C/2024/1215

31.1.2024.

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(C/2024/1215)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

"**Lisboa**"

PGI-PT-A1535-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 13.3.2017.

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants. Grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Informācija par pieteikuma iesniedzēju*

Informācijas par pieteikuma iesniedzēju atjaunināšana.

Pamatojums: dati ir novecojuši, tāpēc tie ir jāatjaunina. Tas jādara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem, kā arī lai uzlabotu un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

Šis grozījums neietver nekādus grozījumus vienotajā dokumentā.

Grozītie punkti (specifikācija): "Cita informācija" — "Dati par pieteikuma iesniedzēju".

2.2. *Informācija par ieinteresētajām personām*

Informācijas par ieinteresētajām personām svītrošana.

Pamatojums: dati ir novecojuši, tāpēc tie ir jāatjaunina. Tas jādara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem, kā arī lai uzlabotu un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

Šis grozījums neietver nekādus grozījumus vienotajā dokumentā.

Grozītie punkti (specifikācija): "Cita informācija" — "Ieinteresētās personas".

2.3. *Informācija par kontroles struktūrām*

Informācijas par kontroles struktūrām atjaunināšana.

Pamatojums: dati ir novecojuši, tāpēc tie ir jāatjaunina. Tas jādara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem, kā arī lai uzlabotu un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

Šis grozījums neietver nekādus grozījumus vienotajā dokumentā.

Grozītie punkti (specifikācija): "Cita informācija" — "Informācija par kontroles struktūrām".

2.4. *Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm*

Informācijas par kompetentajām uzraudzības iestādēm atjaunināšana.

Pamatojums: dati ir novecojuši, tāpēc tie ir jāatjaunina. Tas jādara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem, kā arī lai uzlabotu un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Šis grozījums neietver nekādus grozījumus vienotajā dokumentā.

Grozītie punkti (specifikācija): “Cita informācija” — “Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm”.

2.5. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas “kvalitatīvs dzirkstošais vīns” pievienošana*

Pievienota kategorija “kvalitatīvs dzirkstošais vīns”.

Pamatojums: mērķis ir palielināt reģionā jau ražota produkta ekonomisko vērtību, atzīstot to par produktu ar cilmes vietas nosaukumu.

Ražotāji šā veida produktu jau gatavo saskaņā ar reģionā izmantotajām tradicionālajām metodēm, un tam ir savdabīga kvalitāte un piemīt tipiskas īpašības. Tādējādi, iekļaujot šo jauno produktu ar AĢIN “Lisboa” apzīmēto produktu klāstā, tiek atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī sniegta pievienotā vērtība tā ražotājiem.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

Grozītie punkti (specifikācija): “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

2.6. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas “pusdzirkstošais vīns” pievienošana*

Pievienota kategorija “pusdzirkstošais vīns”.

Pamatojums: mērķis ir palielināt reģionā jau ražota produkta ekonomisko vērtību, atzīstot to par produktu ar cilmes vietas nosaukumu.

Ražotāji šā veida produktu jau gatavo saskaņā ar reģionā izmantotajām tradicionālajām metodēm, un tam ir savdabīga kvalitāte un piemīt tipiskas īpašības. Tādējādi, iekļaujot šo jauno produktu ar AĢIN “Lisboa” apzīmēto produktu klāstā, tiek atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī sniegta pievienotā vērtība tā ražotājiem.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

Grozītie punkti (specifikācija): “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

2.7. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas “gāzēts pusdzirkstošais vīns” pievienošana*

Pievienota kategorija “gāzēts pusdzirkstošais vīns”.

Pamatojums: mērķis ir palielināt reģionā jau ražota produkta ekonomisko vērtību, atzīstot to par produktu ar cilmes vietas nosaukumu.

