C/2024/1215

31.1.2024

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/1215)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„**Lisboa**“

PGI-PT-A1535-AM01

Dátum žiadosti: 13. 3. 2017

1. **Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. **Opis a dôvody zmeny**

2.1. *Údaje o žiadateľovi*

Aktualizácia údajov o žiadateľovi.

Dôvody: Keďže údaje sú zastarané, je potrebné ich aktualizovať. Zmena je potrebná na zabezpečenie súladu špecifikácie s platnými predpismi a jej cieľom je vylepšiť a objasniť predchádzajúci opis.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Zmenené body (špecifikácia): „Ďalšie informácie“ – Údaje o žiadateľovi.

2.2. *Údaje o zainteresovaných stranách*

Vypustenie údajov o zainteresovaných stranách.

Dôvody: Keďže údaje sú zastarané, je potrebné ich aktualizovať. Zmena je potrebná na zabezpečenie súladu špecifikácie s platnými predpismi a jej cieľom je vylepšiť a objasniť predchádzajúci opis.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Zmenené body (špecifikácia): „Ďalšie informácie“ – Zainteresované strany.

2.3. *Údaje o kontrolných orgánoch*

Aktualizácia údajov o kontrolných orgánoch

Dôvody: Keďže údaje sú zastarané, je potrebné ich aktualizovať. Zmena je potrebná na zabezpečenie súladu špecifikácie s platnými predpismi a jej cieľom je vylepšiť a objasniť predchádzajúci opis.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Zmenené body (špecifikácia): „Ďalšie informácie“ – Údaje o kontrolných orgánoch.

2.4. *Údaje o príslušných dozorných orgánoch*

Aktualizácia údajov o príslušných dozorných orgánoch

Dôvody: Keďže údaje sú zastarané, je potrebné ich aktualizovať. Zmena je potrebná na zabezpečenie súladu špecifikácie s platnými predpismi a jej cieľom je vylepšiť a objasniť predchádzajúci opis.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Zmenené body (špecifikácia): „Ďalšie informácie“ – Údaje o príslušných dozorných orgánoch.

2.5. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov– Akostné šumivé víno*

Pridáva sa kategória „Akostné šumivé víno“.

Dôvody: Zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, udelením uznania formou označenia pôvodu.

Tento typ výrobku výrobcovia už vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi používanými v regióne, s charakteristickou kvalitou a typickými vlastnosťami. Zaradenie tohto nového výrobku do CHZO „Lisboa“ je teda uznaním jeho dôležitosti a kvality a pridanou hodnotou pre jeho výrobcov.

Zmenené body (jednotný dokument): „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

Zmenené body (špecifikácia): „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

2.6. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov – Perlivé víno*

Pridáva sa kategória „Perlivé víno“.

Dôvody: Zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, udelením uznania formou označenia pôvodu.

Tento typ výrobku výrobcovia už vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi používanými v regióne, s charakteristickou kvalitou a typickými vlastnosťami. Zaradenie tohto nového výrobku do CHZO „Lisboa“ je teda uznaním jeho dôležitosti a kvality a pridanou hodnotou pre jeho výrobcov.

Zmenené body (jednotný dokument): „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

Zmenené body (špecifikácia): „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

2.7. *Kategória výrobku – pridanie novej kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov – Sýtené perlivé víno*

Pridáva sa kategória „Sýtené perlivé víno“.

Dôvody: Zvýšenie ekonomickej hodnoty výrobku, ktorý už v regióne existuje, udelením uznania formou označenia pôvodu.

Tento typ výrobku výrobcovia už vyrábajú v súlade s tradičnými postupmi používanými v regióne, s charakteristickou kvalitou a typickými vlastnosťami. Zaradenie tohto nového výrobku do CHZO „Lisboa“ je teda uznaním jeho dôležitosti a kvality a pridanou hodnotou pre jeho výrobcov.

Zmenené body (jednotný dokument): „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

Zmenené body (špecifikácia): „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“.

2.8. *Opis vína (vín) – kategórie vína, likérového vína a šumivého vína*

Spresnil sa a upravil opis kategórií vína, likérového vína a šumivého vína.

