C/2024/1215

31.1.2024

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/1215)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«**Lisboa**»

PGI-PT-A1535-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 13.3.2017

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Πληροφορίες σχετικά με τον αιτούντα*

Επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τον αιτούντα.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι τα δεδομένα είναι παρωχημένα, πρέπει να επικαιροποιηθούν. Η επικαιροποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι οι προδιαγραφές συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς και έχει ως στόχο τη βελτίωση και την αποσαφήνιση της περιγραφής που είχε υποβληθεί παλαιότερα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Άλλες πληροφορίες» — Στοιχεία του αιτούντος.

2.2. *Πληροφορίες σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη*

Απαλοιφή των πληροφοριών σχετικά με τα ενδιαφερόμενα μέρη.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι τα δεδομένα είναι παρωχημένα, πρέπει να επικαιροποιηθούν. Η επικαιροποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι οι προδιαγραφές συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς και έχει ως στόχο τη βελτίωση και την αποσαφήνιση της περιγραφής που είχε υποβληθεί παλαιότερα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Άλλες πληροφορίες» — Ενδιαφερόμενα μέρη.

2.3. *Πληροφορίες σχετικά με τους οργανισμούς ελέγχου*

Επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τους οργανισμούς ελέγχου

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι τα δεδομένα είναι παρωχημένα, πρέπει να επικαιροποιηθούν. Η επικαιροποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι οι προδιαγραφές συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς και έχει ως στόχο τη βελτίωση και την αποσαφήνιση της περιγραφής που είχε υποβληθεί παλαιότερα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Άλλες πληροφορίες» — Πληροφορίες σχετικά με τους οργανισμούς ελέγχου.

2.4. *Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες εποπτικές αρχές*

Επικαιροποίηση των πληροφοριών σχετικά με τις αρμόδιες εποπτικές αρχές

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι τα δεδομένα είναι παρωχημένα, πρέπει να επικαιροποιηθούν. Η επικαιροποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι οι προδιαγραφές συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς και έχει ως στόχο τη βελτίωση και την αποσαφήνιση της περιγραφής που είχε υποβληθεί παλαιότερα.

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Άλλες πληροφορίες» — Πληροφορίες σχετικά με τις αρμόδιες εποπτικές αρχές.

2.5. *Κατηγορία προϊόντος — Προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος — Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Προστίθεται η κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας».

Αιτιολόγηση: Σκοπός είναι η συμβολή στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που υπάρχει ήδη στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισής του ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης.

Ο συγκεκριμένος τύπος προϊόντος παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές που χρησιμοποιούνται στην περιοχή, με ιδιαίτερη ποιότητα και τυπικά χαρακτηριστικά. Ως εκ τούτου, η προσθήκη αυτού του νέου προϊόντος στην ΠΓΕ «Lisboa» αποτελεί αναγνώριση της σημασίας και της ποιότητάς του και παρέχει προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς του.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/-ων οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/-ων οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.6. *Κατηγορία προϊόντος — Προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος — Ημιαφρώδης οίνος*

Προστίθεται η κατηγορία «Ημιαφρώδης οίνος».

Αιτιολόγηση: Σκοπός είναι η συμβολή στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που υπάρχει ήδη στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισής του ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης.

Ο συγκεκριμένος τύπος προϊόντος παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές που χρησιμοποιούνται στην περιοχή, με ιδιαίτερη ποιότητα και τυπικά χαρακτηριστικά. Ως εκ τούτου, η προσθήκη αυτού του νέου προϊόντος στην ΠΓΕ «Lisboa» αποτελεί αναγνώριση της σημασίας και της ποιότητάς του και παρέχει προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς του.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/-ων οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/-ων οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.7. *Κατηγορία προϊόντος — Προσθήκη νέας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος — Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος*

Προστίθεται η κατηγορία «Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος».

Αιτιολόγηση: Σκοπός είναι η συμβολή στην αύξηση της οικονομικής αξίας ενός προϊόντος που υπάρχει ήδη στην περιοχή, μέσω της αναγνώρισής του ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης.

Ο συγκεκριμένος τύπος προϊόντος παρασκευάζεται ήδη από τους παραγωγούς σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές που χρησιμοποιούνται στην περιοχή, με ιδιαίτερη ποιότητα και τυπικά χαρακτηριστικά. Ως εκ τούτου, η προσθήκη αυτού του νέου προϊόντος στην ΠΓΕ «Lisboa» αποτελεί αναγνώριση της σημασίας και της ποιότητάς του και παρέχει προστιθέμενη αξία για τους παραγωγούς του.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/-ων οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/-ων οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις».