Ražotāji šā veida produktu jau gatavo saskaņā ar reģionā izmantotajām tradicionālajām metodēm, un tam ir savdabīga kvalitāte un piemīt tipiskas īpašības. Tādējādi, iekļaujot šo jauno produktu ar AĢIN “Lisboa” apzīmēto produktu klāstā, tiek atzīta tā nozīme un kvalitāte, kā arī sniegta pievienotā vērtība tā ražotājiem.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

Grozītie punkti (specifikācija): “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

2.8. *Vīna(-u) apraksts: vīna, desertvīna un dzirkstošā vīna kategorija*

Vīna, desertvīna un dzirkstošā vīna kategorijas apraksts ir uzlabots un koriģēts.

Pamatojums: tā kā iepriekšējais apraksts tika uzskatīts par vispārīgu un neskaidru, mums tas ir jākoriģē, labāk uzsverot īpašības, kas saistītas ar produktiem, kuri apzīmēti ar AĢIN "Lisboa". Tas jādara, lai nodrošinātu, ka vienotais dokuments un specifikācija atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): "Vīna(-u) apraksts" — vīna, desertvīna un dzirkstošā vīna kategorija.

Grozītie punkti (specifikācija): "Vīna(-u) apraksts" — vīna, desertvīna un dzirkstošā vīna kategorija.

2.9. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu*

Apraksts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu ir uzlabots un koriģēts. Pārskatīta informācija gan par pastāvošo, gan jauno kategoriju produktu ģeogrāfisko apgabalu, raksturojumu un cēlonisko saikni.

Pamatojums: tā kā, no vienas puses, iepriekšējais saiknes apraksts tika uzskatīts par vispārīgu un neskaidru un, no otras puses, bija jāpievieno saiknes apraksts attiecībā uz jauno kategoriju produktiem (kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, pusdzirkstošo vīnu un gāzētu pusdzirkstošo vīnu), šā punkta saturs ir pārskatīts, lai tajā iekļautu visas produktu kategorijas. Tādējādi saturs tiek padarīts objektīvāks, jo noteiktā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu attiecas uz visām kategorijām.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

Grozītie punkti (specifikācija): "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

2.10. *Apzīmējums "vinho leve" [viegls vīns]*

Ir precizētas prasības attiecībā uz apzīmējuma "leve" [viegls] izmantošanu marķējumā.

Pamatojums: precizēts, ka apzīmējums "leve" [viegls] var tikt lietots attiecībā uz vīna produktiem, kas apzīmēti ar AĢIN "Lisboa", atbilstīgi piemērojamajos tiesību aktos izklāstītajiem nosacījumiem.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): "Papildu nosacījumi" — "Marķējums".

Grozītie punkti (specifikācija): "Papildu nosacījumi" — "Marķējums".

2.11. *Galvenās vīna vīnogu šķirnes: jaunu šķirņu iekļaušana*

Ir grozīts/koriģēts šķirņu saraksts. Iekļautās šķirnes ir šādas: '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' un 'Tinta-Francisca'.

Pamatojums: vajadzība koriģēt un atjaunināt vīna ražošanai Lisabonas [*Lisboa*] reģionā noteiktās šķirnes atbilstīgi jaunajam tiesiskajam regulējumam, kuru veido valsts saraksts ar šķirnēm, kas piemērotas vīna ražošanai Portugālē, un kurā iekļautas jaunas šķirnes, kas ir būtiskas reģiona vīnu raksturošanai.

Šīs šķirnes ietilpst ģeogrāfiskā apgabala tradicionālo šķirņu kartē, tāpēc to iekļaušana nemaina ar AĢIN "Lisboa" apzīmēto vīnu savdabīgumu, bet palīdz optimizēt to aprakstu.

Grozītie punkti (vienotais dokuments): "Papildu nosacījumi" — "Marķējums".

