C/2024/1215

31.1.2024

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/1215)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady ([1]) (EU) č. 1308/2013 do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Lisboa“

PGI-PT-A1535-AM01

Datum podání žádosti: 13. 3. 2017

1. **Použitelné předpisy**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. **Popis a důvody ke změně**

2.1. *Informace o žadateli*

Aktualizace informací o žadateli.

Důvody: Vzhledem k tomu, že údaje jsou zastaralé, je třeba je aktualizovat. To je nezbytné k zajištění souladu specifikace s platnými předpisy a cílem je vylepšit a objasnit předchozí popis.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Pozměněné body (specifikace): „Další informace“ – údaje o žadateli.

2.2. *Informace o zúčastněných stranách*

Výmaz informací o zúčastněných stranách.

Důvody: Vzhledem k tomu, že údaje jsou zastaralé, je třeba je aktualizovat. To je nezbytné k zajištění souladu specifikace s platnými předpisy a cílem je vylepšit a objasnit předchozí popis.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Pozměněné body (specifikace): „Další informace“ – zúčastněné strany.

2.3. *Informace o kontrolních subjektech*

Aktualizace informací o kontrolních subjektech

Důvody: Vzhledem k tomu, že údaje jsou zastaralé, je třeba je aktualizovat. To je nezbytné k zajištění souladu specifikace s platnými předpisy a cílem je vylepšit a objasnit předchozí popis.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Pozměněné body (specifikace): „Ostatní informace“ – informace o kontrolních subjektech.

2.4. *Informace o příslušných dozorových úřadech*

Aktualizace informací o příslušných dozorových úřadech

Důvody: Vzhledem k tomu, že údaje jsou zastaralé, je třeba je aktualizovat. To je nezbytné k zajištění souladu specifikace s platnými předpisy a cílem je vylepšit a objasnit předchozí popis.

([1]) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

Pozměněné body (specifikace): „Ostatní informace“ – informace o příslušných dozorových úřadech.

2.5. *Kategorie produktů – přidání nového druhu výrobku z révy vinné – jakostní šumivé víno*

Byl přidán nový druh „Jakostní šumivé víno“.

Důvody: Přispět ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, tím, že mu bude přiznáno označení původu.

Tento druh výrobku již producenti vyrábějí podle tradičních postupů požívaných v regionu a vyznačuje se vynikající kvalitou a typickými vlastnostmi. Zařazení tohoto nového produktu pod CHZO „Lisboa“ tak představuje uznání jeho významu a jakosti a přidanou hodnotu pro jeho producenty.

Pozměněné body (jednotný dokument): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Pozměněné body (specifikace): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.6. *Kategorie produktů – přidání nového druhu výrobku z révy vinné – perlivé víno*

Byl přidán nový druh výrobku „Perlivé víno“.

Důvody: Přispět ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, tím, že mu bude přiznáno označení původu.

Tento druh výrobku již producenti vyrábějí podle tradičních postupů požívaných v regionu a vyznačuje se vynikající kvalitou a typickými vlastnostmi. Zařazení tohoto nového produktu pod CHZO „Lisboa“ tak představuje uznání jeho významu a jakosti a přidanou hodnotu pro jeho producenty.

Pozměněné body (jednotný dokument): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Pozměněné body (specifikace): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.7. *Kategorie produktů – přidání nového druhu výrobku z révy vinné – perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*

Byl přidán nový druh výrobku „Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým“.

Důvody: Přispět ke zvýšení ekonomické hodnoty produktu, který již v regionu existuje, tím, že mu bude přiznáno označení původu.

Tento druh výrobku již producenti vyrábějí podle tradičních postupů požívaných v regionu a vyznačuje se vynikající kvalitou a typickými vlastnostmi. Zařazení tohoto nového produktu pod CHZO „Lisboa“ tak představuje uznání jeho významu a jakosti a přidanou hodnotu pro jeho producenty.

Pozměněné body (jednotný dokument): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

Pozměněné body (specifikace): „Druhy výrobků z révy vinné“, „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“.

2.8. *Popis vína (vín) – kategorie vína, likérového vína a šumivého vína*

Popis kategorií vína, likérového vína a šumivého vína byl vylepšen a upraven.

