C/2024/1215

31.1.2024

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/1215)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„**Lisboa**“

PGI-PT-A1535-AM01

Datum vloge: 13. marec 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. *Informacije o vložniku*

Posodobitev informacij o vložniku.

Razlogi: ker so informacije zastarele, jih je treba posodobiti. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi ter izboljšati in razjasniti dosedanji opis.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Druge informacije – informacije o vložniku.

2.2. *Informacije o deležnikih*

Črtanje informacij o deležnikih.

Razlogi: ker so podatki zastareli, jih je treba posodobiti. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi ter izboljšati in razjasniti dosedanji opis.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Druge informacije – deležniki.

2.3. *Informacije o kontrolnih organih*

Posodobitev informacij o kontrolnih organih.

Razlogi: ker so podatki zastareli, jih je treba posodobiti. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi ter izboljšati in razjasniti dosedanji opis.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Druge informacije – informacije o kontrolnih organih.

2.4. *Informacije o pristojnih nadzornih organih*

Posodobitev informacij o pristojnih nadzornih organih.

Razlogi: ker so podatki zastareli, jih je treba posodobiti. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi ter izboljšati in razjasniti dosedanji opis.

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

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Druge informacije – informacije o pristojnih nadzornih organih.

2.5. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte – kakovostno peneče vino*

Dodana je bila kategorija kakovostno peneče vino.

Razlogi: s priznanjem označbe porekla proizvoda, ki v regiji že obstaja, se poveča njegova gospodarska vrednost.

To vrsto proizvoda, ki je znan po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Tako se z vključitvijo tega novega proizvoda v ZGO „Lisboa“ priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.6. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte – biser vino*

Dodana je kategorija biser vino.

Razlogi: s priznanjem označbe porekla proizvoda, ki v regiji že obstaja, se poveča njegova gospodarska vrednost.

To vrsto proizvoda, ki je znan po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Tako se z vključitvijo tega novega proizvoda v ZGO „Lisboa“ priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.7. *Kategorija proizvodov – vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte – gazirano biser vino*

Dodana je kategorija gazirano biser vino.

Razlogi: s priznanjem označbe porekla proizvoda, ki v regiji že obstaja, se poveča njegova gospodarska vrednost.

To vrsto proizvoda, ki je znan po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Tako se z vključitvijo tega novega proizvoda v ZGO „Lisboa“ priznajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Posebni enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.8. *Opis vin – kategorije vino, likersko vino in biser vino*

Opis kategorij vino, likersko vino in peneče vino je bil izboljšan in prilagojen.

Razlogi: ker je bilo za prejšnji opis vin ugotovljeno, da je splošen in nejasen, ga je treba spremeniti, da se navedejo lastnosti, povezane s proizvodi z ZGO „Lisboa“. To je potrebno za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda s predpisi.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Opis vin – kategorije vino, likersko vino in biser vino.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Opis vin – kategorije vino, likersko vino in biser vino.

2.9. *Povezava z geografskim območjem*

Opis povezave z geografskim območjem je bil izboljšan in prilagojen. Informacije o geografskem območju, podatki o proizvodu in njegova vzročna povezava so bili spremenjeni za prej obstoječe in nove kategorije proizvodov.

Razlogi: ker je bilo po eni strani ugotovljeno, da je prejšnji opis povezave splošen in nejasen, po drugi strani pa je bilo treba za nove kategorije proizvodov (kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino) dodati opis povezave, je bila vsebina te točke spremenjena tako, da vključuje vse kategorije proizvodov. Vsebina je tako objektivnejša, saj povezava z geografskim območjem velja za vse kategorije.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Povezava z geografskim območjem.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Povezava z geografskim območjem.

2.10. *Izraz „vinho leve“ (lahko vino)*

Pojasnitev zahtev za uporabo izraza „leve“ (lahko) na etiketi.

Razlogi: pojasnjeno je, da se lahko izraz „leve“ (lahko) uporablja za vinske proizvode z ZGO „Lisboa“ pod pogoji, določenimi v veljavnem pravnem okviru.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Dodatni pogoji – označevanje.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Dodatni pogoji – označevanje.

2.11. *Glavne sorte vinske trte – vključitev novih sort*

Sprememba/prilagoditev seznama sort. Vključene sorte so: 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 in tinta-francisca.

Razlogi: trsni izbor za proizvodnjo vin v lizbonski regiji je treba posodobiti in uskladiti z novim pravnim okvirom nacionalnega trsnega izbora za proizvodnjo vina na Portugalskem, vključno z novimi sortami, ki so pomembne za značilnostno opredelitev vin v regiji.

