C/2024/1215

31.1.2024

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2024/1215)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«**Lisboa**»

PGI-PT-A1535-AM01

Fecha de solicitud: 13.3.2017

1. **Normas aplicables a la modificación**

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no se considera de menor importancia.

2. **Descripción y motivos de la modificación**

2.1. *Información relativa al solicitante*

Actualización de la información relativa al solicitante.

Motivos: los datos deben actualizarse por estar obsoletos. Esta actualización es necesaria para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la normativa vigente, y tiene por objeto mejorar y aclarar la descripción facilitada anteriormente.

Esta actualización no supone la modificación del documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información», «Datos del solicitante».

2.2. *Información relativa a las partes interesadas*

Supresión de la información relativa a las partes interesadas.

Motivos: los datos deben actualizarse por estar obsoletos. Esta actualización es necesaria para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la normativa vigente, y tiene por objeto mejorar y aclarar la descripción facilitada anteriormente.

Esta actualización no supone la modificación del documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información», «Partes interesadas».

2.3. *Información relativa a los organismos de control*

Actualización de la información relativa a los organismos de control.

Motivos: los datos deben actualizarse por estar obsoletos. Esta actualización es necesaria para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la normativa vigente, y tiene por objeto mejorar y aclarar la descripción facilitada anteriormente.

Esta actualización no supone la modificación del documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información», «Información relativa a los organismos de control».

2.4. *Información relativa a las autoridades competentes responsables del control*

Actualización de la información relativa a las autoridades competentes responsables del control.

Motivos: los datos deben actualizarse por estar obsoletos. Esta actualización es necesaria para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la normativa vigente, y tiene por objeto mejorar y aclarar la descripción facilitada anteriormente.

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Esta actualización no supone la modificación del documento único.

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Otra información», «Información relativa a las autoridades competentes responsables del control».

2.5. *Categoría de producto. Adición de una nueva categoría de producto vitivinícola: vino espumoso de calidad*

Se añade la categoría «Vino espumoso de calidad».

Motivos: contribuir a aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, concediéndole el reconocimiento como denominación de origen.

Los productores ya elaboran este tipo de producto de acuerdo con las prácticas tradicionales en uso en la región, con una calidad diferenciada y características típicas. De este modo, la inclusión de este nuevo producto en la IGP «Lisboa» supone el reconocimiento de su importancia y calidad, y un valor añadido para sus productores.

Puntos modificados (documento único): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.6. *Categoría de producto. Adición de una nueva categoría de producto vitivinícola: vino de aguja*

Se añade la categoría «Vino de aguja».

Motivos: contribuir a aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, concediéndole el reconocimiento como denominación de origen.

Los productores ya elaboran este tipo de producto de acuerdo con las prácticas tradicionales en uso en la región, con una calidad diferenciada y características típicas. De este modo, la inclusión de este nuevo producto en la IGP «Lisboa» supone el reconocimiento de su importancia y calidad, y un valor añadido para sus productores.

Puntos modificados (documento único): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.7. *Categoría de producto. Adición de una nueva categoría de producto vitivinícola: vino de aguja gasificado*

Se añade la categoría «Vino de aguja gasificado».

Motivos: contribuir a aumentar el valor económico de un producto que ya existe en la región, concediéndole el reconocimiento como denominación de origen.

Los productores ya elaboran este tipo de producto de acuerdo con las prácticas tradicionales en uso en la región, con una calidad diferenciada y características típicas. De este modo, la inclusión de este nuevo producto en la IGP «Lisboa» supone el reconocimiento de su importancia y calidad, y un valor añadido para sus productores.

Puntos modificados (documento único): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Categorías de productos vitivinícolas», «Descripción del (de los) vino(s)», «Prácticas enológicas específicas», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias».

2.8. *Descripción del (de los) vino(s). Categorías: vino, vino de licor y vino de aguja*

Se ha mejorado y adaptado la descripción de las categorías vino, vino de licor y vino espumoso.

Motivos: dado que la descripción anterior se consideraba genérica y poco clara, es necesario adaptarla para destacar mejor las características asociadas a los productos amparados por la IGP «Lisboa». Esta modificación es necesaria para adaptar el documento único y el pliego de condiciones a la normativa vigente.

Puntos modificados (documento único): «Descripción del (de los) vino(s)». Categorías: «Vino», «Vino de licor» y «Vino espumoso».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Descripción del (de los) vino(s)». Categorías: «Vino», «Vino de licor» y «Vino espumoso».

