C/2024/1215

2024.1.31.

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(C/2024/1215)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„**Lisboa**”

PGI-PT-A1535-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.3.13.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. *A kérelmezőre vonatkozó információk*

A kérelmezőre vonatkozó információk naprakésszé tétele.

Indokolás: Mivel a feltüntetett adatok elavultak, azokat naprakésszé kell tenni. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen a hatályos szabályozásoknak, célja pedig a korábban megadott leírás javítása és pontosítása.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Módosított pontok (termékleírás): „Egyéb információk” – A kérelmező adatai.

2.2. *Az érdekelt felekre vonatkozó információ*

Az érdekelt felekre vonatkozó információ törlése.

Indokolás: Mivel a feltüntetett adatok elavultak, azokat naprakésszé kell tenni. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen a hatályos szabályozásoknak, célja pedig a korábban megadott leírás javítása és pontosítása.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Módosított pontok (termékleírás): „Egyéb információk” – Érdekelt felek.

2.3. *Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk*

Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk naprakésszé tétele

Indokolás: Mivel a feltüntetett adatok elavultak, azokat naprakésszé kell tenni. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen a hatályos szabályozásoknak, célja pedig a korábban megadott leírás javítása és pontosítása.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Módosított pontok (termékleírás): „Egyéb információk” – Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk.

2.4. *Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk*

Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk naprakésszé tétele

Indokolás: Mivel a feltüntetett adatok elavultak, azokat naprakésszé kell tenni. Erre annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a termékleírás megfeleljen a hatályos szabályozásoknak, célja pedig a korábban megadott leírás javítása és pontosítása.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Módosított pontok (termékleírás): „Egyéb információk” – Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk.

2.5. *Termékkategória – A szöveg kiegészítése a szőlőből készült termékek új kategóriájával – Minőségi pezsgő*

A szöveg kiegészült a „Minőségi pezsgő” kategóriával.

Indokolás: A módosítás célja a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése eredetmegjelölésként való elismerése útján.

Ezt a terméktípust a termelők már jelenleg is a régióban alkalmazott hagyományos gyakorlatoknak megfelelően állítják elő, és a termékhez egyedi minőség és jellegzetes tulajdonságok társulnak. Ennek az új terméknek a „Lisboa” OFJ oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék fontosságának és minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Módosított pontok (egységes dokumentum): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

Módosított pontok (termékleírás): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.6. *Termékkategória – A szöveg kiegészítése a szőlőből készült termékek új kategóriájával – Gyöngyözőbor*

A szöveg kiegészült a „Gyöngyözőbor” kategóriával.

Indokolás: A módosítás célja a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése eredetmegjelölésként való elismerése útján.

Ezt a terméktípust a termelők már jelenleg is a régióban alkalmazott hagyományos gyakorlatoknak megfelelően állítják elő, és a termékhez egyedi minőség és jellegzetes tulajdonságok társulnak. Ennek az új terméknek a „Lisboa” OFJ oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék fontosságának és minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Módosított pontok (egységes dokumentum): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

Módosított pontok (termékleírás): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.7. *Termékkategória – A szöveg kiegészítése a szőlőből készült termékek új kategóriájával – Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor*

A szöveg kiegészült a „Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor” kategóriával.

Indokolás: A módosítás célja a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése eredetmegjelölésként való elismerése útján.

Ezt a terméktípust a termelők már jelenleg is a régióban alkalmazott hagyományos gyakorlatoknak megfelelően állítják elő, és a termékhez egyedi minőség és jellegzetes tulajdonságok társulnak. Ennek az új terméknek a „Lisboa” OFJ oltalma alá vonása ilyen módon egyet jelent a termék fontosságának és minőségének elismerésével, valamint hozzáadott értéket képvisel a termelők számára.

Módosított pontok (egységes dokumentum): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

Módosított pontok (termékleírás): „A szőlőből készült termék kategóriái”, „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.8. *A bor(ok) leírása – bor, likőrbor és gyöngyözőbor kategória*

Pontosították és kiigazították a bor, a likőrbor és a pezsgő kategóriák leírását.

Indokolás: Mivel az előző leírás általánosnak és nem egyértelműnek minősült, ki kell azt igazítanunk annak érdekében, hogy jobban hangsúlyozza a „Lisboa” OFJ-vel ellátott termékek jellemzőit. Erre azért van szükség, hogy az egységes dokumentum és a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos szabályokkal.