2.8. *Περιγραφή του/των οίνου/-ων — Κατηγορίες: οίνος, οίνος λικέρ και αφρώδης οίνος*

Η περιγραφή των κατηγοριών «οίνος», «οίνος λικέρ» και «αφρώδης οίνος» βελτιώνεται και προσαρμόζεται.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι η προηγούμενη περιγραφή θεωρήθηκε γενική και ασαφής, πρέπει να προσαρμοστεί ώστε να τονιστούν καλύτερα τα χαρακτηριστικά τα οποία συνδέονται με τα προϊόντα που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Lisboa». Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί ότι το ενιαίο έγγραφο και οι προδιαγραφές συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): Περιγραφή του/των οίνου/-ων — Κατηγορίες: οίνος, οίνος λικέρ και αφρώδης οίνος.

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): Περιγραφή του/των οίνου/-ων — Κατηγορίες: οίνος, οίνος λικέρ και αφρώδης οίνος.

2.9. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή*

Η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή βελτιώνεται και προσαρμόζεται. Αναθεωρούνται οι πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή, τις λεπτομέρειες του προϊόντος και την αιτιώδη σχέση του, τόσο για τις προϋπάρχουσες όσο και για τις νέες κατηγορίες προϊόντων.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι, αφενός, η προηγούμενη περιγραφή του δεσμού θεωρήθηκε γενική και ασαφής και, αφετέρου, ότι οι νέες κατηγορίες προϊόντων (αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος) πρέπει να συμπεριληφθούν στην περιγραφή του δεσμού, το περιεχόμενο του σημείου αυτού αναδιατυπώνεται ώστε να συμπεριλάβει όλες τις κατηγορίες προϊόντων. Με τον τρόπο αυτόν το περιεχόμενο γίνεται πιο αντικειμενικό, καθώς ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή ισχύει για όλες τις κατηγορίες.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή.

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή.

2.10. *Χαρακτηρισμός «Vinho leve» [ελαφρύς οίνος]*

Αποσαφήνιση των απαιτήσεων για τη χρήση του χαρακτηρισμού «Leve» [ελαφρύς] στην επισήμανση.

Αιτιολόγηση: Διευκρινίζεται ότι ο χαρακτηρισμός «Leve» [ελαφρύς] μπορεί να χρησιμοποιείται για αμπελοοινικά προϊόντα που φέρουν την ΠΓΕ «Lisboa» υπό τους όρους που προβλέπονται στο εφαρμοστέο νομικό πλαίσιο.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): «Άλλες προϋποθέσεις» — «Επισήμανση»

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Άλλες προϋποθέσεις» — «Επισήμανση»

2.11. *Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου — προσθήκη νέων ποικιλιών*

Τροποποίηση/προσαρμογή του καταλόγου ποικιλιών. Οι ποικιλίες που εισάγονται είναι οι εξής: 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 και Tinta-Francisca.

Αιτιολόγηση: Οι ποικιλίες αμπέλου που ορίζονται για την παραγωγή οίνων στην περιοχή της Λισαβόνας πρέπει να προσαρμοστούν και να επικαιροποιηθούν σύμφωνα με το νέο νομικό πλαίσιο του εθνικού καταλόγου ποικιλιών αμπέλου που είναι κατάλληλες για οινοπαραγωγή στην Πορτογαλία, συμπεριλαμβανομένων νέων ποικιλιών που είναι σημαντικές για τον καθορισμό των χαρακτηριστικών των οίνων της περιοχής.

Οι ποικιλίες αυτές περιλαμβάνονται στον παραδοσιακό ποικιλιακό χάρτη της γεωγραφικής περιοχής και, ως εκ τούτου, η προσθήκη τους δεν συνεπάγεται αλλαγή του ιδιαίτερου χαρακτήρα των οίνων ΠΓΕ «Lisboa», αλλά συμβάλλει στη βελτίωση της περιγραφής τους.

