C/2024/1215

31.1.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/1215)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

"**Lisboa**"

PGI-PT-A1535-AM01

Ansøgningsdato: 13.3.2017

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Oplysninger om ansøgeren*

Ajourføring af oplysningerne om ansøgeren.

Begrundelse: Eftersom oplysningerne er forældede, er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at forbedre og præcisere den tidligere beskrivelse.

Denne ændring medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Andre oplysninger" — Oplysninger om ansøgeren.

2.2. *Oplysninger om interessenterne*

Oplysninger om interessenterne udgår.

Begrundelse: Eftersom oplysningerne er forældede, er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at forbedre og præcisere den tidligere beskrivelse.

Denne ændring medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Andre oplysninger" — Interessenter.

2.3. *Oplysninger om kontrolorganerne*

Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganerne.

Begrundelse: Eftersom oplysningerne er forældede, er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at forbedre og præcisere den tidligere beskrivelse.

Denne ændring medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Andre oplysninger" — Oplysninger om kontrolorganerne.

2.4. *Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder*

Ajourføring af oplysningerne om de kompetente tilsynsmyndigheder.

Begrundelse: Eftersom oplysningerne er forældede, er det nødvendigt at ajourføre dem. Dette er nødvendigt for at sikre, at produktspecifikationen er i overensstemmelse med gældende lovgivning, og for at forbedre og præcisere den tidligere beskrivelse.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Denne ændring medfører ingen ændring af enhedsdokumentet.

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Andre oplysninger" — Oplysninger om de kompetente tilsynsmyndigheder.

2.5. *Produktkategori — Tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter — Mousserende kvalitetsvin*

Kategorien "mousserende kvalitetsvin" er blevet tilføjet.

Begrundelse: At bidrage til at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne produkttype fremstilles allerede af producenterne i henhold til de traditionelle metoder, der anvendes i regionen, og har en særlig kvalitet og typiske kendetegn. Medtagelsen af dette nye produkt under den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" er således en anerkendelse af dets betydning og kvalitet samt en merværdi for dets producenter.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

2.6. *Produktkategori — Tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter — Perlevin*

Kategorien "perlevin" er blevet tilføjet.

Begrundelse: At bidrage til at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne produkttype fremstilles allerede af producenterne i henhold til de traditionelle metoder, der anvendes i regionen, og har en særlig kvalitet og typiske kendetegn. Medtagelsen af dette nye produkt under den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" er således en anerkendelse af dets betydning og kvalitet samt en merværdi for dets producenter.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

2.7. *Produktkategori — Tilføjelse af en ny kategori af vinavlsprodukter — Perlevin tilsat kulsyre*

Kategorien "perlevin tilsat kulsyre" er blevet tilføjet.

Begrundelse: At bidrage til at øge den økonomiske værdi af et produkt, der allerede findes i regionen, ved at anerkende det som et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Denne produkttype fremstilles allerede af producenterne i henhold til de traditionelle metoder, der anvendes i regionen, og har en særlig kvalitet og typiske kendetegn. Medtagelsen af dette nye produkt under den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" er således en anerkendelse af dets betydning og kvalitet samt en merværdi for dets producenter.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Kategorier af vinavlsprodukter", "Beskrivelse af vinen/vinene", "Væsentlige ønologiske fremgangsmåder", "Tilknytning til det geografiske område" og "Andre betingelser".

2.8. *Beskrivelse af vinen/vinene — Kategorierne vin, hedvin og mousserende vin*

Beskrivelsen af kategorierne vin, hedvin og mousserende vin er blevet forbedret og tilpasset.

Begrundelse: Eftersom den tidligere beskrivelse blev betragtet som generisk og uklar, var det nødvendigt at tilpasse den, så den bedre fremhæver de kendetegn, der er forbundet med produkter omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa". Dette er nødvendigt for at bringe enhedsdokumentet og produktspecifikationen i overensstemmelse med de gældende regler.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): Beskrivelse af vinen/vinene — Kategorierne vin, hedvin og mousserende vin.

Ændrede punkter (produktspecifikationen): Beskrivelse af vinen/vinene — Kategorierne vin, hedvin og mousserende vin.

