C/2024/1215

31.1.2024

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/1215)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Lisboa”

PGI-PT-A1535-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 13.3.2017

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

2.1. *Hakijaa koskevat tiedot*

Päivitetään hakijaa koskevia tietoja.

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneita, joten niitä on päivitettävä. Tämä on tarpeen sen varmistamiseksi, että eritelmä on voimassa olevien säännösten mukainen. Sen tarkoituksena on parantaa ja selventää aiemmin annettua kuvausta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Muut tiedot” – Hakijan tiedot.

2.2. *Tiedot sidosryhmistä*

Poistetaan sidosryhmiä koskevat tiedot.

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneita, joten niitä on päivitettävä. Tämä on tarpeen sen varmistamiseksi, että eritelmä on voimassa olevien säännösten mukainen. Sen tarkoituksena on parantaa ja selventää aiemmin annettua kuvausta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Muut tiedot” – Sidosryhmät.

2.3. *Tarkastuslaitoksia koskevat tiedot*

Tarkastuslaitoksia koskevat tiedot päivitetään.

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneita, joten niitä on päivitettävä. Tämä on tarpeen sen varmistamiseksi, että eritelmä on voimassa olevien säännösten mukainen. Sen tarkoituksena on parantaa ja selventää aiemmin annettua kuvausta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Muut tiedot” – Tarkastuslaitoksia koskevat tiedot.

2.4. *Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot*

Päivitetään toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevia tietoja

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneita, joten niitä on päivitettävä. Tämä on tarpeen sen varmistamiseksi, että eritelmä on voimassa olevien säännösten mukainen. Sen tarkoituksena on parantaa ja selventää aiemmin annettua kuvausta.

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

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Muut tiedot” – Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot.

2.5. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys – laatukuohuviini*

Lisätään luokka ”laatukuohuviini”.

Syyt: Lisäyksellä autetaan lisäämään alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa myöntämällä sille suojattu alkuperänimitys.

Tuottajat valmistavat jo nykyisin alueen perinteisten menetelmien mukaisesti tämäntyyppistä tuotetta, jolla on erityinen laatu ja sille tyypilliset ominaisuudet. Sisällyttämällä tämä uusi tuote suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” piiriin tunnustetaan sen merkitys ja laatu ja tuotetaan lisäarvoa sen tuottajille.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): ”Rypäletuoteluokat”, ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Rypäletuoteluokat”, ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.6. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys – helmeilevä viini*

Lisätään luokka ”helmeilevä viini”.

Syyt: Lisäyksellä autetaan lisäämään alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa myöntämällä sille suojattu alkuperänimitys.

Tuottajat valmistavat jo nykyisin alueen perinteisten menetelmien mukaisesti tämäntyyppistä tuotetta, jolla on erityinen laatu ja sille tyypilliset ominaisuudet. Sisällyttämällä tämä uusi tuote suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” piiriin tunnustetaan sen merkitys ja laatu ja tuotetaan lisäarvoa sen tuottajille.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): ”Rypäletuoteluokat”, ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Rypäletuoteluokat”, ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.7. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys – hiilihapotettu helmeilevä viini*

Lisätään luokka ”hiilihapotettu helmeilevä viini”.

Syyt: Lisäyksellä autetaan lisäämään alueella jo olemassa olevan tuotteen taloudellista arvoa myöntämällä sille suojattu alkuperänimitys.

Tuottajat valmistavat jo nykyisin alueen perinteisten menetelmien mukaisesti tämäntyyppistä tuotetta, jolla on erityinen laatu ja sille tyypilliset ominaisuudet. Sisällyttämällä tämä uusi tuote suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” piiriin tunnustetaan sen merkitys ja laatu ja tuotetaan lisäarvoa sen tuottajille.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): ”Rypäletuoteluokat”, ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Rypäletuoteluokat”, ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2.8. *Viinin/viinien kuvaus – viinin, väkevän viinin ja kuohuviinin tuoteluokat*

Viinin, väkevän viinin ja kuohuviinin tuoteluokkien kuvausta on parannettu ja mukautettu.