Důvody: Jelikož byl předchozí popis považován za obecný a nejasný, je třeba jej upravit tak, aby lépe zdůrazňoval vlastnosti spojené s produkty, na které se vztahuje CHZO „Lisboa“. To je nezbytné pro uvedení jednotného dokumentu a specifikace do souladu s platnými právními předpisy.

Pozměněné body (jednotný dokument): Popis vína (vín) – kategorie vína, likérového vína a šumivého vína.

Pozměněné body (specifikace): Popis vína (vín) – kategorie vína, likérového vína a šumivého vína.

2.9. *Souvislost se zeměpisnou oblastí*

Popis souvislosti se zeměpisnou oblastí byl vylepšen a upraven. Byly revidovány informace o zeměpisné oblasti, údaje o produktu a jeho příčinná souvislost, a to jak pro dřívější, tak pro nové kategorie produktů.

Důvody: Vzhledem k tomu, že na jedné straně byl předchozí popis souvislosti považován za obecný a nejasný a na druhé straně bylo třeba doplnit popis souvislosti pro nové kategorie produktů (jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým), byl obsah tohoto bodu upraven tak, aby zahrnoval všechny kategorie produktů. Tím se obsah stává objektivnějším, neboť souvislost se zeměpisnou oblastí platí pro všechny kategorie.

Pozměněné body (jednotný dokument): Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Pozměněné body (specifikace): Souvislost se zeměpisnou oblastí:

2.10. *Označení „Vinho leve“ [lehké víno]*

Objasnění požadavků na používání označení „Leve“ [lehké] na etiketě.

Důvody: Objasňuje se, že označení „Leve“ [lehké] lze použít pro vinné výrobky s CHZO „Lisboa“ za podmínek stanovených v platném právním rámci.

Pozměněné body (jednotný dokument): „Další podmínky“ – „Označení“.

Pozměněné body (specifikace): „Další podmínky“ – „Označení“.

2.11. *Hlavní odrůdy révy vinné – zařazení nových odrůd*

Změna/úprava seznamu odrůd. Zavedené odrůdy jsou: 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 a Tinta-Francisca.

Důvody: Potřeba přizpůsobit a aktualizovat odrůdy vymezené pro výrobu vín v lisabonské oblasti novému právnímu rámci vnitrostátního seznamu odrůd vhodných pro výrobu vína v Portugalsku, včetně nových odrůd, které byly důležité pro charakterizaci vín této oblasti.

Tyto odrůdy jsou součástí mapy tradičních odrůd této zeměpisné oblasti, takže jejich zařazení nemění typický charakter vín s CHZO „Lisboa“, ale pomáhá spíše optimalizovat jejich popis.

Pozměněné body (jednotný dokument): „Další podmínky“ – „Označení“

Pozměněné body (specifikace): „Další podmínky“ – „Označení“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Lisboa

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

4. **Popis vína (vín)**

1. Víno

Bílá vína: Barva se pohybuje mezi citrínově žlutou, slámově žlutou a zlatožlutou. Jejich aromatické tóny se pohybují od květinových po ovocné, od bělomasého po tropické ovoce. Chuť je v podstatě lehká a svěží, s dobrou kyselostí, osvěžující mineralitou a dobrou strukturou.

Růžová vína: Mají různě sytou růžovou barvu. Jsou ovocná a voňavá, s aromatem červených plodů, které vhodně doprovázejí květinové nuance od jemných až po intenzivní. V ústech jsou svěží a vyvážená, vyznačují se osvěžující kyselostí a mineralitou, dobrou strukturou a dlouhým a příjemným závěrem.

Červená vína: Červená vína se vyznačují různě sytou rubínovou až granátovou barvou. Jsou ovocná a aromatická, s převažujícími tóny červeného a lesního ovoce, popřípadě zralých bobulí, a dále balzamikovými nuancemi v závislosti na aromatech hlavních odrůd použitých ve víně. Jsou elegantní, plná, s vyváženou kyselostí, dlouhým závěrem a dobře integrovanými pevnými třísloninami, které jim dodávají komplexnost a dobrou strukturu.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Likérové víno

Bílá vína: Mají různě sytou zlatožlutou barvu. Vyznačují se intenzivními a komplexními aromaty sušeného ovoce, koření, pomerančového květu, medu a čokolády. Jsou ovocná, jejich chuť se podobá jejich vůni, jsou jemná a elegantní, s dlouhým závěrem.

