C/2024/1215

31.1.2024.

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/1215)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od dana ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„**Lisboa**"

PGI-PT-A1535-AM01

Datum podnošenja zahtjeva: 13.3.2017.

1. **Pravila koja se primjenjuju na izmjenu**

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. **Opis i razlozi za izmjenu**

2.1. *Informacije o podnositelju zahtjeva*

Ažuriranje informacija o podnositelju zahtjeva.

Razlozi: Budući da su podaci zastarjeli, potrebno ih je ažurirati. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s važećim propisima te kako bi se poboljšao i pojasnio prethodno naveden opis.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Ostale informacije" – Podaci o podnositelju zahtjeva.

2.2. *Informacije o dionicima*

Brisanje informacija o dionicima.

Razlozi: Budući da su podaci zastarjeli, potrebno ih je ažurirati. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s važećim propisima te kako bi se poboljšao i pojasnio prethodno naveden opis.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Ostale informacije" – Dionici.

2.3. *Informacije o kontrolnim tijelima*

Ažuriranje informacija o kontrolnim tijelima

Razlozi: Budući da su podaci zastarjeli, potrebno ih je ažurirati. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s važećim propisima te kako bi se poboljšao i pojasnio prethodno naveden opis.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Ostale informacije" – Informacije o kontrolnim tijelima.

2.4. *Informacije o nadležnim nadzornim tijelima*

Ažuriranje informacija o nadležnim nadzornim tijelima

Razlozi: budući da su podaci zastarjeli, potrebno ih je ažurirati. To je nužno kako bi se osigurala usklađenost specifikacije s važećim propisima te kako bi se poboljšao i pojasnio prethodno naveden opis.

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Ostale informacije” – Informacije o nadležnim nadzornim tijelima.

2.5. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze – kvalitetno pjenušavo vino*

Dodaje se kategorija „kvalitetno pjenušavo vino”.

Razlozi: kako bi se dodjelom oznake izvornosti povećala gospodarska vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji.

Proizvođači već proizvode tu vrstu proizvoda s prepoznatljivom kvalitetom i tipičnim svojstvima prema tradicionalnim metodama te regije. Dakle, uvrštenje novog proizvoda u zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Lisboa” priznanje je njegove važnosti i kvalitete te je dodana vrijednost za njegove proizvođače.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

2.6. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze – biser vino*

Dodaje se kategorija „biser vino”.

Razlozi: kako bi se povećala gospodarska vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji njegovim priznavanjem kao oznake izvornosti.

Proizvođači već proizvode tu vrstu proizvoda s prepoznatljivom kvalitetom i tipičnim svojstvima u skladu s tradicionalnim praksama te regije. Dakle, uvrštenje novog proizvoda u ZOZP „Lisboa” priznanje je njegove važnosti i kvalitete te je dodana vrijednost za njegove proizvođače.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

2.7. *Kategorija proizvoda – dodavanje nove kategorije proizvoda od vinove loze – gazirano biser vino*

Dodaje se kategorija „gazirano biser vino”.

Razlozi: kako bi se povećala gospodarska vrijednost proizvoda koji već postoji u toj regiji njegovim priznavanjem kao oznake izvornosti.

Proizvođači već proizvode tu vrstu proizvoda s prepoznatljivom kvalitetom i tipičnim svojstvima u skladu s tradicionalnim praksama te regije. Dakle, uvrštenje novog proizvoda u ZOZP „Lisboa” priznanje je njegove važnosti i kvalitete te je dodana vrijednost za njegove proizvođače.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti”.

2.8. *Opis vina – kategorije vina, likerskog vina i pjenušavog vina*

Poboljšava se i prilagođava opis kategorija vina, likerskog vina i pjenušavog vina.

