SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor

(2023/C 116/14)

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.

EINZIGES DOKUMENT

„Terras da Beira“

PGI-PT-02355

Datum der Antragstellung: 22.3.2017

1. **Einzutragender Name**

Terras da Beira

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

8. Perlwein

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

1. *Wein (Weiß-, Rosé- und Rotweine)*

Die Weißweine sind leuchtend klar und von blassgelber bis strohgelber Farbe. Ihre Primäraromen erinnern an weiße, tropische und Zitrusfrüchte, und beim Fassausbau entwickeln sich Aromen von reifen Früchten. Sie haben einen fruchtigen, säurebetonten und frischen Geschmack mit mineralischen Noten.

Die Roséweine haben ein leuchtend klares Aussehen, und die Farbtöne reichen von Rot über Kirschrot bis hin zu hellem Rosa. Sie zeigen fruchtige bis rotfruchtige Aromen. Sie haben einen fruchtigen, säurebetonten und frischen Geschmack mit mineralischen Noten.

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

Die Rotweine sind leuchtend und klar, die Farbtöne reichen von Hell- bis Ziegelrot. Sie zeigen rotfruchtige Aromen. Sie haben einen fruchtigen, säurebetonten und frischen Geschmack mit mineralischen Noten.

Die übrigen Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Schaumwein (weiß, rosé und rot)*

Die weißen Schaumweine sind von grünlich-weißer bis strohgelber Farbe, klar und zeichnen sich durch eine feine, lang anhaltende Perlage aus. Die Primäraromen erinnern an weiße und tropische Früchte, der Geschmack ist fruchtig, säurebetont und frisch, gegebenenfalls mit Reifungsnoten.

Die Roséschaumweine sind von kirschroter bis hellrosa Farbe, klar und zeichnen sich durch eine feine und lang anhaltende Perlage aus. Die Primäraromen erinnern an rote Früchte, der Geschmack ist fruchtig, säurebetont und frisch, gegebenenfalls mit Reifungsnoten.

Die roten Schaumweine sind von leuchtend roter bis rubinroter Farbe, klar und zeichnen sich durch eine feine und lang anhaltende Perlage aus. Die Primäraromen erinnern an rote Früchte, der Geschmack ist fruchtig, säurebetont und frisch, gegebenenfalls mit Reifungsnoten.

Sämtliche Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. *Perlwein (weiß, rot und rosé)*

Die weißen Perlweine sind von grünlich-weißer bis strohgelber Farbe, klar und kurz moussierend. Die Primäraromen erinnern an weiße und tropische Früchte, der Geschmack ist fruchtig, säurebetont und frisch.

Die Roséperlweine sind von kirschroter bis hellrosa Farbe, klar und kurz moussierend. Die Primäraromen erinnern an rote Früchte, der Geschmack ist fruchtig, säurebetont und frisch.

Die roten Perlweine sind von leuchtend roter Farbe bis hin zu hellerem Rot, klar und kurz moussierend. Die Primäraromen erinnern an rote Früchte, der Geschmack ist fruchtig, säurebetont und frisch.

Sämtliche Analysemerkmale entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Wein – natürlicher Alkoholgehalt in Volumenprozent – Mindestgehalt

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Wein

Der Most der Weine mit der g. A. „Terras da Beira“ muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol aufweisen.

2. Weinbereitungsverfahren – Roséweine

Spezifisches önologisches Verfahren

Wein, Schaumwein und Perlwein

Roséweine müssen nach dem Bica-Aberta-Verfahren oder mit einer leichten Maischegärung hergestellt werden.

3. Böden und Anbauverfahren

Anbauverfahren

Wein, Schaumwein und Perlwein

Die Anbauverfahren auf den Rebflächen, die für die Erzeugung von Weinen mit der g. A. „Terras da Beira“ bestimmt sind, müssen den traditionellen Gepflogenheiten der Region oder den Empfehlungen der Zertifizierungsstelle entsprechen.

