Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1215

31.1.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/1215)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

"**Lisboa**"

PGI-PT-A1535-AM01

Datum van aanvraag: 13.3.2017

1. **Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

2.1. *Informatie over de aanvrager*

Actualisering van de informatie over de aanvrager.

Redenen: De gegevens zijn verouderd en moeten worden bijgewerkt. De wijziging is nodig om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regelgeving en is bedoeld om de eerdere beschrijving te verbeteren en te verduidelijken.

Het enig document blijft op dit punt ongewijzigd.

Gewijzigde punten (productdossier): "Andere informatie" — Gegevens van de aanvrager.

2.2. *Informatie over de belanghebbenden*

Schrapping van de informatie over de belanghebbenden.

Redenen: De gegevens zijn verouderd en moeten worden bijgewerkt. De wijziging is nodig om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regelgeving en is bedoeld om de eerdere beschrijving te verbeteren en te verduidelijken.

Het enig document blijft op dit punt ongewijzigd.

Gewijzigde punten (productdossier): "Andere informatie" — Belanghebbenden.

2.3. *Informatie over de controle-instanties*

Actualisering van de informatie over de controle-instanties

Redenen: De gegevens zijn verouderd en moeten worden bijgewerkt. De wijziging is nodig om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regelgeving en is bedoeld om de eerdere beschrijving te verbeteren en te verduidelijken.

Het enig document blijft op dit punt ongewijzigd.

Gewijzigde punten (productdossier): "Andere informatie" — Informatie over de controle-instanties.

2.4. *Informatie over de bevoegde toezichthoudende autoriteiten*

Actualisering van de informatie over de bevoegde toezichthoudende autoriteiten

Redenen: De gegevens zijn verouderd en moeten worden bijgewerkt. De wijziging is nodig om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regelgeving en is bedoeld om de eerdere beschrijving te verbeteren en te verduidelijken.

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Het enig document blijft op dit punt ongewijzigd.

Gewijzigde punten (productdossier): “Andere informatie” — Informatie over de bevoegde toezichthoudende autoriteiten.

2.5. *Productcategorie — Toevoeging van een nieuwe wijncategorie — Mousserende kwaliteitswijn*

Toevoeging van de categorie “mousserende kwaliteitswijn”.

Redenen: Bijdragen aan de verhoging van de economische waarde van een product dat reeds in de streek bestaat, door het een oorsprongsbenaming toe te kennen.

Dit type product wordt al door de producenten gemaakt volgens de traditionele gebruiken in de streek, met onderscheidende kwaliteit en typische kenmerken. Op deze manier is de opneming van dit nieuwe product in de BGA “Lisboa” een erkenning van het belang en de kwaliteit ervan en van toegevoegde waarde voor de producenten ervan.

Gewijzigde punten (enig document): “Categorieën wijnbouwproducten”, “Beschrijving van de wijn(en)”, ”Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

Gewijzigde punten (productdossier): “Categorieën wijnbouwproducten”, “‘Beschrijving van de wijn(en)”, ”Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

2.6. *Productcategorie — Toevoeging van een nieuwe wijncategorie — Parelwijn*

Toevoeging van de categorie “parelwijn”.

Redenen: Bijdragen aan de verhoging van de economische waarde van een product dat reeds in de streek bestaat, door het een oorsprongsbenaming toe te kennen.

Dit type product wordt al door de producenten gemaakt volgens de traditionele gebruiken in de streek, met onderscheidende kwaliteit en typische kenmerken. Op deze manier is de opneming van dit nieuwe product in de BGA “Lisboa” een erkenning van het belang en de kwaliteit ervan en van toegevoegde waarde voor de producenten ervan.

Gewijzigde punten (enig document): “Categorieën wijnbouwproducten”, “Beschrijving van de wijn(en)”, ”Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

Gewijzigde punten (productdossier): “Categorieën wijnbouwproducten”, “Beschrijving van de wijn(en)”, ”Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

2.7. *Productcategorie – Toevoeging van een nieuwe wijncategorie – Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd*

Toevoeging van de categorie “parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd”.

Redenen: Bijdragen aan de verhoging van de economische waarde van een product dat reeds in de streek bestaat, door het een oorsprongsbenaming toe te kennen.

