C/2024/1215

31.1.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine

(C/2024/1215)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„Lisboa“

PGI-PT-A1535-AM01

Taotluse esitamise kuupäev: 13.3.2017

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused

2.1. *Teave taotleja kohta*

Taotlejaga seotud teabe ajakohastamine.

Põhjused: kuna andmed on vananenud, tuleb neid ajakohastada. See on vajalik, et tagada tootespetsifikaadi vastavus kehtivatele eeskirjadele, ning selle eesmärk on parandada ja täpsustada varem esitatud kirjeldust.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Muu teave“ – taotleja andmed.

2.2. *Teave sidusrühmade kohta*

Sidusrühmade kohta esitatud teabe väljajätmine.

Põhjused: kuna andmed on vananenud, tuleb neid ajakohastada. See on vajalik, et tagada tootespetsifikaadi vastavus kehtivatele eeskirjadele, ning selle eesmärk on parandada ja täpsustada varem esitatud kirjeldust.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Muu teave“ – sidusrühmad.

2.3. *Teave kontrollorganite kohta*

Kontrollorganite kohta esitatud teabe ajakohastamine.

Põhjused: kuna andmed on vananenud, tuleb neid ajakohastada. See on vajalik, et tagada tootespetsifikaadi vastavus kehtivatele eeskirjadele, ning selle eesmärk on parandada ja täpsustada varem esitatud kirjeldust.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Muu teave“ – teave kontrollorganite kohta.

2.4. *Teave pädevate järelevalveasutuste kohta*

Pädevate järelevalveasutuste kohta esitatud teabe ajakohastamine.

Põhjused: kuna andmed on vananenud, tuleb neid ajakohastada. See on vajalik, et tagada tootespetsifikaadi vastavus kehtivatele eeskirjadele, ning selle eesmärk on parandada ja täpsustada varem esitatud kirjeldust.

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Selle muudatusega ei kaasne muudatusi koonddokumendis.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Muu teave“ – teave pädevate järelevalveasutuste kohta.

2.5. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine – kvaliteetvahuvein*

Lisatakse kategooria „kvaliteetvahuvein“.

Põhjused: aidata suurendada piirkonnas juba valmistatava toote majanduslikku väärtust, tunnustades seda päritolunimetuse andmisega.

Tootjad juba valmistavad seda liiki toodet kooskõlas piirkonna traditsiooniliste tavadega ning sellel on eristuv kvaliteet ja iseloomulikud omadused. Nimetatud uue toote lisamisega kaitstud päritolunimetusega toodete „Lisboa“ hulka tunnustatakse selle tähtsust ja kvaliteeti ning tagatakse selle tootjatele lisaväärtus.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) ‘kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.6. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine – poolvahuvein*

Lisatakse kategooria „poolvahuvein“.

Põhjused: aidata suurendada piirkonnas juba valmistatava toote majanduslikku väärtust, tunnustades seda päritolunimetuse andmisega.

Tootjad juba valmistavad seda liiki toodet kooskõlas piirkonna traditsiooniliste tavadega ning sellel on eristuv kvaliteet ja iseloomulikud omadused. Nimetatud uue toote lisamisega kaitstud päritolunimetusega toodete „Lisboa“ hulka tunnustatakse selle tähtsust ja kvaliteeti ning tagatakse selle tootjatele lisaväärtus.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) ‘kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.7. *Tootekategooria – viinamarjasaaduste uue kategooria lisamine – gaseeritud poolvahuvein*

Lisatakse kategooria „gaseeritud poolvahuvein“.

Põhjused: aidata suurendada piirkonnas juba valmistatava toote majanduslikku väärtust, tunnustades seda päritolunimetuse andmisega.

Tootjad juba valmistavad seda liiki toodet kooskõlas piirkonna traditsiooniliste tavadega ning sellel on eristuv kvaliteet ja iseloomulikud omadused. Nimetatud uue toote lisamisega kaitstud päritolunimetusega toodete „Lisboa“ hulka tunnustatakse selle tähtsust ja kvaliteeti ning tagatakse selle tootjatele lisaväärtus.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) ‘kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Lisatingimused“.

2.8. *Veini(de) kirjeldus – veinide, liköörveinide ja vahuveinide kategooriad*

Veinide, liköörveinide ja vahuveinide kategooriate kirjeldust on parandatud ja kohandatud.

