C/2024/1215

31.1.2024

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/1215)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"**Lisboa**"

PGI-PT-A1535-AM01

Data della domanda: 13.3.2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. *Informazioni relative al richiedente*

Aggiornamento delle informazioni relative al richiedente.

Motivi: dal momento che i dati sono obsoleti è necessario aggiornarli. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare ai regolamenti in vigore e mira a migliorare e chiarire la descrizione fornita in precedenza.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

Punti modificati (disciplinare): "Altre informazioni" – Dati del richiedente.

2.2. *Informazioni sui portatori di interessi*

Soppressione delle informazioni sui portatori di interessi.

Motivi: dal momento che i dati sono obsoleti è necessario aggiornarli. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare ai regolamenti in vigore e mira a migliorare e chiarire la descrizione fornita in precedenza.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

Punti modificati (disciplinare): "Altre informazioni"- Portatori di interessi.

2.3. *Informazioni sugli organismi di controllo*

Aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo

Motivi: dal momento che i dati sono obsoleti è necessario aggiornarli. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare ai regolamenti in vigore e mira a migliorare e chiarire la descrizione fornita in precedenza.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

Punti modificati (disciplinare): "Altre informazioni" – Informazioni sugli organismi di controllo.

2.4. *Informazioni sulle autorità di controllo competenti*

Aggiornamento delle informazioni sulle autorità di controllo competenti

Motivi: dal momento che i dati sono obsoleti è necessario aggiornarli. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare ai regolamenti in vigore e mira a migliorare e chiarire la descrizione fornita in precedenza.

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

Punti modificati (disciplinare): "Altre informazioni" – Informazioni sulle autorità di controllo competenti.

2.5. *Categoria di prodotti – Aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli – Vino spumante di qualità*

È stata aggiunta la categoria "Vino spumante di qualità".

Motivi: contribuire ad aumentare il valore economico di un prodotto già esistente nella regione mediante il riconoscimento come denominazione di origine.

Questo tipo di prodotto è già elaborato dai produttori secondo le pratiche tradizionali in uso nella regione, con qualità e caratteristiche tipiche. Pertanto l'inserimento di questo nuovo prodotto nell'IGP "Lisboa" è un riconoscimento della sua importanza e qualità e un valore aggiunto per i suoi produttori.

Punti modificati (documento unico): "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione del vino (dei vini)", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

Punti modificati (disciplinare): "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione del vino (dei vini)", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

2.6. *Categoria di prodotti – Aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli – Vino frizzante*

È stata aggiunta la categoria "Vino frizzante".

Motivi: contribuire ad aumentare il valore economico di un prodotto già esistente nella regione mediante il riconoscimento come denominazione di origine.

Questo tipo di prodotto è già elaborato dai produttori secondo le pratiche tradizionali in uso nella regione, con qualità e caratteristiche tipiche. Pertanto l'inserimento di questo nuovo prodotto nell'IGP "Lisboa" è un riconoscimento della sua importanza e qualità e un valore aggiunto per i suoi produttori.

Punti modificati (documento unico): "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione del vino (dei vini)", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

Punti modificati (disciplinare): "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione del vino (dei vini)", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

2.7. *Categoria di prodotti – Aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli – Vino frizzante gassificato*

È stata aggiunta la categoria "Vino frizzante gassificato".

Motivi: contribuire ad aumentare il valore economico di un prodotto già esistente nella regione mediante il riconoscimento come denominazione di origine.

Questo tipo di prodotto è già elaborato dai produttori secondo le pratiche tradizionali in uso nella regione, con qualità e caratteristiche tipiche. Pertanto l'inserimento di questo nuovo prodotto nell'IGP "Lisboa" è un riconoscimento della sua importanza e qualità e un valore aggiunto per i suoi produttori.

Punti modificati (documento unico): "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione del vino (dei vini)", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

Punti modificati (disciplinare): "Categorie di prodotti vitivinicoli", "Descrizione del vino (dei vini)", "Pratiche enologiche specifiche", "Legame con la zona geografica" e "Ulteriori condizioni".

2.8. *Descrizione del vino (dei vini) – Categorie Vino, Vino liquoroso e Vino spumante*

La descrizione delle categorie Vino, Vino liquoroso e Vino spumante è stata migliorata e adattata.

Motivi: dal momento che la descrizione precedente è stata ritenuta generica e poco chiara, occorre adattarla per evidenziare meglio le caratteristiche associate ai prodotti disciplinati dall'IGP "Lisboa". La modifica è necessaria per allineare il documento unico e il disciplinare alle norme in vigore.

Punti modificati (documento unico): Descrizione del vino (dei vini) – categorie Vino, Vino liquoroso e Vino spumante.