Syyt: Koska edellistä kuvausta pidettiin yleisluonteisena ja epäselvänä, sitä on mukautettava korostamaan paremmin suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” kattamien tuotteiden ominaisuuksia. Tämä on tarpeen, jotta yhtenäinen asiakirja ja eritelmä olisivat voimassa olevien sääntöjen mukaisia.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): Viinin/viinien kuvaus – viinin, väkevän viinin ja kuohuviinin tuoteluokat.

Muutetut kohdat (eritelmä): Viinin/viinien kuvaus – viinin, väkevän viinin ja kuohuviinin tuoteluokat.

2.9. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Parannetaan ja muutetaan kuvausta, joka koskee yhteyttä maantieteelliseen alueeseen. Maantieteellistä aluetta koskevia tietoja, tuotetta koskevia yksityiskohtaisia tietoja ja syy-yhteyttä on tarkistettu sekä aiempien että uusien tuoteluokkien osalta.

Syyt: Koska edellistä kuvausta pidettiin liian yleisluonteisena ja epäselvänä ja koska uusien tuoteluokkien (laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini) osalta oli lisättävä yhteyden kuvaus, tämän kohdan sisältöä on tarkistettu siten, että se sisältää kaikki tuoteluokat. Tämä tekee kohdasta objektiivisemman, koska maantieteelliseen alueeseen vahvistettu yhteys koskee kaikkia tuoteluokkia.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): Yhteys maantieteelliseen alueeseen.

Muutetut kohdat (eritelmä): Yhteys maantieteelliseen alueeseen.

2.10. *Nimitys ”Vinho leve” (Kevyt viini)*

Selkeytetään vaatimuksia, jotka koskevat nimityksen ”Leve” (Kevyt) käyttöä merkinnöissä.

Syyt: Selvennetään, että nimitystä ”Leve” (Kevyt) voidaan käyttää suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettuihin viinituotteisiin sovellettavassa oikeuskehyksessä vahvistetuin edellytyksin.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): ”Lisäedellytykset” – ”merkinnät”.

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Lisäedellytykset” – ”merkinnät”.

2.11. *Pääasialliset rypälelajikkeet – uusien lajikkeiden lisääminen*

Muutetaan/mukautetaan lajikeluetteloa. Luetteloon sisällytettävät lajikkeet ovat: 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.

Syyt: Lissabonin alueen viinintuotantoon määriteltyjen rypälelajikkeiden luettelo on muutettava ja päivitettävä Portugalissa viinintuotantoon soveltuvien rypälelajikkeiden kansallisen luettelon muodostaman uuden oikeudellisen kehyksen mukaiseksi. Tähän sisältyy uusia lajikkeita, jotka ovat merkittäviä alueen viinien ominaispiirteiden määrittämisessä.

Kyseiset lajikkeet kuuluvat maantieteellisen alueen perinteiseen rypälelajikevalikoimaan, joten niiden lisääminen ei muuta suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettujen viinien omaleimaisuutta vaan auttaa optimoimaan niiden kuvauksen.

Muutetut kohdat (yhtenäinen asiakirja): ”Lisäedellytykset” – ”merkinnät”

Muutetut kohdat (eritelmä): ”Lisäedellytykset” – ”merkinnät”

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Lisboa

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

9. Hiilihapotettu helmeilevä viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Viini

Valkoviinit: Viinien väri vaihtelee sitruunankeltaisen, oljenkeltaisen ja kullankeltaisen välillä. Niissä on aromaattisia valkomaltoisten ja trooppisten hedelmien vivahteita, jotka vaihtelevat kukkaisista hedelmäisiin. Maku on pohjimmiltaan kevyt ja raikas sekä sopivan happopitoinen, virkistävän mineraalinen ja hyvärakenteinen.

Roseeviinit: Viinien väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä. Viinit ovat hedelmäisiä ja aromaattisia, ja niiden punaisten hedelmien aromit yhdistyvät hyvin kukkaisiin vivahteisiin, jotka vaihtelevat hienostuneesta intensiiviseen. Maku on raikas ja tasapainoinen. Viinit ovat virkistävän happopitoisia ja mineraalisia sekä hyvärakenteisia. Niissä on pitkä ja miellyttävä jälkimaku.