Τροποποιούμενα σημεία (ενιαίο έγγραφο): «Άλλες προϋποθέσεις» — «Επισήμανση»

Τροποποιούμενα σημεία (προδιαγραφές): «Άλλες προϋποθέσεις» — «Επισήμανση»

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Lisboa

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

9. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Οίνος

Λευκοί: Το χρώμα τους κυμαίνεται μεταξύ κίτρινου, αχυροκίτρινου και χρυσοκίτρινου. Παρουσιάζουν αρωματικές νότες που ποικίλλουν από ανθώδεις έως φρουτώδεις, και νότες λευκόσαρκων έως τροπικών φρούτων. Η γεύση είναι κυρίως ελαφριά και δροσερή, με καλή οξύτητα, αναζωογονητικό ορυκτώδη χαρακτήρα και καλή δομή.

Ερυθρωποί: Οι οίνοι έχουν χρώμα ρόδινο ποικίλης έντασης. Είναι φρουτώδεις και αρωματικοί, με αρώματα από κόκκινα φρούτα που συνδυάζονται καλά με λεπτές έως έντονες ανθώδεις νότες. Στο στόμα, είναι δροσεροί και ισορροπημένοι, με αναζωογονητική οξύτητα και ορυκτώδη χαρακτήρα, καλή δομή και μακρά και ευχάριστη επίγευση.

Ερυθροί: Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από ρουμπινί έως βαθυκόκκινο χρώμα ποικίλης έντασης. Είναι φρουτώδεις και αρωματικοί, με κυρίαρχες νότες κόκκινων και άγριων φρούτων ή ώριμων μούρων, και βαλσαμικές αποχρώσεις ανάλογα με τα αρώματα των κύριων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στον οίνο. Είναι κομψοί, με γεμάτο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα, μακρά επίγευση και καλά ενσωματωμένες σταθερές τανίνες, στοιχείο που τους προσδίδει πολυπλοκότητα και καλή δομή.

Για τις άλλες αναλυτικές παραμέτρους ισχύουν οι τιμές που ορίζονται στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Οίνος λικέρ

Λευκοί: Οι οίνοι έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης. Έχουν έντονα και σύνθετα αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μπαχαρικών, ανθέων πορτοκαλιού, με πινελιές μελιού και σοκολάτας. Είναι φρουτώδεις, με γεύσεις παρόμοιες με τα αρώματα, απαλοί και κομψοί, με μακρά επίγευση.

Ερυθροί: Έχουν ρουμπινί χρώμα ποικίλης έντασης, με αρώματα μαρμελάδας φρούτων του δάσους, μπαχαρικών, με διάφορες νότες καβουρδίσματος και σοκολάτας. Βαθιά και έντονη γεύση, έχουν γεμάτο σώμα, ευρύ και ισορροπημένο, με καλή δομή, κομψότητα και μακρά επίγευση.

Για τις άλλες αναλυτικές παραμέτρους ισχύουν οι τιμές που ορίζονται στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Αφρώδης οίνος

Λευκοί: Συνήθως έχουν χρώμα κίτρινο ποικίλης έντασης ανάλογα με τη διάρκεια παλαίωσης. Έχουν ανθώδη και φρουτώδη αρώματα ανάλογα με τα αρώματα των κύριων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου και την εφαρμοζόμενη τεχνολογία οινοποίησης. Στο στόμα έχουν λεπτές, επίμονες φυσαλίδες και ισορροπημένη φρεσκάδα, όγκο και ισορροπημένη οξύτητα.

Ερυθρωποί: Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν συνήθως λαμπερό σομόν χρώμα, με λεπτές και επίμονες φυσαλίδες. Πρόκειται για οίνους με φρουτώδη αρώματα, στα οποία κυριαρχούν νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα είναι δροσεροί και κομψοί, με φρουτώδεις νότες και ισορροπημένη οξύτητα.

Ερυθροί: Είναι διαυγείς, με έντονο κόκκινο χρώμα και αρκετά επίμονο ζωηρό αφρό με ανταύγειες καρμίνης. Σε επίπεδο αρωμάτων ξεχωρίζουν οι φυτικές και φρουτώδεις νότες νωπών σταφυλιών. Στο στόμα δημιουργούν επίσης μια αρωματική αίσθηση φρούτων. Οι οίνοι είναι απαλοί και ισορροπημένοι, έχουν καλό σώμα και δροσερό προφίλ, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά και αρμονική επίγευση.

Για τις άλλες αναλυτικές παραμέτρους ισχύουν οι τιμές που ορίζονται στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Λευκοί: Συνήθως έχουν χρώμα κίτρινο ποικίλης έντασης ανάλογα με τη διάρκεια παλαίωσης. Έχουν ανθώδη και φρουτώδη αρώματα ανάλογα με τα αρώματα των κύριων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου και την εφαρμοζόμενη τεχνολογία οινοποίησης. Στο στόμα έχουν λεπτές, επίμονες φυσαλίδες και ισορροπημένη φρεσκάδα, όγκο και ισορροπημένη οξύτητα.

