C/2024/1215

31.1.2024

# Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/1215)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

**Lisboa**

**PGI-PT-A1535-AM01**

**Date de la demande: 13.3.2017**

## 1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – modification non mineure

## 2. Description et motifs de la modification

### 2.1. *Informations relatives au demandeur*

Mise à jour des informations relatives au demandeur.

Motifs: les données étant obsolètes, il est nécessaire de les mettre à jour. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec les règlements en vigueur et vise à améliorer et à clarifier la description fournie précédemment.

Cette mise à jour n'entraîne aucune modification du document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – données concernant le demandeur.

### 2.2. *Informations relatives aux parties intéressées*

Suppression des informations relatives aux parties intéressées.

Motifs: les données étant obsolètes, il est nécessaire de les mettre à jour. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec les règlements en vigueur et vise à améliorer et à clarifier la description fournie précédemment.

Cette mise à jour n'entraîne aucune modification du document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – parties intéressées.

### 2.3. *Informations relatives aux organismes de contrôle*

Mise à jour des informations relatives aux organismes de contrôle

Motifs: les données étant obsolètes, il est nécessaire de les mettre à jour. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec les règlements en vigueur et vise à améliorer et à clarifier la description fournie précédemment.

Cette mise à jour n'entraîne aucune modification du document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – informations relatives aux organismes de contrôle.

### 2.4. *Informations relatives aux autorités de surveillance compétentes*

Mise à jour des informations relatives aux autorités de surveillance compétentes

Motifs: les données étant obsolètes, il est nécessaire de les mettre à jour. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec les règlements en vigueur et vise à améliorer et à clarifier la description fournie précédemment.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Cette mise à jour n'entraîne aucune modification du document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – informations relatives aux autorités de surveillance compétentes.

2.5. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne – vin mousseux de qualité*

Ajout de la catégorie «Vin mousseux de qualité».

Motifs: contribuer à accroître la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en lui accordant la reconnaissance d'une appellation d'origine.

Ce type de produit est déjà élaboré par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles en usage dans la région. Il présente une qualité distinctive et des caractéristiques typiques. Ainsi, l'ajout de ce nouveau produit dans l'IGP «Lisboa» constitue une reconnaissance de son importance et de sa qualité, ainsi qu'une valeur ajoutée pour ses producteurs.

Points modifiés (document unique): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.6. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne – vin pétillant*

Ajout de la catégorie «Vin pétillant».

Motifs: contribuer à accroître la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en lui accordant la reconnaissance d'une appellation d'origine.

Ce type de produit est déjà élaboré par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles en usage dans la région. Il présente une qualité distinctive et des caractéristiques typiques. Ainsi, l'ajout de ce nouveau produit dans l'IGP «Lisboa» constitue une reconnaissance de son importance et de sa qualité, ainsi qu'une valeur ajoutée pour ses producteurs.

Points modifiés (document unique): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.7. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne – vin pétillant gazéifié*

Ajout de la catégorie «Vin pétillant gazéifié».

Motifs: contribuer à accroître la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en lui accordant la reconnaissance d'une appellation d'origine.

Ce type de produit est déjà élaboré par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles en usage dans la région. Il présente une qualité distinctive et des caractéristiques typiques. Ainsi, l'ajout de ce nouveau produit dans l'IGP «Lisboa» constitue une reconnaissance de son importance et de sa qualité, ainsi qu'une valeur ajoutée pour ses producteurs.

Points modifiés (document unique): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.8. *Description du ou des vins – catégories des vins, des vins de liqueur et des vins mousseux*

Adaptation et amélioration de la description des catégories de vins, de vins de liqueur et de vins mousseux.

Motifs: la description précédente ayant été jugée générale et peu claire, il convient de l'adapter pour mieux faire ressortir les caractéristiques associées aux produits bénéficiant de l'IGP «Lisboa». Cette adaptation est nécessaire pour garantir la conformité du document unique et du cahier des charges avec la réglementation en vigueur.

Points modifiés (document unique): description du ou des vins – catégories des vins, des vins de liqueur et des vins mousseux.

Points modifiés (cahier des charges du produit): description du ou des vins – catégories des vins, des vins de liqueur et des vins mousseux.

2.9. *Lien avec la zone géographique*

Adaptation et amélioration de la description du lien avec la zone géographique. Révision des informations relatives à la zone géographique, aux données relatives aux produits et à son lien de causalité, tant pour les catégories de produits existantes que pour les nouvelles.