Dit type product wordt al door de producenten gemaakt volgens de traditionele gebruiken in de streek, met onderscheidende kwaliteit en typische kenmerken. Op deze manier is de opneming van dit nieuwe product in de BGA “Lisboa” een erkenning van het belang en de kwaliteit ervan en van toegevoegde waarde voor de producenten ervan.

Gewijzigde punten (enig document): “Categorieën wijnbouwproducten”, “Beschrijving van de wijn(en)”, ”Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

Gewijzigde punten (productdossier): “Categorieën wijnbouwproducten”, “‘Beschrijving van de wijn(en)”, ”Specifieke oenologische procedés”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden”.

2.8. *Beschrijving van de wijn(en) — categorieën wijn, likeurwijn en mousserende wijn*

De beschrijving van de categorieën wijn, likeurwijn en mousserende wijn is verbeterd en aangepast.

Redenen: Aangezien de vorige beschrijving te algemeen en onduidelijk werd bevonden, zijn aanpassingen nodig om de kenmerken van de producten met de BGA "Lisboa" beter voor het voetlicht te brengen. De wijziging is noodzakelijk om het enig document en het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende regels.

Gewijzigde punten (enig document): Beschrijving van de wijn(en) — categorieën wijn, likeurwijn en mousserende wijn.

Gewijzigde punten (productdossier): Beschrijving van de wijn(en) — categorieën wijn, likeurwijn en mousserende wijn.

2.9. *Verband met het geografische gebied*

De beschrijving van het verband met het geografische gebied is verbeterd en gewijzigd. De informatie over het geografische gebied, de productgegevens en het oorzakelijk verband tussen beide is herzien, zowel voor de reeds bestaande als voor de nieuwe productcategorieën.

Redenen: aangezien enerzijds de vorige beschrijving van het verband te algemeen en onduidelijk werd bevonden en anderzijds een beschrijving van het verband moest worden gegeven voor de nieuwe productcategorieën (mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd), is de inhoud van dit punt herzien om alle productcategorieën erin op te nemen. Hierdoor wordt de inhoud objectiever, aangezien het verband met het geografische gebied voor alle categorieën geldt.

Gewijzigde punten (enig document): Verband met het geografische gebied.

Gewijzigde punten (productdossier): Verband met het geografische gebied.

2.10. *Benaming "Vinho leve" (lichte wijn)*

Verduidelijking van voorschriften voor het gebruik van de benaming "Leve" (licht) op het etiket.

Redenen: De benaming "Leve" (licht) mag overeenkomstig de voorwaarden van het toepasselijke rechtskader worden gebruikt voor wijnbouwproducten met de BGA "Lisboa".

Gewijzigde punten (enig document): "Aanvullende voorwaarden" — "Etikettering".

Gewijzigde punten (productdossier): "Aanvullende voorwaarden" — "Etikettering".

2.11. *Voornaamste wijndruivenrassen — opneming van nieuwe rassen*

Wijziging/bijwerking van de rassenlijst. De volgende rassen worden geïntroduceerd: 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 en tinta francisca.

Redenen: de lijst met voor de productie van wijnen in de regio Lissabon aangewezen rassen moet worden bijgewerkt en aangepast aan het nieuwe rechtskader van de nationale lijst van rassen die geschikt zijn voor de wijnproductie in Portugal, met inbegrip van nieuwe rassen die relevant waren voor de karakterisering van de wijnen van de regio.

Deze rassen komen voor op de kaart van de traditionele rassen voor het geografische gebied, zodat de opneming ervan geen afbreuk doet aan de onderscheidende kenmerken van de wijnen van de BGA "Lisboa", maar juist bijdraagt aan de optimalisering van de beschrijving.

Gewijzigde punten (enig document): "Aanvullende voorwaarden" — "Etikettering"

Gewijzigde punten (productdossier): "Aanvullende voorwaarden" — "Etikettering"

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Lisboa

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

9. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Wijn

Witte wijnen: de kleur varieert van citroengeel, strogeel tot goudgeel. Ze hebben bloemige tot fruitige aromatische toetsen, uiteenlopend van fruit met wit vruchtvlees tot tropische vruchten. De smaak is hoofdzakelijk licht en fris, met een goede zuurgraad, een frisse mineraliteit en een goede structuur.