Ερυθρωποί: Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν συνήθως λαμπερό σομόν χρώμα. Είναι πολύ πλούσιοι σε αρώματα, με άφθονες αρωματικές νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα έχουν λεπτές, επίμονες φυσαλίδες, είναι δροσεροί και κομψοί, με φρουτώδεις νότες και ισορροπημένη οξύτητα.

Ερυθροί: Είναι διαυγείς, με έντονο κόκκινο χρώμα και αρκετά επίμονο ζωηρό αφρό με ανταύγειες καρμίνης. Το άρωμα είναι έντονο και κυριαρχούν φυτικές και φρουτώδεις νότες νωπών σταφυλιών. Στο στόμα ξεχωρίζει επίσης μια αρωματική αίσθηση φρούτων. Οι οίνοι είναι απαλοί και ισορροπημένοι, έχουν καλό σώμα και δροσερό προφίλ, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά και αρμονική επίγευση.

Για τις άλλες αναλυτικές παραμέτρους ισχύουν οι τιμές που ορίζονται στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Ημιαφρώδης οίνος

Λευκοί: Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από κίτρινο του κιτρίνη έως χρυσοκίτρινο. Παρουσιάζουν αρωματικές νότες που ποικίλλουν από ανθώδεις έως φρουτώδεις, και νότες λευκόσαρκων έως τροπικών φρούτων. Στο στόμα η γεύση είναι κυρίως ελαφριά και δροσερή με έντονη οξύτητα και ορυκτώδη χαρακτήρα.

Ερυθρωποί: Χαρακτηρίζονται από το ρόδινο χρώμα τους, το οποίο ποικίλλει ως προς την ένταση. Είναι φρουτώδεις και αρωματικοί. Κυριαρχούν τα αρώματα κόκκινων φρούτων, τα οποία συνδυάζονται καλά με λεπτές έως έντονες ανθώδεις νότες. Είναι δροσεροί, ισορροπημένοι οίνοι με μακρά και ευχάριστη επίγευση, με αναζωογονητικό ορυκτώδη χαρακτήρα και οξύτητα.

Για τις άλλες αναλυτικές παραμέτρους ισχύουν οι τιμές που ορίζονται στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

Λευκοί: Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από κίτρινο του κιτρίνη έως αχυροκίτρινο. Παρουσιάζουν αρωματικές νότες που ποικίλλουν από ανθώδεις έως φρουτώδεις, και νότες λευκόσαρκων έως τροπικών φρούτων. Στο στόμα η γεύση είναι κυρίως ελαφριά και δροσερή με έντονη οξύτητα. Η παρουσία διοξειδίου του άνθρακα προσδίδει στον οίνο φρεσκάδα και ζωντάνια.

Για τις άλλες αναλυτικές παραμέτρους ισχύουν οι τιμές που ορίζονται στη νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — μόρφωση των πρέμνων και εδάφη

Μέθοδοι καλλιέργειας

Τα πρέμνα που προορίζονται για την παραγωγή οίνων και αμπελοοινικών προϊόντων που δικαιούνται να φέρουν την ΠΓΕ «Lisboa» πρέπει να είναι αμιγούς καλλιέργειας, να καλλιεργούνται κοντά στο έδαφος και να κλαδεύονται σε κυπελλοειδή ή γραμμική διαμόρφωση.

Τα πρέμνα που προορίζονται για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων τα οποία δικαιούνται να φέρουν την ΠΓΕ «Lisboa» πρέπει να καλλιεργούνται ή να φυτεύονται σε έναν από τους ακόλουθους τύπους εδάφους:

— καστανά ή κόκκινα ασβεστολιθικά εδάφη που περιέχουν μάργα και λεπτό ψαμμίτη ή σκληρό ενδιαστρωμένο ασβεστόλιθο·

— καστανά ή κόκκινα ασβεστολιθικά εδάφη που περιέχουν εύθρυπτο ασβεστόλιθο ή μάργα·

— καστανά ή κόκκινα μη χουμικά εδάφη τύπου lithosol που περιέχουν στρώματα λεπτόκοκκου και χονδροειδούς ψαμμίτη·