Motifs: la description précédente du lien ayant été jugée générale et peu claire, d'une part, et la description du lien devant être ajoutée pour les nouvelles catégories de produits (vins mousseux de qualité, vins pétillants et vins pétillants gazéifiés), d'autre part, le contenu de ce point a été révisé pour inclure toutes les catégories de produits. Cette révision rend le contenu plus objectif, car le lien établi avec la zone géographique s'applique à toutes les catégories.

Points modifiés (document unique): lien avec la zone géographique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): lien avec la zone géographique.

2.10. *Mention «Vinho leve» [vin léger]*

Précision des exigences relatives à l'utilisation de la mention «Leve» [léger] lors de l'étiquetage des vins.

Motifs: il est précisé que la mention «Leve» [léger] peut être utilisée pour les produits vitivinicoles portant l'IGP «Lisboa» selon les conditions fixées dans le cadre juridique applicable.

Points modifiés (document unique): «Conditions supplémentaires» – «Étiquetage».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Conditions supplémentaires» – «Étiquetage».

2.11. *Cépages principaux – Ajout de nouveaux cépages*

Modification/adaptation de la liste des cépages. Les cépages introduits sont les suivants: 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 et Tinta-Francisca.

Motifs: il est nécessaire d'adapter et de mettre à jour les cépages définis pour la production de vins dans la région de Lisbonne au regard du nouveau cadre juridique de la liste nationale des cépages vinifiables au Portugal, notamment les nouveaux cépages qui permettaient de déterminer les caractéristiques des vins de la région.

Ces cépages faisant partie de la gamme variétale traditionnelle de la zone géographique, leur ajout ne modifie pas le caractère distinctif des vins de l'IGP «Lisboa», mais contribue plutôt à optimiser la description.

Points modifiés (document unique): «Conditions supplémentaires» – «Étiquetage».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Conditions supplémentaires» – «Étiquetage».

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination à enregistrer**

Lisboa

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

9. Vin pétillant gazéifié

4. **Description du ou des vins**

1. Vin

Vins blancs: leur robe oscille entre le jaune citrine, le jaune paille et le jaune doré. Leur nez dégage des notes aromatiques variant du floral au fruité, des fruits à chair blanche aux fruits tropicaux. Leur goût est essentiellement léger et frais, avec une bonne acidité, une minéralité rafraîchissante et une structure satisfaisante.

Vins rosés: ils présentent une robe rose d'intensité variable. Ils sont fruités et parfumés, avec un nez de fruits rouges se mêlant bien à des notes florales délicates à intenses. En bouche, ils sont frais et équilibrés, avec une acidité et une minéralité rafraîchissantes, une structure satisfaisante et une longue finale agréable.

Vins rouges: ils se caractérisent par une robe d'intensité variable allant du rubis au grenat. Ils sont fruités et aromatiques, avec une prédominance de notes de fruits rouges ou sauvages ou de baies mûres, et des nuances balsamiques en fonction des arômes des cépages principaux employés dans la fabrication du vin. Ils sont élégants, charnus, avec une acidité équilibrée, une longue finale et des tanins fermes bien intégrés, leur donnant de la complexité et une structure satisfaisante.

En ce qui concerne les autres paramètres analytiques, les valeurs définies dans la législation s'appliquent.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 10 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

2. Vin de liqueur

Vins blancs: ils possèdent une robe jaune doré d'intensité variable. Leur nez est intense et complexe, dégageant des arômes de fruits secs, d'épices, de fleur d'oranger, une pointe de miel et de chocolat. Ils sont fruités, avec des saveurs semblables à leurs parfums, doux et élégants, et se terminant sur une longue finale.

Vins rouges: ils arborent une robe rouge rubis d'intensité variable, avec des arômes de confiture de fruits des bois, d'épices, de diverses notes grillées et de chocolat. Complexes et intenses en bouche, ils sont charnus, amples et équilibrés, avec une structure satisfaisante, une élégance et une longue finale.

En ce qui concerne les autres paramètres analytiques, les valeurs définies dans la législation s'appliquent.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 15 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

3. Vin mousseux

Vins blancs: leur robe est généralement jaune citrine d'intensité variable en fonction de la durée de vieillissement. Leur nez est floral et fruité en fonction des arômes des cépages utilisés dans la fabrication du vin et en fonction des technologies employées pour son élaboration. En bouche, ils présentent des bulles fines persistantes et un équilibre entre fraîcheur et ampleur, ainsi qu'une acidité équilibrée.