Razlozi: Budući da se prethodni opis smatrao općenitim i nejasnim, potrebno ga je prilagoditi kako bi se bolje istaknula svojstva koja se povezuju s proizvodima obuhvaćenima ZOZP-om „Lisboa”. To je nužno kako bi se jedinstveni dokument i specifikacija uskladili s važećim pravilima.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): Opis vina – kategorije vina, likerskog vina i pjenušavog vina.

Izmijenjene točke (specifikacija): Opis vina – kategorije vina, likerskog vina i pjenušavog vina.

2.9. *Povezanost sa zemljopisnim područjem*

Poboljšava se i prilagođava opis povezanosti sa zemljopisnim područjem. Mijenjaju se informacije o zemljopisnom području, podaci o proizvodu i njegova uzročna povezanost za postojeće i nove kategorije proizvoda.

Razlozi: budući da se prethodni opis povezanosti smatrao općenitim i nejasnim te da je opis povezanosti trebalo dodati i za nove kategorije proizvoda (kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino), sadržaj te točke mijenja se kako bi se uvrstile sve kategorije proizvoda. Sadržaj je zbog toga objektivniji jer se povezanost sa zemljopisnim područjem odnosi na sve kategorije.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): Povezanost sa zemljopisnim područjem.

Izmijenjene točke (specifikacija): Povezanost sa zemljopisnim područjem.

2.10. *Oznaka „Vinho leve” (lagano vino)*

Pojašnjenje zahtjeva za uporabu oznake „Leve” (lagano) na etiketi.

Razlozi: pojašnjava se da se oznaka „Leve” (lagano) može upotrebljavati za vinske proizvode sa ZOZP-om „Lisboa” u skladu s uvjetima utvrđenima u primjenjivom pravnom okviru.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): „Dodatni uvjeti – Označivanje”.

Izmijenjene točke (specifikacija): „Dodatni uvjeti – Označivanje”.

2.11. *Glavne sorte grožđa – uvrštenje novih sorti*

Izmjena/prilagodba popisa sorti. Uvrštavaju se sljedeće sorte: 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 i Tinta-Francisca.

Razlozi: potreba da se sorte definirane za proizvodnju vina u regiji Lisabon ažuriraju i prilagode novom pravnom okviru nacionalnog popisa sorti koje su prikladne za proizvodnju vina u Portugalu, uključujući nove sorte relevantne za karakterizaciju vina iz te regije.

Te sorte pripadaju tradicionalnim sortama tog zemljopisnog područja, pa se njihovim uvrštenjem ne mijenja prepoznatljiv karakter vina sa ZOZP-om „Lisboa”, već se poboljšava njihov opis.

Izmijenjene točke (jedinstveni dokument): „Dodatni uvjeti – Označivanje”

Izmijenjene točke (specifikacija): „Dodatni uvjeti – Označivanje”

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Lisboa

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

9. Gazirano biser vino

4. **Opis vina**

1. Vino

Bijela vina: Boja bijelih vina u rasponu je od žute boje citrina do slamnatožute i zlatnožute. Imaju cvjetne i voćne aromatične note, koje mogu varirati od voća bijelog mesa do tropskog voća. U osnovi imaju lagan i svjež okus koji ima dobru kiselost, osvježavajuću mineralnost i dobru strukturu.

Ružičasta vina: Imaju ružičastu boju različitog intenziteta. Voćna su i mirisna, s aromama crvenog voća u skladnoj kombinaciji s cvjetnim nijansama u rasponu od nježnih do intenzivnih. Na nepcu su svježa i uravnotežena, osvježavajuće kisela i mineralna, dobre strukture te dugog i ugodnog završnog okusa.

Crna vina: Crna vina imaju rubin crvenu do granatno crvenu boju različitog intenziteta. Voćna su i aromatična, i u njima prevladavaju note crvenog i šumskog voća ili zrelog bobičastog voća, a osjete se i balzamične nijanse ovisno o aromama glavnih sorti od kojih je dobiveno vino. Elegantna su i zaokružena te imaju uravnoteženu kiselost, dug završni okus i dobro uklopljene čvrste tanine koji im daju kompleksnost i dobru strukturu.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Likersko vino

Bijela vina: Imaju zlatnožutu boju različitog intenziteta. Odlikuju se intenzivnim i složenim aromama sušenog voća, začina, narančina cvijeta i blagim natruhama meda i čokolade. Voćna su i imaju okuse koji su slični njihovim aromama te su usto nježna, elegantna i dugog završnog okusa.

