C/2024/1215

31.1.2024

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/1215)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de dois meses a contar desta data.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«**Lisboa**»

PGI-PT-A1535-AM01

Data do pedido: 13.3.2017

1. **Disposições aplicáveis à alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

2. **Descrição e motivos da alteração**

2.1. *Informação relativa ao requerente*

Atualização da informação relativa ao requerente.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Não afeta o documento único.

Pontos alterados (caderno de especificações): «Outras Informações – Dados do requerente».

2.2. *Informação relativa às partes interessadas*

Eliminação da informação relativa às partes interessadas.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Não afeta o documento único.

Pontos alterados (caderno de especificações): «Outras Informações – Partes interessadas».

2.3. *Informação relativa aos organismos de controlo*

Atualização da informação relativa aos organismos de controlo.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Não afeta o documento único.

Pontos alterados (caderno de especificações): «Outras Informações – Informações sobre os organismos de controlo».

2.4. *Informação relativa às autoridades de controlo competentes*

Atualização da informação relativa às autoridades de controlo competentes.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário promover a sua atualização. Esta atualização é necessária para que o caderno de especificações esteja em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

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

Não afeta o documento único.

Pontos alterados (caderno de especificações): «Outras Informações – Informações sobre as autoridades de controlo competentes».

2.5. *Categoria de produto – Aditamento de uma nova categoria de produtos vitivinícolas – Vinho espumante de qualidade*

É aditada a categoria «Vinho Espumante de Qualidade».

Motivos: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante o seu reconhecimento como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo, a inclusão deste novo produto na IGP «Lisboa» é o reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados (documento único): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados (caderno de especificações): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

2.6. *Categoria de produtos – Aditamento de nova categoria de produtos vitivinícolas – Vinho frisante*

É aditada a categoria «Vinho frisante».

Motivos: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante o seu reconhecimento como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo, a inclusão deste novo produto na IGP «Lisboa» é o reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados (documento único): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados (caderno de especificações): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

2.7. *Categoria de produtos - Aditamento de uma nova categoria de produtos vitivinícolas – Vinho frisante gaseificado*

É aditada a categoria «Vinho frisante gaseificado».

Motivos: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante o seu reconhecimento como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo, a inclusão deste novo produto na IGP «Lisboa» é o reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados (documento único): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados (caderno de especificações): «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

2.8. *Descrição dos vinhos – categorias Vinho, Vinho licoroso e Vinho espumante*

É melhorada e adaptada a descrição das categorias vinho, vinho licoroso e vinho espumante.

Motivos: uma vez que a anterior descrição foi identificada como genérica e pouco precisa, é necessário promover a sua adequação às características associadas aos produtos da IGP «Lisboa», para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor.

Pontos alterados (documento único): «Descrição dos vinhos» – categorias vinho, vinho licoroso e vinho espumante.

Pontos alterados (caderno de especificações): «Descrição dos vinhos» – categorias vinho, vinho licoroso e vinho espumante.

2.9. *Relação com a área geográfica:*

É melhorada e adaptada a descrição da relação com a área geográfica. Procede-se à revisão da informação relativa à área geográfica, dos dados sobre o produto e respetivo nexo causal, englobando as categorias anteriormente existentes e as novas categorias de produtos.

Motivos: uma vez que, por um lado, a descrição da relação que constava anteriormente foi identificada como genérica e pouco precisa e que, por outro, era necessário introduzir a descrição da relação para as novas categorias de produtos (vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado), promoveu-se a revisão do teor deste ponto, onde se inserem todas as categorias de produtos. Melhora-se assim a objetividade do conteúdo, considerando que a relação estabelecida com a área geográfica é transversal a todas as categorias.

Pontos alterados (documento único): «Relação com a área geográfica».

Pontos alterados (caderno de especificações): «Relação com a área geográfica».

2.10. *Designativo «vinho leve»*

Introdução dos requisitos para a utilização do designativo «leve» na rotulagem.

Motivos: Esclarece-se que o designativo «leve» pode ser utilizado para os produtos vitivinícolas com IGP «Lisboa» nas condições previstas no quadro normativo aplicável.