Punaviinit: Punaviineille tunnusomaista on rubiininpunaisesta granaatinpunaiseen vaihteleva voimakkuus värissä. Ne ovat hedelmäisiä ja aromaattisia, ja niissä on pääasiassa punaisten ja luonnonvaraisten hedelmien tai kypsien marjojen vivahteita ja aavistus balsamia riippuen viinissä käytettyjen pääasiallisten rypälelajikkeiden aromeista. Viinit ovat elegantteja ja täyteläisiä. Niissä on tasapainoinen happopitoisuus, pitkä jälkimaku ja hyvin sulautuvia tiiviitä tanniineja, jotka tekevät niistä monivivahteisia ja hyvärakenteisia.

Muiden analyyttisten parametrien osalta sovelletaan lainsäädännössä säädettyjä arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Väkevä viini

Valkoiset väkevät viinit: Viinien väri vaihtelee kullankeltaisen eri sävyjen välillä. Niissä on intensiivisiä ja monivivahteisia kuivattujen hedelmien, mausteiden, appelsiininkukan, aavistus hunajan sekä suklaan aromeja. Ne ovat hedelmäisiä ja maultaan aromiensa kaltaisia eli pehmeitä ja elegantteja, ja jälkimaku on pitkä.

Punaiset väkevät viinit: Viinit ovat väriltään rubiininpunaisia vaihtelevin voimakkuuksin. Niissä on metsämarjahillon, mausteiden, erilaisten paahtuneiden vivahteiden ja suklaan aromeja. Maultaan ne ovat voimakkaita ja intensiivisiä. Ne ovat täyteläisiä, runsaita ja tasapainoisia, hyvärakenteisia ja elegantteja. Niissä on pitkä jälkimaku.

Muiden analyyttisten parametrien osalta sovelletaan lainsäädännössä säädettyjä arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Kuohuviini

Valkoiset: Viinien väri vaihtelee sitruunankeltaisen eri sävyjen välillä riippuen kypsytysajasta. Niissä on kukkaisia ja hedelmäisiä aromeja, jotka riippuvat viinissä käytettyjen pääasiallisten rypälelajikkeiden aromeista sekä käytetystä viininvalmistustekniikasta. Suutuntuman osalta niissä on pieniä ja pitkäkestoisia kuplia, ja ne ovat tasapainoisesti raikkaita, jykeviä ja tasapainoisen happopitoisia.

Roseet: Roseeviineillä on yleensä kirkas lohenpunainen väri, ja niissä on pieniä ja pitkäkestoisia kuplia. Näissä viineissä on hedelmäisiä aromeja, joita hallitsevat punaisten hedelmien vivahteet. Maku on raikas ja elegantti, ja siinä on hedelmäisiä vivahteita ja tasapainoinen happopitoisuus.

Punaiset: Viinit ovat ulkonäöltään kirkkaita ja väriltään voimakkaan punaisia. Niissä on melko pitkäkestoinen ja eloisa vaahto, jossa on karmiininpunaisen sävyjä. Erottuvat aromit ovat tuoreiden viinirypäleiden kasviperäisiä ja hedelmäisiä vivahteita. Hedelmäiset aromit erottuvat myös suussa. Viinit ovat pehmeitä ja tasapainoisia sekä täyteläisiä ja raikkaita. Niissä on tasapainoinen happopitoisuus sekä pitkä ja harmoninen jälkimaku.

Muiden analyyttisten parametrien osalta sovelletaan lainsäädännössä säädettyjä arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Laatukuohuviini

Valkoiset: Viinien väri vaihtelee sitruunankeltaisen eri sävyjen välillä riippuen kypsytysajasta. Niissä on kukkaisia ja hedelmäisiä aromeja, jotka riippuvat viinissä käytettyjen pääasiallisten rypälelajikkeiden aromeista sekä käytetystä viininvalmistustekniikasta. Suutuntuman osalta niissä on pieniä ja pitkäkestoisia kuplia, ja ne ovat tasapainoisesti raikkaita, jykeviä ja tasapainoisen happopitoisia.