Módosított pontok (egységes dokumentum): A bor(ok) leírása – bor, likőrbor és pezsgő kategória.

Módosított pontok (termékleírás): A bor(ok) leírása – bor, likőrbor és pezsgő kategória.

2.9. *Kapcsolat a földrajzi területtel*

A földrajzi területtel való kapcsolat leírását javították és kiigazították. A földrajzi területre, a termékadatokra és azok ok-okozati összefüggésére vonatkozó információkat mind a korábban meglévő, mind az új termékkategóriák tekintetében felülvizsgálták.

Indokolás: Egyrészt a kapcsolat korábbi leírását általánosnak és nem egyértelműnek találták, másrészt az új termékkategóriákra (minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor) vonatkozóan bele kellett foglalni a szövegbe a kapcsolat leírását, ezért e pont tartalmát felülvizsgálták, hogy az valamennyi termékkategóriát magában foglalja. Ezáltal objektívebbé válik a tartalom, mivel a földrajzi területtel fennálló kapcsolat minden kategóriára érvényes.

Módosított pontok (egységes dokumentum): Kapcsolat a földrajzi területtel.

Módosított pontok (termékleírás): Kapcsolat a földrajzi területtel.

2.10. *„Vinho leve” (Könnyű bor) megjelölés*

A „Leve” (könnyű) megjelölésnek a címkén való használatára vonatkozó követelmények egyértelművé tétele.

Indokolás: Egyértelművé kell tenni, hogy a „Lisboa” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borászati termékek esetében a „Leve” (könnyű) megjelölés az alkalmazandó jogi keretben meghatározott feltételek mellett használható.

Módosított pontok (egységes dokumentum): „További feltételek” – „Címkézés”.

Módosított pontok (termékleírás): „További feltételek” – „Címkézés”.

2.11. *Fontosabb borszőlőfajták – a szöveg kiegészítése új fajtákkal*

A fajták felsorolásának módosítása/kiigazítása. A bevezetett fajták a következők: 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 és Tinta-Francisca.

Indokolás: A Lisszabon régióban történő borkészítés céljára meghatározott szőlőfajtákat összhangba kell hozni a portugáliai bortermelésre alkalmas szőlőfajták nemzeti jegyzékének új jogi keretével és aktualizálni kell azokat, az új fajtákra kiterjedően, amelyek jelentősek voltak a régió borainak jellemzése szempontjából.

Ezek a fajták a földrajzi terület hagyományos fajtatérképének részét képezik, így felvételük nem változtat a „Lisboa” OFJ borok egyedi jellegén, hanem inkább hozzájárul a leírás optimalizálásához.

Módosított pontok (egységes dokumentum): „További feltételek” – „Címkézés”

Módosított pontok (termékleírás): „További feltételek” – „Címkézés”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Lisboa

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Bor

Fehérborok: Színük citrinsárga, szalmasárga vagy aranysárga lehet. Aromás jegyeik a virágostól a gyümölcsösig, a fehér húsú gyümölcsöket idézőtől a trópusi gyümölcsökre emlékeztetőkig különfélék lehetnek. Ízük alapvetően könnyű és friss, jó savtartalommal, frissítő ásványossággal és jó struktúrával jellemezhető.

Rozék: Színük változó intenzitású rózsaszín. Gyümölcsös és illatos jellegű borok, a virágos jegyekkel jól párosuló piros gyümölcsös aromák jelenléte a mérsékelttől az intenzívig terjed. A szájban friss és kiegyensúlyozott, frissítően savas és ásványos borok érzetét keltik, jól strukturáltak, lecsengésük hosszan tartó és kellemes.

Vörösborok: A vörösborok színe a rubinvöröstől a gránátvörösig terjed, változó intenzitással. Gyümölcsös és aromás borok, a piros bogyós és erdei gyümölcsök, illetve az érett bogyós gyümölcsök jegyei dominálnak bennük, valamint a bor készítése során felhasznált fő fajták aromájától függően balzsamos árnyalatok lelhetők fel bennük. Elegánsak, testesek, savtartalmuk kiegyensúlyozott, lecsengésük hosszan tartó, jól integrált, határozott tanninokat tartalmaznak, amelyek összetett jelleget és jó struktúrát kölcsönöznek nekik.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Likőrbor

Fehérborok: Színük változó intenzitású aranysárga színű. A szárított gyümölcsökre, fűszerekre, narancsvirágra, leheletnyi mézre és csokoládéra emlékeztető intenzív és összetett aromákkal rendelkeznek. Gyümölcsös borok, ízük a rájuk jellemző aromákhoz hasonlók, lágyak és elegánsak, hosszan tartó lecsengéssel.