Roséwijnen: ze zijn licht- tot donkerroze van kleur. Ze zijn fruitig en geurig, met aroma's van rode vruchten in combinatie met florale nuances die variëren van delicaat tot intens. In de mond zijn ze fris en evenwichtig, met een verfrissende zuurgraad en mineraliteit, een goede structuur en een lange en aangename afdronk.

Rode wijnen: deze zijn licht tot diep robijn- of granaatrood. Ze zijn fruitig en aromatisch, met overheersende toetsen van rood en wild fruit of rijpe bessen, en balsemische nuances naargelang van de aroma's van de belangrijkste druivenrassen waarvan de wijn wordt gemaakt. Ze zijn elegant, vol van smaak, met evenwichtige zuren een lange afdronk en uitgekiende, stevige tannines, waardoor complexe wijnen met een goede structuur ontstaan.

Voor de andere analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. Likeurwijn

Witte wijnen: ze zijn licht tot sterk goudgeel van kleur. De wijnen hebben intense, complexe aroma's van gedroogde vruchten, specerijen, sinaasappelbloesem, een vleugje honing en chocolade. Ze hebben fruitige smaken in het verlengde van hun aroma's, en zijn voorts soepel en elegant met een lange afdronk.

Rode wijnen: de wijnen zijn licht tot donker robijnrood van kleur en hebben aroma's van bosvruchtenjam, specerijen, chocolade en diverse geroosterde aroma's. Ze hebben een diepe, intense, volle, brede en evenwichtige smaak met een goede structuur, elegantie en een lange afdronk.

Voor de andere analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. Mousserende wijn

Witte wijnen: deze hebben doorgaans een citroengele kleur van variërende intensiteit die afhangt van de rijpingstijd. Ze hebben bloemige en fruitige aroma's, afhankelijk van de aroma's van de belangrijkste druivenrassen die voor de bereiding van de wijn zijn gebruikt en van de toegepaste wijnbereidingsprocedés. In de mond hebben ze fijne, persistente bubbels en een evenwichtige frisheid, volume in de mond en een evenwichtige zuurheid.

Roséwijnen: de roséwijnen zijn doorgaans helder zalmroze van kleur en hebben fijne, lang aanhoudende bubbels. De wijnen hebben fruitige aroma's waarin toetsen van rode vruchten de boventoon voeren. Ze zijn fris en elegant in de mond, met hints van vruchten en evenwichtige zuren

Rode wijnen: de wijnen zijn helder en dieprood en hebben een vrij lang aanhoudend levendig schuim met karmijnrode tinten. In het intense aroma steken plantaardige en fruitige toetsen van verse druiven erbovenuit. In de mond zijn ook fruitige aroma's waarneembaar. De wijnen zijn soepel en evenwichtig, hebben een goede body en een fris profiel, met evenwichtige zuren en een lange en harmonieuze afdronk.

Voor de andere analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. Mousserende kwaliteitswijn

Witte wijnen: deze hebben doorgaans een citroengele kleur van variërende intensiteit die afhangt van de rijpingstijd. Ze hebben bloemige en fruitige aroma's, afhankelijk van de aroma's van de belangrijkste druivenrassen die voor de bereiding van de wijn zijn gebruikt en van de toegepaste wijnbereidingsprocedés. In de mond hebben ze fijne, persistente bubbels en een evenwichtige frisheid, volume in de mond en een evenwichtige zuurheid.

Roséwijnen: de roséwijnen zijn doorgaans helder zalmroze van kleur. Het rijke aroma zit barstensvol rood fruit. In de mond hebben ze fijne, lang aanhoudende bubbels en zijn ze fris en elegant, met hints van vruchten en evenwichtige zuren.

Rode wijnen: de wijnen zijn helder en dieprood en hebben een vrij lang aanhoudend levendig schuim met karmijnrode tinten. In het intense aroma steken plantaardige en fruitige toetsen van verse druiven erbovenuit. In de mond zijn ook fruitige aroma's waarneembaar. De wijnen zijn soepel en evenwichtig, hebben een goede body en een fris profiel, met evenwichtige zuren en een lange en harmonieuze afdronk.

Voor de andere analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Parelwijn

Witte wijnen: de kleur varieert van citroen- tot goudgeel. Ze hebben bloemige tot fruitige aromatische toetsen, uiteenlopend van fruit met wit vruchtvlees tot tropische vruchten. In de mond zijn ze voornamelijk licht en fris, met een uitgesproken zuurgraad en mineraliteit.

