Ref. Ares(2011)1406791 - 23/12/2011

1. Identificação do Nome a Proteger

Bairrada

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Os vinhos DOC Bairrada devem possuir um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

a) Vinho branco, tinto e rosado — 11% vol.;
b) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» —12,5% vol.;
c) Vinho espumante — 11% vol.

Os vinhos espumantes são objecto de uma segunda fermentação em garrafa (método clássico) e estão sujeitos a estágios de 9 meses antes da comercialização.

Podem ostentar as indicações "bruto natural", "bruto", "seco" e "meio-seco".

2.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico os vinhos e vinhos espumantes com DO Bairrada, devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor.

Os vinhos brancos são geralmente de cor citrina-pálida, por vezes com laivos esverdeados. São naturalmente frescos de sabor e exalam aromas delicados (florais ou frutados) e por vezes mais intensos (aromas terpénicos). Quando fermentados em barricas de madeira nova, revelam cor ligeiramente dourada; uma boa estrutura na boca, um bom equilíbrio natural entre acidez e álcool e frequentemente aromas intensos tropicais e amanteigados.

Os vinhos tintos são estruturados pelos taninos e pelo teor alcoólico. Quando jovens, apresentam aromas frutados mais ou menos intensos (amoras, bergamota e especiarias). Com uma ímpar longevidade, garantida por um bom balanço álcool-acidez-taninos, desenvolvem aromas terciários (*bouquet*) que lembram bagas silvestres, resinas, especiarias, mel e aromas fumados.

Os vinhos rosados, cuja cor vai do alaranjado ao avermelhado, apresentam aromas frutados, revelando as castas donde provêm, notando-se em particular a tipicidade da casta Baga. A acidez é moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Os vinhos espumantes são frescos e de aromas frutados e quando mais estagiados, apresentam aromas tostados. Independentemente destes dois estilos resultam muito finos de aroma e com uma excelente frescura e *mousse* no paladar.

As aguardentes bagaceiras são geralmente aguardentes incolores, mas também podem ser de cor amarelada a topázio (bagaceira velha ou preparada). No aroma e no sabor são reveladoras da matéria-prima (bagaço) e, apresentam, por vezes, carácter varietal dos bagaços das uvas das quais provêm. No caso das aguardentes preparadas, podem também revelar no aroma e no sabor a presença de beneficiadores.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Os vinhos e produtos vitivinícolas Bairrada devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito que ficam sujeitas ao controlo da CVB.

Os mostos destinados aos vinhos DOC Bairrada devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinho branco, tinto e rosado — 11% vol.;
b) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — 12,5% vol.;
c) Vinho base para espumante — 10% vol.

Na elaboração dos vinhos são seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados que devem ser especificados em regulamentação interna pela CVB.

Na preparação dos vinhos espumantes com direito à DOC Bairrada, o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

Os vinhos espumantes são objecto de uma segunda fermentação em garrafa (método clássico) e estão sujeitos a estágios de 9 meses antes da comercialização.

As aguardentes bagaceiras são produzidas em caldeiras tradicionais, a partir da destilação de bagaços fermentados frescos de uvas tintas, não ensilados, com eliminação das «cabeças» e «caudas» de destilação.

No caso de, na mesma adega, serem também elaborados vinhos ou produtos vitivinícolas sem direito à DOC Bairrada, a CVB estabelece as condições em que deve decorrer a sua elaboração, devendo os diferentes produtos ser conservados em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de produto contido e ao ano de colheita.

4. Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica de produção da DOC Bairrada abrange os seguintes concelhos:

a) Os concelhos de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;
b) Do concelho de Águeda, as freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima do Chão, Borralha, Espinhel, Fermentelos, Óis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga;
c) Do concelho de Aveiro, a freguesia de Nariz;
d) Do concelho de Cantanhede, as freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Camarneira, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murtede, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar;
e) Do concelho de Coimbra, as freguesias de Botão, Souselas, Torre de Vilela, Trouxemil e Vil de Matos;
f) Do concelho de Vagos, as freguesias de Covão do Lobo, Ouca, Santa Catarina e Sosa.

