



C/2024/1215

31.1.2024

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/1215)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Lisboa”

PGI-PT-A1535-AM01

Data wniosku: 13.3.2017

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Informacje dotyczące wnioskodawcy

Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Ponieważ dane są nieaktualne, należy je zaktualizować. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz udoskonalić i sprecyzować poprzedni opis.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. Informacje dotyczące zainteresowanych stron

Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ponieważ dane są nieaktualne, należy je zaktualizować. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz udoskonalić i sprecyzować poprzedni opis.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. Informacje dotyczące jednostek certyfikujących

Aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących

Uzasadnienie: Ponieważ dane są nieaktualne, należy je zaktualizować. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz udoskonalić i sprecyzować poprzedni opis.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Inne informacje” – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

2.4. Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru

Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów nadzoru

Uzasadnienie: Ponieważ dane są nieaktualne, należy je zaktualizować. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz udoskonalić i sprecyzować poprzedni opis.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru.

2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina – gatunkowe wino musujące*

Dodano kategorię „gatunkowe wino musujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj produktu jest już wytwarzany przez producentów zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w regionie, z zachowaniem wyjątkowej jakości i typowych cech. Objęcie tego nowego produktu ChOG „Lisboa” stanowi uznanie jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina – wino półmusujące*

Dodano kategorię „Wino półmusujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj produktu jest już wytwarzany przez producentów zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w regionie, z zachowaniem wyjątkowej jakości i typowych cech. Objęcie tego nowego produktu ChOG „Lisboa” stanowi uznanie jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.7. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina – gazowane wino półmusujące*

Dodano kategorię „Gazowane wino półmusujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez uznanie go w ramach ChNP.

Ten rodzaj produktu jest już wytwarzany przez producentów zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w regionie, z zachowaniem wyjątkowej jakości i typowych cech. Objęcie tego nowego produktu ChOG „Lisboa” stanowi uznanie jego znaczenia i jakości oraz wartości dodanej dla jego producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.8. *Opis wina lub win – kategorie „Wino”, „Wino likierowe” i „Wino musujące”*

Poprawiono i dostosowano opis kategorii „Wino”, „Wino likierowe” i „Wino musujące”.

Uzasadnienie: Ponieważ poprzedni opis został uznany za ogólny i niejasny, należy go dostosować, aby lepiej podkreślić cechy związane z produktami objętymi ChOG „Lisboa”. Jest to konieczne, aby dostosować jednolity dokument i specyfikację do obowiązujących przepisów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): Opis wina lub win – kategorie „Wino”, „Wino likierowe” i „Wino musujące”

Zmienione punkty (specyfikacja): Opis wina lub win – kategorie „Wino”, „Wino likierowe” i „Wino musujące”

2.9. Związek z obszarem geograficznym

Poprawiono i dostosowano opis związku z obszarem geograficznym. Informacje dotyczące obszaru geograficznego, szczegółowych informacji o produkcie i jego związku przyczynowego zostały zmienione, w przypadku zarówno wcześniej istniejących, jak i nowych kategorii produktów.

Uzasadnienie: Ponieważ z jednej strony uznano, że poprzedni opis związku jest ogólny i niejasny, a z drugiej strony należało dodać opis związku dotyczącego nowych kategorii produktu (gatunkowe wino musujące, wino półmusujące oraz gazowane wino półmusujące), zmieniono treść tego punktu, aby uwzględnić wszystkie kategorie produktu. Dzięki temu treść jest bardziej obiektywna, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Zmienione punkty (jednolity dokument): Związek z obszarem geograficznym.

Zmienione punkty (specyfikacja): Związek z obszarem geograficznym.

2.10. Oznaczenie „Vinho leve” [wino lekkie]

Doprecyzowanie wymogów dotyczących stosowania oznaczenia „Leve” [lekkie] na etykietach.

Uzasadnienie: Uściślono, że oznaczenie „Leve” [lekkie] może być stosowane w odniesieniu do produktów sektora wina objętych ChOG „Lisboa” na warunkach określonych w mających zastosowanie ramach prawnych.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Wymogi dodatkowe” – „Etykietowanie”

Zmienione punkty (specyfikacja): „Wymogi dodatkowe” – „Etykietowanie”

2.11. Główne odmiany winorośli – wprowadzenie nowych odmian

Zmiana/dostosowanie wykazu odmian. Wprowadzone odmiany: Bacchus, Códaga-do-Larinho, Gouveio, Grüner-Veltliner, Feteasca-Alba, Lilliorila, 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 oraz Tinta-Francisca.

Uzasadnienie: Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie Lizbony należało dostosować i zaktualizować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii, obejmującego nowe odmiany istotne na potrzeby charakterystyki win w regionie.

