C/2024/1215

31.1.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/1215)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Lisboa“

PGI-PT-A1535-AM01

Datum des Geltungsbeginns: 13.3.2017

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. *Angaben zum Antragsteller*

Aktualisierung der Angaben zum Antragsteller.

Gründe: Die Daten sind veraltet und müssen aktualisiert werden. Damit soll die Übereinstimmung der Spezifikation mit den geltenden Vorschriften gewährleistet und die zuvor vorgelegte Beschreibung verbessert und klarer gefasst werden.

Dies zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Sonstige Angaben“ – Angaben zum Antragsteller.

2.2. *Angaben zu Interessenträgern*

Löschung der Angaben zu Interessenträgern.

Gründe: Die Daten sind veraltet und müssen aktualisiert werden. Damit soll die Übereinstimmung der Spezifikation mit den geltenden Vorschriften gewährleistet und die zuvor vorgelegte Beschreibung verbessert und klarer gefasst werden.

Dies zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Sonstige Angaben“ – Interessenträger.

2.3. *Angaben zu Kontrollstellen*

Aktualisierung der Angaben zu Kontrollstellen

Gründe: Die Daten sind veraltet und müssen aktualisiert werden. Damit soll die Übereinstimmung der Spezifikation mit den geltenden Vorschriften gewährleistet und die zuvor vorgelegte Beschreibung verbessert und klarer gefasst werden.

Dies zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Sonstige Angaben“ – Angaben zu Kontrollstellen.

2.4. *Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden*

Aktualisierung der Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden

Gründe: Die Daten sind veraltet und müssen aktualisiert werden. Damit soll die Übereinstimmung der Spezifikation mit den geltenden Vorschriften gewährleistet und die zuvor vorgelegte Beschreibung verbessert und klarer gefasst werden.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Dies zieht keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden.

2.5. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen – Qualitätsschaumwein*

Die Kategorie „Qualitätsschaumwein“ wurde hinzugefügt.

Gründe: Zur Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines in der Region bereits vorhandenen Erzeugnisses durch Gewährung der Anerkennung als geografische Angabe.

Das Erzeugnis dieser Art wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region üblichen traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch eine charakteristische Qualität und typische Merkmale aus. Die Aufnahme dieses neuen Erzeugnisses in die g. g. A. „Lisboa“ ist somit eine Anerkennung seiner Bedeutung und Qualität und ein Mehrwert für seine Erzeuger.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

2.6. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen – Perlwein*

Die Kategorie „Perlwein“ wird hinzugefügt.

Gründe: Zur Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines in der Region bereits vorhandenen Erzeugnisses durch Gewährung der Anerkennung als geografische Angabe.

Das Erzeugnis dieser Art wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region üblichen traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch eine charakteristische Qualität und typische Merkmale aus. Die Aufnahme dieses neuen Erzeugnisses in die g. g. A. „Lisboa“ ist somit eine Anerkennung seiner Bedeutung und Qualität und ein Mehrwert für seine Erzeuger.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

2.7. *Erzeugniskategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen – Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure*

Die Kategorie „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ wird hinzugefügt.

Gründe: Zur Steigerung des wirtschaftlichen Werts eines in der Region bereits vorhandenen Erzeugnisses durch Gewährung der Anerkennung als geografische Angabe.

Das Erzeugnis dieser Art wird bereits von den Erzeugern nach den in der Region üblichen traditionellen Verfahren hergestellt und zeichnet sich durch eine charakteristische Qualität und typische Merkmale aus. Die Aufnahme dieses neuen Erzeugnisses in die g. g. A. „Lisboa“ ist somit eine Anerkennung seiner Bedeutung und Qualität und ein Mehrwert für seine Erzeuger.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

Geänderte Punkte (Spezifikation): „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Spezifische önologische Verfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

2.8. *Beschreibung des Weins/der Weine – Kategorien Wein, Likörwein und Schaumwein*

Die Beschreibung der Kategorien Wein, Likörwein und Schaumwein wurde verbessert und angepasst.

Gründe: Die bisherige Beschreibung wurde als zu allgemein und unklar betrachtet; daher muss sie angepasst werden, um die Merkmale der Erzeugnisse, die unter die g. g. A. „Lisboa“ fallen, klarer herauszustellen. Dies ist erforderlich, um das Einzige Dokument und die Spezifikation mit den geltenden Vorschriften in Einklang zu bringen.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): Beschreibung des Weins/der Weine – Kategorien Wein, Likörwein und Schaumwein.