Vörösborok: Változó intenzitású rubinvörös színűek, aromájuk az erdei gyümölcsökből készült lekvárra, fűszerekre emlékeztető; változatos pirított jegyek és csokoládé. Ízük mély és intenzív, testes, összetett és kiegyensúlyozott, jó struktúrájú, elegáns és hosszú lecsengésű.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Pezsgő

Fehér pezsgők: Színük jellemzően az érlelési időtől függően változó intenzitású citrinsárga. Aromájuk a készítéshez használt fő fajták aromáitól és az alkalmazott borkészítési technológiától függően virágos és gyümölcsös. A szájban finom, tartós buborékokat tartalmazó és kiegyensúlyozottan friss, testes, kiegyensúlyozott savtartalmú pezsgők érzetét keltik.

Rozé pezsgők: A rozé pezsgők általában világos lazacszínűek, finom, tartós buborékokkal. Gyümölcsös aromákkal rendelkező pezsgők, amelyekben a piros gyümölcsök jegyei dominálnak. A szájban friss és elegáns borok érzetét keltik, gyümölcsös jegyekkel és kiegyensúlyozott savtartalommal.

Vörös pezsgők: Küllemük áttetsző, intenzív piros színűek, meglehetősen tartós, élénk, a kármin különféle áranyalataiban pompázó habbal. Hangsúlyos aromájuk a friss szőlőre jellemző növényi és gyümölcsös jegyek. A szájban a gyümölcsös aromás érzet is hangsúlyos. Lágy és kiegyensúlyozott pezsgők, megfelelően testesek és friss profilúak, savtartalmuk kiegyensúlyozott, lecsengésük pedig hosszú és harmonikus.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Minőségi pezsgő

Fehér pezsgők: Színük jellemzően az érlelési időtől függően változó intenzitású citrinsárga. Aromájuk a készítéshez használt fő fajták aromáitól és az alkalmazott borkészítési technológiától függően virágos és gyümölcsös. A szájban finom, tartós buborékokat tartalmazó és kiegyensúlyozottan friss, testes, kiegyensúlyozott savtartalmú pezsgők érzetét keltik.

Rozé pezsgők: A rozé pezsgők jellemzően világos lazacszínűek. Aromákban igen gazdagok, a piros gyümölcsök aromás jegyeiben bővelkednek. A szájban finom, tartós buborékokat tartalmazó, friss és elegáns, gyümölcsös jegyekkel jellemezhető és kiegyensúlyozott savtartalmú pezsgők érzetét keltik.

Vörös pezsgők: Küllemük áttetsző, intenzív piros színűek, meglehetősen tartós, élénk, a kármin különféle árnyalataiban pompázó habbal. Aromájuk intenzív, a friss szőlőre jellemző növényi és gyümölcsös jegyek dominálnak benne. A szájban a gyümölcsös aromás érzet is hangsúlyos. Lágy és kiegyensúlyozott pezsgők, megfelelően testesek és friss profilúak, savtartalmuk kiegyensúlyozott, lecsengésük pedig hosszú és harmonikus.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Gyöngyözőbor

Fehérborok: Színük a citrinsárgától az aranysárgáig terjed. Aromás jegyeik a virágostól a gyümölcsösig, a fehér húsú gyümölcsöket idézőtől a trópusi gyümölcsökre emlékeztetőkig különfélék lehetnek. A szájban alapvetően könnyű és friss érzetet keltenek, feltűnő savassággal és ásványossággal.

