C/2024/1215

31.1.2024

Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/1215)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Lisboa”

PGI-PT-A1535-AM01

Datum för ansökan: 13 mars 2017

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. *Uppgifter om sökanden*

Uppdatering av uppgifterna om sökanden.

Motivering: Uppgifterna är föråldrade och behöver uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande bestämmelser, och syftar till att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Denna ändring innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Övriga uppgifter” – Uppgifter om sökanden.

2.2. *Uppgifter om intressenter*

Borttagande av uppgifter om intressenter.

Motivering: Uppgifterna är föråldrade och behöver uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande bestämmelser, och syftar till att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Denna ändring innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Övriga uppgifter” – intressenter.

2.3. *Uppgifter om kontrollorgan*

Uppdatering av information avseende kontrollorgan

Motivering: Uppgifterna är föråldrade och behöver uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande bestämmelser, och syftar till att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Denna ändring innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Övriga uppgifter” – Uppgifter om kontrollorgan.

2.4. *Uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter*

Uppdatering av uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter

Motivering: Uppgifterna är föråldrade och behöver uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att produktspecifikationen överensstämmer med gällande bestämmelser, och syftar till att förtydliga den tidigare beskrivningen.

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Denna ändring innebär inte någon ändring av det sammanfattande dokumentet.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Övriga uppgifter” – Uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter.

2.5. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter – mousserande kvalitetsvin*

Kategorin ”mousserande kvalitetsvin” har lagts till.

Motivering: Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet på en produkt som redan finns i regionen genom att ge den ett erkännande i form av en ursprungsbeteckning.

Denna typ av produkt framställs redan av producenterna med de traditionella metoder som används i regionen och har en karakteristisk kvalitet och typiska egenskaper. Införandet av denna nya produkt i den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” är därför ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och innebär ett mervärde för producenterna.

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.6. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter – pärlande vin*

Kategorin ”pärlande vin” har lagts till.

Motivering: Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet på en produkt som redan finns i regionen genom att ge den ett erkännande i form av en ursprungsbeteckning.

Denna typ av produkt framställs redan av producenterna med de traditionella metoder som används i regionen och har en karakteristisk kvalitet och typiska egenskaper. Införandet av denna nya produkt i den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” är därför ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och innebär ett mervärde för producenterna.

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.7. *Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter – pärlande vin med tillsats av koldioxid*

Kategorin ”pärlande vin med tillsats av koldioxid” har lagts till.

Motivering: Ändringen syftar till att öka det ekonomiska värdet på en produkt som redan finns i regionen genom att ge den ett erkännande i form av en ursprungsbeteckning.

Denna typ av produkt framställs redan av producenterna med de traditionella metoder som används i regionen och har en karakteristisk kvalitet och typiska egenskaper. Införandet av denna nya produkt i den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” är därför ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och innebär ett mervärde för producenterna.

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Kategorier av vinprodukter”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Särskilda oenologiska metoder”, ”Samband med det geografiska området” och ”Ytterligare villkor”.

2.8. *Beskrivning av vinet eller vinerna – kategorierna vin, likörvin och mousserande vin*

Beskrivningen av kategorierna vin, likörvin och mousserande vin har förbättrats och anpassats.

Motivering: Eftersom den tidigare beskrivningen ansågs vara generell och inte tillräckligt tydlig behöver den anpassas för att bättre framhäva de egenskaper som associeras med produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa”. Detta är nödvändigt för att anpassa det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen till gällande regler.

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Beskrivning av vinet eller vinerna” – kategorierna vin, likörvin och mousserande vin.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Beskrivning av vinet eller vinerna” – kategorierna vin, likörvin och mousserande vin.

2.9. *Samband med det geografiska området*

Beskrivningen av sambandet med det geografiska området har förbättrats och anpassats. Informationen om det geografiska området, produktuppgifterna och orsakssambandet har setts över för både de tidigare och nya produktkategorierna.

Motivering: Eftersom den tidigare beskrivningen av sambandet ansågs vara generell och inte tillräckligt tydlig, och eftersom beskrivningen av sambandet behövde läggas till för de nya produktkategorierna (mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid) har innehållet i denna punkt ändrats så att alla produktkategorier omfattas. Detta gör innehållet mer objektivt, eftersom sambandet med det geografiska området gäller för alla kategorier.

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Samband med det geografiska området.”

