrzewania w winach rozwijają trzecie rzędowe aromaty dzikich jagód, żywicy, przypraw, miodu i wędzonych nut oraz odpowiednia struktura, gwarantowana przez dobrą równowagę alkoholu, kwasu i tanin, dzięki czemu wykazują dużą trwałość.

Wina różowe: charakteryzują się barwą pomarańczową przechodzącą w czerwoną oraz aromatami czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka). Na podniebieniu mają umiarkowanie wysoką kwasowość i są bardzo świeże w smaku.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.2. *Gatunkowe wino musujące (białe, czerwone i różowe)*

KRÓTKI OPIS

Wina białe: charakteryzują się bladocytrynową barwą z lekko złotym odcieniem. Aromaty są kwiatowe i owocowe, z nutami owoców o białym miąższu. Bardziej dojrzałe białe wina mają intensywne i palone aromaty. Wina te mają intensywny smak, harmonijną strukturę w ustach oraz doskonałą świeżość i charakteryzują się pianką na podniebieniu.

Wina czerwone: charakteryzują się czerwonoawą barwą, niekiedy dość intensywną, doskonałą świeżością i pianką na podniebieniu. Aromaty są kwiatowe i owocowe. Bardziej dojrzałe białe wina mają intensywne i palone aromaty. W smaku są pełne dzięki taninom, wyważone, z delikatnymi i trwałymi bąbelkami.

Wina różowe: mają barwę pomarańczową do różowej. Aromaty są kwiatowe i owocowe, z nutami czerwonych owoców (takich jak wiśnia, jeżyna i truskawka), lub bardziej dojrzałe, z intensywnymi i palonymi aromatami. Wina te mają delikatny smak, o wyważonej kwasowości i doskonałej świeżości oraz charakteryzują się pianką na podniebieniu.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.3. Wino likierowe (białe i czerwone)

KRÓTKI OPIS

Wina białe: mają lekko złocistą barwę, niekiedy z kasztanowymi odcieniami, co jest efektem leżakowania w drewnianych pojemnikach. Czasami mają aromat owoców cytrusowych z nutami orzechowymi i delikatnymi akcentami utleniania. W smaku są umiarkowanie słodkie z wyczuwalnym alkoholem. Charakteryzują się uporządkowaną strukturą, mocną kwasowością nadającą im świeżości, która jest dominującą cechą tych win.

Wina czerwone: mogą mieć barwę od umiarkowanie czerwonoawej do głębszej czerwieni, a także żółte, pomarańczowe oraz kasztanowe odcienie będące wynikiem leżakowania w drewnianych pojemnikach. Dominują aromaty suszonych owoców i bardzo świeżych, cierpkich czerwonych owoców, takich jak wiśnia, a także aromaty utleniania. Mogą w nich również występować delikatne nuty miodu lub figi. Czerwone wina likierowe charakteryzują się uporządkowanym smakiem z wyczuwalną kwasowością, zapewniającą świeżość, która ogólnie dominuje, choć ich umiarkowana słodycz jest również wyraźna. Wrażenia smakowe mogą charakteryzować się pewną lepkością, jeżeli wina dojrzewały w beczkach dębowych.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna kwasowość ogólna	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

5.1. *Gatunkowe wino musujące – metoda*

Szczególne praktyki enologiczne

Zgodnie z obowiązującymi przepisami przy produkcji gatunkowych win musujących objętych ChNP „Bairrada” stosuje się klasyczną metodę fermentacji w butelkach.

5.2. *Wina, gatunkowe wino musujące i wina likierowe – naturalna objętościowa zawartość alkoholu*

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcz wykorzystywany do produkcji produktów sektora wina objętych ChNP „Bairrada” musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą:

- w przypadku win białych, czerwonych i różowych – 11 % obj.;
- w przypadku gatunkowych win musujących – 9,5 % obj.;
- w przypadku win likierowych – 12 % obj.

5.3. *Gatunkowe wino musujące – leżakowanie*

Szczególne praktyki enologiczne

Gatunkowe wino musujące, które może być objęte ChNP „Bairrada”, musi pozostawać na terenie rozlewni przez okres co najmniej 9 miesięcy od daty butelkowania przed wprowadzeniem do obrotu.