Põhjused: kuna varasemat kirjeldust peeti üldiseks ja ebaselgeks, tuleb seda kohandada, et kaitstud geograafilise tähisega „Lisboa“ hõlmatud toodete omadusi paremini esile tuua. Muudatus on vajalik, et tagada koonddokumendi ja tootespetsifikaadi vastavus kehtivatele eeskirjadele.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Veini(de) kirjeldus“ – veinide, likköörveinide ja vahuveinide kategooriad.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Veini(de) kirjeldus“ – veinide, likköörveinide ja vahuveinide kategooriad.

2.9. *Seos geograafilise piirkonnaga*

Geograafilise piirkonnaga seotuse kirjeldust on täiustatud ja kohandatud. Teave geograafilise piirkonna, toote üksikasjade ja selle põhjusliku seose kohta on nii juba varem hõlmatud kui ka uute tootekategooriate puhul läbi vaadatud.

Põhjused: kuna ühelt poolt leiti, et seost käsitlev varasem kirjeldus on liiga üldistav ja ebaselge, ning teiselt poolt tekkis vajadus lisada seose kirjeldus uute tootekategooriate (kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein) kohta, tehti kõnealuse osa sisus muudatusi ja hõlmati kõik tootekategooriad. Sellega muudetakse sisu objektiivsemaks, kuna määratletud seos geograafilise piirkonnaga kehtib kõigi kategooriate puhul.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Seos geograafilise piirkonnaga“.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Seos geograafilise piirkonnaga“.

2.10. *Nimetus „Vinho leve“ (kerge vein)*

Märgistusel nimetuse „Leve“ (kerge) kasutamisega seotud nõuete täpsustamine.

Põhjused: täpsustatakse, et nimetust „Leve“ (kerge) võib kasutada kaitstud geograafilist tähist „Lisboa“ kandvate veinitoodete puhul kooskõlas kohaldatavas õigusraamistikus sätestatud tingimustega.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Lisatingimused“ – märgistamine.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Lisatingimused“ – märgistamine.

2.11. *Peamised viinamarjasordid – uute sortide lisamine*

Sortide loetelu muutmine/kohandamine. Lisatud on järgmised sordid: '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' ja 'Tinta Francisca'.

Põhjused: vajadus kohandada ja ajakohastada Lissaboni piirkonna veinide tootmiseks kindlaks määratud sortide loetelu, et see oleks kooskõlas uue õigusraamistikuga, mis käsitleb Portugali veinide tootmiseks sobilike sortide riiklikku loetelu, lisades loetellu piirkonna veinide omaduste tagamiseks sobivad sordid.

Need sordid kuuluvad geograafilise piirkonna traditsioonilisse sordivalikusse, mistõttu nende loetellu lisamisega ei muudeta kaitstud geograafilise tähisega veinide „Lisboa“ eripära, vaid pigem aidatakse optimeerida nende kirjeldust.

Muudetavad punktid (koonddokument): „Lisatingimused“ – märgistamine.

Muudetud osad (tootespetsifikaat): „Lisatingimused“ – märgistamine.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Lisboa

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

9. Gaseeritud poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Vein

Valged veinid. Valgete veinide värvus varieerub tsitriinkollasest õlgkollase ja kuldkollaseni. Nende lõhn varieerub lillevarjundist valge viljalihaga puuviljade ja troopiliste puuviljade nüanssideni. Maitse on peamiselt kerge ja värske, hea happesuse, värskendava mineraalsuse ja hea struktuuriga.

Roosad veinid. Neile on omane erineva intensiivsusega roosa värvus. Roosad veinid on puuviljased ja aromaatsed, lõhnabuketis on kergemalt või tugevamalt tunda punaste puuviljade lõhn, mis on hästi segunenud lillenüanssidega. Maitse on värske ja tasakaalustatud, värskendava happesuse ja mineraalsusega, hea struktuuriga ning pika ja meeldiva järelmaitsega.

Punased veinid. Punastele veinidele on iseloomulik erineva intensiivsusega rubiinpunane kuni granaatpunane värvus. Need on puuviljased ja aromaatsed, lõhnabuketis domineerivad punaste ja metsikute puuviljade või küpsete marjade noodid ning palsamiäädika nüansid, sõltuvalt veini valmistamisel kasutatud peamiste sortide aroomist. Punased veinid on elegantsed, täidlased, tasakaalustatud happesusega, pika järelmaitse ja hästi segunenud tugevate tanniinidega, mis annavad neile nüansirikkuse ja hea struktuuri.

Muude analüütiliste parameetrite puhul kehtivad õigusaktides sätestatud väärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. Likööorvein

Valged veinid. Neile on omane erineva intensiivsusega kuldkollane värvus. Valgetel veinidel on intensiivne ja nüansirikas kuivatatud puuviljade, vürtside, apelsiniõite, mee ja šokolaadi aroom. Neil on aroomile sarnase varjundiga puuviljane, pehme ja elegantne maitse ning pikk järelmaitse.