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Samband med det geografiska området.”

2.10. *Beteckningen ”Vinho leve” [Lätt vin]*

Förtydligande av krav för användning av beteckningen ”Leve” [Lätt] på märkningen.

Motivering: Det förtydligas att beteckningen ”Leve” [Lätt] får användas för vinprodukter med den geografiska beteckningen ”Lisboa” enligt de villkor som föreskrivs i tillämplig rättslig ram.

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Ytterligare villkor” – ”Märkning”.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Ytterligare villkor” – ”Märkning”.

2.11. *Huvudsakliga druvsorter – införande av nya sorter*

Ändring/anpassning av förteckningen över druvsorter. Följande sorter har lagts till: 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 och tinta-francisca.

Motivering: Ändringen har gjorts på grund av behovet av att anpassa och uppdatera de druvsorter som fastställts för framställning av viner i Lissabonregionen till den nya rättsliga ramen för den nationella förteckningen över druvsorter lämpliga för vinproduktion i Portugal, inbegripet de nya druvsorter som var relevanta för karakteriseringen av regionens viner.

Dessa sorter ingår bland det geografiska områdets traditionella sorter. Tillägget av dem ändrar därför inte de utmärkande egenskaperna för viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa”, utan bidrar snarare till att optimera beskrivningen,

Ändrade punkter (sammanfattande dokument): ”Ytterligare villkor” – ”Märkning”.

Ändrade punkter (produktspecifikation): ”Ytterligare villkor” – ”Märkning”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Lisboa

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

9. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Vin

Vita viner: Färgen varierar mellan ljusgul, halmgul och guldgul. Doften går från blommig till fruktig, från frukter med vitt fruktkött till tropiska frukter. Smaken är i huvudsak lätt och frisk med bra syra, uppfriskande mineralitet och bra struktur.

Roséviner: Färgen är rosa av olika intensitet. Vinerna är fruktiga och väldoftande, med dofter av röda bär som går väl ihop med blommiga toner, vilka kan variera från subtila till intensiva. Smaken är frisk och balanserad med uppfriskande syra och mineralitet. Den är välstrukturerad med en lång och behaglig eftersmak.

Röda viner: De röda vinerna kännetecknas av en rubinröd till granatröd färg av olika intensitet. De är fruktiga och aromatiska. Toner av röda, vilda eller mogna bär dominerar, med balsamiska nyanser beroende på doften hos de sorter som huvudsakligen används i vinet. De är eleganta och fylliga med balanserad syra, lång eftersmak och välintegrerade tydliga tanniner vilket gör vinerna komplexa och välstrukturerade.

För övriga analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Likörvin

Vita viner: Färgen är gyllengul av olika intensitet. Vinerna har en intensiv och komplex doft av torkad frukt, kryddor, apelsinblom, en aning honung och choklad. De är fruktiga och smaken påminner om doften – mjuk och elegant med lång eftersmak.

Röda viner: Vinerna är rubinröda av olika intensitet med en doft av skogsbärssylt, kryddor, olika rostade toner och choklad. Smaken är djup och intensiv, och vinerna är fylliga, kraftiga och balanserade med bra struktur, elegans och lång eftersmak.

För övriga analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Mousserande vin

Vita viner: Färgen är normalt ljusgul av olika intensitet i förhållande till lagringstiden. Doften är blommig och fruktig beroende på doften hos de huvudsakliga druvsorter och den vinframställningsteknik som har använts. Vinerna har fina och långvariga bubblor med balanserad friskhet, fyllighet i munnen och en balanserad syra.

Roséviner: Vinerna är vanligtvis ljust laxfärgade och har fina och långvariga bubblor. Vinerna har en fruktig doft som domineras av toner av röda bär. Smaken är frisk och elegant med fruktiga toner och balanserad syra.

Röda viner: Vinerna har en klar, intensiv röd färg och en ganska ihållande mousse med aningar av karmin. Doften av vegetabiliska och fruktiga toner av färska vindruvor sticker ut. Fruktiga aromer sticker ut även i smaken. Vinerna är lena och balanserade samt fylliga med en frisk känsla, balanserad syra och lång, harmonisk eftersmak.

