C/2024/1215

31.1.2024 г.

Публикация на заявление за изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/1215)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„**Lisboa**“

PGI-PT-A1535-AM01

Дата на подаване на заявлението: 13.3.2017 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Данни за заявителя*

Актуализиране на данните за заявителя.

Основание: Данните следва да бъдат актуализирани, тъй като са остарели. Това е необходимо, за да се гарантира, че продуктовата спецификация е в съответствие с действащите разпоредби и има за цел да подобри и изясни предоставеното преди това описание.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Друга информация“ — Данни на заявителя.

2.2. *Данни за заинтересованите страни*

Заличаване на данните за заинтересованите страни.

Основание: Данните следва да бъдат актуализирани, тъй като са остарели. Това е необходимо, за да се гарантира, че продуктовата спецификация е в съответствие с действащите разпоредби и има за цел да подобри и изясни предоставеното преди това описание.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Друга информация“ — Заинтересовани страни.

2.3. *Данни за контролните органи*

Актуализиране на данните за контролните органи

Основание: Данните следва да бъдат актуализирани, тъй като са остарели. Това е необходимо, за да се гарантира, че продуктовата спецификация е в съответствие с действащите разпоредби и има за цел да подобри и изясни предоставеното преди това описание.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Друга информация — Данни за контролните органи.

2.4. *Данни за компетентните надзорни органи*

Актуализиране на данните за компетентните надзорни органи

Основание: Данните следва да бъдат актуализирани, тъй като са остарели. Това е необходимо, за да се гарантира, че продуктовата спецификация е в съответствие с действащите разпоредби и има за цел да подобри и изясни предоставеното преди това описание.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Друга информация“ — Данни за компетентните надзорни органи.

2.5. *Категория продукт — Добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт — „Качествени пенливи вина“*

Добавя се категорията „Качествени пенливи вина“.

Основание: Целта е да се повиши икономическата стойност на продукт, който вече съществува в региона, като бъде признат като наименование за произход.

Този вид продукт вече се произвежда от производителите съобразно традиционните практики в региона, като той има отличително качество и типични характеристики. Съответно включването на този нов продукт в ЗГУ „Lisboa“ е признание за неговата значимост и качество и добавена стойност за неговите производители.

Изменени раздели (единен документ): „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното или вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното или вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.6. *Категория продукт — Добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт — „Искрящи вина“*

Добавя се категорията „Искрящи вина“.

Основание: Целта е да се повиши икономическата стойност на продукт, който вече съществува в региона, като бъде признат като наименование за произход.

Този вид продукт вече се произвежда от производителите съобразно традиционните практики в региона, като той има отличително качество и типични характеристики. Съответно включването на този нов продукт в ЗГУ „Lisboa“ е признание за неговата значимост и качество и добавена стойност за неговите производители.

Изменени раздели (единен документ): „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното или вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното или вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.7. *Категория продукт — Добавяне на нова категория лозаро-винарски продукт — „Искрящи газирани вина“*

Добавя се категорията „Искрящи газирани вина“.

Основание: Целта е да се повиши икономическата стойност на продукт, който вече съществува в региона, като бъде признат като наименование за произход.

Този вид продукт вече се произвежда от производителите съобразно традиционните практики в региона, като той има отличително качество и типични характеристики. Съответно включването на този нов продукт в ЗГУ „Lisboa“ е признание за неговата значимост и качество и добавена стойност за неговите производители.

Изменени раздели (единен документ): „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното или вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното или вината“, „Специфични енологични практики“, „Връзка с географския район“ и „Допълнителни условия“.

2.8. *Описание на виното или вината — категории вина, ликьорни вина и пенливи вина*

Описанието на категориите вина, ликьорни вина и пенливи вина е подобрено и адаптирано.

Основание: Тъй като предишното описание беше определено като общо и неясно, то трябва да се адаптира, за да се изтъкнат характеристиките на продуктите, обхванати от ЗГУ „Lisboa“. Това е необходимо, за да се приведат единният документ и продуктовата спецификация в съответствие с действащите правила.

Изменени раздели (единен документ): Описание на виното или вината — категории вина, ликьорни вина и пенливи вина.

Изменени раздели (продуктова спецификация): Описание на виното или вината — категории вина, ликьорни вина и пенливи вина.

2.9. *Връзка с географския район*

Описанието на връзката с географския район е подобрено и адаптирано. Информацията за географския район, подробните данни за продукта и причинно-следствената връзка е редактирана както за предишните категории продукти, така и за новите.

Основание: Тъй като предишното описание на връзката беше определено като общо и неясно и същевременно беше необходимо да се добави описание на връзката за новите категории продукти (качествени пенливи вина, искрящи вина и искрящи газирани вина), съдържанието на този раздел е редактирано, за да включва всички категории продукти. По този начин се увеличава обективността на съдържанието, тъй като връзката с географския район се отнася за всички категории.