Geänderte Punkte (Spezifikation): Beschreibung des Weins/der Weine – Kategorien Wein, Likörwein und Schaumwein.

2.9. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde verbessert und angepasst. Die Informationen über das geografische Gebiet, die Angaben zum Erzeugnis und der ursächliche Zusammenhang wurden sowohl für die bereits bestehenden als auch für die neuen Erzeugniskategorien überarbeitet.

Gründe: Da zum einen die bisherige Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet als zu allgemein und unklar angesehen wurde und zum anderen die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet für die neuen Erzeugniskategorien (Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure) hinzugefügt werden musste, wurde der Inhalt dieses Punkts überarbeitet, um alle Erzeugniskategorien einzubeziehen. Dadurch wird der Inhalt objektiver, da der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für alle Kategorien gilt.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Geänderte Punkte (Spezifikation): Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

2.10. *Bezeichnung „Vinho leve“ [Leichter Wein]*

Klärung von Anforderungen für die Verwendung der Bezeichnung „Leve“ [leicht] in der Kennzeichnung.

Gründe: Es wird klargestellt, dass die Bezeichnung „Leve“ [leicht] für Weinbauerzeugnisse mit der g. g. A. „Lisboa“ unter den im geltenden Rechtsrahmen festgelegten Bedingungen verwendet werden darf.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): Weitere Bedingungen – Kennzeichnung

Geänderte Punkte (Spezifikation): Weitere Bedingungen – Kennzeichnung

2.11. *Wichtigste Keltertraubensorten – Aufnahme neuer Sorten*

Änderung/Anpassung der Liste der Sorten. Die neu aufgenommenen Sorten sind: 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 und Tinta Francisca.

Gründe: Die für die Erzeugung von Weinen in der Region Lissabon festgelegten Sorten mussten angepasst und aktualisiert werden, um sie mit dem neuen Rechtsrahmen der nationalen Liste der für die Weinerzeugung in Portugal geeigneten Sorten in Einklang zu bringen, und neue Rebsorten, die für die Charakterisierung der Weine der Region von Bedeutung sind, wurden aufgenommen.

Diese Sorten sind Teil der traditionellen Rebsortenkarte des geografischen Gebiets, sodass ihre Aufnahme die Besonderheit der Weine der g. g. A. „Lisboa“ nicht verändert, sondern vielmehr zur Optimierung der Beschreibung beiträgt.

Geänderte Punkte (Einziges Dokument): Weitere Bedingungen – Kennzeichnung

Geänderte Punkte (Spezifikation): Weitere Bedingungen – Kennzeichnung

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Lisboa

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. Wein

Weißweine: Das Farbspektrum liegt zwischen Zitronengelb, Strohgelb und Goldgelb. Sie haben aromatische Noten, die von floral bis fruchtig, von weißfleischigen Früchten bis hin zu tropischen Früchten reichen. Der Geschmack ist im Wesentlichen leicht und frisch, mit guter Säure, erfrischender Mineralität und guter Struktur.

Roséweine: Sie haben eine rosa Farbe von unterschiedlicher Intensität. Sie sind fruchtig und duftig, mit Aromen von roten Früchten, die sich gut mit floralen Nuancen verbinden, die von zart bis intensiv reichen. Im Mund sind sie frisch und ausgewogen, mit erfrischender Säure und Mineralität, guter Struktur und einem langen und angenehmen Abgang.

Rotweine: Die Rotweine zeichnen sich durch eine rubin- bis granatrote Farbe von unterschiedlicher Intensität aus. Sie sind fruchtig und aromatisch, wobei Noten von roten und Wildfrüchten oder reifen Beeren vorherrschen, mit balsamischen Nuancen je nach den Aromen der im Wein verwendeten Hauptsorten. Sie sind elegant, vollmundig, mit ausgewogener Säure, einem langen Abgang und gut eingebundenen, festen Tanninen, die ihnen Komplexität und eine gute Struktur verleihen.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

2. Likörwein

Weißweine: Sie haben eine goldgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität. Sie besitzen intensive und komplexe Aromen von Trockenfrüchten, Gewürzen und Orangenblüten, mit einem Hauch von Honig und Schokolade. Sie sind fruchtig, wobei der Duft im Geschmack wiederkehrt, sind geschmeidig und elegant und haben einen langen Abgang.