Vins rosés: leur robe est habituellement de couleur rose saumon vive, avec des bulles fines et persistantes. Ce sont des vins au nez fruité, prédominé par des notes de fruits rouges. En bouche, ils sont frais et élégants, avec des notes fruitées et une acidité équilibrée.

Vins rouges: ils présentent un aspect limpide, avec une robe rouge intense, et une mousse assez persistante de couleur vive avec des nuances de carmin. Les arômes notables de leur nez sont les notes végétales et fruitées des raisins frais. Des sensations aromatiques fruitées se distinguent également en bouche. Ces vins sont suaves et équilibrés, avec du corps et un profil frais, une acidité équilibrée et une finale longue et harmonieuse.

En ce qui concerne les autres paramètres analytiques, les valeurs définies dans la législation s'appliquent.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 9,5 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

4. Vin mousseux de qualité

Vins blancs: leur robe est généralement jaune citrine d'intensité variable en fonction de la durée de vieillissement. Leur nez est floral et fruité en fonction des arômes des cépages utilisés dans la fabrication du vin et en fonction des technologies employées pour son élaboration. En bouche, ils présentent des bulles fines persistantes et un équilibre entre fraîcheur et ampleur, ainsi qu'une acidité équilibrée.

Vins rosés: leur robe est habituellement de couleur rose saumon vive. Ils ont un nez très riche, avec des notes aromatiques abondantes de fruits rouges. En bouche, ils présentent des bulles fines persistantes, une fraîcheur et une élégance, avec des notes fruitées et une acidité équilibrée.

Vins rouges: ils présentent un aspect limpide, avec une robe rouge intense, et une mousse assez persistante de couleur vive avec des nuances de carmin. Le nez est intense, dominé par les notes végétales et fruitées de raisins frais. Des sensations aromatiques fruitées se distinguent également en bouche. Ces vins sont suaves et équilibrés, avec du corps et un profil frais, une acidité équilibrée et une finale longue et harmonieuse.

En ce qui concerne les autres paramètres analytiques, les valeurs définies dans la législation s'appliquent.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 10 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

5. Vin pétillant

Vins blancs: leur robe varie du jaune citrine au jaune doré. Leur nez dégage des notes aromatiques variant du floral au fruité, des fruits à chair blanche aux fruits tropicaux. En bouche, ils sont essentiellement légers et frais, avec une acidité et une minéralité marquées.

Vins rosés: ils sont caractérisés par leur robe rose, d'intensité variable. Ils sont fruités et parfumés. Le nez est prédominé par des arômes de fruits rouges, se mêlant bien à des nuances florales délicates à intenses. En bouche, ils sont frais et équilibrés, avec une finale longue et agréable, ainsi qu'une minéralité et une acidité rafraîchissantes.

En ce qui concerne les autres paramètres analytiques, les valeurs définies dans la législation s'appliquent.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 10 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

6. Vin pétillant gazéifié

Vins blancs: leur robe varie du jaune citrine au jaune paille. Leur nez dégage des notes aromatiques variant du floral au fruité, des fruits à chair blanche aux fruits tropicaux. En bouche, ils sont essentiellement légers et frais, avec une acidité marquée. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

En ce qui concerne les autres paramètres analytiques, les valeurs définies dans la législation s'appliquent.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 10 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | |

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – modes de conduite de la vigne et sols

Pratiques culturales

Les vignobles destinés à l'élaboration de vins et de produits vitivinicoles pouvant bénéficier de l'IGP «Lisboa» doivent être monocépages; les vignes doivent être à conduite basse et taillées en buisson ou en cordon.

Les vignes destinées à la production de produits vitivinicoles pouvant bénéficier de l'IGP «Lisboa» doivent pousser ou être plantées dans l'un des types de sols suivants:

— sols calcaires bruns ou rouges contenant de la marne et du grès fin ou du calcaire dur interstratifié;

— sols calcaires bruns ou rouges contenant de la marne ou du calcaire friable;

— lithosols bruns ou rouges non humiques présentant des couches fines et grossières de grès;

— sols méditerranéens bruns contenant du grès fin, de l'argile ou du schiste argileux;

— sols méditerranéens rouges contenant du grès fin, de l'argile, du schiste argileux, du calcaire dur ou de la dolomite;

— podzols pouvant contenir du sable ou des calcrètes de grès;

— régosols sableux psammitiques;

— sols alluviaux récents;

— sols alluviaux salins;

— boue de couleur rougeâtre à brune contenant du basalte.

2. Vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – titre alcoométrique volumique naturel

Restriction applicable à l'élaboration

Les moûts utilisés pour l'élaboration des produits pouvant bénéficier de l'IGP «Lisboa» doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de:

a) vin: 9 % vol.;

b) vin mousseux: 9 % vol.;

c) vin mousseux de qualité: 9 % vol.;

d) vin pétillant: 7,5 % vol.;

e) vin pétillant gazéifié: 7,5 % vol.;

f) vin de liqueur: 12 % vol.

b. *Rendements maximaux*

Vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant et vin pétillant gazéifié

200 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de l'IGP «Lisboa» comprend:

— le district de Lisbonne, à l'exception de la municipalité d'Azambuja;

— dans le district de Leiria, les municipalités d'Alcobaça, de Batalha, de Bombarral, de Caldas da Rainha, de Leiria, de Marinha Grande, de Nazaré, d'Óbidos, de Peniche et de Pombal, mais pas les paroisses d'Abiul, de Pelariga, de Redinha et de Vila Cã, et la municipalité de Porto de Mós; et

— dans le district de Santarém, la municipalité d'Ourém.

La zone géographique produisant des vins pouvant être commercialisés sous la dénomination d'une sous-région est délimitée comme suit:

a) Estremadura:

— le district de Lisbonne, à l'exception de la municipalité d'Azambuja;

— dans le district de Leiria, les municipalités de Bombarral, Peniche et Óbidos et toutes les paroisses dans la municipalité de Caldas da Rainha, sauf Carvalhal Benfeito, Santa Catarina et Salir de Matos.

b) Alta -Estremadura:

— dans le district de Leiria, les municipalités d'Alcobaça, de Batalha, de Leiria, de Marinha Grande, de Nazaré, de Pombal — à l'exception des paroisses d'Abiul, de Pelariga, de Redinha et de Vila Cã — et Porto de Mós et les paroisses de Carvalhal Benfeito, Santa Catarina et Salir de Matos de la municipalité de Caldas da Rainha;

— dans le district de Santarém, la municipalité d'Ourém.

7. **Cépages principaux**

Acolon

Aglianico

Alfrocheiro - Tinta-Bastardinha

Alicante-Bouschet

Alicante-Branco

Almafra

Alvadurão

Alvarinho

Amostrinha

Antão-Vaz

Aragonez - Tinta-Roriz Tempranillo

Arinarnoa

Arinto - Pedernã

Bacchus

Baga

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Boal-Branco

Boal-Espinho

Bonvedro

Cabernet-Cubin

Cabernet-Dorsa

Cabernet-Franc

Cabernet-Cubin

Cabernet-Sauvignon

Cabinda

Caladoc

Camarate

Carignan

Carmenère

Castelão - João-de-Santarém(1) Periquita

Boal-Branco

Cercial - Cercial-da-Bairrada

Chambourcin

Chardonnay

Chenin - Chenin-Blanc

Cinsaut

Cot - Malbec

Códega-do-Larinho

Diagalves

Dolcetto

Dornfelder

Durif – Petite-Syrah

Encruzado

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Fernão-Pires-Rosado

Feteasca -Alba

Galego -Dourado

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-Noir

Grenache

Grüner-Veltliner

Jaen - Mencía

Jampal

Lemberger - Blaufränkisch

Liliorila

Loureiro

Malvasia

Malvasia-Fina - Boal Bual

Malvasia-Rei

Marquinhas

Marsanne

Marselan

Merlot

Monvedro

Moreto

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

Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal

Nebbiolo

Negra -Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris - Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Preto-Cardana

Preto-Martinho

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Mice

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete - Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon - Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial - Esgana-Cão