Dôvody: Keďže predchádzajúci opis sa považoval za všeobecný a nejasný, je potrebné ho upraviť, aby lepšie zdôrazňoval vlastnosti spojené s výrobkami, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Lisboa“. Zmena je potrebná na zosúladenie jednotného dokumentu a špecifikácie s platnými predpismi.

Zmenené body (jednotný dokument): Opis vína (vín) – kategórie vína, likérového vína a šumivého vína.

Zmenené body (špecifikácia): Opis vína (vín) – kategórie vína, likérového vína a šumivého vína.

2.9. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou*

Opis súvislosti so zemepisnou oblasťou bol vylepšený a zmenený. Informácie o zemepisnej oblasti, podrobnostiach o výrobku a jeho príčinnej súvislosti boli revidované pre už existujúce aj nové kategórie výrobkov.

Dôvody: Keďže na jednej strane sa predchádzajúci opis súvislosti považoval za všeobecný a nejasný a na druhej strane bolo potrebné doplniť opis súvislosti pre nové kategórie výrobkov (akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno), obsah tohto bodu bol upravený tak, aby zahŕňal všetky kategórie výrobkov. Vďaka tomu je obsah objektívnejší, pretože súvislosť so zemepisnou oblasťou platí pre všetky kategórie.

Zmenené body (jednotný dokument): Súvislosť so zemepisnou oblasťou.

Zmenené body (špecifikácia): Súvislosť so zemepisnou oblasťou.

2.10. *Označenie „Vinho leve“ [ľahké víno]*

Objasnenie požiadaviek na používanie označenia „Leve“ [ľahké] na etikete.

Dôvody: Objasňuje sa, že označenie „Leve“ [ľahké] sa môže používať pre vinárske výrobky s CHZO „Lisboa“ za podmienok stanovených v platnom právnom rámci.

Zmenené body (jednotný dokument): „Ďalšie podmienky“ – „Označovanie“.

Zmenené body (špecifikácia): „Ďalšie podmienky“ – „Označovanie“.

2.11. *Hlavné muštové odrody – zaradenie nových odrôd*

Zmena/úprava zoznamu odrôd. Zavedené odrody sú: 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 a Tinta-Francisca.

Dôvody: Potreba aktualizovať a prispôsobiť odrody určené na výrobu vína v regióne Lisabonu novému právnemu rámcu národného zoznamu odrôd vhodných na výrobu vína v Portugalsku vrátane nových odrôd, ktoré boli dôležité pre charakterizáciu vín tohto regiónu.

Tieto odrody sú súčasťou tradičnej odrodovej mapy zemepisnej oblasti, takže ich zaradenie nemení osobitý charakter vín s CHZO „Lisboa“, ale skôr pomáha optimalizovať ich opis.

Zmenené body (jednotný dokument): „Ďalšie podmienky“ – „Označovanie“

Zmenené body (špecifikácia): „Ďalšie podmienky“ – „Označovanie“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Lisboa

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

9. Sýtené perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Víno

Biele vína: Farby sa pohybujú medzi citrínovožltou, slamovožltou a zlatožltou. Vyznačujú sa aromatickými tónmi, ktoré sa pohybujú od kvetinových až po ovocné, a to od tónov ovocia s bielou dužinou až po tropické ovocie. Chuť je v zásade ľahká a svieža, s dobrou kyslosťou, osviežujúcou mineralitou a dobrou štruktúrou.

Ružové vína: Majú ružovú farbu rôznej intenzity. Sú ovocné a voňavé, s arómami červeného ovocia v dobrej kombinácii s kvetinovými nuansami od delikátnych až po intenzívne. V ústach sú svieže a vyvážené, s osviežujúcou kyslosťou a mineralitou, dobrou štruktúrou a dlhou a príjemnou koncovkou.

Červené vína: Červené vína sa vyznačujú rubínovou až granátovou farbou rôznej intenzity. Sú ovocné a aromatické, s prevažujúcimi tónmi červeného a voľne rastúceho ovocia alebo zrelých bobúľ a balzamikovými nuansami v závislosti od aróm hlavných odrôd použitých vo víne. Sú elegantné, telnaté, s vyváženou kyslosťou, dlhou koncovkou a dobre integrovanými pevnými tanínmi, čo im dodáva komplexnosť a dobrú štruktúru.