Grozītie punkti (specifikācija): "Papildu nosacījumi" — "Marķējums".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Lisboa

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

9. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. Vīns

Baltvīni. Tie ir citrīndzeltenā, salmdzeltenā un zeltaini dzeltenā krāsā. Tiem piemīt dažādas aromāta nianses, sākot no ziedu aromāta līdz augļu ar baltu mīkstumu un tropu augļu aromātam. Garša pārsvarā ir viegla un svaiga, ar labu skābumu, atsvaidzinošu minerāliskumu un labu struktūru.

Sārtvīni. Tiem ir dažādas intensitātes rozā krāsa. Tie ir augļaini un smaržīgi, ar sarkano augļu aromātu, kas labi apvienojas ar maigām līdz intensīvām ziedu niansēm. Garšas ziņā tie ir svaigi un līdzsvaroti, ar atsvaidzinošu skābumu un minerāliskumu, labu struktūru un ilgu un patīkamu pēcgaršu.

Sarkanvīni. Sarkanvīniem raksturīga dažādas intensitātes rubīnsarkana līdz granātsarkana krāsa. Tie ir augļaini un aromātiski, ar dominējošām sarkano un savvaļas augļu vai nogatavojušos ogu notīm un balzama niansēm, kas atkarīgas no vīnam izmantoto galveno šķirņu aromāta. Tie ir eleganti, pilnmiesīgi, ar līdzsvarotu skābumu, ilgu pēcgaršu un labi integrētiem stingriem tanīniem, kas tiem piešķir kompleksumu un labu struktūru.

Pārējie analītiskie parametri atbilst tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. Desertvīns

Baltvīni. Tiem ir dažādas intensitātes zeltaini dzeltena krāsa. Tiem piemīt intensīvs un komplekss žāvētu augļu, garšvielu un apelsīnziedu aromāts, nedaudz jūtamas arī medus un šokolādes nianses. Tie ir augļaini, ar aromāta niansēm līdzīgām garšas niansēm, samtaini un eleganti, ar ilgu pēcgaršu.

Sarkanvīni. Tie ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, ar meža ogu ievārījuma un garšvielu aromātu, dažādām grauzdējuma notīm un šokolādes niansēm. Tiem piemīt dziļa un intensīva garša, tie ir pilnmiesīgi, bagātīgi un līdzsvaroti, ar labu struktūru, eleganci un ilgu pēcgaršu.

Pārējie analītiskie parametri atbilst tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. Dzirkstošais vīns

Baltvīni. Parasti tiem ir dažādas intensitātes citrīndzeltena krāsa atkarībā no izturēšanas laika. Tiem piemīt ziedu un augļu aromāts, kas atkarīgs no vīna gatavošanā izmantoto galveno šķirņu aromāta un izmantotās vīndarības tehnoloģijas. Tiem raksturīgi smalki, noturīgi burbuļi, līdzsvars starp svaigumu un apjomu mutē un līdzsvarots skābums.

Sārtvīni. Sārtvīni parasti ir spilgtā laša krāsā, ar smalkiem, noturīgiem burbuļiem. Tiem piemīt augļu aromāts, kur dominē sarkano augļu notis. Garšai raksturīgs svaigums un elegance ar augļu notīm un līdzsvarotu skābumu.

Sarkanvīni. Tiem ir dzidrs izskats, intensīvi sarkana krāsa un diezgan noturīgas, dzīvīgas putas ar karmīna nokrāsām. Aromāts izceļas ar svaigām vīnogām raksturīgām augu un augļu notīm. Garšā izteikti jūtams arī augļu aromāts. Vīni ir samtaini un līdzsvaroti, ar labu struktūru un svaigu profilu, līdzsvarotu skābumu un ilgu un harmonisku pēcgaršu.

Pārējie analītiskie parametri atbilst tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Baltvīni. Parasti tiem ir dažādas intensitātes citrīndzeltena krāsa atkarībā no izturēšanas laika. Tiem piemīt ziedu un augļu aromāts, kas atkarīgs no vīna gatavošanā izmantoto galveno šķirņu aromāta un izmantotās vīndarības tehnoloģijas. Tiem raksturīgi smalki, noturīgi burbuļi, līdzsvars starp svaigumu un apjomu mutē un līdzsvarots skābums.