Die für die Erzeugung von Weinen mit der g. A. „Terras da Beira“ bestimmten Reben müssen auf folgenden Bodentypen gepflanzt werden:

— humose Schiefer- und Granitböden mit geringer Entwicklungstiefe (solos litólicos),

— Granitböden mit geringer Entwicklungstiefe (solos litólicos),

— braune und rote mediterrane Schieferböden.

b. *Höchsterträge*

1. Wein (Weiß- und Roséweine), Schaumwein und Perlwein

90 Hektoliter je Hektar

2. Wein (Rotweine):

85 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das geografische Gebiet der g. A. „Terras da Beira“ umfasst:

— alle Gemeinden in allen Landkreisen des Distrikts Castelo Branco,

— im Distrikt Guarda die Kreise Almeida, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo (mit Ausnahme der Gemeinde Escalhão), Guarda, Manteigas, Meda (mit Ausnahme der Gemeinden Fonte Longa, Longroiva, Meda und Poço do Canto), Pinhel, Sabugal und Trancoso.

7. **Wichtigste keltertraubensorte(n)**

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Alvar

Alvarelhão – Brancelho

Alvarinho

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto – Pedernã

Arinto-do-Interior

Azal

Baga

Barcelo

Bastardo – Graciosa

Batoca – Alvaraça

Bical – Borrado-das-Moscas

Cabernet Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Camarate

Campanario

Castelão – João-de-Santarém(1); Periquita

Cercial – Cercial-da-Bairrada

Chardonnay

Chasselas

Códega-do-Larinho

Durif - Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires – Maria-Gomes

Folgasão – Terrantez

Folha de Figueira - Dona-Branca

Fonte Cal

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Jaen – Mencía

Loureiro

Malvasia-Fina – Boal Bual

Malvasia Fina Roxa

Malvasia Preta

Malvasia Rei

Marufo – Mourisco-Roxo

Merlot

Monvedro

Moreto

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

Mourisco

Nebbiolo

Petit-Bouschet

Petit-Verdot

Pilongo

Pinot-Blanc

Pinot-Noir

Português-Azul – Blauer-Portugieser

Rabigato

Rabo-de-Ovelha

Riesling

Rufete – Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon – Sauvignon-Blanc

Semillon

Sercial – Esgana-Cão

Sercialinho

Syrah – Shiraz

Síria – Roupeiro, Códega

Tamarez – Molinha

Terrantez

Tinta -Barroca

Tinta -Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Negra – Mole, Saborinho

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Fêmea

Touriga-Nacional

Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Tália – Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Uva-Cão

Verdejo

Verdelho

Verdial-Branco

Vinhão – Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Água-Santa

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

Wein, Schaumwein und Perlwein

Natürliche Einflüsse:

Das Gebiet der g. A. „Terras da Beira“ im zentralen und nördlichen Teil des portugiesischen Binnenlandes ist das höchstgelegene Weinbaugebiet Portugals mit Rebflächen in einer Höhenlage zwischen 300 und 750 m über dem Meeresspiegel. Die Landschaft des Gebiets ist stark von den Gebirgsketten der Serra da Estrela, der Serra da Gardunha, der Serra do Açor, der Serra da Marofa und der Serra da Malcata geprägt.

Im äußersten Norden des Gebiets der g. A. „Terras da Beira“ erstrecken sich die Einzugsgebiete des Côa bzw. des Águeda und im äußersten Süden die des Zêzere und des Alto Tejo (Oberlauf des Tejo).

Die Mehrzahl der Böden ist granitischen Ursprungs, der Rest besteht hauptsächlich aus Schiefer. Zwischen dem Granit und dem Schiefer sind mitunter Quarzadern eingelagert.

Es herrscht ein sehr raues Klima mit Minustemperaturen im Winter und sehr heißen und trockenen Sommern. Der durchschnittliche Jahresniederschlag liegt zwischen 400 und 700 mm/m², konzentriert sich jedoch auf die Winter- und Frühlingsmonate. In dieser Zeit herrscht in der Regel ein Wasserüberschuss im Boden. Im Sommer regnet es hingegen kaum. Die Monate Juli und August sind mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von weniger als 10 mm/m² die trockensten des Jahres.