Punased veinid. Punased veinid on erineva intensiivsusega rubiinpunased ning nende aroomis on tunda metsamarjadest valmistatud moosi ja vürtside varjundeid, erinevaid röstinüansse ja šokolaadi lõhna. Need on sügava ja intensiivse, täidlase, avatud ja tasakaalustatud maitsega, hea struktuuriga, elegantsed ja pika järelmaitsega.

Muude analüütiliste parameetrite puhul kehtivad õigusaktides sätestatud väärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. Vahuvein

Valged veinid. Valged veinid on tavaliselt erineva intensiivsusega tsitriinkollase värvusega, mis sõltub laagerdumisajast. Nende aroom on lillene ja puuviljane, sõltuvalt veini valmistamiseks kasutatud peamiste sortide aroomist ja veinivalmistamise tehnoloogiast. Neil on peened ja püsivad, suus tuntavad mullid ning tasakaalus värskus ja happesus.

Roosad veinid. Roosad veinid on tavaliselt erksa lõhekarva värvusega ning peente ja püsivate mullidega. Need on puuviljase aroomiga veinid, milles domineerivad punaste puuviljade nüansid. Maitse poolest on need värsked ja elegantsed, puuviljaste nootide ning tasakaalus happesusega.

Punased veinid. Need veinid on selged, intensiivse punase värvuse ja üsna püsiva energilise vahuga, millel on karmiinpunased varjundid. Lõhnabuketis tõusevad esile värskete viinamarjade taimsed ja puuviljased noodid. Ka maitses domineerivad puuviljased aromaatsed nüansid. Veinid on pehmed ja tasakaalus, täidlased ja värsked, tasakaalus happesusega ning pika ja harmoonilise järelmaitsega.

Muude analüütiliste parameetrite puhul kehtivad õigusaktides sätestatud väärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. Kvaliteetvahuvein

Valged veinid. Valged veinid on tavaliselt erineva intensiivsusega tsitriinkollase värvusega, mis sõltub laagerdumisajast. Nende aroom on lillene ja puuviljane, sõltuvalt veini valmistamiseks kasutatud peamiste sortide aroomist ja veinivalmistamise tehnoloogiast. Neil on peened ja püsivad, suus tuntavad mullid ning tasakaalus värskus ja happesus.

Roosad veinid. Roosad veinid on tavaliselt erksa lõhekarva värvusega. Neil on väga rikkalik aroom, milles tulevad esile punaste puuviljade külluslikud aromaatsed noodid. Maitse poolest iseloomustavad neid peened ja püsivad mullid, värskus ja elegantsus, puuviljased noodid ning tasakaalus happesus.

Punased veinid. Need veinid on selged, intensiivse punase värvuse ja üsna püsiva energilise vahuga, millel on karmiinpunased varjundid. Aroom on intensiivne ning selles domineerivad värskete viinamarjade taimsed ja puuviljased noodid. Ka maitses domineerivad puuviljased aromaatsed nüansid. Veinid on pehmed ja tasakaalus, täidlased ja värsked, tasakaalus happesusega ning pika ja harmoonilise järelmaitsega.

Muude analüütiliste parameetrite puhul kehtivad õigusaktides sätestatud väärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Poolvahuvein

Valged veinid. Valgete veinide värvus varieerub tsitriinkollast kuni kuldkollaseni. Nende lõhn varieerub lillevarjundist valge viljalihaga puuviljade ja troopiliste puuviljade nüanssideni. Maitselt on need kerged ja värsked ning tuntava happesuse ja mineraalsusega.

Roosad veinid. Neile veinidele on iseloomulik erineva intensiivsusega roosa värvus. Roosad veinid on puuviljased ja aromaatsed. Domineerivad punaste puuviljade aroomid, mis on hästi segunenud õrnade kuni intensiivsete lillenüanssidega. Need on värsked tasakaalus veinid, millel on värskendava mineraalsuse ja happesusega pikk ning meeldiv järelmaitse.

Muude analüütiliste parameetrite puhul kehtivad õigusaktides sätestatud väärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. Gaseeritud poolvahuvein

Valged veinid. Valgete veinide värvus varieerub tsitriinkollasest kuni õlgkollaseni. Nende lõhn varieerub lillevarjundist valge viljalihaga puuviljade ja troopiliste puuviljade nüanssideni. Maitselt on need kerged ja värsked ning tuntava happesusega. Neis sisalduv süsinikdioksiid suurendab värskust ja elavust.