Punti modificati (disciplinare): Descrizione del vino (dei vini) – categorie Vino, Vino liquoroso e Vino spumante.

2.9. *Legame con la zona geografica*

La descrizione del legame con la zona geografica è stata migliorata e adattata. Le informazioni sulla zona geografica, i dettagli del prodotto e il suo legame causale sono stati rivisti, sia per le categorie di prodotti già esistenti che per quelle nuove.

Motivi: poiché, da un lato, la precedente descrizione del legame è stata ritenuta generica e poco chiara e, dall'altro, occorreva aggiungere la descrizione del legame per le nuove categorie di prodotti (Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato), il contenuto di questo punto è stato rivisto per includere tutte le categorie di prodotti. In questo modo il contenuto è più oggettivo, in quanto il legame con la zona geografica si applica a tutte le categorie.

Punti modificati (documento unico): Legame con la zona geografica.

Punti modificati (disciplinare): Legame con la zona geografica.

2.10. *Designazione "Vinho leve" [vino leggero]*

Chiarimento dei requisiti per l'uso della designazione "Leve" [leggero] in etichetta.

Motivi: si precisa che la designazione "Leve" [leggero] può essere utilizzata per i prodotti vitivinicoli a IGP "Lisboa" alle condizioni stabilite nel quadro normativo applicabile.

Punti modificati (documento unico): "Ulteriori condizioni" – "Etichettatura".

Punti modificati (disciplinare): "Ulteriori condizioni" – "Etichettatura".

2.11. *Varietà principali di uve da vino - inclusione di nuove varietà*

Modifica/adattamento dell'elenco delle varietà. Le varietà introdotte sono: 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 e Tinta-Francisca.

Motivi: la necessità di adattare e aggiornare le varietà definite per la produzione di vini nella regione di Lisbona al nuovo quadro normativo dell'elenco nazionale delle varietà adatte alla produzione di vino in Portogallo, comprese nuove varietà pertinenti per la caratterizzazione dei vini della regione.

Tali varietà fanno parte della mappa dei vitigni tradizionali della zona geografica; pertanto la loro inclusione non modifica il carattere tipico dei vini dell'IGP "Lisboa", bensì contribuisce a ottimizzarne la descrizione.

Punti modificati (documento unico): "Ulteriori condizioni" – "Etichettatura"

Punti modificati (disciplinare): "Ulteriori condizioni" – "Etichettatura"

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Lisboa

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

9. Vino frizzante gassificato

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Vino

Bianchi: i colori variano dal giallo citrino, al giallo paglierino e al giallo dorato. I vini mostrano note aromatiche floreali o fruttate di frutta a polpa bianca o frutta tropicale. Il sapore è essenzialmente leggero e fresco, con buona acidità, mineralità rinfrescante e buona struttura.

Rosati: presentano un colore rosa di intensità variabile. Sono fruttati e profumati, con aromi di frutti rossi abbinati a sfumature floreali da delicate a intense. Al palato sono freschi e bilanciati e sono caratterizzati da un'acidità e una mineralità rinfrescanti, una buona struttura e un finale lungo e piacevole.

Rossi: sono caratterizzati da un colore che spazia dal rubino al granato di intensità variabile. Sono fruttati e aromatici, con note predominanti di frutti rossi e frutti di bosco o di bacche mature, e presentano cenni balsamici a seconda degli aromi delle varietà principali utilizzate nel vino. Sono eleganti, corposi, con un'acidità equilibrata, un finale lungo e tannini decisi ben integrati, che conferiscono complessità e una buona struttura al vino.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vino liquoroso

Bianchi: presentano un colore giallo dorato di intensità variabile. Sono caratterizzati da aromi intensi e complessi di frutta secca, spezie, fiori d'arancio, un tocco di miele e cioccolato. Sono fruttati, con sapori simili ai loro aromi, sono morbidi ed eleganti, con un finale lungo.

Rossi: presentano un colore rosso rubino di intensità variabile, con aromi di confettura di frutti di bosco, spezie, varie note tostate e cioccolato. Profondi e intensi nel gusto, sono corposi, ampi ed equilibrati, con buona struttura, eleganza e un finale lungo.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Vino spumante

Bianchi: in genere presentano un colore giallo citrino di intensità variabile a seconda del periodo di invecchiamento. Sono caratterizzati da note floreali e fruttate a seconda degli aromi delle varietà principali utilizzate per la produzione del vino e della tecnologia di vinificazione impiegata. Al palato presentano bollicine fini e persistenti e un connubio di freschezza, volume e acidità equilibrata.

Rosati: i vini rosati di solito sono di un colore salmone brillante, con bollicine fini e persistenti. Si tratta di vini dagli aromi fruttati, con note predominanti di frutti rossi. Al palato sono freschi ed eleganti, con note fruttate e un'acidità bilanciata.