Sārtvīni. Sārtvīniem parasti ir spilgta laša krāsa. Tiem ir ļoti bagātīgs aromāts, kur izteiktas sarkano augļu aromāta notis. Tiem raksturīgi smalki, noturīgi burbuļi, svaigums un elegance, augļu notis un līdzsvarots skābums.

Sarkanvīni. Tiem ir dzidrs izskats, intensīvi sarkana krāsa un diezgan noturīgas, dzīvīgas putas ar karmīna nokrāsām. Intensīvs aromāts, kurā dominē svaigām vīnogām raksturīgās augu un augļu notis. Garšā izteikti jūtams arī augļu aromāts. Vīni ir samtaini un līdzsvaroti, ar labu struktūru un svaigu profilu, līdzsvarotu skābumu un ilgu un harmonisku pēcgaršu.

Pārējie analītiskie parametri atbilst tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Pusdzirkstošais vīns

Baltvīni. To krāsa ir no citrīndzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Tiem piemīt dažādas aromāta nianses, sākot no ziedu aromāta līdz augļu ar baltu mīkstumu un tropu augļu aromātam. Garšas ziņā — pamatā viegli un svaigi, ar izteiktu skābumu un minerāliskumu.

Sārtvīni. Tiem raksturīga dažādas intensitātes rozā krāsa. Tie ir augļaini un smaržīgi. Dominē sarkano augļu aromāts, kas labi apvienojas ar maigām līdz intensīvām ziedu niansēm. Tie ir svaigi, līdzsvaroti vīni ar ilgu un patīkamu pēcgaršu, atspirdzinošu minerāliskumu un skābumu.

Pārējie analītiskie parametri atbilst tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. Gāzēts pusdzirkstošais vīns

Baltvīni. To krāsa ir no citrīndzeltenas līdz salmdzeltenai. Tiem piemīt dažādas aromāta nianses, sākot no ziedu aromāta līdz augļu ar baltu mīkstumu un tropu augļu aromātam. Garšas ziņā — pamatā viegli un svaigi, ar izteiktu skābumu. Svaigumu un dzīvīgumu pastiprina oglekļa dioksīds.

Pārējie analītiskie parametri atbilst tiesību aktos noteiktajām vērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

1. Vīns, desertvīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns: vīnogulāju formas veidošana un augsnes

Audzēšanas metodes

Vīnogulājiem, kas paredzēti ar AĢIN "Lisboa" apzīmēto vīnu un vīna produktu gatavošanai, jābūt tīršķirnes kultūraugiem, kuri apgriezti zemā krūma vai kordona formā.

Ar AĢIN "Lisboa" apzīmēto vīna produktu ražošanai izmantotajiem vīnogulājiem jābūt audzētiem vai stādītiem kādā no šādu veidu augsnēm:

— kaļķainas brūnās vai sarkanās augsnes, kurās ir merģelis un smalks smilšakmens vai cieta kaļķakmens ieslēgumi,

— kaļķainas brūnās vai sarkanās augsnes, kas satur irdenu kaļķakmeni vai merģeli,

— brūnie vai sarkanie humusu nesaturoši litosoli ar smalka un rupja smilšakmens slāņiem,

— Vidusjūras brūnās augsnes, kas satur smalku smilšakmeni, mālu vai slānekli,

— Vidusjūras sarkanās augsnes, kas satur smalku smilšakmeni, mālu, slānekli, cietus kaļķus vai dolomītu,

— podzoli, kas var saturēt smilšu vai smilšakmens kalkrētus,

— smilšaini psamīta regosoli,

— jaunas aluviālās augsnes,

— sāļainas aluviālās augsnes,

— sarkanīgas līdz brūnas krāsas dūņainas augsnes, kas satur bazaltu.