Roseet: Roseeviineillä on tyypillisesti kirkas lohenpunainen väri. Niissä on runsaasti aromeja sekä runsaasti punaisten hedelmien aromaattisia vivahteita. Suutuntuman osalta niissä on pieniä ja pitkäkestoisia kuplia sekä raikkautta ja eleganssia hedelmäisin vivahtein ja tasapainoinen happopitoisuus.

Punaiset: Viinit ovat ulkonäöltään kirkkaita ja väriltään voimakkaan punaisia. Niissä on melko pitkäkestoinen ja eloisa vaahto, jossa on karmiininpunaisen sävyjä. Aromi on intensiivinen, ja sitä hallitsevat tuoreiden viinirypäleiden kasviperäiset ja hedelmäiset vivahteet. Hedelmäiset aromit erottuvat myös suussa. Viinit ovat pehmeitä ja tasapainoisia sekä täyteläisiä ja raikkaita. Niissä on tasapainoinen happopitoisuus sekä pitkä ja harmoninen jälkimaku.

Muiden analyyttisten parametrien osalta sovelletaan lainsäädännössä säädettyjä arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Helmeilevä viini

Valkoiset: Viinien väri vaihtelee sitruunankeltaisesta kullankeltaiseen. Niissä on aromaattisia valkomaltoisten ja trooppisten hedelmien vivahteita, jotka vaihtelevat kukkaisista hedelmäisiin. Maku on kevyt ja raikas sekä huomattavan happopitoinen ja mineraalinen.

Roseet: Viineille on tunnusomaista niiden vaaleanpunainen väri, joka vaihtelee voimakkuudeltaan. Ne ovat hedelmäisiä ja aromaattisia. Punaisten hedelmien aromit ovat hallitsevia, ja niissä yhdistyvät hyvin kukkaiset vivahteet, jotka vaihtelevat hienostuneesta intensiiviseen. Ne ovat raikkaita ja tasapainoisia viinejä, joiden jälkimaku on pitkä ja miellyttävä ja joiden mineraalisuus ja happopitoisuus ovat virkistäviä.

Muiden analyyttisten parametrien osalta sovelletaan lainsäädännössä säädettyjä arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. Hiilihapotettu helmeilevä viini

Valkoiset: Viinien väri vaihtelee sitruunankeltaisesta oljenkeltaiseen. Niissä on aromaattisia valkomaltoisten ja trooppisten hedelmien vivahteita, jotka vaihtelevat kukkaisista hedelmäisiin. Maku on kevyt ja raikas sekä huomattavan happopitoinen. Hiilidioksidi antaa viinille lisää raikkautta ja eloisuutta.

Muiden analyyttisten parametrien osalta sovelletaan lainsäädännössä säädettyjä arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viini, väkevä viini, kuohuviini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – viiniköynnösten kasvatus ja maaperä

Viininviljelykäytännöt

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettujen viinien ja viinituotteiden valmistukseen tarkoitettujen viiniköynnösten on oltava puhtaita kasvustoja, ja ne on kasvatettava lähellä maanpintaa sekä leikattava pensas- tai cordon-muotoon.

Maaperän, jolla suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettujen viinituotteiden tuotantoon tarkoitetut viiniköynnökset kasvatetaan tai johon ne istutetaan, on oltava jokin seuraavista:

— ruskea tai punainen kalkkipitoinen maaperä, joka sisältää merkeliä ja hienoa hiekkakiveä tai kovaa kerroksittaista kalkkikiveä;

— ruskea tai punainen kalkkipitoinen maaperä, joka sisältää irtonaista kalkkikiveä tai merkeliä;

— ruskeat tai punaiset ei-humuslitosolit, jotka sisältävät hienoa ja karkeaa kerrostunutta hiekkakiveä;

— ruskea Välimeren maaperä, joka sisältää hienoa hiekkakiveä, savea tai savikiveä;

— punainen Välimeren maaperä, joka sisältää hienoa hiekkakiveä, savea, savikiveä, liuskekiveä, kovaa kalkkia tai dolomiittia;

— podsolimaat, jotka voivat sisältää hiekkaa tai hiekkakivikalkriittia;

— hiekasta koostuva psammiittinen regosol;

— tuore alluviaalinen maaperä;

— suolapitoinen alluviaalinen maaperä;

— punaisesta ruskeaan vaihteleva muta, joka sisältää basalttia.