Pre ostatné analytické parametre platia hodnoty stanovené v právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Likérové víno

Biele vína: Majú zlatožltú farbu rôznej intenzity. Vyznačujú sa intenzívnymi a komplexnými arómami sušeného ovocia, korenia, kvetov pomarančovníka, náznakom medu a čokolády. Sú ovocné, s chuťami podobnými ich arómam, hladké a elegantné a s dlhou koncovkou.

Červené vína: Majú rubínovú farbu rôznej intenzity, s arómami džemu z lesného ovocia, korenia, rôznych tónov vypáleného dreva a čokolády. Ich chuť je výrazná a intenzívna, sú telnaté, bohaté a vyvážené, s dobrou štruktúrou, eleganciou a dlhou koncovkou.

Pre ostatné analytické parametre platia hodnoty stanovené v právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Šumivé víno

Biele vína: Zvyčajne majú citrínovožltú farbu rôznej intenzity v závislosti od doby vyzrievania. Vyznačujú sa kvetinovými a ovocnými arómami v závislosti od aróm hlavných odrôd použitých na výrobu vína a od použitej vinárskej technológie. V ústach sa vyznačujú jemnými dlhotrvajúcimi bublinkami a vyváženosťou sviežosti, plnosťou v ústach a vyváženou kyslosťou.

Ružové vína: Ružové vína majú zvyčajne svetlú lososovú farbu a jemné dlhotrvajúce bublinky. Sú to vína s ovocnými arómami, v ktorých prevažujú tóny červeného ovocia. V ústach sú svieže a elegantné, s ovocnými tónmi a vyváženou kyslosťou.

Červené vína: Sú číre, majú intenzívnu červenú farbu, pomerne dlhotrvajúcu penu jasnej farby s karmínovými odtieňmi. Z aróm vystupujú do popredia rastlinné a ovocné tóny čerstvého hrozna. Ovocné aromatické tóny vynikajú aj v ústach. Vína sú hladké a vyvážené, majú dobré telo a svieži profil s vyváženou kyslosťou a dlhou a harmonickou koncovkou.

Pre ostatné analytické parametre platia hodnoty stanovené v právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Akostné šumivé víno

Biele vína: Zvyčajne majú citrínovožltú farbu rôznej intenzity v závislosti od doby vyzrievania. Vyznačujú sa kvetinovými a ovocnými arómami v závislosti od aróm hlavných odrôd použitých na výrobu vína a od použitej vinárskej technológie. V ústach sa vyznačujú jemnými dlhotrvajúcimi bublinkami a vyváženosťou sviežosti, plnosťou v ústach a vyváženou kyslosťou.

Ružové vína: Ružové vína majú zvyčajne svetlú lososovú farbu. Vyznačujú sa veľmi bohatým buketom s veľkým množstvom aromatických tónov červeného ovocia. V ústach sa vyznačujú jemnými dlhotrvajúcimi bublinkami, sviežosťou a eleganciou, ovocnými tónmi a vyváženou kyslosťou.

Červené vína: Sú číre, majú intenzívnu červenú farbu, pomerne dlhotrvajúcu penu jasnej farby s karmínovými odtieňmi. Aróma je intenzívna a dominujú jej rastlinné a ovocné tóny čerstvého hrozna. Ovocné aromatické tóny vynikajú aj v ústach. Vína sú hladké a vyvážené, majú dobré telo a svieži profil s vyváženou kyslosťou a dlhou a harmonickou koncovkou.

Pre ostatné analytické parametre platia hodnoty stanovené v právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Perlivé víno

Biele vína: Ich farby sa pohybujú od citrínovožltej po zlatožltú. Vyznačujú sa aromatickými tónmi, ktoré sa pohybujú od kvetinových až po ovocné, a to od tónov ovocia s bielou dužinou až po tropické ovocie. V ústach sú v zásade ľahké a svieže, s výraznou kyslosťou a mineralitou.

Ružové vína: Vyznačujú sa ružovou farbou rôznej intenzity. Sú ovocné a aromatické. Prevažujú arómy červeného ovocia, v dobrej kombinácii s kvetinovými nuansami od delikátnych až po intenzívne. Ide o svieže, vyvážené vína s dlhou a príjemnou koncovkou, osviežujúcou mineralitou a kyslosťou.