Rotweine: Sie haben eine rubinrote Farbe von unterschiedlicher Intensität, mit Aromen von Waldfrüchtekonfitüre, Gewürzen, verschiedenen Röstaromen und Schokolade. Sie sind tief und intensiv im Geschmack, vollmundig, füllig und ausgewogen, stoffig, mit Eleganz und einem langen Abgang.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

3. Schaumwein

Weißweine: Sie haben in der Regel eine zitronengelbe Farbe, die je nach Lagerzeit unterschiedlich intensiv ist. Das Aroma ist blumig und fruchtig, je nach den Aromen der Hauptsorten, die für die Herstellung des Weins verwendet werden, und je nach der angewandten Weinbereitungstechnologie. Im Mund zeigen sie eine feine, anhaltende Perlage und ein Gleichgewicht von Frische, Volumen und ausgewogener Säure.

Roséweine: Die Roséweine haben in der Regel eine klare lachsfarbene Farbe mit feiner, anhaltender Perlage. Es sind Weine mit fruchtigen Aromen, bei denen Noten von roten Früchten vorherrschen. Im Mund sind sie frisch und elegant, mit fruchtigen Noten und ausgewogener Säure.

Rotweine: Sie haben ein klares Aussehen, eine intensive rote Farbe und eine ziemlich langanhaltende, lebhafte Mousse mit karminroten Nuancen. Die Aromen zeichnen sich durch die pflanzlichen und fruchtigen Noten frischer Weintrauben aus. Auch am Gaumen zeigen sich deutliche fruchtige Aromen. Die Weine sind geschmeidig und ausgewogen, haben einen guten Körper und ein frisches Profil, mit ausgewogener Säure und einem langen und harmonischen Abgang.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

4. Qualitätsschaumwein

Weißweine: Sie haben in der Regel eine zitronengelbe Farbe, die je nach Lagerzeit unterschiedlich intensiv ist. Das Aroma ist blumig und fruchtig, je nach den Aromen der Hauptsorten, die für die Herstellung des Weins verwendet werden, und je nach der angewandten Weinbereitungstechnologie. Im Mund zeigen sie eine feine, anhaltende Perlage und ein Gleichgewicht von Frische, Volumen und ausgewogener Säure.

Roséweine: Die Roséweine haben typischerweise eine leuchtende lachsfarbene Farbe. Sie sind sehr reich an Aromen, mit einer Fülle aromatischer Noten von roten Früchten. Im Mund besitzen sie eine feine, anhaltende Perlage, Frische und Eleganz, mit fruchtigen Noten und ausgewogener Säure.

Rotweine: Sie haben ein klares Aussehen, eine intensive rote Farbe und eine ziemlich lang anhaltende, lebhafte Mousse mit karminroten Nuancen. Das Aroma ist intensiv und wird von pflanzlichen und fruchtigen Noten frischer Weintrauben beherrscht. Auch am Gaumen zeigen sich deutliche fruchtige Aromen. Die Weine sind geschmeidig und ausgewogen, haben einen guten Körper und ein frisches Profil, mit ausgewogener Säure und einem langen und harmonischen Abgang.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

5. Perlwein

Weißweine: Ihr Farbspektrum reicht von Zitronengelb bis Goldgelb. Sie haben aromatische Noten, die von floral bis fruchtig, von weißfleischigen Früchten bis zu tropischen Früchten reichen. Im Mund sind sie im Wesentlichen leicht und frisch, mit ausgeprägter Säure und Mineralität.