2.9. *Vínculo con la zona geográfica*

Se ha mejorado y adaptado la descripción del vínculo con la zona geográfica. Se ha revisado la información sobre la zona geográfica, los detalles del producto y su vínculo causal, tanto para las categorías de productos existentes como para las nuevas.

Motivos: dado que, por una parte, la descripción anterior del vínculo se consideraba genérica y poco clara y, por otra, era necesario añadir la descripción del vínculo para las nuevas categorías de productos (vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado), se ha revisado el contenido de este punto a fin de incluir todas las categorías de productos. De esta forma, el contenido resulta más objetivo ya que el vínculo establecido con la zona geográfica se aplica a todas las categorías.

Puntos modificados (documento único): «Vínculo con la zona geográfica».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Vínculo con la zona geográfica».

2.10. *Denominación «Vinho leve» (vino ligero)*

Aclaración de los requisitos para el uso del calificativo «leve» (ligero) en el etiquetado.

Motivos: se aclara que la denominación «leve» (ligero) puede utilizarse para los productos vitivinícolas acogidos a la IGP «Lisboa» en las condiciones establecidas en el marco jurídico aplicable.

Puntos modificados (documento único): «Condiciones complementarias», «Etiquetado».

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Condiciones complementarias», «Etiquetado».

2.11. *Principales variedades de uva de vinificación. Inclusión de nuevas variedades*

Modificación / adaptación de la lista de variedades. Las variedades introducidas son: 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 y Tinta-Francisca.

Motivos: la necesidad de adaptar y actualizar las variedades definidas para la producción de vinos en la región de Lisboa al nuevo marco jurídico de la lista nacional de variedades aptas para la producción de vino en Portugal, incluidas las nuevas variedades pertinentes para la caracterización de los vinos de la región.

Estas variedades forman parte del mapa varietal tradicional de la zona geográfica, por lo que su inclusión no altera el carácter distintivo de los vinos de la IGP «Lisboa», sino que contribuye a optimizar la descripción.

Puntos modificados (documento único): «Condiciones complementarias», «Etiquetado»

Puntos modificados (pliego de condiciones): «Condiciones complementarias», «Etiquetado»

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Lisboa

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

9. Vino de aguja gasificado

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. Vino

Blancos: los colores varían entre el amarillo citrino, el amarillo pajizo y el amarillo dorado. Presentan notas aromáticas que varían de florales a afrutadas, de frutas de pulpa blanca a frutos tropicales. En boca son esencialmente ligeros y frescos, con buena acidez, mineralidad refrescante y buena estructura.

Rosados: presentan un color rosa de intensidad variable. Son afrutados y fragantes, con aromas de frutos rojos bien combinados con matices florales que van desde delicados hasta intensos. En boca son frescos y equilibrados, con acidez y mineralidad refrescantes, buena estructura y un final persistente y agradable.

Tintos: los vinos tintos se caracterizan por un color entre rubí y granate de intensidad variable. Son afrutados y aromáticos, con predominio de notas de frutos rojos y silvestres o bayas maduras y con matices balsámicos que dependen de los aromas de las variedades principales utilizadas en el vino. Son elegantes, con cuerpo, acidez equilibrada, final persistente y taninos firmes bien integrados, lo que les confiere complejidad y buena estructura.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Vino de licor

Blancos: de color amarillo dorado de intensidad variable, presentan aromas intensos y complejos a frutos secos, especias, flor de azahar, con un toque de miel y chocolate. En boca son afrutados, con sabores similares a sus aromas, aterciopelados y elegantes, con un final persistente.

Tintos: de color rojo rubí de intensidad variable, presentan aromas a confitura de frutas del bosque, especias, diversas notas tostadas y chocolate. En boca son complejos e intensos, con cuerpo, amplios y equilibrados, con buena estructura, elegancia y final persistente.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Vino espumoso

Blancos: suelen tener un color amarillo citrino de intensidad variable en función del tiempo de envejecimiento. Presentan aromas florales y afrutados que dependen de los aromas de las principales variedades utilizadas para la elaboración del vino y de la tecnología de vinificación empleada. En boca presentan burbujas finas y persistentes y un equilibrio de frescura y volumen, con acidez equilibrada.

Rosados: los vinos rosados suelen tener un color salmón brillante, con burbujas finas y persistentes. Son vinos con aromas afrutados en los que predominan las notas de frutos rojos. En boca son frescos y elegantes, con notas afrutadas y acidez equilibrada.