Pre ostatné analytické parametre platia hodnoty stanovené v právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Sýtené perlivé víno

Biele vína: Ich farby sa pohybujú od citrínovožltej po slamovožltú. Vyznačujú sa aromatickými tónmi, ktoré sa pohybujú od kvetinových až po ovocné, a to od tónov ovocia s bielou dužinou až po tropické ovocie. V ústach sú v zásade ľahké a svieže, s vyváženou kyslosťou. Prítomnosť oxidu uhličitého dodáva sviežosť a živosť.

Pre ostatné analytické parametre platia hodnoty stanovené v právnych predpisoch.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

1. Víno, likérové víno, šumivé víno, akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno – vedenie viniča a pôda

Pestovateľské postupy

Vinič určený na výrobu vína a vinárskych výrobkov s právom používať CHZO „Lisboa“ musí byť čistý a pestovaný tak, aby rástol blízko pri zemi a bol strihaný kríkovým alebo kordónovým spôsobom.

Vinič určený na výrobu vinárskych výrobkov s právom používať CHZO „Lisboa“ musí rásť alebo byť vysadený na jednom z týchto typov pôdy:

— hnedé alebo červené vápenaté pôdy s obsahom slieňa a jemného pieskovca alebo tvrdého prelínajúceho sa vápenca,

— hnedé alebo červené vápenaté pôdy s obsahom drobivého vápenca alebo slieňa,

— hnedé alebo červené nehumínové litozeme s obsahom jemného a hrubého vrstveného pieskovca,

— hnedé stredomorské pôdy s obsahom jemného pieskovca, ílu alebo bridlice,

— červené stredomorské pôdy s obsahom jemného pieskovca, ílu, bridlice, tvrdého vápenca alebo dolomitu,

— podzoly, ktoré môžu obsahovať piesok alebo pieskovcové kalkréty,

— piesčité psamitické regozeme,

— recentné aluviálne pôdy,

— slané aluviálne pôdy,

— červenkasté až dohneda sfarbené blato s obsahom čadiča.

2. Víno, likérové víno, šumivé víno, akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno – prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Mušty používané na výrobu výrobkov s právom používať CHZO „Lisboa“ musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu:

a) víno – 9 obj. %;

b) šumivé víno – 9 obj. %;

c) akostné šumivé víno – 9 obj. %;

d) perlivé víno – 7,5 obj. %;

e) sýtené perlivé víno – 7,5 obj. %;

f) likérové víno – 12 obj. %.

b) *Maximálne výnosy*

Víno, likérové víno, šumivé víno, akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno

200 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť CHZO „Lisboa“ zahŕňa:

— okres Lisabon, okrem obce Azambuja,

— v okrese Leiria zahŕňa obce Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, ale nie farnosti Abiul, Pelariga, Redinha a Vila Cã a obec Porto de Mós a

— v okrese Santarém obec Ourém.

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrábajú vína, ktoré sa môžu predávať s názvom subregiónu, je táto:

a) Estremadura:

— okres Lisabon, okrem obce Azambuja,

— v okrese Leiria obce Bombarral, Peniche a Óbidos a všetky farnosti v obci Caldas da Rainha, okrem Carvalhal Benfeito, Santa Catarina a Salir de Matos.

b) Alta -Estremadura:

— v okrese Leiria zahŕňa obce Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – okrem farností Abiul, Pelariga, Redinha a Vila Cã – a Porto de Mós a farnosti Carvalhal Benfeito, Santa Catarina a Salir de Matos v obci Caldas da Rainha;

— v okrese Santarém obec Ourém.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Víno, likérové víno, šumivé víno, akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno

Podrobnosti o zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby vín s CHZO „Lisboa“ zahŕňa všetky obce na pobreží Atlantického oceánu na severnej strane ústia rieky Tejo a je ohraničená regiónom Beira na severe a Ribatejo na východe.

Topografický reliéf regiónu je predovšetkým hladký, pričom nadmorská výška sa pohybuje v priemere od 50 do 200 m.

Takmer všetky pôdy v regióne sú ílovito-vápencové a piesčito-ílovité. Kvalita pôd závisí, okrem iných faktorov, od množstva prítomného ílu, čo má vplyv na jej vhodnosť na poľnohospodárske účely. Ide prevažne o alkalické a dobre odvodňované pôdy.