Roséwijnen: deze vallen op door hun licht- tot donkerroze kleur. Ze zijn fruitig en geurig. Aroma's van rood fruit voeren de boventoon en vormen een goede combinatie met de delicate tot intense florale tonen. Het zijn frisse, evenwichtige wijnen met een lange en aangename afdronk en een verfrissende mineraliteit en zuurgraad.

Voor de andere analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. Parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Witte wijnen: de kleur varieert van citroen- tot strogeel. Ze hebben bloemige tot fruitige aromatische toetsen, uiteenlopend van fruit met wit vruchtvlees tot tropische vruchten. In de mond zijn ze voornamelijk licht en fris, met een uitgesproken zuurgraad. De kooldioxide zorgt voor frisheid en levendigheid.

Voor de andere analytische parameters zijn de in de wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

1. Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — leimethoden en bodem

Teeltwijzen

Wijnstokken die bestemd zijn voor de productie van wijn en wijnbouwproducten die recht hebben op de BGA "Lisboa", moeten edele gewassen zijn en moeten dicht tegen de grond worden geleid, in gobelet- of cordonsnoei.

Wijnstokken voor de productie van wijnbouwproducten met de BGA "Lisboa" moeten worden geteeld of aangeplant op een van de volgende bodemtypen:

— bruine of rode kalkhoudende bodems met mergel en fijn zandsteen of harde, met andere gesteenten alternerende lagen kalksteen;

— bruine of rode kalkhoudende bodems met broze kalksteen of mergel;

— bruine of rode, niet-humusachtige lithosolen met fijne en grove gelaagde zandsteen;

— bruine mediterrane bodems met fijne zandsteen, klei of schalie;

— rode mediterrane bodems met fijn zandsteen, klei, schalie, harde kalk of dolomiet;

— podzolen die zand- of zandsteenhoudende kalklagen (calcrete) kunnen bevatten;

— zandige psammitische regosolen;

— recent gevormde alluviale bodems;

— zilte alluviale bodems;

— rode tot bruinkleurige basalthoudende modder.

2. Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De most die wordt gebruikt voor de bereiding van de producten met de BGA "Lisboa" moet een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van:

a) wijn — 9 % vol;

b) mousserende wijn — 9 % vol;

c) mousserende kwaliteitswijn — 9 % vol;

d) parelwijn — 7,5 % vol;

e) parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — 7,5 % vol.;

f) likeurwijn — 12 % vol.

b. *Maximumopbrengsten*

Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

200 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BGA "Lisboa" omvat:

— het district Lissabon, behalve de gemeente Azambuja;

— in het district Leiria, de gemeenten Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, maar niet de deelgemeenten Abiul, Pelariga, Redinha en Vila Cã, en de gemeente Porto de Mós; en

— in het district Santarém, de gemeente Ourém.

Het geografische gebied waar wijnen worden geproduceerd die met de naam van een deelgebied in de handel mogen worden gebracht, omvat:

a) Estremadura:

— het district Lissabon, behalve de gemeente Azambuja;

— in het district Leiria, de gemeenten Bombarral, Peniche en Óbidos en alle deelgemeenten in de gemeente Caldas da Rainha, behalve Carvalhal Benfeito, Santa Catarina en Salir de Matos.

b) Alta Estremadura:

— in het district Leiria, de gemeenten Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal — behalve de deelgemeenten Abiul, Pelariga, Redinha en Vila Cã — en Porto de Mós en de deelgemeenten Carvalhal Benfeito, Santa Catarina en Salir de Matos van de gemeente Caldas da Rainha;

— in het district Santarém, de gemeente Ourém.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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

Côdega do Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif — Petite syrah

Encruzado

Fernão Pires — Maria Gomes

Fernão Pires rosado

Feteasca alba

Galego dourado

Gewurztraminer

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

Sémillon

Sercial — Esgana cão

Sezão

Syrah — Shiraz

Síria roupeiro, Côdega

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 amarelha, trincadeira preta

Trincadeira branca

Trincadeira das pratas

Tália — Ugni blanc Trebbiano toscano

Valbom

Verdejo

Verdelho

Vermentino

Vinhão — Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Zinfandel

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd

Bijzonderheden over het geografische gebied:

Het productiegebied van de BGA "Lisboa" omvat alle gemeenten aan de Atlantische kust aan de noordzijde van de monding van de Taag, begrensd door Beira aan de noordzijde en Ribatejo aan oostelijke kant.