Červená vína: Mají různě sytou rubínově červenou barvu s aromaty džemu z lesního ovoce, koření a různými praženými tóny a tóny čokolády. Vyznačují se hlubokou a výraznou chutí, jsou plná, komplexní a vyvážená, s dobrou strukturou, uhlazená a s dlouhým závěrem.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Šumivé víno

Bílá vína: Obvykle mají citrínově žlutou barvu, jejíž sytost se mění v závislosti na době zrání. Vyznačují se květinovými a ovocnými aromaty v závislosti na vůni hlavních odrůd použitých k výrobě vína a na použité výrobní technologii vína. V ústech mají jemné a přetrvávající bublinky, jsou vyváženě svěží, s objemem v ústech a vyváženou kyselostí.

Růžová vína: Růžová vína mají obvykle jasně lososovou barvu s jemnými a přetrvávajícími bublinkami. Jedná se o vína s ovocnými aromaty, v nichž převládají tóny červeného ovoce. V ústech jsou svěží a elegantní, vyznačují se ovocnými tóny a vyváženou kyselostí.

Červená vína: Mají čirý vzhled, sytou červenou barvu a poměrně stálou živou pěnu s karmínovými odstíny. V aromatickém profilu pozoruhodně vynikají rostlinné a ovocné tóny čerstvých hroznů. V ústech vynikají také ovocné aromatické vjemy. Vína jsou hladká a vyvážená, mají dobré tělo a svěží profil s vyváženou kyselostí a dlouhým a harmonickým závěrem.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Jakostní šumivé víno

Bílá vína: Obvykle mají citrínově žlutou barvu, jejíž sytost se mění v závislosti na době zrání. Vyznačují se květinovými a ovocnými aromaty v závislosti na vůni hlavních odrůd použitých k výrobě vína a na použité výrobní technologii vína. V ústech mají jemné a přetrvávající bublinky, jsou vyváženě svěží, s objemem v ústech a vyváženou kyselostí.

Růžová vína: Růžová vína mají obvykle typickou jasně lososovou barvu. Vyznačují se velmi bohatou vůní s velkým množstvím aromatických tónů červeného ovoce. V ústech se vyznačují jemnými přetrvávajícími bublinkami, svěžestí a elegancí, ovocnými tóny a vyváženou kyselostí.

Červená vína: Mají čirý vzhled, sytou červenou barvu a poměrně stálou živou pěnu s karmínovými odstíny. Vůně je intenzivní, převládají rostlinné a ovocné tóny čerstvých hroznů. V ústech vynikají také ovocné aromatické vjemy. Vína jsou hladká a vyvážená, mají dobré tělo a svěží profil s vyváženou kyselostí a dlouhým a harmonickým závěrem.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Perlivé víno

Bílá vína: Jejich barvy se pohybují od citrínově žluté po zlatožlutou. Jejich aromatické tóny se pohybují od květinových po ovocné, od bělomasého po tropické ovoce. V ústech jsou v zásadě lehká a svěží s výraznou kyselostí a mineralitou.

Růžová vína: Vyznačují se růžovou barvou různé intenzity. Jsou ovocná a voňavá. Převládá vůně červeného ovoce, která se dobře kombinuje s květinovými nuancemi od jemných po intenzivní. Jsou to svěží, vyvážená vína s dlouhým a příjemným závěrem, osvěžující mineralitou a kyselostí.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Bílá vína: Jejich barvy se pohybují od citrínově žluté po slámově žlutou. Jejich aromatické tóny se pohybují od květinových po ovocné, od bělomasého po tropické ovoce. V ústech jsou v zásadě lehká a svěží, s výraznou kyselostí. Přítomnost oxidu uhličitého dodává svěžest a živost.

Pro ostatní analytické parametry platí hodnoty stanovené v právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

1. Víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – vedení révy a půdy

Metody pěstování

Vinná réva určená k výrobě vín a vinných výrobků s CHZO „Lisboa“ musí být pěstována jako jediný druh a vedena tak, aby rostla při zemi, a její řez musí být keřovitý nebo kordonový.