För övriga analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. Mousserande kvalitetsvin

Vita viner: Färgen är normalt ljusgul av olika intensitet i förhållande till lagringstiden. Doften är blommig och fruktig beroende på doften hos de huvudsakliga druvsorter och den vinframställningsteknik som har använts. Vinerna har fina och långvariga bubblor med balanserad friskhet, fyllighet i munnen och en balanserad syra.

Roséviner: Vinerna är normalt ljust laxfärgade. De är väldoftande med rikliga toner av röda bär. De har fina och långvariga bubblor och smaken är frisk och elegant med fruktiga toner och balanserad syra.

Röda viner: Vinerna har en klar, intensiv röd färg och en ganska ihållande mousse med aningar av karmin. Doften är intensiv och domineras av vegetabiliska och fruktiga toner av färska vindruvor. Fruktiga aromer sticker ut även i smaken. Vinerna är lena och balanserade samt fylliga med en frisk känsla, balanserad syra och lång, harmonisk eftersmak.

För övriga analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Pärlande vin

Vita viner: Färgen varierar från ljusgul till gyllengul. Doften går från blommig till fruktig, från frukter med vitt fruktkött till tropiska frukter. I munnen är vinerna i huvudsak lätta och friska, med utpräglad syra och mineralitet.

Roséviner: Vinerna karakteriseras av sin rosa färg av olika intensitet. De är fruktiga och parfymerade. Dofter av röda bär dominerar, vilka går väl ihop med blommiga nyanser som går från milda till intensiva. Vinerna är friska och balanserade med lång och behaglig eftersmak och uppfriskande mineralitet och syra.

För övriga analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. Pärlande vin med tillsats av koldioxid

Vita viner: Färgen varierar från ljusgul till halmgul. Doften går från blommig till fruktig, från frukter med vitt fruktkött till tropiska frukter. I munnen är vinerna i huvudsak lätta och friska, med utpräglad syra. Förekomsten av koldioxid (kolsyra) tillför friskhet och livlighet.

För övriga analytiska parametrar gäller de värden som anges i lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid – beskärning och uppbindning samt jordmån

Odlingsmetoder

De vinstockar som är avsedda för framställning av viner och vinprodukter som får bära den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” måste vara ren gröda och ska beskäras och bindas upp så att de växer nära marken. Busk- eller cordonbeskärning ska användas.

De vinstockar som är avsedda för framställning av vinprodukter som får bära den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” ska växa eller planteras i någon av följande typer av jordmåner:

— Bruna eller röda kalkhaltiga jordmåner som innehåller märgel och fin sandsten eller som är varvad med hård kalksten.

— Bruna eller röda kalkhaltiga jordmåner som innehåller mjuk kalksten eller märgel.

— Brun eller röd icke-humös litosol innehållande fin- och grovkornig skiktad sandsten.

— Brun medelhavsjord innehållande fin sandsten, lera eller skiffer.

— Röd medelhavsjord innehållande finkornig sandsten, lera, skiffer, hård kalksten eller dolomit.

— Podsoljordar som kan innehålla sand eller kalkkrusta av sandsten.

— Sandrika psammitiska regosoler.

— Nyare alluviala jordar.

— Salthaltiga alluviala jordar.

— Rödaktig till brunfärgad basalthaltig gyttja.

2. Vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid – naturlig alkoholhalt i volymprocent

Begränsning avseende vinframställning

Den must som används till produkter som får bära den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” måste minst ha följande naturliga alkoholhalt i volymprocent:

a) Vin – 9 volymprocent.

b) Mousserande vin – 9 volymprocent.

c) Pärlande vin – 9 volymprocent.

d) Pärlande vin – 7,5 volymprocent.

e) Pärlande vin med tillsats av koldioxid – 7,5 volymprocent.

f) Likörvin – 12 volymprocent.

b. *Högsta avkastning*

Vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid

200 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” omfattar

— distriktet Lissabon förutom kommunen Azambuja,

— i distriktet Leiria: kommunerna Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal – förutom kommundelarna Abiul, Pelariga, Redinha och Vila Cã – och Porto de Mós,

— kommunen Ourém i distriktet Santarém.

Det geografiska område där vin framställs som får marknadsföras med delregionens namn omfattar

a) Estremadura:

— Distriktet Lissabon förutom kommunen Azambuja.