5. Rendimentos Máximos por Hectare

1 — Os vinhos espumantes são objecto de uma segunda fermentação em garrafa (método clássico) e estão sujeitos a estágios de 9 meses antes da comercialização. Podem ostentar as indicações “bruto natural”, “bruto”, “seco” e “meio-seco”.

2 — De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), sob proposta da CVB, pode proceder a ajustamentos anuais dos limites máximos do rendimento por hectare, os quais não podem exceder em caso algum 25% dos rendimentos previstos no número anterior.

3 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores, o vinho não pode utilizar a menção «Clássico», mantendo no entanto o direito de utilizar a denominação «Bairrada», nos termos do nº 4 do presente artigo.

4 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores, não há lugar à interdição de utilizar a DOC Bairrada para as quantidades produzidas até aos limites estabelecidos, podendo o excedente ser destinado à comercialização de vinho de mesa, desde que apresente as características definidas para esse vinho**.**

6. Castas Utilizadas

Referência	Nome principal	Cor	Sinónimo reconhecido
22	Arinto	B	Pedernã.
41	Bical	B	
83	Cercial	B	
84	Chardonnay	B	
125	Fernão-Pires	B	Maria-Gomes.
230	Pinot-Blanc	B	
245	Rabo-de-Ovelha	B	
268	Sauvignon	B	
273	Sercialinho	B	
330	Verdelho	B	
4	Alfrocheiro (1)	T	
20	Aragonez	T	Tinta-Roriz.
31	Baga (1)	T	
35	Bastardo	T	
58	Cabernet-Sauvignon	T	
63	Camarate (1)	T	
77	Castelão (1)	T	Periquita.
154	Jaen (1)	T	
190	Merlot	T	
232	Pinot-Noir	T	
259	Rufete	T	
277	Syrah	T	
288	Tinta-Barroca	T	
307	Tinto-Cão	T	
312	Touriga-Franca	T	
313	Touriga-Nacional (1)	T	

(1) Castas a utilizar na elaboração do vinho tinto com direito à menção «Clássico». Estas castas devem representar no conjunto ou separadamente no mínimo 85 % do encepamento, não podendo porém a casta Baga representar menos de 50 %.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DOC Bairrada devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vitivinícolas de qualidade:

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

Com um clima mediterrânico/atlântico, caracterizado por Verões com dias quentes e noites frescas, a Bairrada, país das uvas, das vinhas e de grandes vinhos, é uma região de colinas suaves, soalheiras e barrentas, cujos limites naturais são os areais da orla marítima e as serras do Buçaco (Bussaco-Bos Sacrum dos romanos) e a do Caramulo.

A região é formada por solos de constituição mineral de diferentes épocas geológicas onde 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.

7.2. Factores Naturais e Humanos

A Bairrada já terá sido afinal no passado uma terra de passagem e de conquistas, de lutas entre cristãos e árabes, aquando da formação de Portugal e numa altura em que a capital do reino era Coimbra. Marco na história da região é ainda o combate contra os exércitos invasores de Napoleão, na serra do Bussaco.
Reflexo de todas as convulsões históricas, mas também factor de desenvolvimento económico na região é a actividade vitivinícola da Bairrada. Reza a história que já no século XIX, os viajantes vinham a estas paragens para degustarem as iguarias gastronómicas e báquicas. Mas a existência de vinhedos na Bairrada remonta a origens mais longínquas.
É no século XII que D. Afonso Henriques autoriza a plantação de vinhas na região, a troco de uma parte do vinho produzido. Seis séculos depois, uma ordem do Marquês de Pombal determina o arranque de uma parte da vinha. Terá sido ainda no século XVIII, já no reinado de D. Maria I, que é autorizado novamente o plantio de cepas, permitindo o repovoamento na região.
Quanto à origem da designação Bairrada, os eruditos entendem que está relacionada com as características do solo da região, onde o barro é um elemento predominante.