2.9. *Tilknytning til det geografiske område*

Beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område er blevet forbedret og tilpasset. Oplysningerne om det geografiske område, produktoplysningerne og årsagssammenhængen er blevet ændret for både de allerede eksisterende og de nye produktkategorier.

Begrundelse: Eftersom den tidligere beskrivelse af tilknytningen blev anset for at være generisk og uklar, og eftersom det desuden var nødvendigt at tilføje en beskrivelse af tilknytningen for de nye produktkategorier (mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre), er indholdet i dette punkt blevet ændret for at medtage alle produktkategorier. Dette gør indholdet mere objektivt, da tilknytningen til det geografiske område er gældende for alle kategorier.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): Tilknytning til det geografiske område

Ændrede punkter (produktspecifikationen): Tilknytning til det geografiske område

2.10. *Benævnelsen "Vinho leve" [let vin]*

Præcisering af kravene til anvendelsen af benævnelsen "Leve" [let] i mærkningen.

Begrundelse: Det præciseres, at benævnelsen "Leve" [let] kan anvendes for vinprodukter med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" på de betingelser, der er fastlagt i det gældende retsgrundlag.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): "Supplerende bestemmelser" — "Mærkning".

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Supplerende bestemmelser" — "Mærkning".

2.11. *Primære druesorter — Medtagelse af nye sorter*

Ændring/tilpasning af listen over sorter. De indførte sorter er: Bacchus, Códega-do-Larinho, Gouveio, Grüner-Veltliner, Feteasca-Alba, Liliorila, Marsanne, Moscatel-Galego-Branco, Petit-Manseng, Rotgipfler, Roussanne, Verdejo, Vermentino, Acolon, Aglianico, Arinarnoa, Cabernet-Cubin, Cabernet-Dorsa, Cabernet-Mitos, Carmenère, Chambourcin, Cot Malbec, Dolcetto, Dornfelder, Durif/Petite-Syrah, Lemberger, Marselan, Nebbiolo, Nero, Nero-d'Avola, Sangiovese, Sezão og Tinta-Francisca.

Begrundelse: Behovet for at ajourføre og tilpasse de fastsatte sorter til vinfremstilling i Lissabonregionen til det nye retsgrundlag med den nationale liste over sorter, der er egnede til vinfremstilling i Portugal, herunder de nye sorter, der er relevante for karakteriseringen af regionens vine.

Disse sorter hører til de traditionelt anvendte sorter i det geografiske område, så deres medtagelse ændrer ikke den særlige karakter af vine med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa", men bidrager snarere til at optimere beskrivelsen.

Ændrede punkter (enhedsdokumentet): "Supplerende bestemmelser" — "Mærkning".

Ændrede punkter (produktspecifikationen): "Supplerende bestemmelser" — "Mærkning".

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Lisboa

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

9. Perlevin tilsat kulsyre

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Vin

Hvidvine: Farverne varierer mellem citringul, stråguI og gyldengul. De har aromatiske noter, der varierer fra blomsteragtig til frugtagtig, af frugter med hvidt kød og tropiske frugter. Smagen er hovedsagelig let og frisk med en god syrlighed, en forfriskende mineralitet og en god struktur.

Rosévine: De har en lyserød farve af varierende intensitet. De er frugtagtige og velduftende med aromaer af røde frugter i en god kombination med blomsternuancer, der spænder fra sarte til intense. I munden er de friske og afbalancerede med en forfriskende syrlighed og mineralitet, en god struktur og en lang og behagelig eftersmag.

Rødvine: Rødvinene er kendetegnet ved en rubin- til granatrød farve af varierende intensitet. De er frugtagtige og aromatiske med dominerende noter af røde og vilde frugter eller modne bær og med balsamiske nuancer, som afhænger af aromaerne i de primære druesorter, der er anvendt i vinen. De er elegante og fyldige med et afbalanceret syreindhold, en lang eftersmag og velintegrerede, tydelige tanniner, der giver dem kompleksitet og en god struktur.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Hedvin

Hvidvine: De har en gyldengul farve af varierende intensitet. De har intense og komplekse aromaer af tørret frugt, krydderier og orangeblomster samt et strejf af honning og chokolade. De er frugtagtige med en smag, der er den samme som deres aromaer, og de er bløde og elegante med en lang eftersmag.