— I distriktet Leiria: kommunerna Bombarral, Peniche och Óbidos och alla kommundelar i kommunen Caldas da Rainha förutom Carvalhal Benfeito, Santa Catarina och Salir de Matos.

b) Alta-Estremadura:

— I distriktet Leiria: kommunerna Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – förutom kommundelarna Abiul, Pelariga, Redinha och Vila Cã – och Porto de Mós och kommundelarna Carvalhal Benfeito, Santa Catarina och Salir de Matos i kommunen Caldas da Rainha.

— Kommunen Ourém i distriktet Santarém.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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 atias

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. **Beskrivning av samband**

Vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid

Uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” omfattar alla kommuner längs Atlantkusten norr om floden Tajos mynning, och det avgränsas av Beira i norr och Ribatejo i öst.

Regionens topografi är i huvudsak jämn med en höjd över havet på 50 till 200 meter i genomsnitt.

Nästan alla jordar i regionen är lerig kalkjord eller sandig lera. Jordmånskvaliteten beror bland annat på halten lera som styr hur väl jorden lämpar sig för jordbruk. Jorden är mestadels basisk och väldränerad.

Klimatet är tempererat med små temperaturskiftningar. Regionen har en årsnederbörd på mellan 600 och 1 000 mm, milda vintrar och relativt svala somrar som präglas av måttliga fuktiga västliga vindar.

Vinstockar odlades redan under romarväldet. Odlingen ökade under medeltiden tack vare religiösa ordnar och kom att spela en viktig roll här.

Det var religiösa ordnar som gick i spetsen för vinframställningen. Produktionen och konsumtionen ökade snabbt, liksom vinernas rykte som kvalitetsviner, och med tiden har vinerna blivit en av de viktigaste produkterna för regionens ekonomi.

Särskilda egenskaper hos de produkter som är förknippade med det geografiska området

De viner, likörviner, mousserande viner, mousserande kvalitetsviner, pärlande viner och pärlande viner med tillsats av koldioxid som ingår i den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” delar utmärkande kännetecken. De är väldoftande, friska och balanserade med märkbar syra och mineralitet.

Samband med det geografiska området

Vinernas kvalitetsegenskaper avgörs av inverkan från produktionsområdets förhållanden avseende jordmån och klimat. Det tempererade, friska och blåsiga klimatet och de väldränerade jordarna gör Lissabonregionen till en av de rikaste vinodlingsregionerna, tack vare mångfalden av odlade druvsorter, jordtyperna och klimatet.

Temperaturerna är milda hela året tack vare havets påverkan, vilket tillsammans med riklig nederbörd under vintern och fuktiga sommarvindar gör att druvorna mognar långsamt och jämnt. Detta i sin tur ger druvorna en bra naturlig syrahalt. Det är detta som ger vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid med den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” den karakteristiska friska och balanserade syran.

Druvornas långsamma mogningsprocess är också viktig för utvecklingen av fenolföreningar och aromatiska prekursorer i druvorna, vilket märks i aromatiska viner, likörviner, mousserande viner, mousserande kvalitetsviner, pärlande viner och pärlande viner med tillsats av koldioxid.

De i huvudsak kalkhaltiga jordmånerna bidrar stort till den mineralitet som vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid med den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” visar upp.

Sambandet mellan å ena sidan jordmån och klimatfaktorer, å andra sidan regionens druvsorter ger upphov till viner med olika egenskaper som utmärks av mineralitet, syrlighet och friskhet.

Den mänskliga faktorn, med traditioner från tusentals år bakåt i tiden och det urval av sorter som har anpassat sig bäst till förutsättningarna i det geografiska området, har en avgörande betydelse för produktionen av druvor som kännetecknar viner, mousserande viner, pärlande viner och pärlande viner med tillsats av koldioxid som bär den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa”.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid – framställning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningen och beredningen av produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Lisboa” får ske i omedelbar närhet av det geografiska produktionsområdet, om tillstånd från attesterande organ tillhandahållits och i enlighet med de kontrollbestämmelser som det organet har fastställt.

Vin, likörvin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid – märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kontroll av märkning före utsläppande på marknaden.

Varumärket måste synas på etiketten.

Vin, pärlande vin och pärlande vin med tillsats av koldioxid – beteckningen ”Leve”

Rättslig ram:

EU-rätt.

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Beteckningen ”Leve” [Lätt] får användas för vinprodukter med den geografiska beteckningen ”Lisboa” enligt de villkor som föreskrivs i tillämplig rättslig ram.

Länk till produktspecifikationen

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