Crna vina: Imaju rubin crvenu boju različita intenziteta i arome džema od šumskog voća, začina, različitih tostiranih nota i čokolade. Duboka su i intenzivna okusa, zaokružena, bogata i uravnotežena, dobre strukture, elegantna i dugog završnog okusa.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	15
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Pjenušavo vino

Bijela vina: Obično imaju žutu boju citrina, čiji intenzitet ovisi o stupnju starenja. Imaju cvjetne i voćne arome ovisno o aromama glavnih sorti od kojih je vino dobiveno i o tehnologiji proizvodnje vina. Na nepcu se osjete nježni, postojani mjehurići i skladna svježina te punoća okusa i uravnotežena kiselost.

Ružičasta vina: Ružičasta vina obično imaju svijetlu boju lososa i nježne, postojane mjehuriće. Imaju voćne arome u kojima prevladavaju note crvenog voća. Svježeg su i elegantnog okusa u kojem se osjete voćne note i uravnotežena kiselost.

Crna vina: Bistrog su izgleda, intenzivne crvene boje i imaju vrlo postojanu živahnu pjenu s nijansama karmina. U aromi se ističu biljne i voćne note svježeg grožđa. Voćne aromatične senzacije mogu se osjetiti i u okusu. Vina su nježna i uravnotežena, punog okusa i svježeg profila uz uravnoteženu kiselost te trajan i skladan završni okus.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	9,5
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Kvalitetno pjenušavo vino

Bijela vina: Obično imaju žutu boju citrina, čiji intenzitet ovisi o stupnju starenja. Imaju cvjetne i voćne arome ovisno o aromama glavnih sorti od kojih je vino dobiveno i o tehnologiji proizvodnje vina. Na nepcu se osjete nježni, postojani mjehurići i skladna svježina te punoća okusa i uravnotežena kiselost.

Ružičasta vina: Ružičasta vina obično imaju svijetlu boju lososa. Vrlo su bogata aromama, među kojima prevladavaju aromatične note crvenog voća. Na nepcu se osjete nježni, postojani mjehurići te svježina i elegancija s voćnim notama i uravnoteženom kiselošću.

Crna vina: Bistrog su izgleda, intenzivne crvene boje i imaju vrlo postojanu živahnu pjenu s nijansama karmina. Aroma je intenzivna i u njoj se ističu biljne i voćne note svježeg grožđa. Voćne aromatične senzacije mogu se osjetiti i u okusu. Vina su nježna i uravnotežena, imaju dobro tijelo i svjež profil uz uravnoteženu kiselost te dug i skladan završni okus.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Biser vino

Bijela vina: Boje su im u rasponu od žute boje citrina do zlatnožute. Imaju cvjetne i voćne aromatične note, koje mogu varirati od voća bijelog mesa do tropskog voća. Laganog su i svježeg okusa te izražene kiselosti i mineralnosti.

Ružičasta vina: Imaju ružičastu boju različitog intenziteta. Voćna su i mirisna. U njima prevladavaju arome crvenog voća u skladnoj kombinaciji s cvjetnim nijansama u rasponu od nježnih do intenzivnih. To su svježa, uravnotežena vina koja imaju dug i ugodan završni okus te osvježavajuću mineralnost i kiselost.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. Gazirano biser vino

Bijela vina: Boje su im u rasponu od žute boje citrina do slamnatožute. Imaju cvjetne i voćne aromatične note, koje mogu varirati od voća bijelog mesa do tropskog voća. U osnovi su laganog i svježeg okusa te izražene kiselosti. Zahvaljujući ugljikovu dioksidu svježa su i iskričava.