Te sorte so del tradicionalnega sortnega sestava na geografskem območju, zato se z njihovo vključitvijo ne spremeni posebni značaj vin z ZGO „Lisboa“, temveč prispeva k izboljšanju opisa.

Spremenjeni oddelki enotnega dokumenta: Dodatni pogoji – označevanje.

Spremenjene točke specifikacije proizvoda: Dodatni pogoji – označevanje.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Lisboa

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

9. Gazirano biser vino

4. **Opis vin**

1. Vino

Bela vina – Barve se gibljejo med rumeno barvo citrina, slamnato rumeno in zlato rumeno. Vina imajo aromatične note, ki segajo od cvetličnih do sadnih not, od belomesnatega do tropskega sadja. Okus je predvsem lahek in svež, z dobro vsebnostjo kislin, osvežujočo mineralnostjo in dobro strukturo.

Vina rosé – So rožnate barve različnih intenzivnosti. So sadna in dišeča, z aromami rdečega jagodičja, ki se dobro združujejo s cvetličnimi odtenki, ki segajo od nežnih do izrazitih. V ustih so sveža in uravnotežena, z osvežujočimi kislinami in mineralnostjo, dobro strukturo ter dolgim in prijetnim pookusom.

Rdeča vina – Za rdeča vina je značilna rubinasta do granatna barva različnih intenzivnosti. So sadna in aromatična, s prevladujočimi notami rdečega jagodičja in divjih sadežev ali zrelega jagodičja, balzamični odtenki pa so odvisni od arom glavnih sort, uporabljenih v vinu. So elegantna, polnega telesa, z uravnoteženimi kislinami, dolgim pookusom in dobro integriranimi čvrstimi tanini, kar jim daje kompleksnost in dobro strukturo.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Likersko vino

Bela vina – So zlato rumene barve različnih intenzivnosti. Imajo izrazite in kompleksne arome suhega sadja, začimb, pomarančnega cveta, kančka medu in čokolade. So sadna, njihovi okusi so podobni njihovim aromam, so voljna in elegantna, z dolgim pookusom.

Rdeča vina – So rubinasto rdeče barve različnih intenzivnosti, z aromami džema iz gozdnih sadežev, začimb, različnih praženih not in čokolade. Imajo globok in izrazit okus, so polnega telesa, široka in uravnotežena, z dobro strukturo, eleganco in dolgim pookusom.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Peneče vino

Bela vina – Običajno so rumene barve citrina različnih intenzivnosti, odvisno od časa staranja. Imajo cvetlične in sadne arome, ki so odvisne od arom glavnih sort, uporabljenih za pridelavo vina, in uporabljene vinarske tehnologije. V ustih je čutiti drobne, obstojne mehurčke, zanje pa so značilne uravnotežena svežina, polnost v ustih in uravnotežene kisline.

Vina rosé – Vina rosé so običajno svetlo lososove barve, z drobnimi in obstojnimi mehurčki. Gre za vina s sadnimi aromami, med katerimi prevladujejo note rdečega jagodičja. V ustih so sveža in elegantna, s sadnimi notami in uravnoteženimi kislinami.

Rdeča vina – Po videzu so bistra, imajo intenzivno rdečo barvo in dokaj obstojno živahno peno z odtenki karmina. Aromatične lastnosti, ki izstopajo, so rastlinske in sadne note svežega grozdja. Sadne aromatične zaznave izstopajo tudi v ustih. Vina so voljna in uravnotežena, imajo dobro telo in svež profil z uravnoteženimi kislinami ter dolgim in skladnim pookusom.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. Kakovostno peneče vino

Bela vina – Običajno so rumene barve citrina različnih intenzivnosti, odvisno od časa staranja. Imajo cvetlične in sadne arome, ki so odvisne od arom glavnih sort, uporabljenih za pridelavo vina, in uporabljene vinarske tehnologije. V ustih je čutiti drobne, obstojne mehurčke, zanje pa so značilne uravnotežena svežina, polnost v ustih in uravnotežene kisline.

Vina rosé – Vina rosé so običajno svetlo lososove barve. So zelo bogata z aromami in vsebujejo izdatne aromatične note rdečega jagodičja. V ustih je čutiti drobne, obstojne mehurčke, zaznamujeta jih svežina in eleganca s sadnimi notami in uravnoteženimi kislinami.