5.4. *Wino likierowe – produkcja*

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wino likierowe, które może być objęte ChNP „Bairrada”, wytwarzane jest z moszczu gronowego przeznaczonego do produkcji produktów objętych ChNP „Bairrada”, we wczesnej fazie fermentacji, do którego dodaje się destylat winny o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 % obj., pod warunkiem zachowania właściwości określonych w obowiązujących przepisach.

5.5. *Wina, gatunkowe wino musujące i wina likierowe – praktyki uprawy, metody prowadzenia winorośli i gleby*

Praktyki uprawy

Praktyki uprawy stosowane w winnicach ukierunkowanych na produkcję produktów sektora wina, które mogą być objęte ChNP „Bairrada”, muszą być tradycyjnymi praktykami stosowanymi w regionie lub zalecanymi przez jednostkę certyfikującą.

Winorośl należy prowadzić półswobodnie lub w formie sznura, a gęstość obsady musi przekraczać 3 000 roślin/ha.

Winorośl przeznaczona do wytwarzania produktów sektora wina, które mogą być objęte ChNP „Bairrada”, musi być sadzona lub wcześniej uprawiana na glebach o następujących właściwościach:

- a) brunatne lub czerwone gleby wapienne;
- b) łupkowe litosole próchniczne lub niepróchniczne;
- c) gleby bielicoziemne z piaszczystego materiału nieskonsolidowanego.

Maksymalna wydajność

1. Wino (białe i różowe)

100 hektolitrów z hektara

2. Wino (czerwone)

80 hektolitrów z hektara

3. Gatunkowe wino musujące

120 hektolitrów z hektara

4. Wino likierowe

100 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny ChNP „Bairrada” obejmuje:

- a) gminy Anadia, Mealhada oraz Oliveira do Bairro;
- b) w gminie 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, w a União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, tylko sołectwo Óis da Ribeira, w a União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, tylko sołectwo Belazaima do Chão, oraz sołectwa Aguada de Cima, Fermentelos oraz Valongo do Vouga;
- c) w gminie Aveiro, w a União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, tylko sołectwo Nariz;
- d) w gminie Cantanhede, a União das freguesias de Sepins e Bolhoa, a União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima, a União das freguesias de Covões e Camarneira, a União das freguesias de Portunhos oraz Outil, a União das freguesias de Cantanhede e Pociça, oraz sołectwa Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira oraz São Caetano;
- e) w gminie Coimbra, a União das freguesias de Souselas e Botão, a União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, a União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, tylko sołectwo Vil de Matos;
- f) w gminie Vagos, w a União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, tylko sołectwo Covão do Lobo, w a União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, tylko sołectwo Santa Catarina, oraz sołectwa Ouca oraz Sosa.

7. **Główne odmiany winorośli**

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. Opis związku lub związków

Wino, gatunkowe wino musujące i wino likierowe

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku

Czynniki naturalne: Granice przedmiotowego obszaru geograficznego wyznaczają na północy rzeka Vouga, na południu rzeka Mondego, na wschodzie pasma górskie Bussaco i Caramulo, a na zachodzie – Ocean Atlantycki.

Jest to w większości płaski region z łagodnymi wzgórzami, położony na wysokości rzadko przekraczającej 250 m n.p.m.

Obszar ChNP „Bairrada” obejmuje równinę lub płaskowyż, położone w pobliżu Atlantyku, który wywiera silny wpływ na klimat regionu.

Klimat śródziemnomorski w znacznym stopniu kształtuje Ocean Atlantycki i charakteryzuje się on długimi i chłodnymi zimami z umiarkowanymi średnimi temperaturami, ale obfitymi opadami deszczu. Gorące lata są łagodzone przez wiatry znad Atlantyku. Dni są gorące, a noce chłodne – na obszarze tym występują znaczne różnice temperatur.

Gleby są mineralne i powstały w różnych epokach geologicznych. Gleby są na ogół słabej jakości, od piaszczystych po gliniaste, a miejscami także piaszczysto-gliniaste. Winorośl uprawiana jest głównie na glebach gliniastych i gliniasto-wapiennych.

Czynnik ludzki Uprawa winorośli w regionie Bairrada odgrywa ważną rolę w rozwoju gospodarczym regionu od czasów średniowiecza.