Rødvine: De har en rubinrød farve af varierende intensitet med aromaer af skovfrugtmarmelade, krydderier, forskellige ristede noter og chokolade. De har en dyb og intens smag, og de er fyldige, brede og afbalancerede med en god struktur, elegance og en lang eftersmag.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Mousserende vin

Hvidvine: De har typisk en citringul farve af varierende intensitet, som afhænger af lagringsperioden. De har blomster- og frugtagtige aromaer, som afhænger af aromaerne i de primære druesorter, der er anvendt til vinfremstillingen, og af den anvendte vinfremstillingsteknik. I munden har de fine, vedvarende bobler og balance mellem friskhed, fylde i munden og et afbalanceret syreindhold.

Rosévine: Rosévinene har som regel en lys laksefarve og fine, vedvarende bobler. Det er vine med frugtagtige aromaer, som domineres af noter af røde frugter. I munden er de friske og elegante med frugtagtige noter og et afbalanceret syreindhold.

Rødvine: De har et klart udseende, en intens rød farve og forholdsvis vedvarende, livlige bobler med karminrøde nuancer. Aromaen er domineret af vegetabilske og frugtagtige noter af friske druer. Frugtagtige aromatiske fornemmelser er også tydelige i munden. Vinene er bløde og afbalancerede med en god krop og en frisk profil, og de har et afbalanceret syreindhold og en lang og harmonisk eftersmag.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. Mousserende kvalitetsvin

Hvidvine: De har typisk en citringul farve af varierende intensitet, som afhænger af lagringsperioden. De har blomster- og frugtagtige aromaer, som afhænger af aromaerne i de primære druesorter, der er anvendt til vinfremstillingen, og af den anvendte vinfremstillingsteknik. I munden har de fine, vedvarende bobler og balance mellem friskhed, fylde i munden og et afbalanceret syreindhold.

Rosévine: Rosévinene har typisk en lys laksefarve. De er meget rige på aromaer og har omfattende aromatiske noter af røde frugter. I munden har de fine, vedvarende bobler, friskhed og elegance samt frugtagtige noter og et afbalanceret syreindhold.

Rødvine: De har et klart udseende, en intens rød farve og forholdsvis vedvarende, livlige bobler med karminrøde nuancer. Aromaen er intens og domineret af vegetabilske og frugtagtige noter af friske druer. Frugtagtige aromatiske fornemmelser er også tydelige i munden. Vinene er bløde og afbalancerede med en god krop og en frisk profil, og de har et afbalanceret syreindhold og en lang og harmonisk eftersmag.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Perlevin

Hvidvine: Deres farve varierer fra citringul til gyldengul. De har aromatiske noter, der varierer fra blomsteragtig til frugtagtig, af frugter med hvidt kød og tropiske frugter. I munden er de hovedsagelig lette og friske med en markant syrlighed og mineralitet.

Rosévine: De er kendetegnet ved deres lyserøde farve af varierende intensitet. De er frugtagtige og velduftende. Aromaer af røde frugter er dominerende, i en god kombination med blomsternuancer, der spænder fra sarte til intense. Det er friske og afbalancerede vine med en lang og behagelig eftersmag og med en forfriskende mineralitet og syrlighed.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. Perlevin tilsat kulsyre

Hvidvine: Deres farve varierer fra citringul til strågul. De har aromatiske noter, der varierer fra blomsteragtig til frugtagtig, af frugter med hvidt kød og tropiske frugter. I munden er de hovedsagelig lette og friske med en markant syrlighed. Tilstedeværelsen af kuldioxid giver friskhed og livlighed.

For de øvrige analyseparametre gælder de værdier, der er fastsat i lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vin, hedvin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre — beskæring af vinstokkene og jordbundsforhold

Dyrkningsmetoder

Vinstokke til fremstilling af vin og vinprodukter, der må anvende den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa", skal være renkulturer og beskåret i busk- eller cordon-stil, så de vokser tæt på jorden.

Vinstokke til fremstilling af vinprodukter, der må anvende den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa", skal dyrkes eller plantes på en af følgende jordtyper:

— brun eller rød kalkholdig jord, der indeholder mergel og fin sandsten eller hård, indlejret kalksten

— brun eller rød kalkholdig jord, der indeholder løs kalksten eller mergel

— brune eller røde ikkehumusholdige lithosoler, der indeholder fin og grov lagdelt sandsten

— brun middelhavsjord, der indeholder fin sandsten, ler eller skifer

— rød middelhavsjord, der indeholder fin sandsten, ler, skifer, hård kalk eller dolomit

— podsoler, der kan indeholde calicher med sand eller sandsten

— sand- og sandstensholdige regosoler

— yngre alluvial jord

— saltholdig alluvial jord

— rødligt til brunt mudder, der indeholder basalt.