Podnebie je mierne, bez väčších teplotných výkyvov. Región sa vyznačuje ročným úhrnom zrážok od 600 do 1 000 mm, miernou zimou a relatívne chladným letom, v ktorom prevláda mierny a vlhký západný vietor.

Vinič sa pestoval už počas rímskej nadvlády. Jeho pestovanie sa počas stredoveku zvýšilo vďaka cirkevným rádom a vinič začal mať v tejto oblasti významné miesto.

Pri výrobe vína zohrávali na začiatku hlavnú úlohu cirkevné rády. Výroba a spotreba vína sa rýchlo rozvíjali a rovnako sa zvyšovalo aj uznanie kvality týchto vín, ktoré sa postupne stali jedným z najvýznamnejších výrobkov v hospodárstve tohto regiónu.

Osobitné vlastnosti výrobkov, ktoré sa spájajú so zemepisnou oblasťou

Vína, likérové vína, šumivé vína, akostné šumivé vína, perlivé vína a sýtené perlivé vína s CHZO „Lisboa“ majú spoločné charakteristické vlastnosti. Sú aromatické, svieže a vyvážené, s výraznou kyslosťou a mineralitou.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

Kvalitatívne vlastnosti vín sú dané vplyvom pôdnych a klimatických podmienok v oblasti pestovania. Mierne, svieže a veterné podnebie a dobre odvodňované pôdy zabezpečujú, že Lisabonský región je jedným z najbohatších vinohradníckych regiónov, a to vďaka škále sadených odrôd, typom pôdy a podnebiu.

Morský vplyv je rozhodujúcim faktorom pre mierne teploty počas celého roka, v kombinácii s veľkým úhrnom zrážok v zime a vlhkým letným vetrom, čo zaisťuje dlhé a vyvážené dozrievanie hrozna. To zase zabezpečuje dobrú úroveň prirodzenej kyslosti v hrozne. To dáva vínam, likérovým vínam, šumivým vínam, akostným šumivým vínam, perlivým vínam a sýteným perlivým vínam s CHZO „Lisboa“ ich typickú sviežosť a vyváženú kyslosť.

Pomalé dozrievanie hrozna je dôležité aj pre vývoj fenolových zlúčenín a aromatických prekurzorov v hrozne, čo sa odzrkadľuje v aromatických vínach, likérových vínach, šumivých vínach, akostných šumivých vínach, perlivých vínach a sýtených perlivých vínach.

Pôdy, ktoré sú vo svojej podstate prevažne vápnité, prispievajú rozhodujúcou mierou k mineralite, ktorou sa vyznačujú vína, likérové vína, šumivé vína, akostné šumivé vína, perlivé vína a sýtené perlivé vína s CHZO „Lisboa“.

Výsledkom súvislosti medzi pôdnymi a klimatickými faktormi na jednej strane a na strane druhej s odrodami viniča regiónu sú vína s jedinečnými vlastnosťami, ktoré sa vyznačujú mineralitou, kyslosťou a čerstvosťou.

Ľudské faktory, v ktorých sa snúbia tisícročné tradície a ktoré sa odzrkadľujú vo výbere odrôd, ktoré sa najlepšie prispôsobili podmienkam v zemepisnej oblasti, majú rozhodujúci význam pri pestovaní hrozna, ktoré dodáva vínam, likérovým vínam, šumivým vínam, akostným šumivým vínam, perlivým vínam a sýteným perlivým vínam s CHZO „Lisboa“ ich vlastnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Víno, likérové víno, šumivé víno, akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno – výroba

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Výroba vína a príprava výrobkov s CHZO „Lisboa“ sa môže vykonávať v bezprostrednej blízkosti zemepisnej oblasti výroby pod podmienkou povolenia od certifikačného orgánu a v súlade s pravidlami kontroly stanovenými týmito orgánmi.

Víno, likérové víno, šumivé víno, akostné šumivé víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno – označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Kontroly označenia pred uvedením na trh.

Na etikete musí byť uvedený názov značky.

Víno, perlivé víno a sýtené perlivé víno – označenie „Leve“

Právny rámec:

právo EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Označenie „Leve“ [ľahké] sa môže používať pre vinárske výrobky s CHZO „Lisboa“ za podmienok stanovených v platnom právnom rámci.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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