Rozé borok: Változó intenzitású, rózsaszín színük jellemzi őket. Gyümölcsösek és illatosak. A piros gyümölcsök aromái dominálnak bennük, amelyek jól párosulnak a mérsékelttől az intenzívig terjedő virágos jegyekkel. Friss és kiegyensúlyozott borok, hosszan tartó és kellemes lecsengéssel, frissítő ásványossággal és savassággal.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

Fehérborok: Színük a citrinsárgától a szalmasárgáig terjed. Aromás jegyeik a virágostól a gyümölcsösig, a fehér húsú gyümölcsöket idézőtől a trópusi gyümölcsökre emlékeztetőkig különfélék lehetnek. A szájban alapvetően könnyű és friss érzetet keltenek, feltűnő savassággal. A szén-dioxid jelenléte fokozza a frissességet és az élénkséget.

A többi analitikai paraméter esetében a jogszabályban megállapított értékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

1. Bor, likőrbor, pezsgő, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – szőlőművelés és talajok

Művelési módszerek

A „Lisboa" OFJ-vel ellátott borok és borászati termékek készítésére szánt szőlőnek tiszta növénykultúrából és bokor- vagy kordonművelésű, a talajhoz közeli nevelésű szőlőkből kell származniuk.

A „Lisboa" OFJ borászati termékek előállítására szánt szőlőt a következő talajtípusok valamelyikén kell termeszteni vagy ültetni:

– márgát és finom homokkövet vagy kemény, közberétegzett mészkövet tartalmazó barna vagy vörös meszes talajok,

– morzsalékos mészkövet vagy márgát tartalmazó barna vagy vörös meszes talajok,

– finom és durva rétegzett homokkövet tartalmazó barna és vörös nem humuszos litoszolok,

– finom homokkövet, agyagot vagy palát tartalmazó barna mediterrán talajok,

– finom homokkövet, agyagot, palát, kemény meszet vagy dolomitot tartalmazó mediterrán vörös talajok,

– podzolok, amelyekben előfordulhatnak homokos vagy homokköves mészkérgek,

– homokos pszammitos regoszolok,

– újabb kori alluviális talajok,

– sós alluviális talajok,

– bazaltot tartalmazó, vörösestől barna színűig terjedő iszap.

2. Bor, likőrbor, pezsgő, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – természetes alkoholtartalom térfogatszázalékban

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A „Lisboa" OFJ használatára jogosult termékek készítésére szánt mustoknak legalább az alábbi, térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük:

a) bor – 9 térfogatszázalék;

b) pezsgő – 9 térfogatszázalék;

c) minőségi pezsgő – 9 térfogatszázalék;

d) gyöngyözőbor – 7,5 térfogatszázalék;

e) szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – 7,5 térfogatszázalék;

f) likőrbor – 12 térfogatszázalék.

b) *Maximális hozamok*

Bor, likőrbor, pezsgő, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

200 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Lisboa" OFJ földrajzi területe az alábbi területeket foglalja magában:

– Lisszabon kerülete, Azambuja település kivételével,

– Leiria kerületében Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal települése – Abiul, Pelariga, Redinha és Vila Cã község kivételével – és Porto de Mós települése, valamint

– Santarém kerületében, Ourém település.

Az alrégió nevével forgalmazható borokat előállító földrajzi terület a következő:

a) Estremadura:

– Lisszabon kerülete, Azambuja település kivételével,

– Leiria kerületében Bombarral, Peniche és Óbidos települése, valamint Caldas da Rainha település valamennyi községe, Carvalhal Benfeito, Santa Catarina és Salir de Matos kivételével.

b) Alta-Estremadura:

– Leiria kerületében Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal települése – Abiul, Pelariga, Redinha és Vila Cã község kivételével –, valamint Porto de Mós, továbbá Caldas da Rainha település Carvalhal Benfeito, Santa Catarina és Salir de Matos községe,

– Santarém kerületében, Ourém település.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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

Mice

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bor, likőrbor, pezsgő, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A földrajzi területre vonatkozó információk:

A „Lisboa" OFJ előállítási területe a Tajo-torkolat északi oldalán az Atlanti-óceán partján található valamennyi települést magában foglalja, amely területet északon Beira, keleten pedig Ribatejo határol.

A régió domborzata főként egyenletes, tengerszint feletti magassága átlagosan 50 métertől 200 méterig terjed.

A régió szinte valamennyi talaja agyagos-meszes és homokos agyagtalaj. A talaj minősége többek között a benne előforduló agyag mennyiségétől függ, ami befolyásolja annak mezőgazdasági célokra való alkalmasságát. Többnyire lúgos és jó vízelvezetésű talajok.