Vinná réva určená k výrobě vinných výrobků oprávněných používat CHZO „Lisboa“ musí být pěstována nebo vysazena na jednom z těchto druhů půdy:

— hnědé nebo červené vápenité půdy obsahující slíny a jemné pískovce nebo tvrdé vrstvy vápence;

— hnědé nebo červené vápenité půdy obsahující drobivý vápence nebo slín;

— hnědé nebo červené nehumózní litozemě obsahující jemně a hrubě vrstvený pískovec;

— hnědé středomořské půdy obsahující jemný pískovec, jíl nebo břidlici;

— červené středomořské půdy obsahující jemný pískovec, jíl, břidlici, tvrdý vápenec nebo dolomit;

— podzoly, které mohou obsahovat písky nebo pískové kalkrety;

— písčité psamitové regosoly;

— novodobé aluviální půdy;

— solné aluviální půdy;

— načervenalé až hnědě zbarvené bahno obsahující čedič.

2. Víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – přirozený objemový obsah alkoholu

Omezení týkající se výroby vín

Mošty používané pro výrobky oprávněné používat CHZO „Lisboa“ musí mít minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových:

a) víno – 9 % obj.;

b) šumivé víno – 9 % obj.;

c) jakostní šumivé víno – 9 % obj.;

d) perlivé víno – 7,5 % obj.;

e) perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – 7,5 % obj.;

f) likérové víno – 12 % obj.

b. *Maximální výnosy*

Víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

200 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast CHZO „Lisboa“ zahrnuje:

— okres Lisabon, s výjimkou obce Azambuja,

— v okrese Leiria obce Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, nikoli však farnosti Abiul, Pelariga, Redinha a Vila Cã, a obec Porto de Mós a

— v okrese Santarém obec Ourém.

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábějí vína, která mohou být uváděna na trh s uvedením názvu podoblasti, je následující:

a) Estremadura:

— okres Lisabon, s výjimkou obce Azambuja,

— v okrese Leiria obce Bombarral, Peniche a Óbidos a všechny farnosti v obci Caldas da Rainha, kromě Carvalhal Benfeito, Santa Catarina a Salir de Matos.

b) Alta – Estremadura:

— v okrese Leiria obce Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – kromě farností Abiul, Pelariga, Redinha a Vila Cã – a Porto de Mós a farnosti Carvalhal Benfeito, Santa Catarina a Salir de Matos obce Caldas da Rainha;

— v okrese Santarém obec Ourém.

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

Acolon

Aglianico

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Almafra

Alvadurão

Alvarinho

Amostrinha

Antão-Vaz

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinarnoa

Arinto – Pedernã

Bacchus

Baga

Bastardo – Graciosa

Bical – Borrado-das-Moscas

Boal-Branco

Boal-Espinho

Bonvedro

Cabernet-Cubin

Cabernet-Dorsa

Cabernet-Franc

Cabernet-Cubin

Cabernet-Sauvignon

Cabinda

Caladoc

Camarate

Carignan

Carmenère

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

Boal-Branco

Cercial – Cercial-da-Bairrada

Chambourcin

Chardonnay

Chenin – Chenin-Blanc

Cinsaut

Cot – Malbec

Códega-do-Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif – Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires – Maria-Gomes

Fernão-Pires-Rosado

Feteasca -Alba

Galego -Dourado

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Grenache

Grüner-Veltliner

Jaen – Mencía

Jampal

Lemberger – Blaufränkisch

Liliorila

Loureiro

Malvasia

Malvasia-Fina – Boal; Bual

Malvasia-Rei

Marquinhas

Marsanne

Marselan

Merlot

Monvedro

Moreto

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

Moscatel-Graúdo – Moscatel-de-Setúbal

Nebbiolo

Negra-Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris - Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Preto-Cardana

Preto-Martinho

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Mice

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete – Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon – Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial – Esgana-Cão

Sezão

Syrah – Shiraz

Síria – Roupeiro, Códega

Tamarez – Molinha

Tannat

Tinta -Barroca

Tinta -Caiada - Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Grossa – Carrega-Tinto

Tinta-Miúda

Tinta Negra Mole, Saborinho

Tinta-Pomar

Tinta-de-Lisboa – Bastardo-Tinto

Tintinha

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Trincadeira-Branca

Trincadeira-das -Pratas

Tália – Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Valbom

Verdejo

Verdelho

Vermentino

Vinhão - Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Zinfandel

8. **Popis souvislostí**

Víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Informace o zeměpisné oblasti:

Oblast produkce CHZO „Lisboa“ zahrnuje všechny obce na pobřeží Atlantského oceánu na severní straně ústí řeky Tagus, které na severu hraničí s regionem Beira a na východě s regionem Ribatejo.