— καστανά μεσογειακά εδάφη που περιέχουν λεπτό ψαμμίτη, άργιλο ή σχιστόλιθο·

— κόκκινα μεσογειακά εδάφη που περιέχουν λεπτό ψαμμίτη, άργιλο, σχιστόλιθο, σκληρό ασβεστόλιθο ή δολομίτη·

— εδάφη τύπου podzol που ενδέχεται να περιέχουν ασβεστοπαγή άμμο ή ψαμμίτη·

— αμμώδη ψαμμιτικά εδάφη τύπου regosol·

— πρόσφατα αλλουβιακά εδάφη·

— αλατούχα αλλουβιακά εδάφη·

— κοκκινωπή έως καστανόχρωμη ιλύς που περιέχει βασάλτη.

2. Οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Τα γλεύκη που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των προϊόντων που δικαιούνται να φέρουν την ΠΓΕ «Lisboa» πρέπει να έχουν τις ακόλουθες τιμές όσον αφορά τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο:

α) οίνος — 9 % vol.

β) αφρώδης οίνος — 9 % vol.

γ) αφρώδης οίνος ποιότητας — 9 % vol.

δ) ημιαφρώδης οίνος — 7,5 % vol.

ε) αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — 7,5 % vol.

στ) οίνος λικέρ — 12 % vol.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

200 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Lisboa» περιλαμβάνει:

— το διοικητικό διαμέρισμα της Λισαβόνας, εκτός από τον δήμο Azambuja·

— στο διοικητικό διαμέρισμα Leiria, περιλαμβάνει τους δήμους Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, αλλά όχι τις κοινότητες Abiul, Pelariga, Redinha και Vila Cã, και τον δήμο Porto de Mós· και

— στο διοικητικό διαμέρισμα Santarém, τον δήμο Ourém.

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγονται οι οίνοι που μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο με το όνομα μιας υποπεριοχής περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

α) Estremadura:

— το διοικητικό διαμέρισμα της Λισαβόνας, εκτός από τον δήμο Azambuja·

— στο διοικητικό διαμέρισμα Leiria, τους δήμους Bombarral, Peniche και Óbidos και όλες τις κοινότητες του δήμου Caldas da Rainha, εκτός από τους Carvalhal Benfeito, Santa Catarina και Salir de Matos.

β) Alta -Estremadura:

— στο διοικητικό διαμέρισμα Leiria, τους δήμους Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal — εκτός από τις κοινότητες Abiul, Pelariga, Redinha και Vila Cã— και Porto de Mós και τις κοινότητες Carvalhal Benfeito, Santa Catarina και Salir de Matos του δήμου Caldas da Rainha·

— στο διοικητικό διαμέρισμα Santarém, τον δήμο Ourém.

7. **Κυριά/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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

Roxo - Moscatel-Roxo

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος

Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Lisboa» καλύπτει όλους τους δήμους της ακτής του Ατλαντικού στη βόρεια πλευρά των εκβολών του Τάγου, που συνορεύει με την επαρχία Beira στα βόρεια και την επαρχία Ribatejo στα ανατολικά.

Το τοπογραφικό ανάγλυφο της περιοχής είναι κυρίως ομαλό, με υψόμετρο που κυμαίνεται από 50 έως 200 m κατά μέσο όρο.

Σχεδόν όλα τα εδάφη της περιοχής είναι αργιλοασβεστολιθικά και αργιλοαμμώδη. Η ποιότητα των εδαφών εξαρτάται, μεταξύ άλλων, από την παρουσία αργίλου, η οποία επηρεάζει την καταλληλότητά τους για γεωργικούς σκοπούς. Πρόκειται κυρίως για αλκαλικά και καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη.

Το κλίμα είναι εύκρατο, χωρίς σημαντικές διακυμάνσεις θερμοκρασίας. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ετήσιες βροχοπτώσεις μεταξύ 600 και 1 000 mm, με ήπιους χειμώνες και σχετικά δροσερά καλοκαίρια στα οποία κυριαρχούν υγροί δυτικοί άνεμοι μέτριας έντασης.

Την περίοδο της ρωμαϊκής κυριαρχίας καλλιεργούνταν αμπέλια. Η καλλιέργειά τους αυξήθηκε κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα χάρη στα μοναστικά τάγματα, τα οποία διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο εν προκειμένω.