Wina z tego regionu były już znane, a ich jakość została doceniona już w XIX wieku, kiedy to dostrzeżono potencjał regionu do produkcji win musujących. To właśnie w tym regionie w 1890 r. wyprodukowano pierwsze komercyjne wina musujące w Portugalii.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym:

Wina, gatunkowe wina musujące i wina likierowe objęte ChNP „Bairrada” mają wspólne cechy charakterystyczne. Charakteryzują się bogatymi aromatami i wyraźną świeżością, dobrą strukturą oraz wyważoną i wyczuwalną kwasowością (będącą odzwierciedleniem wyraźnej kwasowości stałej).

Związek z obszarem geograficznym:

Umiarkowane wysokości i silny wpływ Atlantyku są kluczowymi czynnikami powodującymi wysokie opady deszczu, z których słynie ten region. Cechy te sprzyjają produkcji winogron o zrównoważonej dojrzałości, z których powstają wina o wyraźnej kwasowości i dużej zawartości prekursorów aromatycznych.

Wpływ Atlantyku, który jest zauważalny na całym obszarze geograficznym, w połączeniu z wysokimi opadami deszczu, jest również czynnikiem nadającym winom charakterystyczną świeżość. Wynika to głównie z naturalnej kwasowości winogron uprawianych w tych warunkach.

Gleby tego obszaru geograficznego pochodzą ze skał osadowych. Winorośl uprawiana jest na glebach wapiennych z okresu jurajskiego, piaskowcach z okresu triasu lub zlepieńcach z okresu kredy.

Przedmiotowy obszar geograficzny zapewnia zatem doskonale warunki do uprawy winorośli, w szczególności pod względem dostępności wody w tych glebach oraz ich właściwości, tj. przepuszczalności i zdolności zatrzymywania wody w najbardziej deszczowych miesiącach. Dzięki temu wina z produkowanych na tym obszarze winogron charakteryzują się wyraźną kwasowością stałą, która ma zasadnicze znaczenie dla ich świeżości.

Czynnik ludzki, dzięki któremu w regionie kultywowane są praktyki i tradycje i który przejawia się w wyborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, gatunkowym winom musującym i winom likierowym objętym ChNP „Bairrada” ich charakterystyczne cechy.

Praktyki i rozwiązania techniczne (w zakresie zbiorów, fermentacji, maceracji i leżakowania), które wywodzą się z czynnika ludzkiego związanego z tradycją regionu, mają również wpływ na ogólną charakterystykę produktów sektora wina objętych ChNP „Bairrada”.

Związek między czynnikami glebowo-klimatycznymi, odmianami winorośli występującymi w regionie i tradycyjną wiedzą fachową umożliwia produkcję win o wyjątkowych właściwościach, wyróżniających się mineralnością, kwasowością i świeżością produktów sektora wina, które mogą być objęte ChNP „Bairrada”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wino, gatunkowe wino musujące i wino likierowe

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

Wino – stosowanie oznaczenia „Clássico”

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Aby można było stosować oznaczenie „Clássico” na etykietach win opatrzonych ChNP „Bairrada”, muszą być spełnione następujące warunki:

- a) z wykazu odmian uprawianych w regionie następujące odmiany mogą być wykorzystywane do produkcji win, które mogą być opatrzone oznaczeniem „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) maksymalna wydajność z hektara winnic przeznaczonych do produkcji win, które mogą być opatrzone oznaczeniem „Clássico” wynosi 55 hektolitrów z hektara;

- c) minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w winach, które mogą być opatrzone oznaczeniem „Clássico”, wynosi:

wino białe – 12 % obj.,

wino czerwone – 12,5 % obj.

d) minimalna naturalna zawartość alkoholu w moszczach przeznaczonych do produkcji win, które mogą być opatrzone oznaczeniem „Clásico”, wynosi:

wino białe – 12 % obj.,

wino czerwone – 12,5 % obj.

e) minimalny okres leżakowania w przypadku win, które mogą być opatrzone oznaczeniem „Clásico”, wynosi:

wino czerwone – butelkowanie musi być poprzedzone okresem leżakowania trwającym 30 miesięcy, w tym 12 miesięcy w butelkach;

wino białe – butelkowanie musi być poprzedzone okresem leżakowania trwającym 12 miesięcy, w tym 6 miesięcy w butelkach.

Link do specyfikacji produktu

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