Roséweine: Sie zeichnen sich durch ihre rosa Farbe aus, die unterschiedlich intensiv ist. Sie sind fruchtig und duftig. Aromen von roten Früchten herrschen vor, die sich gut mit floralen Nuancen verbinden, die von zart bis intensiv reichen. Es sind frische, ausgewogene Weine mit einem langen und angenehmen Abgang, mit erfrischender Mineralität und Säure.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

6. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Weißweine: Ihr Farbspektrum reicht von Zitronengelb bis Strohgelb. Sie haben aromatische Noten, die von floral bis fruchtig, von weißfleischigen Früchten bis zu tropischen Früchten reichen. Im Mund sind sie im Wesentlichen leicht und frisch, mit ausgeprägter Säure. Der Kohlendioxidgehalt verleiht ihnen Frische und Lebendigkeit.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die in den Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm je Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – Reberziehung und Böden

Anbaumethoden

Die für die Erzeugung von Weinen und Weinbauerzeugnissen mit der g. g. A. „Lisboa“ bestimmten Reben müssen als Reinkultur angebaut werden und für einen bodennahen Wuchs erzogen werden, wobei sie in Busch- oder Kordonform geschnitten werden.

Die Reben, die für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen mit der g. g. A. „Lisboa“ bestimmt sind, müssen auf einem der folgenden Bodentypen wachsen oder gepflanzt sein:

— braune oder rote kalkhaltige Böden mit Mergel und Feinsandstein oder hartem, eingebettetem Kalkstein,

— braune oder rote kalkhaltige Böden mit brüchigem Kalkstein oder Mergel,

— braune oder rote nichthumose Lithosole mit fein- und grobkörnigem geschichtetem Sandstein,

— braune mediterrane Böden mit feinem Sandstein, Ton oder Schiefer,

— rote mediterrane Böden mit feinem Sandstein, Ton, Schiefer, hartem Kalk oder Dolomit,

— Podsole, die Sand oder Sandstein-Krustenkalke enthalten können,

— sandige psammitische Regosole,

— neuzeitliche Alluvialböden,

— salzhaltige Alluvialböden,

— rötlicher bis brauner, wasserhaltender basalthaltiger Boden.

2. Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

Einschränkung bei der Weinbereitung

Die für die Herstellung von Erzeugnissen der g. g. A. „Lisboa“ verwendeten Moste müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt in % vol aufweisen von:

a) Wein – 9 % vol,

b) Schaumwein – 9 % vol,

c) Qualitätsschaumwein – 9 % vol,

d) Perlwein – 7,5 % vol,

e) Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – 7,5 % vol,

f) Likörwein – 12 % vol.

b. *Höchsterträge*

Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

200 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Lisboa“ umfasst:

— den Bezirk Lissabon, mit Ausnahme der Gemeinde Azambuja,

— im Bezirk Leiria die Gemeinden Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, jedoch nicht die Kirchengemeinden Abiul, Pelariga, Redinha und Vila Cã, sowie die Gemeinde Porto de Mós und

— im Bezirk Santarém die Gemeinde Ourém.

Das geografische Gebiet, in dem Weine erzeugt werden, die unter dem Namen eines Untergebiets vermarktet werden dürfen, umfasst:

a) Estremadura:

— den Bezirk Lissabon, mit Ausnahme der Gemeinde Azambuja,

— im Bezirk Leiria die Gemeinden Bombarral, Peniche und Óbidos sowie alle Kirchengemeinden des Bezirks Caldas da Rainha außer Carvalhal Benfeito, Santa Catarina und Salir de Matos.

b) Alta Estremadura:

— im Bezirk Leiria die Gemeinden Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – ausgenommen die Kirchengemeinden Abiul, Pelariga, Redinha und Vila Cã – und Porto de Mós sowie die Kirchengemeinden Carvalhal Benfeito, Santa Catarina und Salir de Matos der Gemeinde Caldas da Rainha,

— im Bezirk Santarém die Gemeinde Ourém.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

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

Cinsault

Cot – Malbec

Códega do Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif – Petite Syrah

Encruzado

Fernão Pires – Maria Gomes

Fernão Pires Rosado

Fetească albă

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 – Gelber Muskateller

Moscatel Graúdo – Moscatel de Setúbal

Nebbiolo

Negra Mole

Nero

Nero d'Avola

Parreira Matias

Petit Manseng

Petit Verdot

Weißburgunder

Pinot gris – Pinot grigio

Pinot noir

Preto Cardana

Preto Martinho

Rabo de Ovelha

Ramisco

Mäuse

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Angaben zum geografischen Gebiet:

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Lisboa“ umfasst alle Gemeinden an der Atlantikküste nördlich der Tejo-Mündung, im Norden an Beira und im Osten an Ribatejo angrenzend.

Das topografische Relief der Region ist überwiegend sanft; die durchschnittliche Höhe liegt zwischen 50 und 200 m.