A Bairrada é delimitada a norte pelo rio Vouga e a sul pelo rio Mondego, a nascente pelas serras do Bussaco e Caramulo e a poente pelo Oceano Atlântico.
Por conseguinte está sob uma forte influência marítima, que se reflecte, de uma maneira geral nas características da frescura (acidez) dos seus vinhos, que resultam bem equilibrados, não transmitindo excesso de sensação alcoólica, mesmo quando o teor alcoólico é elevado.

Paralelamente, a boa maturação fenólica das uvas tintas da região resulta em vinhos tintos de cor vermelha intensa ou vermelha intensa com laivos azulados (conforme as castas), no caso dos vinhos jovens, e em vinhos de sólida estrutura em taninos e acidez.
Tal composição, juntamente com uma boa maturação alcoólica, resulta em vinhos muito bem equilibrados nas três componentes referidas, o que lhes confere elegância no estilo, intensidade na cor e uma invulgar longevidade. Por sua vez, os espumantes são frescos no sabor.

Admite-se que o carácter fumado e madeirizado dos vinhos tintos estagiados, mesmo quando não estagiam em vasilhas de madeira, está relacionado com as características dos solos argilo-calcários.
Os vinhos tintos mais cotados provêm deste tipo de solos, com exposição a Sul e boa drenagem.

Por outro lado, os vinhos brancos, geralmente de cor citrina-pálida, apresentam por vezes laivos esverdeados. São naturalmente frescos de sabor e com aromas delicados florais e/ou frutados que também podem ter maior intensidade. Quando fermentados em barricas de madeira nova, revelam cor ligeiramente dourada; uma boa estrutura na boca, um bom equilíbrio natural entre acidez e álcool e frequentemente aromas intensos tropicais e amanteigados.

Os vinhos rosados, cuja cor vai do alaranjado ao avermelhado, apresentam aromas frutados, revelando as castas donde provêm, notando-se em particular a tipicidade da casta Baga. A acidez é moderadamente elevada, deixando grande frescura na boca.

Os espumantes são frescos no sabor. Os seus aromas podem ser frutados ou mais estagiados, e estes com aromas tostados - carácter que decorre, sobretudo, da autólise das leveduras

aquando do estágio sobre a borra, não excluindo contudo outros contributos de casta, solos e clima, naturalmente.
Obtêm-se assim dois estilos, nos espumantes da região: uns de aromas delicados frutados ou florais, no primeiro caso; outros mais tostados e intensos, mas ambos os estilos, todos se apresentam com uma excelente frescura e mousse no paladar que decorre do carácter dos solos, das castas utilizadas (brancas ou tintas, estas também vinificadas em branco) e da influência do Oceano Atlântico sobre clima da região (amenizando ainda mais o clima mediterrânico moderado que impera por todo o País).

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico e das Instalações

O AE procede à inscrição na CVB através do preenchimento do Mod.CVB.014 – Pedido de Inscrição e do Mod.CVB.015 – Ficha de Inscrição, anexando a sua inscrição no IVV com a actividade a desempenhar, fotocópias de documento de identificação e contribuinte.

Os Serviços Técnicos e de Fiscalização procedem a uma vistoria das instalações do AE, solicitando-lhe a entrega da planta das instalações, com a identificação das áreas de produção, armazenagem e pré-embalagem, do vasilhame fixo, sua localização, numeração e respectivas capacidades. O técnico emite um parecer propondo ou não, a admissão da inscrição.

O parecer é enviado à Direcção. A Direcção da CVB após análise do parecer decide sobre a aceitação do associado ficando registado na Acta da Direcção. Esta decisão é comunicada por escrito ao AE.

Após aceitação da inscrição, a CVB fica responsável pela introdução e actualização dos dados respeitantes ao AE no sistema informático.

8.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

A realização do cadastro será feita pelos Serviços Técnicos e de Fiscalização da CVB ou por serviços que esta contrate a terceiros, procedendo-se de acordo com o PQ.09 – Subcontratação.

A inscrição das vinhas na CVB será de carácter obrigatório para todos os associados desta que possuam ou explorem vinhas.

O associado preenche a Ficha de Pedido de Inscrição de Vinhas (Mod.CVB.026) que entrega à CVB, apresentando ainda (P1, P3, Registo Central Vitícola).