2. Vin, hedvin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre — naturligt alkoholindhold i volumen

Restriktioner for vinfremstillingen

Most til fremstilling af produkter, som må anvende den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa", skal have et minimalt naturligt alkoholindhold i volumen, der er som følger:

a) vin — 9 % vol.

b) mousserende vin — 9 % vol.

c) mousserende kvalitetsvin — 9 % vol.

d) perlevin — 7,5 % vol.

e) perlevin tilsat kulsyre — 7,5 % vol.

f) hedvin — 12 % vol.

b. *Maksimale udbytter*

Vin, hedvin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre

200 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" omfatter:

— distriktet Lissabon undtagen kommunen Azambuja

— i distriktet Leiria kommunerne Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche og Pombal, dog ikke sognene Abiul, Pelariga, Redinha og Vila Cã, og kommunen Porto de Mós og

— i distriktet Santarém kommunen Ourém.

Det geografiske område, hvor der fremstilles vine, som må markedsføres med navnet på en underregion, er som følger:

a) Estremadura:

— distriktet Lissabon undtagen kommunen Azambuja

— i distriktet Leiria kommunerne Bombarral, Peniche og Óbidos samt alle sognene i kommunen Caldas da Rainha, undtagen Carvalhal Benfeito, Santa Catarina og Salir de Matos.

b) Alta-Estremadura:

— i distriktet Leiria kommunerne Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal — undtagen sognene Abiul, Pelariga, Redinha og Vila Cã — samt Porto de Mós og sognene Carvalhal Benfeito, Santa Catarina og Salir de Matos i kommunen Caldas da Rainha

— i distriktet Santarém kommunen Ourém.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Acolon

Aglianico

Alfrocheiro — Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Almafra

Alvadurão

Alvarinho

Amostrinha

Antão-Vaz

Aragonez — Tinta-Roriz, Tempranillo

Arinarnoa

Arinto — Pedernã

Bacchus

Baga

Bastardo — Graciosa

Bical — Borrado-das-Moscas

Boal-Branco

Boal-Espinho

Bonvedro

Cabernet-Cubin

Cabernet-Dorsa

Cabernet-Franc

Cabernet-Cubin

Cabernet-Sauvignon

Cabinda

Caladoc

Camarate

Carignan

Carmenère

Castelão — João-de-Santarém(1), Periquita

Boal-Branco

Cercial — Cercial-da-Bairrada

Chambourcin

Chardonnay

Chenin — Chenin-Blanc

Cinsaut

Cot — Malbec

Códega-do-Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif — Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires — Maria-Gomes

Fernão-Pires-Rosado

Feteasca-Alba

Galego-Dourado

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Grenache

Grüner-Veltliner

Jaen — Mencía

Jampal

Lemberger — Blaufränkisch

Liliorila

Loureiro

Malvasia

Malvasia-Fina — Boal, Bual

Malvasia-Rei

Marquinhas

Marsanne

Marselan

Merlot

Monvedro

Moreto

Moscatel-Galego-Branco — Muscat-à-Petits-Grains

Moscatel-Graúdo — Moscatel-de-Setúbal

Nebbiolo

Negra — Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris — Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Preto-Cardana

Preto-Martinho

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Mus

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete — Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon — Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial — Esgana-Cão

Sezão

Syrah — Shiraz

Síria — Roupeiro, Códega

Tamarez — Molinha

Tannat

Tinta-Barroca

Tinta-Caiada — Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Grossa — Carrega-Tinto

Tinta-Miúda

Tinta Negra Mole, Saborinho

Tinta-Pomar

Tinta-de-Lisboa — Bastardo-Tinto

Tintinha

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Trincadeira — Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Trincadeira-Branca

Trincadeira-das-Pratas

Tália — Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano

Valbom

Verdejo

Verdelho

Vermentino

Vinhão — Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Zinfandel

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin, hedvin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre

Oplysninger om det geografiske område:

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" omfatter alle kommuner på Atlanterhavskysten på den nordlige side af Tagus' flodmunding og afgrænses af Beira mod nord og Ribatejo mod øst.