Odmiany te figurują na tradycyjnej mapie odmian danego obszaru geograficznego, a zatem ich włączenie nie zmienia wyraźnego charakteru win objętych ChOG „Lisboa”, lecz go optymalizuje.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Wymogi dodatkowe” – „Etykietowanie”

Zmienione punkty (specyfikacja): „Wymogi dodatkowe” – „Etykietowanie”

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Lisboa

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

4. Opis wina lub win

1. Wino

Wina białe: charakteryzują się barwą od cytrynowożółtej do słomkowożółtej i złotożółtej. Mają aromatyczne nuty, od kwiatowych po owocowe – od owoców o białym miąższu po owoce tropikalne. Smak jest zasadniczo lekki i świeży; charakteryzuje się dobrą kwasowością, orzeźwiającą mineralnością i dobrą strukturą.

Wina różowe: charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności. Są to wina owocowe i wonne o aromatach czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) dobrze łączących się z delikatnymi lub intensywnymi akcentami kwiatowymi. W smaku są świeże i zrównoważone i charakteryzują się orzeźwiającą kwasowością i mineralnością, dobrą strukturą oraz długim i przyjemnym finiszem.

Wina czerwone: charakteryzują się barwą od rubinowej do barwy owocu granatu o różnej intensywności. Wina te są owocowe i aromatyczne, z dominującymi nutami czerwonych (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i dzikich owoców lub dojrzałych jagód oraz akcentami balsamicznymi w zależności od aromatów głównych odmian wykorzystanych do ich produkcji. Są eleganckie i pełne; charakteryzują się wyważoną kwasowością, długim finiszem i dobrze zintegrowanymi, wyraźnymi taninami, które podkreślają ich złożoność i dobrą strukturę.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

2. Wino likierowe

Wina białe: charakteryzują się złocistożółtą barwą o różnej intensywności. Mają intensywne i złożone aromaty suszonych owoców, przypraw, kwiatu pomarańczy z nutą miodu i czekolady. Są owocowe, o smaku odpowiadającym aromatom, łagodne i eleganckie, z długim finiszem.

Wina czerwone: charakteryzują się rubinowoczerwoną barwą o różnej intensywności, z aromatami dżemu z owoców leśnych, przypraw, różnych nut prażonych i czekolady. Ich smak jest głęboki i intensywny, pełny, szeroki i zrównoważony; charakteryzuje się dobrą strukturą, elegancją i długim finiszem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Wino musujące

Wina białe: charakteryzują się zazwyczaj cytrynowożółtą barwą o różnej intensywności w zależności od długości okresu dojrzewania. Mają kwiatowe i owocowe aromaty, które zależą od aromatów głównych odmian użytych do produkcji wina i zastosowanej technologii produkcji wina. Charakteryzują się drobnymi, trwałymi pęcherzykami i równowagą między świeżością, pełnym smakiem i wyważoną kwasowością.

Wina różowe: zazwyczaj charakteryzują się barwą jasnołososiową i drobnymi, trwałymi pęcherzykami. Są to wina o owocowych aromatach, w których dominują nuty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka). W smaku wina te są świeże i eleganckie, z owocowymi nutami i wyważoną kwasowością.

Wina czerwone: są przejrzyste, mają intensywną czerwoną barwę i dość trwałą, dynamiczną piankę o odcieniach karminu. Aromaty wyróżniają się nutami roślinnymi i nutami świeżych winogron. W smaku również wyczuwalne są owocowe aromaty. Wina te są gładkie i zrównoważone, mają dobry bukiet i świeży profil, o wyważonej kwasowości oraz długim i harmonijnym finiszu.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Gatunkowe wino musujące

Wina białe: charakteryzują się zazwyczaj cytrynowożółtą barwą o różnej intensywności w zależności od długości okresu dojrzewania. Mają kwiatowe i owocowe aromaty, które zależą od aromatów głównych odmian użytych do produkcji wina i zastosowanej technologii produkcji wina. Charakteryzują się drobnymi, trwałymi pęcherzykami i równowagą między świeżością, pełnym smakiem i wyważoną kwasowością.

Wina różowe: zazwyczaj charakteryzują się barwą jasnołososiową. Charakteryzują się bogactwem aromatów, z licznymi nutami czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka). Mają delikatne, trwałe pęcherzyki, są świeże i eleganckie i charakteryzują się owocowymi nutami i wyważoną kwasowością.