Az éghajlat mérsékelt, a hőmérsékletben nincsenek jelentős ingadozások. A térségben az éves csapadékmennyiség 600 és 1 000 mm között alakul; a tél enyhe, a nyár pedig viszonylag hűvös, és nyáron a mérsékelt, ugyanakkor sok csapadékot hozó nyugati szelek az uralkodóak.

A római megszállás során már foglalkoztak szőlőtermesztéssel. A vallási rendeknek köszönhetően a középkorban egyre inkább előtérbe került a szőlőtermesztés, és egyre fontosabb szerepre tett szert a térségben.

A bortermelésben kezdetben a vallási rendek voltak az élenjáróak. A termelés és a fogyasztás gyorsan nőtt, ahogyan a borok minőségének elismertsége is, amelyek az idők során a régió gazdaságának az egyik legjelentősebb termékévé léptek elő.

A termékeknek a földrajzi területhez kapcsolódó sajátos tulajdonságai

A „Lisboa” OFJ-vel ellátott borok, likőrborok, pezsgők, minőségi pezsgők, gyöngyözőborok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok megkülönböztető sajátosságokkal rendelkeznek. Aromásak, frissek és kiegyensúlyozottak, érezhető savassággal és ásványossággal.

Kapcsolat a földrajzi területtel:

A borok minőségi jellemzőit a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak hatása határozza meg. A lisszaboni régiót a hőmérséklet, a friss és szeles éghajlat, valamint a jó vízelvezetésű talajok teszik az egyik leggazdagabb szőlőtermő régióvá, a telepített fajtáknak, a talajtípusoknak és az éghajlatnak köszönhetően.

A tenger befolyása meghatározó tényező, hiszen egész évben enyhe a hőmérséklet, ehhez télen nagy mennyiségű csapadék és nedves nyári szelek társulnak, ami biztosítja a szőlő hosszan tartó és kiegyensúlyozott érését. Másfelől ez segít megőrizni a megfelelő természetes savtartalmat a szőlőszemekben. Ez adja a „Lisboa” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, likőrborok, pezsgők, minőségi pezsgők, gyöngyözőborok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok jellegzetes frissességét és kiegyensúlyozott savtartalmát.

A szőlő lassú érése szintén nagy jelentőséggel bír a fenolvegyületek és aromás prekurzorok szőlőszemekben bekövetkező kialakulása szempontjából, ami aromás borokat, likőrborokat, pezsgőket, minőségi pezsgőket, gyöngyözőborokat és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokat eredményez.

A túlnyomórészt meszes talajok döntően hozzájárulnak a „Lisboa” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, likőrborok, pezsgők, minőségi pezsgők, gyöngyözőborok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok ásványosságához.

Az egyfelől a talajadottságok és az éghajlati tényezők, másfelől a régió szőlőfajtái között fennálló kapcsolat olyan, különleges tulajdonságokkal rendelkező borokat eredményez, amelyeket ásványosság, savasság és frissesség jellemez.

Az emberi tényező, amelynek az évezredekre visszanyúló hagyományok fennmaradása köszönhető, és amely a földrajzi terület adottságaihoz legjobban alkalmazkodó fajták kiválasztásában is megnyilvánul, döntő fontosságú a „Lisboa” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, likőrborok, pezsgők, minőségi pezsgők, gyöngyözőborok és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok tulajdonságait meghatározó szőlők termesztése szempontjából.

9. **További alapvető feltételek**

Bor, likőrbor, pezsgő, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – előállítás

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Eltérés a meghatározott földrajzi területen történő előállítás tekintetében

A feltétel leírása:

A „Lisboa” OFJ-vel ellátott termékek készítése történhet az előállítás földrajzi területének közvetlen közelében, a tanúsító szerv jóváhagyásától függően, az említett szervek által megállapított ellenőrzési szabályoknak megfelelően.

Bor, likőrbor, pezsgő, minőségi pezsgő, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – címkézés

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkézés ellenőrzése a forgalomba hozatal előtt.

A márkanevet fel kell tüntetni a címkén.

Bor, gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor – „Leve” megjelölés

Jogi keret:

Uniós jog

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos további rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Leve” (könnyű) megjelölés a „Lisboa” OFJ-vel ellátott borászati termékek esetében az alkalmazandó jogi keretben meghatározott feltételek mellett használható.

A termékleíráshoz vezető link

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