Tintos: de aspecto límpido y color rojo intenso, tienen una espuma vibrante bastante persistente con tonalidades carmín. En su aroma destacan las notas vegetales y afrutadas de las uvas frescas. En boca destacan también sensaciones aromáticas afrutadas. Los vinos son aterciopelados y equilibrados, con buen cuerpo y un perfil fresco, acidez equilibrada y final persistente y armonioso.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Vino espumoso de calidad

Blancos: suelen tener un color amarillo citrino de intensidad variable en función del tiempo de envejecimiento. Presentan aromas florales y afrutados que dependen de los aromas de las principales variedades utilizadas para la elaboración del vino y de la tecnología de vinificación empleada. En boca presentan burbujas finas y persistentes y un equilibrio de frescura y volumen, con acidez equilibrada.

Rosados: los vinos rosados suelen tener un color salmón brillante. Son muy ricos en aromas, con abundantes notas aromáticas de frutos rojos. En boca presentan burbujas finas y persistentes, frescura y elegancia, con notas afrutadas y acidez equilibrada.

Tintos: de aspecto límpido y color rojo intenso, tienen una espuma vibrante bastante persistente con tonalidades carmín. Su aroma es intenso y predominan las notas vegetales y afrutadas de las uvas frescas. En boca destacan también sensaciones aromáticas afrutadas. Los vinos son aterciopelados y equilibrados, con buen cuerpo y un perfil fresco, acidez equilibrada y final persistente y armonioso.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Vino de aguja

Blancos: sus colores van del amarillo citrino al amarillo dorado. Presentan notas aromáticas que varían de florales a afrutadas, de frutas de pulpa blanca a frutos tropicales. En boca son esencialmente ligeros y frescos, con acidez y mineralidad marcadas.

Rosados: se caracterizan por su color rosa de intensidad variable. Son afrutados y fragantes. Predominan los aromas a frutos rojos, bien combinados con matices florales que van de delicados a intensos. Son vinos frescos y equilibrados, con final persistente y agradable y una mineralidad y acidez refrescantes.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino de aguja gasificado

Blancos: sus colores van del amarillo citrino al amarillo pajizo. Presentan notas aromáticas que varían de florales a afrutadas, de frutas de pulpa blanca a frutos tropicales. En boca son esencialmente ligeros y frescos, con una acidez marcada. La presencia de dióxido de carbono añade frescura e intensidad.

Para los demás parámetros analíticos, se aplican los valores establecidos en la legislación.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

1. Vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado: sistemas de conducción de las vides y suelos

Prácticas de cultivo

Las viñas destinadas a la elaboración de vinos y productos vitivinícolas con derecho a la IGP «Lisboa» deben ser de cultivo puro y conducirse de forma que crezcan cerca del suelo, podadas en vaso o en cordón.

Las viñas destinadas a la elaboración de productos vitivinícolas con derecho a la IGP «Lisboa» deben cultivarse o plantarse en uno de los tipos de suelo siguientes:

— suelos calcáreos pardos o rojizos que contengan margas y arenisca fina o calizas duras interestratificadas;

— suelos calcáreos pardos o rojizos que contengan calizas o margas friables;

— litosoles no húmicos rojizos o pardos con capas de arenisca fina y gruesa;

— suelos mediterráneos pardos con arenisca fina, arcilla o esquisto;

— suelos mediterráneos rojizos con arenisca fina, arcilla, esquisto, caliza dura o dolomita;

— podsoles que pueden contener calcretas de arena o arenisca;

— regosoles arenosos de psamita;

— suelos aluviales recientes;

— suelos aluviales salinos;

— fango de color rojizo a pardo que contenga basalto.

2. Vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado: grado alcohólico volumétrico natural

Restricción pertinente en la vinificación

Los mostos utilizados para los productos con derecho a la IGP «Lisboa» deben tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de:

a) vino: 9 % vol.;

b) vino espumoso: 9 % vol.;

c) vino espumoso de calidad: 9 % vol.;

d) vino de aguja: 7,5 % vol.;

e) vino de aguja gasificado: 7,5 % vol.;

f) vino de licor: 12 % vol.

b. *Rendimientos máximos*

Vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado

200 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica de la IGP «Lisboa» comprende:

— el distrito de Lisboa, excepto el municipio de Azambuja;

— en el distrito de Leiria, los municipios de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, pero no las parroquias de Abiul, Pelariga, Redinha y Vila Cã, ni el municipio de Porto de Mós; y

— en el distrito de Santarém, el municipio de Ourém.