Wina czerwone: są przejrzyste, mają intensywną czerwoną barwę i dość trwałą, dynamiczną piankę o odcieniach karminu. Aromat jest intensywny, zdominowany przez nuty roślinne i nuty świeżych winogron. W smaku również wyczuwalne są owocowe aromaty. Wina te są gładkie i zrównoważone, mają dobry bukiet i świeży profil, o wyważonej kwasowości oraz długim i harmonijnym finiszem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Wino półmusujące

Wina białe: charakteryzują się barwą od cytrynowożółtej do złocistożółtej. Mają aromatyczne nuty, od kwiatowych po owocowe – od owoców o białym miąższu po owoce tropikalne. W smaku wina te są zasadniczo lekkie i świeże i charakteryzują się wyraźną kwasowością i mineralnością.

Wina różowe: charakteryzują się barwą różową o różnej intensywności. Są to wina owocowe i wonne. Dominują w nich aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), które dobrze łączą się z delikatnymi lub intensywnymi akcentami kwiatowymi. Są to świeże, zrównoważone wina o długim i przyjemnym finiszem, charakteryzujące się orzeźwiającą mineralnością i kwasowością.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Gazowane wino półmusujące

Wina białe: charakteryzują się barwą od cytrynowożółtej do słomkowożółtej. Mają aromatyczne nuty, od kwiatowych po owocowe – od owoców o białym miąższu po owoce tropikalne. W smaku wina te są zasadniczo lekkie i świeże i charakteryzują się wyraźną kwasowością. Zawartość dwutlenku węgla dodaje im świeżości i wyrazistości.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

1. Wino, wino likierowe, wino musujące, gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – metody prowadzenia winorośli i gleby

Praktyki uprawy

Winorośl przeznaczona do produkcji win oraz produktów sektora wina, które mogą być objęte ChOG „Lisboa”, musi być uprawą czystą, prowadzoną blisko gruntu, przycinaną w formie krzewu lub metodą sznura.

Winorośl przeznaczona do produkcji produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Lisboa”, musi być uprawiana lub sadzona na jednym z następujących rodzajów gleb:

- brązowe lub czerwone gleby wapienne zawierające margiel i drobny piaskowiec lub przewarstwienia twardego wapienia;
- brązowe lub czerwone gleby wapienne zawierające kruchy wapień lub margiel;
- brązowe lub czerwone niepróchniczne litosole zawierające drobno i gruboziarnisty warstwowany piaskowiec;
- brązowe gleby śródziemnomorskie zawierające drobny piaskowiec, glinę lub łupki;
- czerwone gleby śródziemnomorskie zawierające drobny piaskowiec, glinę, łupki, twarde wapień lub dolomit;
- gleby bielicoziemne, które mogą zawierać caliche piaskowe lub piaskowcowe;
- piaskowe regosole psammitowe;
- niedawne gleby aluwialne;
- słone gleby aluwialne;
- błota o barwie od czerwonej do brązowej, zawierające bazalt.

2. Wino, wino likierowe, wino musujące, gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Moszcz wykorzystywany do wyrobu produktów objętych ChOG „Lisboa” musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą:

- a) w przypadku wina – 9 % obj.;
- b) w przypadku win musujących – 9 % obj.;
- c) w przypadku gatunkowych win musujących – 9 % obj.;

- d) w przypadku win półmusujących – 7,5 % obj.;
- e) w przypadku gazowanych win półmusujących – 7,5 % obj.;
- f) w przypadku win likierowych – 12 % obj.

b) *Maksymalna wydajność*

Wino, wino likierowe, wino musujące, gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące
200 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny ChOG „Lisboa” obejmuje:

- dystrykt Lizbona, z wyjątkiem gminy Azambuja;
- w dystrykcie Leiria gminy Alcobaca, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, z wyjątkiem sołectw Abiul, Pelariga, Redinha i Vila Cã oraz gminy Porto de Mós; oraz
- gminę Ourém w dystrykcie Santarém.

Obszar geograficzny produkcji win, które mogą być wprowadzane do obrotu ze wskazaniem podregionu, obejmuje:

a) Estremadura:

- dystrykt Lizbona, z wyjątkiem gminy Azambuja;
- w dystrykcie Leiria gminy Bombarral, Peniche i Óbidos oraz wszystkie sołectwa w gminie Caldas da Rainha z wyjątkiem Carvalhal Benfeito, Santa Catarina i Salir de Matos.

b) Alta-Estremadura:

- w dystrykcie Leiria gminy Alcobaca, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – z wyjątkiem sołectw Abiul, Pelariga, Redinha i Vila Cã – oraz Porto de Mós, a także sołectwa Carvalhal Benfeito, Santa Catarina i Salir de Matos w gminie Caldas da Rainha;
- gminę Ourém w dystrykcie Santarém.