Topografický reliéf regionu je převážně rovný a pohybuje se v průměru od 50 do 200 m nad mořem.

Téměř všechny půdy v regionu jsou jílovito-vápenaté a písčito-hlinité. Kvalita půdy závisí mimo jiné na množství přítomného jílu, který ovlivňuje její vhodnost pro zemědělské účely. Většinou se jedná o zásadité a dobře odvodněné půdy.

Podnebí je mírné, bez větších teplotních výkyvů. Oblast se vyznačuje ročním úhrnem srážek mezi 600 a 1 000 mm, mírnou zimou a poměrně chladným létem, kterému dominují mírné a vlhké západní větry.

Vinná réva se zde pěstovala již za římské okupace. Ve středověku se jejich počet zvýšil díky náboženským řádům, které zde začaly hrát důležitou roli.

Vinařství zpočátku vedly náboženské řády. Produkce a spotřeba rychle rostly, stejně jako povědomí o kvalitě vín, která se postupem času stala jedním z nejvýznamnějších produktů v hospodářství regionu.

Specifické vlastnosti produktů spojených s danou zeměpisnou oblastí

Vína, likérová vína, šumivá vína, jakostní šumivá vína, perlivá vína a perlivá vína dosycená oxidem uhličitým s CHZO „Lisboa“ mají společné charakteristické vlastnosti. Jsou aromatická, svěží a vyvážená, s výraznou kyselostí a mineralitou.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Jakostní charakteristiky vín jsou dány vlivem půdních a klimatických podmínek dané oblasti produkce. Díky mírnému, svěžímu a větrnému klimatu a dobře odvodněným půdám je lisabonská oblast jednou z nejbohatších vinařských oblastí, a to díky rozmanitosti pěstovaných odrůd, půdním typům a klimatu.

Přímořský vliv představuje rozhodující faktor pro mírné teploty během celého roku, které v kombinaci s vysokým úhrnem srážek v zimě a vlhkými letními větry zajišťují dlouhé a vyvážené zrání hroznů. Tím se zachovává dobrá přirozená kyselost hroznů. To je to, co dodává vínům s CHZO „Lisboa“, likérovým vínům, šumivým vínům, jakostním šumivým vínům, perlivým vínům a perlivým vínům dosyceným oxidem uhličitým jejich charakteristickou svěžest a vyváženou kyselost.

Pomalé dozrávání hroznů je důležité také pro rozvinutí fenolových sloučenin a aromatických prekurzorů v hroznech, což se projevuje v aromatických vínech, likérových vínech, šumivých vínech, jakostních šumivých vínech, perlivých vínech a perlivých vínech dosycených oxidem uhličitým.

Půdy, které jsou převážně vápenitého charakteru, významným způsobem podílí na mineralitě, kterou vykazují vína s CHZO „Lisboa“, likérová vína, šumivá vína, jakostní šumivá vína, perlivá vína a perlivá vína dosycená oxidem uhličitým.

Díky spojení půdních a klimatických faktorů a pro oblast typických odrůd vinné révy vznikají vína s charakteristickými vlastnostmi, která se vyznačují mineralitou, kyselostí a svěžestí.

Při produkci hroznů, které dodávají vínům s CHZO „Lisboa“, likérovým vínům, šumivým vínům, jakostním šumivým vínům, perlivým vínům a perlivým vínům dosyceným oxidem uhličitým jejich charakteristické vlastnosti, hraje zásadní roli lidský faktor, jenž spočívá jak v uchování tisícileté tradice, tak i ve výběru odrůd, které se nejlépe přizpůsobily podmínkám zeměpisné oblasti.

9. **Další základní podmínky**

Víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – výroba

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Výroba vín a příprava produktů s CHZO „Lisboa“ mohou být prováděny v bezprostřední blízkosti zeměpisné oblasti produkce na základě povolení certifikačního orgánu a v souladu s pravidly kontroly stanovenými těmito orgány.

Víno, likérové víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Kontroly označování před uvedením na trh.

Na etiketě musí být uveden název značky.

Víno, perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým – označení „Leve“

Právní rámec:

Právo Unie

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Označení „Leve“ [lehké] lze použít pro vinné výrobky s CHZO „Lisboa“ za podmínek stanovených v platném právním rámci.

Odkaz na specifikaci produktu

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