La zona geográfica de producción de vinos que pueden comercializarse con el nombre de una subregión es la siguiente:

a) Estremadura:

— el distrito de Lisboa, excepto el municipio de Azambuja;

— en el distrito de Leiria, los municipios de Bombarral, Peniche y Óbidos, y todas las parroquias del municipio de Caldas da Rainha, excepto Carvalhal Benfeito, Santa Catarina y Salir de Matos.

b) Alta Estremadura:

— en el distrito de Leiria, los municipios de Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal (excepto las parroquias de Abiul, Pelariga, Redinha y Vila) y Porto de Mós, y las parroquias de Carvalhal Benfeito, Santa Catarina y Salir de Matos, del municipio de Caldas da Rainha;

— en el distrito de Santarém, el municipio de Ourém.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

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

MalvasiaFina / 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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado

Datos de la zona geográfica:

La zona de producción de la IGP «Lisboa» abarca todos los municipios del litoral atlántico en la margen norte del estuario del Tajo, que limita con Beira al norte y Ribatejo al este.

El relieve topográfico de la región es básicamente suave, con altitudes de entre 50 y 200 metros de media.

Casi todos los suelos de la región son arcillo-calcáreos y areno-arcillosos. La calidad de los suelos depende, entre otros factores, de la cantidad de arcilla presente, que influye en su idoneidad con fines agrícolas. En su mayoría, son suelos alcalinos y bien drenados.

El clima es templado, sin grandes variaciones de temperatura. La región se caracteriza por una pluviosidad anual de entre 600 y 1 000 mm, con inviernos suaves y veranos relativamente frescos con predominio de viento húmedo y moderado del oeste.

El cultivo de viñas data de la ocupación romana y se intensificó durante la Edad Media gracias a las órdenes religiosas, que desempeñaron un papel importante en este ámbito.

Inicialmente, fueron las órdenes religiosas las que impulsaron la producción de vino. Tanto la producción como el consumo crecieron rápidamente, como también lo hizo el reconocimiento de la calidad de los vinos que, con el tiempo, se han convertido en uno de los productos más importantes de la economía de la región.

Características específicas de los productos asociadas a la zona geográfica:

Los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos de aguja y vinos de aguja gasificados de la IGP «Lisboa» comparten características distintivas. Son aromáticos, frescos y equilibrados, con una acidez y mineralidad apreciables.

Vínculo con la zona geográfica:

La influencia de las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción determina las características cualitativas de los vinos. El clima templado, fresco y ventoso, y los suelos bien drenados, hacen de la región de Lisboa una de las regiones vitícolas más ricas, debido a la gama de variedades sembradas, los tipos de suelo y el clima.

La influencia marítima es un factor determinante de la suavidad de las temperaturas durante todo el año que, combinadas con una alta pluviosidad en invierno y los vientos húmedos en verano, garantizan una maduración larga y equilibrada de las uvas. Esta circunstancia asegura un buen nivel de acidez natural en las uvas. Esto es lo que confiere a los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos de aguja y vinos de aguja gasificados de la IGP «Lisboa» su frescura y equilibrada acidez características.

La lenta maduración de las uvas también es importante para el desarrollo de los compuestos fenólicos y los precursores aromáticos, que se plasman en aromáticos vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos de aguja y vinos de aguja gasificados.

Los suelos, predominantemente calcáreos, contribuyen de manera decisiva a la mineralidad de los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos de aguja y vinos de aguja gasificados de la IGP «Lisboa».

La conexión entre los factores edafológicos y climáticos, por una parte, y las variedades de uva de la región, por otra, da lugar a la producción de vinos con características distintivas, determinadas por la mineralidad, la acidez y la frescura.

El factor humano, que preserva tradiciones milenarias y se manifiesta en la elección de las variedades vitícolas que mejor se adaptan a las condiciones de la zona geográfica, tiene una importancia decisiva en la producción de uvas que confieren a los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos espumosos de calidad, vinos de aguja y vinos de aguja gasificados de la IGP «Lisboa» sus características.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La vinificación y elaboración de los productos amparados por la IGP «Lisboa» puede llevarse a cabo en las inmediaciones de la zona geográfica de producción, previa autorización del organismo de certificación, de acuerdo con las normas de control establecidas por dichos organismos.

Vino, vino de licor, vino espumoso, vino espumoso de calidad, vino de aguja y vino de aguja gasificado: etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Verificación del etiquetado antes de su comercialización.

La marca debe figurar en el etiquetado.

Vino, vino de aguja y vino de aguja gasificado: denominación «leve»

Marco jurídico:

Derecho de la Unión.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

La denominación «leve» (ligero) puede utilizarse para los productos vitivinícolas acogidos a la IGP «Lisboa» en las condiciones establecidas en el marco jurídico aplicable.

Enlace al pliego de condiciones

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