Sezão

Syrah - Shiraz

Síria - Roupeiro, Códega

Tamarez - Molinha

Tannat

Tinta-Barroca

Tinta -Caiada - Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha

Tinta-Francisca

Tinta-Grossa - Carrega-Tinto

Tinta-Miúda

Tinta Negra Mole, Saborinho

Tinta-Pomar

Tinta-de-Lisboa - Bastardo-Tinto

Tintinha

Tinto-Cão

Touriga-Franca

Touriga-Nacional

Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta

Trincadeira-Branca

Trincadeira-das -Pratas

Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano

Valbom

Verdejo

Verdelho

Vermentino

Vinhão - Sousão

Viognier

Viosinho

Vital

Zinfandel

8. **Description du ou des liens**

*Vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant et vin pétillant gazéifié*

Informations détaillées sur la zone géographique:

La zone de production des vins bénéficiant de l'IGP «Lisboa» englobe toutes les municipalités du littoral atlantique sur le côté nord de l'estuaire du Tage, bordées par Beira au nord et Ribatejo à l'est.

Le relief topographique de la région est principalement homogène, allant de 50 à 200 m d'altitude en moyenne.

La quasi-totalité des sols de la région sont argilo-calcaires et argilo-sableux. Leur qualité dépend, entre autres, du taux d'argile présent, qui influe sur l'adéquation du sol à la culture agricole. Il s'agit majoritairement de sols alcalins et bien drainés.

Le climat est tempéré, sans variations majeures de la température. La région est caractérisée par une pluviométrie annuelle comprise entre 600 et 1 000 mm, avec un hiver doux et un été relativement frais dominé par des vents de l'ouest modérés et chargés d'humidité.

Des vignes étaient cultivées durant l'occupation romaine. Leur présence s'est accrue pendant le Moyen Âge grâce aux ordres religieux et elles ont fini par jouer un rôle important dans la région.

Les ordres religieux ont été initialement les précurseurs de la vinification. La production et la consommation de vin ont rapidement augmenté, de même que la reconnaissance de la qualité des vins, qui ont été élevés, au fil du temps, au rang des produits les plus importants dans l'économie de la région.

Caractéristiques spécifiques des produits en lien avec la zone géographique

Les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins pétillants et vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IGP «Lisboa» partagent des caractéristiques distinctives. Ils sont aromatiques, frais et équilibrés, avec une acidité et une minéralité nettes.

Lien avec la zone géographique:

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédologiques et climatiques de la zone de production. Le climat tempéré, frais et venteux ainsi que les sols bien drainés font de la région de Lisbonne l'une des régions vitivinicoles les plus riches, en raison de la palette de cépages plantés, des types de sols et du climat.

L'influence maritime est un facteur décisif de la douceur des températures tout au long de l'année, combinée à d'importantes précipitations l'hiver et à des vents humides l'été, qui garantissent une maturation longue et équilibrée des raisins. Cette maturation préserve en retour un bon niveau d'acidité naturelle dans les raisins. Elle confère aux vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins pétillants et vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IGP «Lisboa» leur fraîcheur caractéristique et leur acidité équilibrée.

La maturation lente des raisins est également importante pour le développement des composés phénoliques et des précurseurs aromatiques du raisin, qui ressortent dans les vins de type aromatique, les vins de liqueur, les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés.

Les sols, qui sont majoritairement de nature calcaire, contribuent résolument à la minéralité exprimée dans les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins pétillants et vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IGP «Lisboa».

Le lien entre les facteurs pédoclimatiques, d'une part, et les cépages de la région, d'autre part, permet d'obtenir des vins aux caractéristiques particulières, qui se distinguent par leur minéralité, leur acidité et leur fraîcheur.

Le facteur humain, qui préserve des traditions millénaires et transparaît dans la sélection des cépages les mieux adaptés aux conditions de la zone géographique, joue un rôle déterminant dans la production de raisins qui confèrent aux vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins pétillants et vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IGP «Lisboa» leurs caractéristiques.

9. **Autres conditions essentielles**

*Vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – production*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation concernant la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La vinification et la préparation des produits portant l'IGP «Lisboa» peuvent être réalisées dans la proximité immédiate de la zone géographique de production, sous réserve de l'autorisation de l'organisme de certification, conformément aux règles de contrôle édictées par cet organisme.

*Vin, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – étiquetage*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

vérifications de l'étiquetage avant la mise sur le marché.

La marque de commerce doit figurer sur l'étiquetage.

*Vin, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – mention «Leve»*

Cadre juridique:

Le droit de l'Union

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention «Leve» [léger] peut être utilisée pour les produits vitivinicoles portant l'IGP «Lisboa» selon les conditions fixées dans le cadre juridique applicable.

**Lien vers le cahier des charges**

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