Fast alle Böden in der Region sind lehmig-kalkig oder sandig-lehmig. Die Qualität der Böden wird u. a. vom Lehmgehalt bestimmt, von dem ihre Eignung für landwirtschaftliche Zwecke abhängt. Es handelt sich meist um alkalische und gut durchlässige Böden.

Das Klima ist gemäßigt und weist keine großen Temperaturschwankungen auf. Die Region zeichnet sich durch jährliche Niederschlagsmengen zwischen 600 und 1 000 mm, einen milden Winter und einen relativ kühlen Sommer aus, der von mäßigen und feuchten Westwinden geprägt ist.

Weinreben wurden bereits während der römischen Besatzung angebaut. Im Mittelalter nahm der Anbau dank der religiösen Orden zu und gewann zunehmend an Bedeutung.

Die Weinbereitung wurde zunächst von diesen Orden vorangetrieben. Die Produktion und der Verbrauch stiegen rasch an, ebenso wie die Anerkennung für die Qualität der Weine, die im Laufe der Zeit zu einem der wichtigsten Wirtschaftsprodukte der Region wurden.

Besondere Merkmale der Erzeugnisse, die im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet stehen

Die Weine, Likörweine, Schaumweine, Qualitätsschaumweine, Perlweine und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure der g. g. A. „Lisboa“ besitzen die gleichen charakteristischen Merkmale. Sie sind aromatisch, frisch und ausgewogen, mit ausgeprägter Säure und Mineralität.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Qualitätsmerkmale der Weine werden von den Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet geprägt. Das gemäßigte, frische und windige Klima und die gut durchlässigen Böden machen die Region Lissabon zu einem der vielfältigsten Weinbaugebiete, was neben dem Klima auf die Vielzahl der angebauten Sorten und der Bodentypen zurückzuführen ist.

Der maritime Einfluss ist ein entscheidender Faktor für die ganzjährig milden Temperaturen, die in Verbindung mit den hohen Niederschlägen im Winter und den feuchten Sommerwinden eine lange und harmonische Reifung der Trauben gewährleisten. Dadurch bleibt ein guter natürlicher Säuregehalt in den Trauben erhalten. Dies verleiht den Weinen, Likörweinen, Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen, Perlweinen und Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure der g. g. A. „Lisboa“ ihre typische Frische und ausgewogene Säure.

Die langsame Reifung der Trauben ist auch wichtig für die Entwicklung der phenolischen Verbindungen und der aromatischen Vorgänger der Trauben, was sich in den Bukettweinen, Likörweinen, Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen, Perlweinen und Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure niederschlägt.

Die überwiegend kalkhaltigen Böden tragen entscheidend zur Mineralität der Weine, Likörweine, Schaumweine, Qualitätsschaumweine, Perlweine und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure der g. g. A. „Lisboa“ bei.

Das Zusammenspiel von Boden- und Klimaverhältnissen einerseits und der Vielfalt der Rebsorten der Region andererseits verleiht den Weinen einen unverwechselbaren Charakter, der sich durch Mineralität, Säure und Frische auszeichnet.

Der menschliche Faktor, der sich in der Bewahrung jahrtausendealter Traditionen und der Auswahl der Rebsorten ausdrückt, die sich am besten an die Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst haben, ist für die Erzeugung der Trauben, die den Weinen, Likörweinen, Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen, Perlweinen und Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure der g. g. A. „Lisboa“ ihre Merkmale verleihen, von entscheidender Bedeutung.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – Erzeugung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung und die Herstellung von Erzeugnissen mit der g. g. A. „Lisboa“ können in unmittelbarer Nähe des geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen, sofern die Zertifizierungsstelle eine entsprechende Genehmigung erteilt und die von ihr festgelegten Kontrollvorschriften beachtet werden.

Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Weitere Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Prüfung der Kennzeichnung vor dem Inverkehrbringen.

Der Markenname muss auf dem Etikett angegeben werden.

Wein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure – Bezeichnung „Leve“

Rechtsrahmen:

Unionsrecht

Art der weiteren Bedingung:

Weitere Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Bezeichnung „Leve“ [leicht] darf für Weinbauerzeugnisse mit der g. g. A. „Lisboa“ unter den im geltenden Rechtsrahmen festgelegten Bedingungen verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

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