Za ostale analitičke parametre primjenjuju se vrijednosti utvrđene u zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

1. Vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – uzgoj vinove loze i tla

Metode uzgoja

Vinova loza namijenjena proizvodnji vina i vinskih proizvoda koji smiju nositi ZOZP „Lisboa” mora biti čista kultura uzgojena tako da raste blizu tla te obrezana u obliku grma ili kordonca.

Vinova loza namijenjena proizvodnji vinskih proizvoda koji smiju nositi ZOZP „Lisboa” mora rasti ili biti zasađena na jednoj od sljedećih vrsta tala:

— smeđa ili crvena vapnenačka tla koja sadržavaju lapor i sitni pješčenjak ili tvrdi, proslojeni vapnenac,

— smeđa ili crvena vapnenačka tla koja sadržavaju drobiv vapnenac ili lapor,

— smeđi ili crveni nehumusni litosoli koji sadržavaju sitan i grub slojeviti pješčenjak,

— smeđa sredozemna tla koja sadržavaju sitan pješčenjak, glinu ili škriljevac,

— crvena sredozemna tla koja sadržavaju sitan pješčenjak, glinu, škriljevac, tvrdi vapnenac ili dolomit,

— podzoli koji mogu sadržavati pijesak ili kalkrete od pješčenjaka,

— pjeskoviti psamitski regosoli,

— novija aluvijalna tla,

— slana aluvijalna tla,

— crvenkasto do smeđe blato koje sadržava bazalt.

2. Vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – prirodna volumna alkoholna jakost

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Mošt koji se upotrebljava za proizvode koji smiju nositi ZOZP „Lisboa” mora imati sljedeću najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost:

(a) vino – 9 % vol.;

(b) pjenušavo vino – 9 % vol.;

(c) kvalitetno pjenušavo vino – 9 % vol.;

(d) biser vino – 7,5 % vol.;

(e) gazirano biser vino – 7,5 % vol.;

(f) likersko vino – 12 % vol.

b. *Najveći prinosi*

Vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino

200 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje ZOZP-a „Lisboa" obuhvaća:

— okrug Lisabon, osim općine Azambuja,

— u okrugu Leiria obuhvaća općine Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, no ne i župe Abiul, Pelariga, Redinha i Vila Cã, te općinu Porto de Mós, i

— u okrugu Santarém uključuje općinu Ourém.

Zemljopisno područje na kojem se proizvode vina koja se mogu stavljati na tržište s nazivom podregije obuhvaća sljedeće:

(a) Estremadura:

— okrug Lisabon, osim općine Azambuja,

— u okrugu Leiria općine Bombarral, Peniche i Óbidos i sve župe u općini Caldas da Rainha, osim župa Carvalhal Benfeito, Santa Catarina i Salir de Matos.

(b) Alta-Estremadura:

— u okrugu Leiria općine Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal (osim župa Abiul, Pelariga, Redinha i Vila Cã) i Porto de Mós te župe Carvalhal Benfeito, Santa Catarina i Salir de Matos u općini Caldas da Rainha,

— u okrugu Santarém uključuje općinu Ourém.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino

Pojedinosti o zemljopisnom području:

Područje proizvodnje ZOZP-a „Lisboa” obuhvaća sve općine na atlantskoj obali sjeverne strane estuarija rijeke Tajo i na sjeveru graniči s Beirom, a na istoku s Ribatejom.

Topografski reljef te regije uglavnom je ravan i ima prosječnu nadmorsku visinu od 50 do 200 m.

U toj regiji gotovo potpuno prevladavaju glineno-vapnenačka i pjeskovito-glinena tla. Kvaliteta tla, među ostalim čimbenicima, ovisi o količini prisutne gline, koja utječe na njegovu prikladnost za poljoprivredne potrebe. To su uglavnom lužnata tla s dobrom drenažom.