2. Viini, väkevä viini, kuohuviini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettujen tuotteiden valmistuksessa käytettävän rypäleen puristemehun luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina on oltava:

a) viini – 9 tilavuusprosenttia;

b) kuohuviini – 9 tilavuusprosenttia;

c) laatukuohuviini – 9 tilavuusprosenttia;

d) helmeilevä viini – 7,5 tilavuusprosenttia;

e) hiilihapotettu helmeilevä viini – 7,5 tilavuusprosenttia;

f) väkevä viini – 12 tilavuusprosenttia.

b. *Enimmäistuotokset*

Viini, väkevä viini, kuohuviini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini

200 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” maantieteellinen alue kattaa seuraavat:

— Lissabonin lääni, lukuun ottamatta Azambujan kuntaa;

— Leirian piirissä siihen kuuluvat Alcobaçan, Batalhan, Bombarralin, Caldas da Rainhan, Leirian, Marinha Granden, Nazarén, Óbidosin, Penichen ja Pombalin kunnat, mutta eivät Abiulin, Pelarigan, Redinhan ja Vila Cãn alueet eikä Porto de Mósin kunta; sekä

— Ourémin kunta Santarémin läänissä.

Maantieteellinen alue, jolla tuotetaan viinejä, joita voidaan pitää kaupan osa-alueen nimellä, on seuraavanlainen:

a) Estremadura:

— Lissabonin lääni, lukuun ottamatta Azambujan kuntaa;

— Leirian piirissä Bombarralin, Penichen ja Óbidosin kunnat sekä Caldas da Rainhan kunnan kaikki alueet lukuun ottamatta Carvalhal Benfeitoa, Santa Catarinaa ja Salir de Matosia.

b) Alta -Estremadura:

— Leirian piirissä Alcobaçan, Batalhan, Leirian, Marinha Granden, Nazarén, Pombalin – lukuun ottamatta Abiulin, Pelarigan, Redinhan ja Vila Cãn alueita – ja Porto de Mósin kunnat sekä Caldas da Rainhan kunnan Carvalhal Benfeiton, Santa Catarinan ja Salir de Matosin alueet;

— Ourémin kunta Santarémin läänissä.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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

Gewurztraminer

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viini, väkevä viini, kuohuviini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini

Maantieteellisen alueen tiedot

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” tuotantoalue kattaa kaikki Atlantin rannikolla sijaitsevat kunnat Tajon suiston pohjoispuolella, ja sitä rajaavat Beira pohjoisessa ja Ribatejo idässä.

Alueen topografinen pinnanmuodostus on pääosin tasainen, ja sen korkeus vaihtelee keskimäärin 50 metristä 200 metriin.

Alueen maaperä on lähes kokonaan savi- ja kalkkipitoista maata ja hiekkapitoista savea. Maaperän laatu riippuu muiden tekijöiden ohella saven määrästä, joka vaikuttaa maaperän soveltuvuuteen maatalouden tarkoituksiin. Maaperä on pääasiassa emäksinen ja vettä hyvin läpäisevä.

Ilmasto on lauhkea, eikä lämpötilassa ole suuria vaihteluja. Alueelle on tunnusomaista 600–1 000 millimetrin vuotuinen sademäärä, leuto talvi ja suhteellisen viileä kesä, jota hallitsevat kohtalaiset ja kosteat länsituulet.

Viiniköynnöksiä viljeltiin jo roomalaisvallan aikana. Niiden kasvatus lisääntyi keskiajalla uskonnollisten yhteisöjen ansiosta, ja ne saivat alueella tärkeän merkityksen.