Regionens topografiske relief er hovedsagelig fladt og varierer i gennemsnit fra 50 m til 200 m over havets overflade.

Næsten hele jorden i regionen er ler- og kalkstensjord samt sandholdigt ler. Jordens kvalitet afhænger bl.a. af den mængde ler, den indeholder, hvilket har indflydelse på jordens egnethed til landbrugsformål. Det er hovedsagelig basisk og veldrænet jord.

Klimaet er tempereret uden større temperaturudsving. Regionen er kendetegnet ved at have en årlig nedbørsmængde på mellem 600 mm og 1 000 mm samt en mild vinter og en relativt kølig sommer, der domineres af moderate og fugtige vinde fra vest.

Der blev dyrket vin under under den romerske besættelse. Vindyrkningen blev mere omfattende i middelalderen takket være religiøse ordener, og den kom til at spille en vigtig rolle i området.

Det var oprindeligt religiøse ordener, der stod i spidsen for vindyrkningen. Produktionen og forbruget voksede hurtigt, og det samme gjorde anerkendelsen af vinenes kvalitet, idet de med tiden er blevet et af de vigtigste produkter i regionens økonomi.

Vinenes særlige kendetegn, som kan tilskrives det geografiske område:

Vine, hedvine, mousserende vine, mousserende kvalitetsvine, perlevine og perlevine tilsat kulsyre med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" har de samme særlige kendetegn. De er aromatiske, friske og afbalancerede med en tydelig syrlighed og mineralitet.

Tilknytning til det geografiske område:

Vinens kvalitetskendetegn bestemmes af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet. Det tempererede, friske og blæsende klima og den veldrænede jord gør Lissabonregionen til en af de rigeste vindyrkningsregioner på grund af de mange forskellige slags sorter, jordbundstyper og klima.

Indflydelsen fra havet er en afgørende faktor for de milde temperaturer i årets løb, kombineret med de store nedbørsmængder om vinteren og de fugtige vinde om sommeren, som sikrer en lang og afbalanceret modning af druerne. Det sikrer et godt naturligt syreindhold i druerne. Dette giver vine, hedvine, mousserende vine, mousserende kvalitetsvine, perlevine og perlevine tilsat kulsyre med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" deres karakteristiske friskhed og afbalancerede syreindhold.

Druernes langsomme modning er også vigtig for udviklingen af phenolforbindelser og aromatiske prækursorer i druerne, hvilket resulterer i aromatiske vine, hedvine, mousserende vine, mousserende kvalitetsvine, perlevine og perlevine tilsat kulsyre.

Jorden, der er overvejende kalkholdig, bidrager i afgørende grad til mineraliteten i vine, hedvine, mousserende vine, mousserende kvalitetsvine, perlevine og perlevine tilsat kulsyre med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa".

Kombineret med jordbundsforholdene og de klimatiske faktorer giver regionens druesorter vine, der er særligt kendetegnet ved at være mineralske, syrlige og friske.

Den menneskelige faktor, som gør, at traditioner, der går årtusinder tilbage, bevares, og som afspejles i valget af de sorter, der er mest velegnede til forholdene i det geografiske område, er af afgørende betydning for produktionen af druer, der giver vine, hedvine, mousserende vine, mousserende kvalitetsvine, perlevine og perlevine tilsat kulsyre med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" deres særlige kendetegn.

9. **Andre vigtige betingelser**

Vin, hedvin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre — produktion

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen og fremstillingen af produkter med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" kan finde sted i umiddelbar nærhed af det geografiske produktionsområde efter tilladelse fra certificeringsorganet i overensstemmelse med de kontrolregler, som disse organer har fastsat.

Vin, hedvin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre — mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Kontrol af mærkningen inden markedsføring.

Mærkenavnet skal være angivet i mærkningen.

Vin, perlevin og perlevin tilsat kulsyre — benævnelsen "Leve"

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Benævnelsen "Leve" [let] kan anvendes for vinprodukter med den beskyttede geografiske betegnelse "Lisboa" på de betingelser, der er fastlagt i det gældende retsgrundlag.

Link til produktspecifikationen

http://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html