2. Vīns, desertvīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns: dabiskā spirta tilpumkoncentrācija

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

Ar AĢIN "Lisboa" apzīmēto produktu gatavošanai izmantoto misu minimālajai dabiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jābūt šādai:

a) vīnam — 9 tilp. %;

b) dzirkstošajam vīnam — 9 tilp. %;

c) kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam — 9 tilp. %;

d) pusdzirkstošajam vīnam — 7,5 tilp. %;

e) gāzētam pusdzirkstošajam vīnam — 7,5 tilp. %.;

f) desertvīnam — 12 tilp. %.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

Vīns, desertvīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns:

200 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar AĢIN "Lisboa" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver:

— Lisabonas apgabalu, izņemot *Azambuja* pašvaldības teritoriju,

— Leirijas [*Leiria*] apgabalā — *Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal* pašvaldības teritoriju, izņemot *Abiul, Pelariga, Redinha* un *Vila Cã* pagastu, un *Porto de Mós* pašvaldības teritoriju un

— *Ourém* pašvaldības teritoriju Santareimas [*Santarém*] apgabalā.

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo vīnus, ko atļauts pārdot ar norādītu apakšreģionu, ir šāds:

a) *Estremadura*:

— Lisabonas apgabals, izņemot *Azambuja* pašvaldības teritoriju,

— Leirijas apgabalā — *Bombarral, Peniche* un *Óbidos* pašvaldības teritorija un visi *Caldas da Rainha* pašvaldības teritorijas pagasti, izņemot *Carvalhal Benfeito, Santa Catarina* un *Salir de Matos*;

b) *Alta-Estremadura*:

— Leirijas apgabalā — *Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal* pašvaldības teritorija, izņemot *Abiul, Pelariga, Redinha* un *Vila Cã* pagastu, *Porto de Mós* pašvaldības teritorija un *Caldas da Rainha* pašvaldības teritorijas *Carvalhal Benfeito, Santa Catarina* un *Salir de Matos* pagasts,

— *Ourém* pašvaldības teritorija Santareimas apgabalā.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

'Acolon'

'Aglianico'

'Alfrocheiro' — 'Tinta-Bastardinha'

'Alicante-Boushet'

'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’ — ‘Mencia’

‘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’

‘Sauvigno’ — ‘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. **Saiknes apraksts**

Vīns, desertvīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ar AĢIN “Lisboa” apzīmētā produkta ražošanas apgabals aptver visas pašvaldības Atlantijas okeāna piekrastē *Tagus* upes estuāra ziemeļu daļā, kas ziemeļos robežojas ar *Beiru*, bet austrumos — ar *Ribatejo*.

Reģiona reljefs pārsvarā ir līdzens, vidēji no 50 līdz 200 m augstumā virs jūras līmeņa.

Gandrīz visas reģiona augsnes ir māla-kaļķakmens un smilšaina māla augsnes. Augšņu kvalitāte cita starpā ir atkarīga no māla daudzuma, kas ietekmē to piemērotību lauksaimniecībai. Augsnes galvenokārt ir sārmainas un ar labu ūdens noteci.

Klimats ir mērens, bez lielām temperatūras svārstībām. Reģionam ir raksturīgs nokrišņu daudzums no 600 līdz 1 000 mm gadā, maigas ziemas un salīdzinoši vēsas vasaras, kurās dominē mēreni un mitri rietumu vēji.

Vīnogulāji tika audzēti jau romiešu okupācijas laikā. Viduslaikos, pateicoties reliģiskajiem ordeņiem, to audzēšana attīstījās, un tie šajā reģionā ieguva lielu nozīmi.

Sākotnēji vīndarību izvērsuši reliģiskie ordeņi. Strauji pieauga ražošana un patēriņš, kā arī vīnu kvalitātes atzīšana, un laika gaitā vīns kļuva par vienu no nozīmīgākajiem produktiem reģiona ekonomikā.