Muude analüütiliste parameetrite puhul kehtivad õigusaktides sätestatud väärtused.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

1. Vein, liköörvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein – viinapuude kujundamine ja mullad

Viljelustavad

Kaitstud geograafilise tähisega „Lisboa“ tähistatavate veinide ja veinitoodete valmistamiseks kasvatatavad viinapuud peavad olema puhaskultuurid, need peavad olema kujundatud nii, et need kasvaksid maapinna lähedal, ning nende võrad peavad olema pügatud põõsakujuliseks või kujundatud nöörpuumeetodil.

Kaitstud geograafilise tähisega „Lisboa“ tähistatavate veinitoodete valmistamiseks ette nähtud viinapuud peavad kasvama (olema istutatud) mõnel järgmistest mullaliikidest:

— pruunid või punased lubjarikkad mullad, mis sisaldavad merglit ja peent liivakivi või kõva kihistunud lubjakivi;

— pruunid või punased lubjarikkad mullad, mis sisaldavad rabedat lubjakivi või merglit;

— pruunid või punased huumusevaesed mineraalmullad, mis sisaldavad peent ja jämedat kihilist liivakivi;

— pruunid vahemerelised mullad, mis sisaldavad peent liivakivi, savi või põlevkivi;

— punased vahemerelised mullad, mis sisaldavad peent liivakivi, savi, põlevkivi, kõva lubjakivi või dolomiiti;

— leetmullad, mis võivad sisaldada liiva või liivakiviosakesi;

— liivased psammiit-rähkmullad;

— hiljuti tekkinud lammimullad;

— soolased lammimullad;

— punaka kuni pruuni värvusega muda, mis sisaldab basalti.

2. Vein, liköörvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein – loomulik alkoholisisaldus mahuprotsentides

Veinivalmistamisele kohaldatavad piirangud

Kaitstud geograafilise tähisega „Lisboa“ tähistatavate veinitoodete valmistamiseks kasutatava viinamarjavirde loomulik alkoholisisaldus peab olema vähemalt järgmine:

a) vein – 9 mahuprotsenti;

b) vahuvein – 9 mahuprotsenti;

c) kvaliteetvahuvein – 9 mahuprotsenti;

d) poolvahuvein – 7,5 mahuprotsenti;

e) gaseeritud poolvahuvein – 7,5 mahuprotsenti;

f) likööorvein – 12 mahuprotsenti.

b. *Maksimaalne saagikus*

Vein, likööorvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein

200 hektoliitrit hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud geograafilise tähise „Lisboa“ geograafiline piirkond hõlmab järgmisi alasid:

— Lissaboni ringkond, välja arvatud piirkondlik haldusüksus Azambuja;

— Leiria ringkonna piirkondlikud haldusüksused Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal (v.a kohalikud haldusüksused Abiul, Pelariga, Redinha ja Vila Cã) ja Porto de Mósi ning

— Santarémi ringkonna piirkondlik haldusüksus Ourém.

Geograafiline piirkond, kus toodetakse veine, mida võib turustada alampiirkonna nime all, on järgmine:

a) Estremadura:

— Lissaboni ringkond, välja arvatud piirkondlik haldusüksus Azambuja;

— Leiria ringkonna piirkondlikud haldusüksused Bombarral, Peniche ja Óbidos ning kõik Caldas da Rainha kohalikud haldusüksused, välja arvatud Carvalhal Benfeito, Santa Catarina ja Salir de Matos;

b) Alta-Estremadura:

— Leiria ringkonna piirkondlikud haldusüksused Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal (v.a kohalikud haldusüksused Abiul, Pelariga, Redinha ja Vila Cã) ja Porto de Mós ning Caldas da Rainha kohalikud haldusüksused Carvalhal Benfeito, Santa Catarina ja Salir de Matos;

— Santarémi ringkonna piirkondlik haldusüksus Ourém.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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

Serciaal – 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. **Seos(t)e kirjeldus**

Vein, liköörvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Lisboa“ tootmispiirkond hõlmab kõiki Atlandi ookeani rannikul Tejo jõe suudme põhjakaldal asuvaid haldusüksusi, mis piirnevad põhjas Beira ja idas Ribatejoga.

Piirkonna topograafiline reljeef on valdavalt tasane ning jääb keskmiselt 50–200 m kõrgusele merepinnast.

Peaaegu kõik piirkonna mullad on savi-lubjakivi- ja liivsavimullad. Muldade kvaliteet sõltub muu hulgas savi sisaldusest, mis mõjutab nende sobivust põllumajanduslikuks otstarbeks. Enamasti on tegemist leeliseliste ja vett hästi läbi laskvate muldadega.