Τα μοναστικά τάγματα ξεκίνησαν αρχικά την οινοποίηση. Η παραγωγή και η κατανάλωση αυξήθηκαν με ταχείς ρυθμούς, όπως και η αναγνώριση της ποιότητας των οίνων, οι οποίοι με την πάροδο του χρόνου έχουν μετατραπεί σε ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα της οικονομίας της περιοχής.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή

Οι οίνοι, οι οίνοι λικέρ, οι αφρώδεις οίνοι, οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας, οι ημιαφρώδεις οίνοι και οι αεριούχοι ημιαφρώδεις οίνοι της ΠΓΕ «Lisboa» έχουν διάφορα κοινά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Είναι αρωματικοί, δροσεροί και ισορροπημένοι, με αισθητή οξύτητα και ορυκτώδη χαρακτήρα.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων καθορίζονται από την επίδραση των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής παραγωγής. Το εύκρατο, δροσερό κλίμα με πολλούς ανέμους και τα καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη καθιστούν την περιοχή της Λισαβόνας μία από τις πλουσιότερες αμπελουργικές περιοχές, λόγω του εύρους των καλλιεργούμενων ποικιλιών, των τύπων εδαφών και του κλίματος.

Η επίδραση της θάλασσας αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τις ήπιες θερμοκρασίες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, σε συνδυασμό με τις υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα και τους υγρούς θερινούς ανέμους, που εξασφαλίζουν μακρά και ισορροπημένη ωρίμαση των σταφυλιών. Αυτό με τη σειρά του διατηρεί καλά επίπεδα φυσικής οξύτητας στα σταφύλια. Το στοιχείο αυτό δίνει στους οίνους, τους οίνους λικέρ, τους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τους ημιαφρώδεις οίνους και τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους της ΠΓΕ «Lisboa» τη χαρακτηριστική φρεσκάδα και την ισορροπημένη οξύτητά τους.

Η αργή ωρίμαση των σταφυλιών είναι επίσης σημαντική για την ανάπτυξη των φαινολικών ενώσεων και των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών, στοιχείο που αντικατοπτρίζεται στους αρωματικούς οίνους, τους οίνους λικέρ, τους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τους ημιαφρώδεις οίνους και τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους.

Τα εδάφη, τα οποία είναι κυρίως ασβεστολιθικά, συμβάλλουν καθοριστικά στον ορυκτώδη χαρακτήρα των οίνων, των οίνων λικέρ, των αφρωδών οίνων, των αφρωδών οίνων ποιότητας, των ημιαφρωδών οίνων και των αεριούχων ημιαφρωδών οίνων της ΠΓΕ «Lisboa».

Ο δεσμός μεταξύ των εδαφοκλιματικών παραγόντων, αφενός, και των ποικιλιών αμπέλου της περιοχής, αφετέρου, έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, με έντονο ορυκτώδη χαρακτήρα, έντονη οξύτητα και φρεσκάδα.

Ο ανθρωπογενής παράγοντας, που έχει διαφυλάξει παραδόσεις χιλιετιών και αποτυπώνεται στην επιλογή των ποικιλιών που προσαρμόστηκαν καλύτερα στις συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής, έχει καθοριστική σημασία για την παραγωγή σταφυλιών που προσδίδουν στους οίνους, τους οίνους λικέρ, τους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, τους ημιαφρώδεις οίνους και τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους της ΠΓΕ «Lisboa» τα χαρακτηριστικά τους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — παραγωγή

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η οινοποίηση και η παρασκευή των προϊόντων που φέρουν την ΠΓΕ «Lisboa» μπορούν να εκτελούνται σε περιοχές που γειτνιάζουν άμεσα με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, με την επιφύλαξη της έγκρισης του οργανισμού πιστοποίησης, σύμφωνα με τους κανόνες ελέγχου που καθορίζονται από τους εν λόγω οργανισμούς.

Οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας, ημιαφρώδης οίνος και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Έλεγχοι της επισήμανσης πριν από τη διάθεση στην αγορά.

Η εμπορική ονομασία πρέπει να αναγράφεται στην επισήμανση.

Οίνος, ημιαφρώδης αφρώδης και αεριούχος ημιαφρώδης οίνος — χαρακτηρισμός «Leve»

Νομικό πλαίσιο:

Δίκαιο της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Άλλες διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο χαρακτηρισμός «Leve» [ελαφρύς] μπορεί να χρησιμοποιείται για αμπελοοινικά προϊόντα που φέρουν την ΠΓΕ «Lisboa» υπό τους όρους που προβλέπονται στο εφαρμοστέο νομικό πλαίσιο.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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