Rossi: mostrano un aspetto limpido, un colore rosso intenso e una spuma vibrante piuttosto persistente con sfumature di carminio. Al naso spiccano le note floreali e fruttate delle uve fresche. Al palato presentano anche sensazioni aromatiche fruttate. I vini sono morbidi ed equilibrati, mostrano una buona corposità e un profilo fresco, con un'acidità equilibrata e un finale lungo e armonioso.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Vino spumante di qualità

Bianchi: in genere presentano un colore giallo citrino di intensità variabile a seconda del periodo di invecchiamento. Sono caratterizzati da note floreali e fruttate a seconda degli aromi delle varietà principali utilizzate per la produzione del vino e della tecnologia di vinificazione impiegata. Al palato presentano bollicine fini e persistenti e un connubio di freschezza, volume e acidità equilibrata.

Rosati: i vini rosati sono tipicamente di un colore salmone brillante. Sono molto ricchi di aromi, con forti note aromatiche di frutti rossi. Al palato presentano bollicine fini e persistenti, freschezza ed eleganza, con note fruttate e un'acidità bilanciata.

Rossi: mostrano un aspetto limpido, un colore rosso intenso e una spuma vibrante piuttosto persistente con sfumature di carminio. L'aroma è intenso, dominato dalle note floreali e fruttate delle uve fresche. Al palato presentano anche sensazioni aromatiche fruttate. I vini sono morbidi ed equilibrati, mostrano una buona corposità e un profilo fresco, con un'acidità equilibrata e un finale lungo e armonioso.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Vino frizzante

Bianchi: i colori vanno dal giallo citrino al giallo dorato. I vini mostrano note aromatiche floreali o fruttate di frutta a polpa bianca o frutta tropicale. Al palato sono essenzialmente leggeri e freschi, con acidità e mineralità marcata.

Rosati: presentano un colore rosa di intensità variabile. Sono fruttati e profumati. Predominano aromi di frutti rossi, che si sposano bene con sfumature floreali da delicate a intense. Sono vini freschi ed equilibrati con un finale lungo e piacevole, con una mineralità e un'acidità rinfrescanti.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Vino frizzante gassificato

Bianchi: presentano colori che vanno dal giallo citrino al giallo paglierino. I vini mostrano note aromatiche floreali o fruttate di frutta a polpa bianca o frutta tropicale. Al palato sono essenzialmente leggeri e freschi, con un'acidità marcata. La presenza di anidride carbonica aggiunge freschezza e vivacità.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Vino, Vino liquoroso, Vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato – metodi di allevamento della vite e tipi di suolo

Pratiche colturali

Le viti destinate alla produzione di vini e prodotti vitivinicoli autorizzati a usare l'IGP "Lisboa" devono essere in coltura pura, crescere vicino al terreno, con potatura ad alberello o a cordone.

Le viti destinate alla produzione vitivinicola autorizzata a usare l'IGP "Lisboa" devono essere coltivate o piantate su uno dei seguenti tipi di suoli:

— suoli calcarei bruni o rossi contenenti marna e arenaria fine o calcare duro interstratificato;

— suoli calcarei bruni o rossi contenenti calcare friabile o marna;

— litosuoli non umici bruni o rossi contenenti arenaria stratificata fine e grossolana;

— suoli bruni mediterranei contenenti arenaria fine, argilla o argillite;

— suoli rossi mediterranei contenenti arenaria fine, argilla, argillite, calcare duro o dolomite;

— suoli podzuolici che possono contenere caliche di sabbia o arenaria;

— regosuoli psammitici sabbiosi;

— terreni alluvionali recenti;

— terreni alluvionali salini;

— fango di colore da rossastro a marrone contenente basalto.

2. Vini, Vino liquoroso, vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato – titolo alcolometrico volumico naturale

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti destinati alla produzione di vini autorizzati a usare l'IGP "Lisboa" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

a) vino – 9 % vol;

b) vino spumante – 9 % vol;

c) vino spumante di qualità – 9 % vol;

d) vino frizzante – 7,5 % vol;

e) vino frizzante gassificato – 7,5 % vol;

f) vino liquoroso – 12 % vol.

b. *Rese massime*

Vino, Vino liquoroso, Vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato

200 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica dell'IGP "Lisboa" comprende:

— il distretto di Lisbona, ad eccezione del comune di Azambuja;

— nel distretto di Leiria, i comuni di Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, ma non le frazioni di Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã, e il comune di Porto de Mós; e

— nel distretto di Santarém, il comune di Ourém.