Pontos alterados (documento único): «Outras condições» – «Disposições adicionais relativas à rotulagem».

Pontos alterados (caderno de especificações): «Outras condições» – «Disposições adicionais relativas à rotulagem».

2.11. *Principais castas de uvas – inclusão de novas castas*

Alterou-se/adaptou-se a lista de castas. As castas introduzidas são as seguintes: *bacchus*, códega-do-larinho, gouveio, *grüner-veltliner, feteasca-albã, 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.

Motivos: necessidade de adaptar e atualizar a lista de castas definidas para a produção dos vinhos da região de Lisboa ao novo enquadramento legal da lista nacional de castas aptas à produção de vinhos em Portugal, incluindo as novas castas que se mostravam relevantes para a caracterização dos vinhos da região.

Estas castas fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, pelo que a sua inclusão não altera o caráter diferencial dos vinhos da IGP «Lisboa», contribuindo, pelo contrário, para a sua otimização.

Pontos alterados (documento único): «Outras condições» – «Disposições adicionais relativas à rotulagem».

Pontos alterados (caderno de especificações): «Outras condições» – «Disposições adicionais relativas à rotulagem».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar**

«Lisboa»

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação geográfica protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinhos

3. Vinhos licorosos

4. Vinhos espumantes

5. Vinhos espumantes de qualidade

8. Vinhos frisantes

9. Vinhos frisantes gaseificados

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos

Brancos: as cores variam entre o amarelo-citrino, o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Revelam notas aromáticas, florais ou frutadas, de fruta de polpa branca ou de frutos tropicais. A nível de sabor, os vinhos são essencialmente leves e frescos, com boa acidez, mineralidade refrescante e boa estrutura.

Rosados: apresentam cor rosada de intensidade variável. São frutados e perfumados, com aromas de frutos vermelhos bem combinados com nuances florais de intensidade variável, do delicado ao intenso. Na boca, apresentam-se frescos, equilibrados e com uma acidez e mineralidade refrescante, boa estrutura e final de prova longo e agradável.

Tintos: os vinhos tintos caracterizam-se pela cor rubi a grená de intensidade variável. São frutados e aromáticos, com notas predominantes de frutos vermelhos e silvestres ou de bagas maduras, e nuances balsâmicas que dependem dos aromas das principais castas utilizadas. São vinhos elegantes, encorpados, com acidez equilibrada e final de boca prolongado, e taninos firmes bem integrados que lhes conferem complexidade e boa estrutura.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	10
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

2. Vinhos licorosos

Brancos: apresentam cor amarelo-dourado, de intensidade variável. Os aromas são intensos e complexos, de frutos secos, especiarias, flor de laranjeira, um toque de mel e chocolate. São vinhos frutados, com sabores idênticos aos aromas, suaves, elegantes e com final de boca prolongado.

Tintos: apresentam cor vermelho rubi de intensidade variável e revelam aromas de compota de frutos silvestres, especiarias, diversas notas tostadas e chocolate. São vinhos com sabor profundo e intenso, encorpados, cheios e equilibrados, de boca estruturada, elegante e um final longo.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	15
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

3. Vinhos espumantes

Brancos: apresentam tipicamente cor amarelo-citrino de intensidade variável, dependendo do tempo de estágio. São vinhos elegantes, com aromas florais e frutados que, normalmente, dependem das fragrâncias das principais castas utilizadas, assim como da tecnologia de vinificação empregada. No palato, revelam bolha fina e persistente e exibem equilíbrio pela sua frescura, volume de boca e acidez equilibrada.

Rosados: Os vinhos rosados apresentam normalmente cor salmão brilhante e bolha fina e persistente. São vinhos de aromas frutados, onde predominam notas de frutos vermelhos. Na boca, revelam frescura e elegância, notas frutadas e acidez equilibrada.