Изменени раздели (единен документ): „Връзка с географския район“.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Връзка с географския район“.

2.10. *Обозначение „Vinho leve“ [Леко вино]*

Уточняване на изискванията за употребата на обозначение „Leve“ [Леко] върху етикета.

Основание: Уточнява се, че обозначението „Leve“ [Леко] може да се използва за лозаро-винарски продукти със ЗГУ „Lisboa“ при условията, предвидени в приложимата правна рамка.

Изменени раздели (единен документ): „Допълнителни условия“ — „Етикетиране“.

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Допълнителни условия“ — „Етикетиране“.

2.11. *Основни винени сортове грозде — включване на нови сортове*

Изменение/адаптиране на списъка на сортовете грозде Въведените сортове са: 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 и Tinta-Francisca.

Основание: Необходимостта от адаптиране и актуализиране на сортовете, определени за производството на вина в района на Лисабон, за да бъдат приведени в съответствие с новата правна уредба на националния списък на сортовете, подходящи за винопроизводство в Португалия, като се включват нови сортове, които са от значение за характеризирането на вината от района.

Тези сортове са част от картата на традиционните сортове в географския район, така че включването им не променя отличителния характер на вината със ЗГУ „Lisboa“, а по-скоро спомага за оптимизиране на описанието.

Изменени раздели (единен документ): „Допълнителни условия“ — „Етикетиране“

Изменени раздели (продуктова спецификация): „Допълнителни условия“ — „Етикетиране“

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Lisboa

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вина

3. Ликьорни вина

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящи вина

9. Искрящи газирани вина

4. **Описание на виното или вината**

1. Вина

Бели вина: цветовете варират между лимоненожълт, сламеножълт и златистожълт. Ароматните им нотки варират от цветни до плодови — от ухание на плодове с бяла месеста част до ухание на тропически плодове. Вкусът е основно лек и свеж, с добра киселинност, освежаваща минералност и добра структура.

Вина розе: цветът им е розов с различна степен на наситеност. Те са плодови и благоуханни, с аромати на червени плодове, добре съчетани с цветни нюанси — от леки до наситени. Вкусът им е свеж и балансиран, с освежаваща киселинност и минералност, добра структура и дълготраен и приятен послевкус.

Червени вина: цветът им е рубинен до гранатов с различна степен на наситеност. Те са плодови и ароматни, с преобладаващи нотки на червени и диворастящи плодове или зрели горски плодове и балсамови нюанси в зависимост от ароматите на основните сортове, използвани за производство на виното. Винata са елегантни, плътни, с балансирана киселинност, дълготраен послевкус и добре изразени плътни танини, които им придават комплексност и добра структура.

За другите аналитични параметри се прилагат стойностите, определени в законодателството.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Ликьорни вина

Бели вина: цветът им е златистожълт с различна степен на наситеност. Те се характеризират с наситени и комплексни аромати на сушени плодове, подправки, портокалов цвят, както и нотки на мед и шоколад. Винata имат плодов вкус, подобен на ароматите им, кадифен и елегантен, с дълготраен послевкус.

Червени вина: цветът им е рубиненочервен с различна наситеност. Характеризират се с аромати на сладко от горски плодове, подправки, с различни нотки на препечено и шоколад. Винata са с дълбок и плътен вкус, богат и балансиран, с добра структура, елегантност и дълготраен послевкус.

За другите аналитични параметри се прилагат стойностите, определени в законодателството.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Пенливи вина

Бели вина: цветът им обикновено е лимоненожълт с различна степен на наситеност в зависимост от продължителността на стареене. Те се характеризират с цветни и плодови аромати в зависимост от ароматите на основните сортове, от които е произведено виното, и от използваната технология. Вкусът им представлява баланс между свежест, усещане за пълнота и балансирана киселинност, както и усещане за фини, дълготрайни мехурчета.

Вина розе: обикновено са с ярък розово-оранжев цвят, с фини и дълготрайни мехурчета. Ароматът им е плодов с преобладаващи нотки на червени плодове. Вкусът им е свеж и елегантен, с плодови нотки и балансирана киселинност.

Червени вина: на вид са бистри, с наситен червен цвят и много устойчив и жизнен мус с карминови нюанси. Ароматът се отличава с растителни и плодови нотки на прясно грозде. Плодовите ароматни усещания се открояват и на небцето. Вината са с кадифен и балансиран вкус, с добра плътност и свеж профил, с балансирана киселинност и дълготраен и хармоничен послевкус.