A CVB emitirá um documento Mod.CVB.027 – Informação de Reconhecimento de Aptidão das Vinhas, onde conste que as vinhas foram classificadas para a produção de vinhos aptos a DOP Bairrada ou para IGP Beira Atlântico.

A CVB utiliza como base para a realização do cadastro vitícola o SIvv, procedendo à sua actualização.

O acompanhamento das vistorias no terreno e validação do cadastro poderão ser feitos pela CVB ou por subcontratados**.**

8.3. Práticas Culturais

1 — As práticas culturais devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela CVB, as quais devem ser objecto de um manual de boas práticas a definir por regulamento interno.
2 — As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos e dos produtos vitivinícolas com direito à DOC Bairrada devem ser conduzidas em cordão ou em forma semi-livre e a densidade de plantação deve ser superior a 3000 plantas/ha.
3 — A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais, reconhecidas pelo IVV, e mediante autorização prévia, caso a caso, da Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB), à qual incumbe zelar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

8.4. Declaração de Colheita e Produção

A certificação dos produtos com direito à denominação de origem obriga, entre outros requisitos, à apresentação da Declaração de Colheita e Produção do ano a que respeitam os produtos candidatos.

8.5. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Denominação de Origem

Transporte de uva e mosto:

Sempre que um AE pretenda transportar uvas ou mosto, e que para isso necessite do respectivo Documento de Acompanhamento ("DA"), terá de proceder ao seu preenchimento no portal do SIvv, em https://sivv.min-agricultura.pt, o qual depois de validado pela CVB, deverá ser impresso pelo AE, para acompanhar o respectivo transporte.

Transporte de produtos vínicos a granel não rotulado dentro de Portugal:

Deve o AE obrigatoriamente informar a CVB sempre que necessite movimentar entre instalações qualquer um dos seus produtos vínicos a granel (também é considerado nesta categoria o produto pré-embalado não rotulado) com denominação DOP Bairrada.

Indicar o motivo do transporte (venda, prestação de serviços, transporte entre instalações próprias ou cedidas);

Documento de acompanhamento electrónico, devidamente preenchido ("DA" ou "E-DA"), de acordo com a legislação em vigor.

Após a recepção destes documentos a CVB faz o seguinte:

•Verificação do saldo da conta-corrente do AE (apto ou certificado, conforme informado);

•Verificação do estatuto do receptor;

•Validação do "DA" ou "E-DA", conforme o estatuto do AE, o qual irá acompanhar o respectivo transporte.

Os produtos vínicos certificados como DOP Bairrada podem ser movimentados para fora da região da Bairrada, desde que a movimentação seja comunicada à CVB e esta a aprove.

Não são permitidos transportes de produtos vínicos a granel com DOP Bairrada ou IGP Beira Atlântico para fora de Portugal.

A validação do "DA" é efectuada pela CVB através do portal do SIVV em https://sivv.min-agricultura.pt.

A validação do "E-DA" é feita pela CVB através do site http://www.e-financas.gov.pt/de/jsp-dgci/main.jsp.

Em qualquer um dos casos o "DA" ou o "E-DA" é enviado juntamente com a informação por escrito que indica o motivo do transporte, para os Serviços Técnicos para que estes procedam à transferência de conta corrente sempre que isso se justifique, ficando o documento indicativo do motivo do transporte na pasta do AE.

Caso ocorra apuramento no "DA" ou no "E-DA" por parte do AE comprador, este deve sempre informar a CVB, de modo a que se procedam às correcções necessárias.

A única excepção a este procedimento é no caso de os produtos vínicos não saírem das instalações onde se encontram, continuando a obrigatoriedade de comunicar à CVB, o motivo dessa transacção, para se proceder à transferência de volumes nas respectivas contas correntes (PR.04 – Gestão de Contas Correntes).