Tintos: apresentam aspeto límpido, cor vermelha intensa e uma mousse vibrante com tons de carmim, bastante persistente. A nível de aroma, destacam-se as notas vegetais e frutadas de uva fresca. Na boca, relevam também sensações aromáticas frutadas, são suaves e equilibrados, possuem bom corpo e perfil fresco, acidez equilibrada e final longo e harmonioso.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	9,5
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

4. Vinhos espumantes de qualidade

Brancos: apresentam tipicamente cor amarelo-citrino de intensidade variável, dependendo do tempo de estágio. São vinhos elegantes, com aromas florais e frutados que, normalmente, dependem das fragrâncias das principais castas utilizadas, assim como da tecnologia de vinificação empregada. No palato, revelam bolha fina e persistente e exibem equilíbrio pela sua frescura, volume de boca e acidez equilibrada.

Rosados: os vinhos rosados apresentam normalmente uma cor salmão brilhante. Têm grande riqueza aromática, com abundantes notas aromáticas a frutos vermelhos. Na boca, revelam bolha fina e persistente, frescura e elegância, com notas frutadas e acidez equilibrada.

Tintos: apresentam aspeto límpido, cor vermelha intensa e uma mousse vibrante com tons de carmim, bastante persistente. O aroma é intenso, dominado por notas vegetais e frutadas de uva fresca. Na boca, relevam também sensações aromáticas frutadas, são suaves e equilibrados, possuem bom corpo e perfil fresco, acidez equilibrada e final longo e harmonioso.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	10
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

5. Vinhos frisantes

Brancos: apresentam cores entre o amarelo-citrino e o amarelo-dourado. Revelam notas aromáticas, florais ou frutadas, de fruta de polpa branca ou de frutos tropicais. Na boca, apresentam-se essencialmente leves e frescos, com acidez e mineralidade relevante.

Rosados: Caracterizam-se pela cor rosada de intensidade variável. São frutados e perfumados, predominando os aromas de frutos vermelhos, bem combinados com nuances florais de intensidade variável, do delicado ao intenso. São vinhos frescos, equilibrados e com um longo e agradável final de prova, de acidez e mineralidade refrescante.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	10
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

6. Vinhos frisantes gaseificados

Brancos: apresentam cores entre o amarelo-citrino e o amarelo-palha. Revelam notas aromáticas, florais ou frutadas, de fruta de polpa branca ou de frutos tropicais. Na boca, apresentam-se essencialmente leves e frescos, com acidez relevante. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (em % vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol)	10
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas:**

a. *Práticas enológicas específicas*

1. Vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado – Condução e solos

Práticas culturais

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IGP «Lisboa» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.

As vinhas destinadas à produção da IGP «Lisboa» devem estar, ou ser instaladas, em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

— Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e arenitos finos ou calcários duros interestratificados;

— Solos calcários pardos ou vermelhos de calcários friáveis ou margas;

— Solos litólicos não húmicos vermelhos ou pardos de arenitos finos e grosseiros interestratificados;

— Solos mediterrâneos pardos de arenitos finos, argilas ou argilitos;

— Solos mediterrâneos vermelhos de arenitos finos, argilas, argilitos, calcários duros ou dolomias;

— Podzóis com surraipa e sem surraipa de areias ou arenitos;

— Regossolos psamíticos de areias;

— Aluviossolos modernos;

— Solos salinos de aluviões;

— Barros castanho-avermelhados de basaltos.

2. Vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado – Título alcoométrico volúmico natural

Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados à elaboração dos produtos com direito à IGP «Lisboa» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinho – 9% vol.;

b) Vinho espumante – 9 % vol.;

c) Vinho espumante de qualidade – 9 % vol.,

d) Vinho frisante – 7,5 % vol.;

e) Vinho frisante gaseificado – 7,5 % vol.;

f) Vinho licoroso – 12% vol.

b. *Rendimentos máximos*

Vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado:

200 hectolitros por hectare.

6. **Zona geográfica demarcada**

A área geográfica de produção da IGP «Lisboa» abrange:

— o distrito de Lisboa, à exceção do concelho de Azambuja;

— no distrito de Leiria, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, exceto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã, e o concelho de Porto de Mós; e

— no distrito de Santarém, o concelho de Ourém.