Produktu specifiskās īpašības, kas saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu

Ar AĢIN "Lisboa" apzīmētajiem vīniem, desertvīniem, dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, pusdzirkstošajiem vīniem un gāzētiem pusdzirkstošajiem vīniem ir kopīgas atšķirīgās iezīmes. Tie ir aromātiski, svaigi un līdzsvaroti, ar vērā ņemamu skābumu un minerāliskumu.

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Šo vīnu kvalitātes īpašības nosaka ražošanas apgabala augsnes un klimatisko apstākļu ietekme. Mērenais, svaigais un vējainais klimats, stādīto šķirņu klāsts, augsnes tipi un tas, ka augsnes ir labu ūdens noteci, padara Lisabonas reģionu par vienu no bagātākajiem vīnkopības reģioniem.

Jūras ietekme ir noteicošais faktors, kas nodrošina mērenu temperatūru visa gada garumā apvienojumā ar lielu nokrišņu daudzumu ziemā un mitriem vasaras vējiem, kuri nodrošina ilgu un līdzsvarotu vīnogu nogatavošanos. Tādējādi vīnogās tiek saglabāts labs dabiskais skābuma līmenis. Tas piešķir ar AĢIN "Lisboa" apzīmētajiem vīniem, desertvīniem, dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, pusdzirkstošajiem vīniem un gāzētiem pusdzirkstošajiem vīniem tiem raksturīgo svaigumu un līdzsvaroto skābumu.

Lēns vīnogu nogatavošanās process ir svarīgs arī vīnogu fenola savienojumu un aromātisko prekursoru attīstībai, kas izpaužas aromātiskos vīnos, desertvīnos, dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvos dzirkstošajos vīnos, pusdzirkstošajos vīnos un gāzētos pusdzirkstošajos vīnos.

Augsnes, kuras pārsvarā ir kaļķainas, ir noteicošais faktors, kas veicina minerāliskumu ar AĢIN "Lisboa" apzīmētajos vīnos, desertvīnos, dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvos dzirkstošajos vīnos, pusdzirkstošajos vīnos un gāzētos pusdzirkstošajos vīnos.

Augsne un klimatiskie faktori, no vienas puses, un reģionā audzētās vīnogulāju šķirnes, no otras puses, ļauj iegūt specifiskus vīnus, kuriem ir raksturīgs minerāliskums, skābenums un svaigums.

Cilvēkfaktoram, proti, tam, ka tiek saglabātas tūkstošiem gadu senas tradīcijas un ka tiek izvēlētas šķirnes, kas ir vislabāk pielāgotas šā ģeogrāfiskā apgabala apstākļiem, ir izšķirīga nozīme tādu vīnogu iegūšanā, kuras ar AĢIN "Lisboa" apzīmētajiem vīniem, desertvīniem, dzirkstošajiem vīniem, kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, pusdzirkstošajiem vīniem un gāzētiem pusdzirkstošajiem vīniem piešķir to īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Vīns, desertvīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns: ražošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīndarību un ar AĢIN "Lisboa" apzīmēto produktu gatavošanu var veikt ražošanas ģeogrāfiskā apgabala tiešā tuvumā, ja ir saņemta sertifikācijas iestādes atļauja, saskaņā ar šo iestāžu noteiktajiem kontroles noteikumiem.

Vīns, desertvīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns: marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Marķējuma pārbaude pirms produkta laišanas tirgū.

Marķējumā jānorāda zīmols.

Vīns, pusdzirkstošais vīns un gāzēts pusdzirkstošais vīns: apzīmējums "leve"

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Apzīmējums "leve" [viegls] var tikt lietots attiecībā uz vīna produktiem, kas apzīmēti ar AĢIN "Lisboa", atbilstīgi piemērojamajos tiesību aktos izklāstītajiem nosacījumiem.

Saite uz produkta specifikāciju

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