La zona geografica di produzione dei vini che possono essere commercializzati con il nome di una sottoregione è la seguente:

a) Estremadura:

— il distretto di Lisbona, ad eccezione del comune di Azambuja;

— nel distretto di Leiria, i comuni di Bombarral, Peniche e Óbidos e tutte le frazioni del comune di Caldas da Rainha, tranne Carvalhal Benfeito, Santa Catarina e Salir de Matos;

b) Alta -Estremadura:

— nel distretto di Leiria, i comuni di Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal - tranne le frazioni di Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã - e Porto de Mós e le frazioni di Carvalhal Benfeito, Santa Catarina e Salir de Matos del comune di Caldas da Rainha;

— nel distretto di Santarém, il comune di Ourém.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino, Vino liquoroso, Vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato

Informazioni sulla zona geografica

La zona di produzione dell'IGP "Lisboa" si estende su tutti i comuni della costa atlantica a nord dell'estuario del Tago, che confinano con la Beira a nord e il Ribatejo a est.

Il rilievo topografico della regione è di tipo prevalentemente pianeggiante, con un'altitudine che varia in media da 50 a 200 m.

Quasi tutti i suoli della regione sono argilloso-calcarei e da sabbioso-argillosi. La qualità dei suoli dipende, tra gli altri fattori, dalla quantità di argilla presente, che ne influenza l'idoneità ai fini agricoli. Sono perlopiù terreni alcalini e ben drenati.

Il clima è temperato, senza grandi escursioni termiche. La regione è caratterizzata da precipitazioni annuali comprese tra i 600 e i 1 000 mm, con inverni miti ed estati relativamente fresche, in cui predominano da venti occidentali moderati e umidi.

Le viti, già coltivate durante l'occupazione romana, si diffusero ulteriormente durante il Medioevo grazie agli ordini religiosi, acquisendo un ruolo importante nella zona.

La vitivinicoltura, sviluppata inizialmente dagli ordini religiosi, vide la produzione e il consumo crescere rapidamente, così come l'apprezzamento per la qualità dei vini, che nel tempo sono diventati uno dei prodotti più importanti nell'economia della regione.

Caratteristiche specifiche dei prodotti associate alla zona geografica

I vini, i vini liquorosi, i vini spumanti, i vini spumanti di qualità, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati dell'IGP "Lisboa" presentano caratteristiche tipiche. Sono aromatici, freschi ed equilibrati, con spiccata acidità e mineralità.

Legame con la zona geografica

Le caratteristiche qualitative dei vini sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione. Il clima temperato, fresco e ventoso e i suoli ben drenati rendono la regione di Lisbona una delle regioni vitivinicole più ricche, grazie alla gamma di varietà piantate, ai tipi di suolo e al clima.

L'influenza marittima è un fattore determinante per garantire temperature miti durante tutto l'anno, accompagnate dalle precipitazioni elevate in inverno e ai venti estivi umidi, che consentono una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. In questo modo è possibile mantenere un buon livello di acidità naturale nelle uve, conferendo ai vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati dell'IGP "Lisboa" la tipica freschezza e l'equilibrata acidità.

La lenta maturazione delle uve è importante anche per lo sviluppo dei composti fenolici e dei precursori aromatici nelle uve, che si riscontra nell'aromaticità dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati.

I suoli, di natura prevalentemente calcarea, contribuiscono in modo decisivo alla mineralità dei vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati dell'IGP "Lisboa".

Il legame tra i fattori pedoclimatici, da un lato, e i vitigni della regione, dall'altro, dà origine a vini con caratteristiche tipiche, contraddistinti da mineralità, acidità e freschezza.

Il fattore umano, che conserva tradizioni risalenti a migliaia di anni fa e si riflette nella scelta delle varietà che si sono adattate meglio alle condizioni della zona geografica, riveste un'importanza decisiva nella produzione di uve che conferiscono ai vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati dell'IGP "Lisboa" le loro caratteristiche.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Vino, Vino liquoroso, vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato - produzione

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la vinificazione e la preparazione dei prodotti a IGP "Lisboa" possono avere luogo nelle immediate vicinanze della zona geografica di produzione, previa autorizzazione dell'organismo di certificazione, conformemente alle norme di controllo stabilite da tali organismi.

Vino, Vino liquoroso, vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante e Vino frizzante gassificato - etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

controlli dell'etichettatura prima dell'immissione sul mercato.

Il marchio deve comparire in etichetta.

Vini, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati - designazione "Leve"

Quadro normativo:

diritto dell'Unione

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la designazione "Leve" [leggero] può essere utilizzata per i prodotti vitivinicoli contrassegnati dall'IGP "Lisboa" alle condizioni stabilite nel quadro normativo applicabile.

Link al disciplinare del prodotto

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