Menschliche Einflüsse:

Diese weitläufige Region Portugals, die einst Teil der römischen Provinz Lusitania war (25 v. Chr.), ist seit damals eng mit dem Weinbau und der Weinerzeugung verbunden. In den Granit gemeißelte Weinpressen sind ein eindeutiger Beleg dafür, dass der Wein in dieser Region bereits in der Römerzeit einen hohen Stellenwert hatte. Zu Beginn des 12. Jahrhunderts erfuhr der Weinbau durch die Mönche des Klosters Santa Maria de Aguiar in Figueira de Castelo Rodrigo einen bedeutenden Entwicklungsschritt.

Die Eigenschaften der Weine sind auf die Vielfalt der in der Region angebauten Rebsorten und deren optimale Anpassung an das lokale Klima und die Böden zurückzuführen, was sich in dem im Laufe der Jahre angesammelten Fachwissen sowie in den jüngsten Erfahrungen widerspiegelt.

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

Die frischen und aromatischen Weißweine zeichnen sich durch eine ausgeprägte Säure und Mineralität aus.

Die fruchtigen Roséweine zeichnen sich durch mineralische, säurebetonte und frische Noten aus.

Die vollmundigen Rotweine sind frisch, säurebetont und aromatisch, mit mineralischen Noten und Aromen von roten Früchten.

Die fruchtigen, säurebetonten und frischen Schaumweine zeichnen sich durch eine feine und lang anhaltende Perlage aus.

Die Perlweine sind fruchtig, frisch und säurebetont.

Ursächlicher Zusammenhang:

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.

Die granithaltigen Böden des Gebiets sorgen für eine ausgeprägte Mineralität der hier erzeugten Weine, Perlweine und Schaumweine.

Aufgrund der gebirgigen Landschaft des Gebiets wird hier Bergweinbau betrieben, wobei die Reben in beträchtlichen Höhenlagen gepflanzt werden. Die dementsprechend verlangsamte Reifung ist für die Entwicklung der in den Trauben enthaltenen phenolischen Verbindungen und Aromavorstufen von Bedeutung. Die Weine, Perlweine und Schaumweine sind daher aromatischer.

Auch die starken Temperaturschwankungen im Sommer, mit heißen, trockenen Tagen und kühlen Nächten, beeinflussen die langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben. Dies schlägt sich in einem geringeren natürlichen Zuckergehalt nieder und sorgt für eine schöne Säure, die den Weinen, Perlweinen und Schaumweinen des Gebiets eine charakteristische Frische verleiht.

Die menschlichen Einflüsse, die sich in der Bewahrung jahrtausendealter Traditionen und der Auswahl der Rebsorten widerspiegeln, die sich am besten an die Bedingungen des geografischen Gebiets angepasst haben, sind für die Erzeugung der Trauben, die den Weinen, Perlweinen und Schaumweinen des Gebiets ihre wesentlichen Merkmale verleihen, von entscheidender Bedeutung.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Erzeugung außerhalb des geografischen Gebiets – Ausnahmeregelung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der g. A. „Terras da Beira“ dürfen aus Trauben erzeugt werden, die zwar in diesem geografischen Gebiet erzeugt, aber außerhalb dieses Gebiets verarbeitet wurden, sofern das Gebiet, in dem die Weine erzeugt werden, an das Gebiet der g. g. A. „Terras da Beira“ angrenzt.

Alle Weine mit der g. A. „Terras da Beira“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

— Vorherige Genehmigung der Kennzeichnung: Die Kennzeichnungen, die für Erzeugnisse mit der g. A. „Terras da Beira“ verwendet werden sollen, müssen zunächst der Zertifizierungsstelle zur Genehmigung vorgelegt werden.

— Die Marke muss beim Nationalen Institut für gewerbliches Eigentum (National Institute for Industrial Property – INPI) eingetragen werden, ist aber nicht ausschließlich der g. g. A. vorbehalten.

link zur Produktspezifikation

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