A área geográfica de produção dos vinhos com direito a serem comercializados com o nome de uma sub-região é a seguinte:

a) Estremadura:

— o distrito de Lisboa, à exceção do concelho de Azambuja;

— no distrito de Leiria, os concelhos de Bombarral, Peniche e Óbidos e todas as freguesias do concelho das Caldas da Rainha, com exceção de Carvalhal Benfeito, Santa Catarina e Salir de Matos;

b) Alta Estremadura:

— no distrito de Leiria, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal — exceto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã — e Porto de Mós e as freguesias de Carvalhal Benfeito, Santa Catarina e Salir de Matos, do concelho de Caldas da Rainha;

— no distrito de Santarém, o concelho de Ourém.

7. **Principal(is) casta(s) de uva**

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-albã

Galego-dourado

Gewürztraminer

Gouveio

Grand-noir

Grenache

Grüner-veltliner

Jaén – 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

Tamarês – 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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado

Elementos relativos à área geográfica:

A região de produção da IGP «Lisboa» abrange todos os concelhos da faixa atlântica a norte do estuário do Tejo, confinando a norte com a Beira e a leste com o Ribatejo.

É uma região maioritariamente de orografia suave, situando-se, em média, entre cotas de 50 e 200 metros.

Os solos da região são, na sua quase totalidade, do tipo argilo-calcários e argilo-arenosos. A qualidade dos solos depende, entre outros fatores, da quantidade de argila presente que, por consequência, influencia a sua aptidão para fins agrícolas. São maioritariamente solos com pH alcalino e bem drenados.

O clima é temperado, sem grandes amplitudes térmicas. A região caracteriza-se por uma pluviosidade anual entre 600 e 1 000 mm, invernos suaves e verões relativamente frescos, em que predominam os ventos moderados e húmidos de oeste.

A vinha, cuja cultura já era praticada no tempo da ocupação romana, foi incrementada na Idade Média através das ordens religiosas e adquiriu aqui um lugar importante.

A vitivinicultura, desenvolvida inicialmente pelas ordens religiosas, viu rapidamente a produção e o consumo alargado e a sua qualidade reconhecida, tornando-se num dos produtos de maior peso na atividade económica da região.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Os vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados da IGP «Lisboa» apresentam características diferenciadoras comuns. São vinhos aromáticos, frescos e equilibrados, com mineralidade e acidez relevante.

Relação com a área geográfica:

As características qualitativas dos vinhos são determinadas pela influência das condições do solo e do clima da área de produção. O clima temperado, fresco e ventoso, e os solos bem drenados, tornam a região de Lisboa numa das regiões vinícolas mais ricas, devido à diversidade de castas plantadas, tipos de solo e clima.

A influência marítima é um fator que determina as temperaturas amenas registadas ao longo de todo o ano, associadas a uma pluviosidade elevada no inverno e a ventos húmidos no verão, que asseguram uma maturação prolongada e equilibrada das uvas, resultando na conservação de um bom nível de acidez natural dos frutos e na frescura característica e acidez equilibrada dos vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados da IGP «Lisboa».

A maturação lenta das uvas tem ainda uma importância relevante no desenvolvimento dos compostos fenólicos e precursores aromáticos das uvas, o que se traduz em vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados aromáticos.

Os solos, de natureza predominantemente calcária, contribuem decisivamente para a mineralidade evidenciada pelos vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados da IGP «Lisboa».

A conexão dos fatores edafoclimáticos conjugados com as castas da região dão origem a vinhos com características diferenciadoras, marcados pela mineralidade, acidez e frescura.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica, sendo decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características aos vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes, vinhos espumantes de qualidade, vinhos frisantes e vinhos frisantes gaseificados da IGP «Lisboa».

9. **Outras condições essenciais**

Vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado – Produção

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de vinificação e de preparação dos produtos da IGP «Lisboa» poderão ser efetuadas na proximidade imediata da área geográfica de produção, mediante autorização da entidade certificadora, respeitando as regras de controlo por estas definidas.

Vinho, vinho licoroso, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, vinho frisante e vinho frisante gaseificado – Rotulagem

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é obrigatória na rotulagem.

Vinho, vinho frisante e vinho frisante gaseificado – Designativo «leve»

Quadro jurídico:

Direito da União

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O designativo «leve» pode ser utilizado para os produtos vitivinícolas da IGP «Lisboa» nas condições previstas no quadro normativo aplicável.

Hiperligação para o caderno de especificações

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