Kliima on mõõdukas, ilma suuremate temperatuurikõikumisteta. Piirkonnale on iseloomulik 600–1 000 mm sademeid aastas, pehme talv ja suhteliselt jahe suvi, mil domineerivad mõõdukad niisked läänetuuled.

Viinapuid kasvatati juba Rooma keisririigi valdusse kuulumise ajal. Keskajal hakati viinapuid tänu vaimulikele ordudele üha enam kasvatama ja need muutusid piirkonna jaoks järjest olulisemaks.

Vaimulikud ordud olidki algselt viinamarjakasvatuse eestvedajateks. Veinide tootmine ja tarbimine kasvasid kiiresti, samuti hakati nende kvaliteeti üha rohkem tunnustama, ning aja jooksul on neist saanud piirkonna majanduses üks olulisemaid tooteid.

Toote eriomadused, mida seostatakse geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähisega veinidel, vahuveinidel, kvaliteetvahuveinidel, poolvahuveinidel ja gaseeritud poolvahuveinidel „Lisboa“ on ühised eristuvad omadused. Need on aromaatsed, värsked ja tasakaalus veinid, millel on märgatav happesus ja mineraalsus.

Seos geograafilise piirkonnaga

Veinide kvaliteediomadused sõltuvad tootmispiirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest. Mõõdukas, värske ja tuuline kliima ning vett hästi läbi laskvad mullad teevad Lissaboni piirkonnast ühe jõukama viinamarjakasvatus-piirkonna, seda tänu istutatud sortide rikkalikule valikule, mullatüüpidele ja kliimale.

Aastaringselt leebe temperatuuri tagamisel on määrava tähtsusega mere mõju, mis koos suure sademete hulgaga talvel ja niiskete suviste tuultega kindlustab viinamarjade pika ja tasakaalustatud küpsemise. See omakorda säilitab viinamarjades hea loomuliku happesuse taseme. Just see annab kaitstud geograafilise tähisega veinidele, liköörveinidele, vahuveinidele, kvaliteetvahuveinidele, poolvahuveinidele ja gaseeritud poolvahuveinidele „Lisboa“ iseloomuliku värskuse ja tasakaalustatud happesuse.

Viinamarjade aeglane valmimine on oluline ka fenoolsete ühendite ja aromaatsete lähteainete arenemiseks viinamarjades, mis avaldub veinide, liköörveinide, vahuveinide, kvaliteetvahuveinide, poolvahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide aromaatsuses.

Valdavalt lubjarikastel muldadel on otsustav mõju kaitstud geograafilise tähisega veinidele, liköörveinidele, vahuveinidele, kvaliteetvahuveinidele, poolvahuveinidele ja gaseeritud poolvahuveinidele „Lisboa“ neile omase mineraalsuse tagamises.

Tänu seosele ühelt poolt mullastiku ja kliimategurite ning teiselt poolt piirkonna viinamarjasortide vahel on võimalik valmistada veine, millel on eristuvad omadused, nimelt mineraalsus, happesus ja värskus.

Inimteguri mõju, mis väljendub tuhandete aastate pikkuste traditsioonide säilitamises ning kajastub selliste sortide valikus, mis on geograafilise piirkonna tingimustega kõige paremini kohanenud, on otsustava tähtsusega niisuguste viinamarjade kasvatamisel, mis annavad kaitstud geograafilise tähisega veinidele, liköörveinidele, vahuveinidele, kvaliteetvahuveinidele, poolvahuveinidele ja gaseeritud poolvahuveinidele „Lisboa“ nende eripära.

9. **Muud olulised tingimused**

Vein, liköörvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein – tootmine

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Lisboa“ valmistamine ja laagerdamine võib toimuda geograafilise tootmispiirkonna vahetus läheduses, kui sertifitseerimisasutus on andnud selleks loa, kooskõlas selle asutuse kehtestatud kontrollieeskirjadega.

Vein, likköörvein, vahuvein, kvaliteetvahuvein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein – märgistamine

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Märgistuse kontrollimine enne toote turule laskmist.

Märgistusele peab olema lisatud kaubamärk.

Vein, poolvahuvein ja gaseeritud poolvahuvein – nimetus „Leve“

Õigusraamistik

ELi õigus

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Nimetust „Leve“ (kerge) võib kasutada kaitstud geograafilist tähist „Lisboa“ kandvate veinitoodete puhul kooskõlas kohaldatavas õigusraamistikus sätestatud tingimustega.

Link tootespetsifikaadile

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