За другите аналитични параметри се прилагат стойностите, определени в законодателството.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Качествени пенливи вина

Бели вина: цветът им обикновено е лимоненожълт с различна степен на наситеност в зависимост от продължителността на стареене. Те се характеризират с цветни и плодови аромати в зависимост от ароматите на основните сортове, от които е произведено виното, и от използваната технология. Вкусът им представлява баланс между свежест, усещане за пълнота и балансирана киселинност, както и усещане за фини, дълготрайни мехурчета.

Вина розе: обикновено са с ярък розово-оранжев цвят. Те се отличават с богата палитра от аромати, с обилни ароматни нотки на червени плодове. Вкусът им притежава свежест и елегантност, плодови нотки и балансирана киселинност, както и усещане за фини, дълготрайни мехурчета.

Червени вина: на вид са бистри, с наситен червен цвят и много устойчив и жизнен мус с карминови нюанси. Ароматът е наситен, с преобладаващи растителни и плодови нотки на прясно грозде. Плодовите ароматни усещания се откриват и на небцето. Вината са с кадифен и балансиран вкус, с добра плътност и свеж профил, с балансирана киселинност и дълготраен и хармоничен послевкус.

За другите аналитични параметри се прилагат стойностите, определени в законодателството.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Искрящи вина

Бели вина: цветовете им варират от лимоненожълто до златистожълто. Ароматните им нотки варират от цветни до плодови — от ухание на плодове с бяла месеста част до ухание на тропически плодове. Вкусът им е основно лек и свеж, с изразена киселинност и минералност.

Вина розе: характеризират се с розов цвят с различна степен на наситеност. Винаса са плодови и благоуханни. Преобладават аромати на червени плодове, които се съчетават добре с цветни нюанси, вариращи от леки до наситени. Това са свежи, балансирани вина с дълготраен и приятен послевкус, с освежаваща минералност и киселинност.

За другите аналитични параметри се прилагат стойностите, определени в законодателството.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Искрящи газирани вина

Бели вина: цветовете им варират от лимоненожълто до сламеножълто. Ароматните им нотки варират от цветни до плодови — от ухание на плодове с бяла месеста част до ухание на тропически плодове. Вкусът им е основно лек и свеж, с изразена киселинност. Наличието на въглероден диоксид придава свежест и жизненост.

За другите аналитични параметри се прилагат стойностите, определени в законодателството.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Основни енологични практики*

1. Вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, искрящо вино и искрящо газирано вино — формировка на лозите и почви

Агротехнически практики

Лозите, предназначени за производството на вина и лозаро-винарски продукти, за които е разрешено да се използва ЗГУ „Lisboa“, не могат да бъдат отглеждани заедно с други сортове; те трябва да са формирани така, че да растат близо до земята, като за целта биват подрязвани в храстовидна или кордонна формировка.

Лозите, предназначени за производството на лозаро-винарски продукти, за които е разрешено да се използва ЗГУ „Lisboa“, трябва да се отглеждат или засаждат върху един от следните видове почви:

— кафяви или червени варовикови почви, съдържащи мергел и фин пясъчник или твърд, прослоен варовик;

— кафяви или червени варовикови почви, съдържащи ронлив варовик или мергел;

— кафяви или червени нехумусни литосоли, съдържащи фин и груб слоест пясъчник;

— кафяви средиземноморски почви, съдържащи фин пясъчник, глина или шисти;

— червени средиземноморски почви, съдържащи фин пясъчник, глина, шисти, твърд варовик или доломит;

— подзолисти почви, които могат да съдържат пясък или пясъчникови калкрети;

— песъчливи псамитни регозоли;

— млади алувиални почви;

— засолени алувиални почви;

— червеникави до кафяви тинести почви, съдържащи базалт.

2. Вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, искрящо вино и искрящо газирано вино — естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Ограничение, свързано с винопроизводството

Мъстта, използвана за производството на продуктите със ЗГУ „Lisboa“, трябва да има минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти, както следва:

а) вино — 9 % об.;

б) пенливо вино — 9 % об.;

в) качествено пенливо вино — 9 % об.;

г) искрящо вино — 7,5 % об.;

д) искрящо газирано вино — 7,5 % об.;

е) ликьорно вино — 12 % об.

б. *Максимални добиви*

Вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, искрящо вино и искрящо газирано вино

200 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗГУ „Lisboa“ включва:

— окръг Лисабон, с изключение на община Azambuja;

— в окръг Лейрия — общините Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, с изключение на енориите Abiul, Pelariga, Redinha и Vila Cã, както и община Porto de Mós; и

— в окръг Сантарем — община Ourém.

Географският район, в който се произвеждат вина, които могат да бъдат предлагани на пазара с наименованието на даден подрайон, е следният:

а) Estremadura

— окръг Лисабон, с изключение на община Azambuja;

— в окръг Лейрия — общините Bombarral, Peniche и Óbidos, както и всички енории в община Caldas da Rainha, с изключение на Carvalhal Benfeito, Santa Catarina и Salir de Matos.