De streek heeft een voornamelijk vlak landschap op een gemiddelde hoogte van 50 tot en met 200 m.

De streek wordt bijna overal gekenmerkt door klei-kalksteen- en zanderige kleibodems. De kwaliteit van de bodem hangt onder meer af van de aanwezige hoeveelheid klei, die van invloed is op de geschiktheid ervan voor landbouwdoeleinden. De bodems zijn over het algemeen alkalisch en waterdoorlatend.

Er heerst een gematigd klimaat zonder grote temperatuurschommelingen. In de streek valt jaarlijks 600 tot 1 000 mm regen, zijn de winters mild en de zomers relatief koel met een frequente gematigde en vochtige westenwind.

Tijdens de Romeinse heerschappij werden wijnstokken aangeplant. Religieuze ordes breidden de wijnbouw in de middeleeuwen uit en speelden er een centrale rol in.

Aanvankelijk legden vooral religieuze ordes zich toe op de wijnbereiding. De productie en consumptie namen snel toe en de wijnen werden algauw gewaardeerd om hun kwaliteit. In de loop der tijd hebben de wijnen een belangrijke plaats verworven in de economie van de streek.

Specifieke kenmerken van de producten die verband houden met het geografische gebied

De wijnen, likeurwijnen, mousserende wijnen, mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen en parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd met de BGA "Lisboa" hebben een aantal onderscheidende kenmerken gemeen. Ze zijn aromatisch, fris en evenwichtig, met een uitgesproken zuurgraad en mineraliteit.

Verband met het geografische gebied:

De kwaliteitskenmerken van de wijnen worden bepaald door de invloed van de bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied. Door het gematigde, frisse klimaat met veel wind en de goed gedraineerde bodems is de regio Lissabon een zeer rijk wijnbouwgebied gelet op de verscheidenheid aan aangeplante rassen, de bodemtypen en het klimaat.

De invloed van de zee leidt tot milde temperaturen het hele jaar rond, gecombineerd met veel neerslag in de winter en vochtige winden in de zomer, die zorgen voor een langdurige en evenwichtige rijping van de druiven. Hierdoor blijft de goede natuurlijke zuurgraad in de druiven behouden. Dit verleent de wijnen, likeurwijnen, mousserende wijnen, mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen en parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd met de BGA "Lisboa" hun kenmerkende frisheid en evenwichtige zuren.

De trage rijping van de druiven is ook belangrijk voor de ontwikkeling van de fenolverbindingen en de aromatische bestanddelen van de druiven en resulteert in aromatische wijnen, likeurwijnen, mousserende wijnen, mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen en parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd.

De overwegend kalkhoudende bodems zijn doorslaggevend voor de mineraliteit van de wijnen, likeurwijnen, mousserende wijnen, mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen en parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd met de BGA "Lisboa".

Het samenspel tussen bodem- en klimaatfactoren enerzijds en de druivenrassen van de streek anderzijds levert wijnen op met de kenmerken van met name mineraliteit, zuurheid en frisheid.

De menselijke factor — de duizenden jaren oude tradities en de keuze voor rassen die het best zijn aangepast aan de omstandigheden in het geografische gebied — is van doorslaggevend belang voor de productie van de druiven die de wijnen, likeurwijnen, mousserende wijnen, mousserende kwaliteitswijnen, parelwijnen en parelwijnen waaraan koolzuurgas is toegevoegd met de BGA "Lisboa" hun onderscheidende kenmerken geven.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — productie

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De bereiding van wijn en van producten met de BGA "Lisboa" mag plaatsvinden in de onmiddellijke nabijheid van het geografische productiegebied, op voorwaarde dat de certificeringsinstantie toestemming verleent en dat de controlevoorschriften van die instantie worden nageleefd.

Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Controle van het etiket vóór het in de handel brengen.

De merknaam moet op het etiket worden vermeld.

Wijn, parelwijn en parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd — Aanduiding "Leve"

Rechtskader:

Unierecht

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De benaming "Leve" (licht) mag overeenkomstig de voorwaarden van het toepasselijke rechtskader worden gebruikt voor wijnbouwproducten met de BGA "Lisboa".

Link naar het productdossier

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