Alun perin viininvalmistusta johtivat uskonnolliset yhteisöt. Tuotanto ja kulutus kasvoivat nopeasti, kuten myös tunnustus viinien laadusta. Viineistä on ajan mittaan tullut yksi alueen talouden merkittävimmistä tuotteista.

Tuotteiden maantieteelliseen alueeseen liittyvät erityisominaisuudet:

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Lisboa” viineillä, väkevillä viineillä, kuohuviineillä, laatukuohuviineillä, helmeilevillä viineillä ja hiilihapotetuilla helmeilevillä viineillä on erityisominaisuuksia. Ne ovat aromaattisia, raikkaita ja tasapainoisia, ja niissä on selkeästi havaittavaa happopitoisuutta ja mineraalisuutta.

Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Viinien laatuominaisuuksiin vaikuttavat tuotantoalueen maaperä ja ilmasto-olosuhteet. Lauhkea, raikas ja tuulinen ilmasto sekä vettä hyvin läpäisevä maaperä tekevät Lissabonin alueesta yhden rikkaimmista viininviljelyalueista istutettujen lajikkeiden kirjon, maaperätyyppien ja ilmaston ansiosta.

Meren vaikutus on ratkaiseva tekijä leudoissa lämpötiloissa ympäri vuoden yhdessä talven korkeiden sademäärien ja kosteiden kesätuulien kanssa. Nämä varmistavat rypäleiden pitkän ja tasapainoisen kypsymisen. Tämä puolestaan säilyttää runsaan luonnollisen happopitoisuuden rypäleissä. Näin suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustetuille viineille, väkeville viineille, kuohuviineille, laatukuohuviineille, helmeileville viineille ja hiilihapotetuille helmeileville viineille on ominaista raikkaus ja tasapainoinen happopitoisuus.

Rypäleiden hidas kypsyminen on tärkeää myös rypäleiden fenoliyhdisteiden ja aromiaineiden esiasteiden kehittymiselle, mikä heijastuu aromaattisissa viineissä, väkevissä viineissä, kuohuviineissä, laatukuohuviineissä, helmeilevissä viineissä ja hiilihapotetuissa helmeilevissä viineissä.

Maaperällä, joka on enimmäkseen kalkkipitoista, on ratkaiseva vaikutus suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettuihin viineihin, väkeviin viineihin, kuohuviineihin, laatukuohuviineihin, helmeileviin viineihin ja hiilihapotettuihin helmeileviin viineihin.

Maaperän ja ilmasto-olosuhteiden sekä alueen rypälelajikkeiden välisen vuorovaikutuksen ansiosta saadaan viinejä, joilla on erityisominaisuuksia, kuten mineraalisuus, happopitoisuus ja raikkaus.

Ihmisen toimintaan liittyvillä tekijöillä eli tuhansia vuosia vanhoilla perinteillä ja maantieteellisen alueen olosuhteisiin parhaiten sopeutuvien lajikkeiden valinnalla on ratkaiseva merkitys sellaisten rypäleiden tuotannossa, jotka antavat suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustetuille viineille, väkeville viineille, kuohuviineille, laatukuohuviineille, helmeileville viineille ja hiilihapotetuille helmeileville viineille niiden erityispiirteet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Viini, väkevä viini, kuohuviini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – valmistus

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Lisboa” varustettujen tuotteiden viininvalmistus ja valmistelu voidaan suorittaa maantieteellisen tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä sertifiointilaitoksen luvalla näiden laitosten vahvistamien tarkastussääntöjen mukaisesti.

Viini, väkevä viini, kuohuviini, laatukuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkintöjen arviointi ennen markkinoille saattamista.

Tuotemerkin on oltava merkinnöissä.

Viini, kuohuviini, helmeilevä viini ja hiilihapotettu helmeilevä viini – nimitys "Leve"

Oikeudellinen kehys:

EU-oikeus

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Nimitystä "Leve" (Kevyt) voidaan käyttää suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Lisboa" varustettuihin viinituotteisiin sovellettavassa oikeuskehyksessä vahvistetuin edellytyksin.

linkki tuote-eritelmään

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