Transporte de produtos vínicos engarrafados e rotulados para dentro e fora da comunidade económica europeia:

Na eventualidade do AE pretender enviar para fora ou dentro da comunidade europeia algum dos seus produtos vínicos engarrafados e rotulados terá de requerer, se assim lhe for exigido, à CVB a validação dos documentos de acompanhamento ("DA", "E-DA" ou "DAS").
Qualquer um destes documentos tem uma validade de 5 dias a partir do dia de validação, podendo ser requerido à CVB a sua validação no dia do transporte, desde que seja efectuado em dia útil e desde que informada a CVB com a antecedência mínima de 24 horas, antes do transporte.

8.6. Classificação de Vinhos

São autorizadas as certificações para as seguintes menções (designativos de qualidade):

a) vinhos tranquilos (não espumantes): Clássico (só para DOP Bairrada); Reserva, Garrafeira, Escolha, Superior, Colheita Seleccionada, Velho, Vinho com Agulha, Vinho Novo, Colheita Tardia, Vinho de Missa, Vinho de uvas sobre amadurecidas.

b) Vinho espumante: Reserva, Super Reserva, Velha Reserva (ou Grande Reserva)

8.7. Rotulagem

A apreciação dos rótulos a utilizar nos Vinhos DOP Bairrada é da responsabilidade da CVB.

Os pedidos de aprovação de rotulagem são enviados pelo AE à CVB, devendo incluir os seguintes elementos:
- Maqueta do rótulo e contra-rótulo;
-Registo ou pedido de registo de marca ao INPI (caso o AE apresente o pedido de registo da marca deve substitui-lo pelo título definitivo logo que o obtenha).

Se da análise de todos os elementos, são encontradas não conformidades o AE é informado com as alterações a efectuar/corrigir. Se aprovado, é emitido o Mod.CVB.023 - Relatório de Apreciação de Rotulagem e este enviado ao AE.

A aprovação pode ser feita mesmo que o AE não disponha de produto vínico para certificar.
Qualquer alteração ao rótulo aprovado, a mesma deverá ser submetida a nova apreciação pela CVB, excepto alterações ao ano de colheita e graduação alcoólica.
DOCUMENTOS ASSOCIADOS
Registo de marca INPI
Maqueta do rótulo e contra-rótulo
Mod.CVB.023 – Relatório de Apreciação de Rotulagem

8.8. Contas Correntes

Cada AE terá tantas contas-correntes como categorias de produtos vínicos que detenha. Todas as movimentações de produtos vínicos que possam alterar as contas-correntes deverão ser comunicadas à CVB, de modo a que esta possa efectuar as diligências necessárias referentes à movimentação solicitada, e proceda à sua actualização nos seus registos.

Os volumes constantes de cada conta-corrente são passíveis de alterações por opção do AE ou por determinação da CVB. A CVB permite todas as movimentações de produtos vínicos desde que legalmente admitidas e que cumpram o estipulado pelo seu Regulamento Interno.

Na sequência da comunicação de uma transacção solicitada pelo AE, desde que legalmente admitida, como seja; desclassificação, venda ou compra de volumes, procede-se à actualização dos volumes nas respectivas contas-correntes.

Contas Correntes

O controlo e a gestão de contas correntes dos produtos vínicos com denominação DOP Bairrada são executados, pelos Serviços Técnicos e de Fiscalização, com o auxílio de um sistema de registos onde são inseridas as contas correntes de todos os AE, que tenham em seu poder produtos vitivinícolas certificados ou aptos, sob a jurisdição da CVB.

As contas-correntes da CVB espelham, em cada momento, para cada produto de cada agente económico, o balanço dos seguintes factores:

Declaração de Colheita e Produção/Declaração de existências

Volumes Certificados

Movimentos de Produtos Vitivinícolas, a saber:

- Desclassificações
- Vendas/Compras
- Transferências (entre vinhos certificados, da conta corrente referente de um ano para outra conta corrente referente a outro ano, dentro da mesma categoria, desde que a quantidade adicionada ao ano de referência não ultrapasse 15% da totalidade). Esse novo lote perde a autorização de engarrafamento.
- Transacção de selos

9. Autoridades ou Organismos

Comissão Vitivinícola da Bairrada - Av. Tavares da Silva, s/n; 3780-203 ANADIA

Instituto do Vinho e da Vinha, I.P. - Rua Mouzinho da Silveira, 5; 1250-165 LISBOA