Rdeča vina – Po videzu so bistra, imajo intenzivno rdečo barvo in dokaj obstojno živahno peno z odtenki karmina. Aroma je izrazita, v njej pa prevladujejo rastlinske in sadne note svežega grozdja. Sadne aromatične zaznave izstopajo tudi v ustih. Vina so gladka in uravnotežena, imajo dobro telo in svež profil z uravnoteženimi kislinami ter dolgim in skladnim pookusom.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Biser vino

Bela vina – Njihove barve segajo od rumene barve citrina do zlato rumene. Vina imajo aromatične note, ki segajo od cvetličnih do sadnih not, od belomesnatega do tropskega sadja. V ustih so predvsem lahka in sveža, z izrazitimi kislinami in mineralnostjo.

Vina rosé – Zanje je značilna rožnata barva različnih intenzivnosti. So sadna in dišeča. Prevladujejo arome rdečega jagodičja, ki se dobro združujejo s cvetličnimi odtenki, ki segajo od nežnih do izrazitih. Gre za sveža, uravnotežena vina z dolgim in prijetnim pookusom ter osvežujočo mineralnostjo in kislinami.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. Gazirano biser vino

Bela vina – Njihove barve segajo od rumene barve citrina do slamnato rumene. Vina imajo aromatične note, ki segajo od cvetličnih do sadnih not, od belomesnatega do tropskega sadja. V ustih so predvsem lahka in sveža, z izrazitimi kislinami. Prisotnost ogljikovega dioksida doda svežino in živahnost.

Za druge analitske parametre se uporabljajo vrednosti, določene v zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

1. Vino, likersko vino, peneče vino, kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino – gojitvene oblike vinske trte in tla

Pridelovalna praksa

Vinske trte za pridelavo vin in vinskih proizvodov z ZGO „Lisboa“ morajo ene same sorte in nizke gojitvene oblike, in sicer kotlaste ali kordonske rezi.

Vinske trte za proizvodnjo vinskih proizvodov z ZGO „Lisboa“ morajo rasti ali biti zasajene na eni od naslednjih vrst tal:

— rjavih ali rdečih apnenčastih tleh, ki vsebujejo lapor in drobnozrnati peščenjak ali trde vmesne plasti apnenca,

— rjavih ali rdečih apnenčastih tleh, ki vsebujejo krhki apnenec ali lapor,

— rjavih ali rdečih nehuminskih litosolih, ki vsebujejo drobno- in debelozrnati peščenjak v plasteh,

— rjavih sredozemskih tleh, ki vsebujejo drobnozrnati peščenjak, glinavec ali skrilavi glinavec,

— rdečih sredozemskih tleh, ki vsebujejo drobnozrnati peščenjak, glinavec, skrilavi glinavec, trdi apnenec ali dolomit,

— podzolih, ki lahko vsebujejo pesek ali kalkrete iz peščenjaka,

— peščenih psamitičnih regosolih,

— nedavnih aluvialnih tleh,

— slanih aluvialnih tleh,

— rdečkastem do rjavem blatu, ki vsebuje bazalt.

2. Vino, likersko vino, peneče vino, kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino – volumenski delež naravnega alkohola

Omejitev pri vinifikaciji

Volumenski delež naravnega alkohola v moštu, ki se uporablja za proizvodnjo proizvodov z ZGO „Lisboa“, mora znašati najmanj:

(a) 9 vol. % za vino;

(b) 9 vol. % za peneče vino;

(c) 9 vol. % kakovostno peneče vino;

(d) 7,5 vol. % za biser vino;

(e) 7,5 vol. % za gazirano biser vino;

(f) 12 vol. % za likersko vino.

(b) *Največji donosi*

Vino, likersko vino, peneče vino, kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino

200 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje ZGO „Lisboa“ obsega:

— okrožje Lizbona, razen občine Azambuja,

— v okrožju Leiria vključuje občine Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, vendar ne župnij Abiul, Pelariga, Redinha in Vila Cã, ter občino Porto de Mós in

— v okrožju Santarém občino Ourém.

Geografsko območje, na katerem se proizvajajo vina, ki se lahko tržijo z imenom podregije, je:

(a) Estremadura:

— okrožje Lizbona, razen občina Azambuja,

— v okrožju Leiria občine Bombarral, Peniche in Óbidos ter vse župnije v občini Caldas da Rainha, razen Carvalhal Benfeito, Santa Catarina in Salir de Matos;

(b) Alta Estremadura:

— v okrožju Leiria občine Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal, razen župnij Abiul, Pelariga, Redinha in Vila Cã, ter Porto de Mós in župnije Carvalhal Benfeito, Santa Catarina in Salir de Matos v občini Caldas da Rainha,

— v okrožju Santarém občina Ourém.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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

Gewurztraminer

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 povezave**

Vino, likersko vino, peneče vino, kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino

Podatki o geografskem območju

Območje proizvodnje ZGO „Lisboa“ zajema vse občine na atlantski obali na severni strani ustja reke Tajo in na severu meji na pokrajino Beira, na vzhodu pa na pokrajino Ribatejo.