б) Alta -Estremadura:

— в окръг Лейрия — общините Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal (с изключение на енориите Abiul, Pelariga, Redinha и Vila Cã) и Porto de Mós, както и енориите Carvalhal Benfeito, Santa Catarina и Salir de Matos от община Caldas da Rainha;

— в окръг Сантарем — община Ourém.

7. **Основен винен сорт или сортове грозде**

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-Piresv — 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-Brancov — 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. **Описание на връзката или връзките**

Вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, искрящо вино и искрящо газирано вино

Данни за географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Lisboa“ обхваща всички общини по атлантическото крайбрежие, разположени от северната страна на устието на река Тежу и граничещи с Beira на север и Ribatejo на изток.

Топографският релеф на района е предимно плавен и варира средно от 50 до 200 m надморска височина.

Почти всички почви в региона са глинесто-варовикови и песъчливо-глинести. Наред с други фактори, качеството на почвите зависи от количеството на наличната глина, което оказва влияние върху пригодността им за селскостопански цели. Те са предимно алкални и с добро отводняване.

Климатът е умерен, без значителни температурни колебания. Районът се характеризира с годишни валежи между 600 и 1 000 mm, с мека зима и сравнително хладно лято, в което преобладават умерени и влажни западни ветрове.

Отглеждането на лози датира още от римско време. През Средновековието площите с лози се увеличават благодарение на религиозните ордени и значението им за района нараства.

Първоначално винопроизводството е ръководено от религиозните ордени. Производството и потреблението нарастват бързо, както и признанието за качеството на вината, които с течение на времето се превръщат в един от най-значимите продукти в икономиката на региона.

Специфични характеристики на продуктите, свързани с географския район

Вината, ликьорните вина, пенливите вина, качествените пенливи вина, искрящите вина и искрящите газирани вина със ЗГУ „Lisboa“ имат общи отличителни характеристики. Те са ароматни, свежи и балансирани, с осезаема киселинност и минералност.

Връзка с географския район

Качествените характеристики на вината се определят от въздействието на почвените и климатичните условия на района на производство. Умереният, свеж и ветровит климат и добре отводняваните почви превръщат района на Лисабон в един от най-богатите лозарски райони, което се дължи на разнообразието от засадени сортове, на видовете почви и на климата.

Океанското влияние е решаващ фактор за меките температури през цялата година, съчетани с обилните валежи през зимата и влажните летни ветрове, които осигуряват продължително и балансирано зреене на гроздето. Това от своя страна запазва доброто естествено ниво на киселинност в гроздето и придава характерната свежест и балансирана киселинност на вината, ликьорните вина, пенливите вина, качествените пенливи вина, искрящите вина и искрящите газирани вина със ЗГУ „Lisboa“.

Бавното зреене на гроздето е важно и за развитието на фенолните съединения и ароматните прекурсори в гроздето, което намира своето отражение в ароматните вина, ликьорните вина, пенливите вина, качествените пенливи вина, искрящите вина и искрящите газирани вина.

Решаващ принос за минералността на вината, ликьорните вина, пенливите вина, качествените пенливи вина, искрящите вина и искрящите газирани вина със ЗГУ „Lisboa“ имат почвите, които са предимно варовикови.

Връзката между почвените и климатичните фактори, от една страна, и сортовете грозде от региона, от друга, е довела до появата на вина с отличителни характеристики, белязани от минералност, киселинност и свежест.

Човешкият фактор, благодарение на който са съхранени хилядолетни традиции и са подбрани сортове, които са се адаптирали най-добре към условията на географския район, е от решаващо значение за производството на грозде, придаващо характеристиките на вината, ликьорните вина, пенливите вина, качествените пенливи вина, искрящите вина и искрящите газирани вина със ЗГУ „Lisboa“.

9. **Допълнителни съществени условия**

Вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, искрящо вино и искрящо газирано вино — производство

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Производството на вино и приготвянето на продукти със ЗГУ „Lisboa“ може да се извършва в непосредствена близост до географския район на производство с разрешение на сертифициращия орган и в съответствие с правилата за контрол, определени от тези органи.

Вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, искрящо вино и искрящо газирано вино — етикетиране

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Проверки на етикетирането преди пускането на пазара.

Търговското наименование трябва да фигурира върху етикета.

Вино, искрящо вино и искрящо газирано вино — обозначение „Leve“

Правна уредба:

В правото на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Обозначението „Leve“ [Леко] може да се използва за лозаро-винарски продукти със ЗГУ „Lisboa“ при условията, предвидени в приложимата правна уредба.

Връзка към продуктовата спецификация

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