Klima je umjerena, bez velikih razlika u temperaturi. Ta regija ima godišnju količinu padalina od 600 do 1 000 mm te je tipična po blagim zimama i razmjerno svježim ljetima u kojima prevladavaju umjereni i vlažni zapadni vjetrovi.

Vinova loza sadila se u rimsko doba. Zahvaljujući vjerskim redovima u Srednjem vijeku njezin se uzgoj povećao i stekla je vrlo važnu ulogu na tom području.

Proizvodnju vina u početku su širili vjerski redovi. Proizvodnja i potrošnja naglo su porasle te je ubrzo prepoznata i kvaliteta tih vina, koja su s vremenom zauzela mjesto među najvažnijim proizvodima u gospodarstvu te regije.

Posebna svojstva proizvoda povezana sa zemljopisnim područjem

Vina, likerska vina, pjenušava vina, kvalitetna pjenušava vina, biser vina i gazirana biser vina sa ZOZP-om „Lisboa" dijele određena prepoznatljiva svojstva. Aromatična su, svježa i uravnotežena, izražene kiselosti i mineralnosti.

Povezanost sa zemljopisnim područjem:

Na kvalitativna svojstva vina utječu pedoklimatski uvjeti na području proizvodnje. Zahvaljujući blagoj, svježoj i vjetrovitoj klimi i tlima s dobrom drenažom regija Lisabon jedna je od najbogatijih vinogradarskih regija koja se odlikuje raznolikošću zasađenih sorti, vrsta tla i klime.

Na blage temperature tijekom cijele godine najviše utječe more, a zatim i velika količina padalina zimi i vlažni ljetni vjetrovi, kojima se osigurava dugo i uravnoteženo dozrijevanje grožđa. Time se ujedno čuva dobra razina prirodne kiselosti u grožđu. To je ono što vinima, likerskim vinima, pjenušavim vinima, kvalitetnim pjenušavim vinima, biser vinima i gaziranim biser vinima sa ZOZP-om „Lisboa" daje tipičnu svježinu i uravnoteženu kiselost.

Sporo dozrijevanje grožđa važno je i za razvoj njegovih fenolnih spojeva i aromatskih prekursora, koji su izraženi u aromatičnim vinima, likerskim vinima, pjenušavim vinima, kvalitetnim pjenušavim vinima, biser vinima i gaziranim biser vinima.

Tla, koja su uglavnom vapnenačka, uvelike utječu na mineralnost vina, likerskih vina, pjenušavih vina, kvalitetnih pjenušavih vina, biser vina i gaziranih biser vina sa ZOZP-om „Lisboa".

Vina se odlikuju prepoznatljivom mineralnošću, kiselošću i svježinom zahvaljujući povezanosti tla i klimatskih čimbenika s jedne i regionalnih sorti vinove loze s druge strane.

Ljudski čimbenik, odnosno čuvanje tisućljetnih tradicija i odabir sorti koje su najbolje prilagođene uvjetima na zemljopisnom području, ključan je za proizvodnju grožđa koje vinima, likerskim vinima, pjenušavim vinima, kvalitetnim pjenušavim vinima, biser vinima i gaziranim biser vinima sa ZOZP-om „Lisboa" daje njihova svojstva.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – proizvodnja

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

proizvodnja vina i priprema proizvoda sa ZOZP-om „Lisboa" može se provoditi u neposrednoj blizini zemljopisnog područja proizvodnje, što podliježe odobrenju certifikacijskog tijela u skladu s pravilima kontrola koja su ta tijela utvrdila.

Vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino – označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

provjera označivanja prije stavljanja na tržište.

Na etiketi se mora nalaziti naziv robne marke.

Vino, biser vino i gazirano biser vino – oznaka „Leve”

Pravni okvir:

pravo Unije

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

oznaka „Leve” (lagano) može se upotrebljavati za vinske proizvode sa ZOZP-om „Lisboa” u skladu s uvjetima utvrđenima u primjenjivom pravnom okviru.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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