7. **Główne odmiany winorośli**

Acolon

Aglanico

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
Código-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. **Opis związku lub związków**

Wino, wino likierowe, wino musujące, gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące

Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Obszar produkcji wina objętego ChOG „Lisboa” obejmuje wszystkie gminy na wybrzeżu Oceanu Atlantyckiego na północ od ujścia rzeki Tag, graniczące z regionami Beira na północy i Ribatejo na wschodzie.

Region ten charakteryzuje się łagodnym ukształtowaniem terenu i jest położony na wysokości średnio 50–200 m n.p.m.

Występują tu prawie wyłącznie gleby gliniasto-wapienne i piaszczysto-gliniaste. Jakość gleb zależy m.in. od ilości występującej gliny, która wpływa na jej przydatność do celów rolniczych. Są to głównie gleby alkaliczne i dobrze drenowane.

Klimat jest umiarkowany, bez większych wahań temperatury. Region charakteryzuje się rocznymi opadami deszczu wynoszącymi 600–1 000 mm, łagodną zimą i stosunkowo chłodnym latem z przeważającymi umiarkowanymi i wilgotnymi wiatrami zachodnimi.

Winorośl była tu uprawiana jeszcze za czasów rzymskich. Jej uprawa rozwinęła się w średniowieczu dzięki zakonom, które zaczęły odgrywać w tym regionie ważną rolę.

Początkowo produkcją wina zajmowały się zakony. Wraz z dynamicznym rozwojem produkcji i konsumpcji rosło także uznanie dla jakości win, które z czasem stały się jednym z najważniejszych produktów gospodarki tego regionu.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym

Wina, wina likierowe, wina musujące, gatunkowe wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące objęte ChOG „Lisboa” mają wspólne cechy charakterystyczne. Są aromatyczne, świeże i zrównoważone i charakteryzują się wyraźną kwasowością i mineralnością.

Związek z obszarem geograficznym:

Właściwości jakościowe win wynikają z warunków glebowych i klimatycznych występujących na obszarze produkcji. Umiarkowany, świeży i wietrzny klimat oraz dobrze drenowane gleby sprawiają, że region Lizbony jest jednym z najbogatszych regionów uprawy winorośli, co wynika z różnorodności uprawianych odmian, rodzajów gleby i warunków klimatycznych.

Wpływ morza ma decydujący wpływ na łagodne temperatury utrzymujące się przez cały rok, w połączeniu z wysokimi opadami deszczu w zimie i wilgotnymi letnimi wiatrami, co zapewnia zrównoważone dojrzewanie winogron przez długi czas. To z kolei pozwala na uzyskanie odpowiedniego poziomu naturalnej kwasowości winogron. To dzięki tym czynnikom wina, wina likierowe, wina musujące, gatunkowe wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące objęte ChOG „Lisboa” zyskują charakterystyczną świeżość i wyważoną kwasowość.

Powolne dojrzewanie winogron ma również znaczenie dla rozwoju związków fenolowych i prekursorów aromatycznych w winogronach, co znajduje odzwierciedlenie w aromatycznych winach, winach likierowych, winach musujących, gatunkowych winach musujących, winach półmusujących i gazowanych winach półmusujących.

Gleby, które są w przeważającej mierze wapienne, mają decydujący wpływ na mineralność win, win likierowych, win musujących, gatunkowych win musujących, win półmusujących i gazowanych win półmusujących objętych ChOG „Lisboa”.

Związek między czynnikami glebowo-klimatycznymi z jednej strony a odmianami winorośli występującymi w regionie z drugiej strony umożliwia produkcję win o wyjątkowych właściwościach, wyróżniających się mineralnością, kwasowością i świeżością.

Czynnik ludzki, dzięki któremu w regionie kultywowane są tradycje sięgające tysięcy lat i który przejawia się w wyborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, winom likierowym, winom musującym, gatunkowym winom musującym, winom półmusującym i gazowanym winom półmusującym objętym ChOG „Lisboa” ich charakterystyczne cechy.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Wino, wina likierowe, wina musujące, gatunkowe wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące – produkcja

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte ChOG „Lisboa” mogą być produkowane i przygotowywane w bezpośrednim sąsiedztwie obszaru geograficznego produkcji, pod warunkiem uzyskania zezwolenia od jednostki certyfikującej, zgodnie z zasadami dotyczącymi kontroli określonymi przez te jednostki.

Wino, wino likierowe, wino musujące, gatunkowe wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – etykietowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrole etykiet przed wprowadzeniem do obrotu.

Na etykiecie musi znaleźć się nazwa marki.

Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – oznaczenie „Leve”

Ramy prawne:

Prawo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Oznaczenie „Leve” [lekkie] może być stosowane w odniesieniu do produktów sektora wina objętych ChOG „Lisboa” na warunkach określonych w mających zastosowanie ramach prawnych.

Link do specyfikacji produktu

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