Svet regije je večinoma položen, njena nadmorska višina pa v povprečju sega od 50 m do 200 m.

Skoraj vsa tla v regiji so glinastolapornata in peščenoglinasta. Kakovost tal je med drugim odvisna od količine gline, ki vpliva na to, ali so tla primerna za kmetijske namene. Večinoma gre za alkalna in dobro odcedna tla.

Podnebje je zmerno, brez večjih temperaturnih razlik. Za regijo so značilni letna količina padavin, ki znaša med 600 mm in 1 000 mm, blaga zima in razmeroma hladno poletje, v katerem prevladujejo zmerni in vlažni zahodni vetrovi.

Vinska trta se je gojila že v času rimske prisotnosti. V srednjem veku so se vinogradi razširili po zaslugi verskih redov in pridobili pomembno vlogo na tem območju.

Sprva so pri vinarstvu imeli vodilno vlogo verski redovi. Pridelava in poraba sta hitro rasli, prav tako pa tudi ugled kakovosti vin, ki so sčasoma postala eden od najpomembnejših virov v gospodarstvu regije.

Posebne lastnosti proizvodov, povezane z geografskim območjem

Vina, likerska vina, peneča vina, kakovostna peneča vina, biser vina in gazirana biser vina z ZGO „Lisboa“ imajo posebne lastnosti. So aromatična, sveža in uravnotežena, z opaznimi kislinami in mineralnostjo.

Povezava z geografskim območjem

Kakovostne lastnosti vin so odvisne od talnih in podnebnih razmer na območju proizvodnje. Zmerno, sveže in vetrovno podnebje ter dobro odcedna tla so razlogi, da je lizbonska regija zaradi številnih različnih zasajenih sort, vrst tal in podnebja ena od najbogatejših vinorodnih regij.

Vpliv morja je odločilen dejavnik za blage temperature skozi vse leto, ki skupaj z veliko količino padavin pozimi in vlažnimi poletnimi vetrovi omogočajo dolgo in uravnoteženo zorenje grozdja. S tem pa se ohranja dobra naravna vsebnost kislin v grozdju. Zaradi tega imajo vina, likerska vina, peneča vina, kakovostna peneča vina, biser vina in gazirana biser vina z ZGO „Lisboa“ značilno svežino in uravnotežene kisline.

Počasno zorenje grozdja je pomembno tudi za nastanek fenolnih spojin in aromatičnih predhodnih sestavin v grozdju, zaradi česar so vina, likerska vina, peneča vina, kakovostna peneča vina, biser vina in gazirana biser vina aromatična.

Tla, ki so po naravi pretežno apnenčasta, odločilno prispevajo k mineralnosti vin, likerskih vin, penečih vin, kakovostnih penečih vin, biser vin in gaziranih biser vin z ZGO „Lisboa“.

Povezava med talnimi in podnebnimi dejavniki na eni strani ter sortami vinske trte v regiji na drugi strani daje vinom značilne lastnosti, ki jih zaznamujejo mineralnost, kisline in svežina.

Človeški dejavnik, zaradi katerega so se ohranile več tisoč let stare tradicije, se kaže v izboru sort, ki so najbolje prilagojene razmeram na geografskem območju, in je odločilnega pomena za pridelavo grozdja, ki vinom, likerskim vinom, penečim vinom, kakovostnim penečim vinom, biser vinom in gaziranim biser vinom z ZGO „Lisboa“ daje njihove lastnosti.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Vino, likersko vino, peneče vino, kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino – proizvodnja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vinifikacija in priprava proizvodov z ZGO „Lisboa“ se lahko izvajata v neposredni bližini geografskega območja proizvodnje, če je izdano dovoljenje certifikacijskega organa, v skladu s pravili nadzora, ki jih določijo ti organi.

Vino, likersko vino, peneče vino, kakovostno peneče vino, biser vino in gazirano biser vino – označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pregled označevanja pred dajanjem na trg.

Na etiketi mora biti navedena blagovna znamka.

Vino, peneče vino in gazirano biser vino – izraz „leve“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Izraz „leve“ (lahko) se lahko uporablja za vinske proizvode z ZGO „Lisboa“ pod pogoji, določenimi v veljavnem pravnem okviru.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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