

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
IG “LISBOA”**

PGI – PT – A1535 – AM01

OUTUBRO 2023

1. NOME E TIPO

1.1. Nome (s) a registar

«Lisboa»

Sub-regiões:

Estremadura

Alta-Estremadura

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante

Vinho espumante de qualidade

Vinho frisante

Vinho frisante gaseificado

3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Características organoléticas:

Vinho

Branco

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 fruta tropical. O sabor é essencialmente leve e fresco, com uma boa acidez e mineralidade refrescante e boa estrutura.

Rosado

Apresentam cor rosada de intensidade variável. São frutados e perfumados, em que os aromas de frutas vermelhas são bem combinados com nuances florais, com intensidade desde o delicado ao intenso. Na boca, apresentam-se frescos, equilibrados e com uma acidez e mineralidade refrescante. com uma boa estrutura e um longo e agradável final de prova.

Tintos

Os vinhos tintos caracterizam-se por uma cor rubi a granada com intensidade variável; são frutados e aromáticos, predominando as notas de frutas vermelhas e silvestres, ou bagas maduras, com nuances balsâmicas dependendo dos aromas das principais castas utilizadas no vinho.

São elegantes, encorpados, com uma acidez equilibrada e um final de boca prolongado, com taninos firmes bem integrados, conferindo complexidade e boa estrutura.

Vinho Licoroso

Branco

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

Tintos

Apresentam cor vermelho rubi com intensidade variável e revelam aromas de compota de frutos silvestres, especiarias, diversos tostados e chocolate. Um sabor profundo e intenso, encorpado, cheio e equilibrado, com uma boca estruturada, elegante e com um longo final.

Vinho Espumante

Branco

Apresentam normalmente, cor amarelo-citrina com intensidade variável, dependendo do tempo de estágio. Apresentam-se elegantes com aromas florais e frutados dependendo, normalmente, dos aromas das principais castas utilizadas no vinho, assim como a tecnologia de vinificação utilizada. Na boca 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, de bolha fina e persistente. São vinhos de aromas frutados, onde predominam notas de frutos vermelhos. Na boca revelam frescura e elegância, com notas frutadas e uma acidez equilibrada.

Tintos

Apresentam-se com aspeto límpido, cor vermelha intensa e uma mousse vibrante com tons de carmim, bastante persistente. No aroma destacam-se as notas vegetais e frutadas de uva fresca.

Na boca releva também as sensações aromáticas frutadas, é suave e equilibrado, possuem bom corpo e um perfil fresco, com acidez equilibrada e final longo e harmonioso.

Vinho Espumante de Qualidade

Branco

Apresentam normalmente, cor amarelo-citrina com intensidade variável, dependendo do tempo de estágio. Apresentam-se elegantes com aromas florais e frutados dependendo, normalmente, dos aromas das principais castas utilizadas no vinho, assim como a tecnologia de vinificação utilizada. Na boca revelam bolha fina e persistente, e exibem equilíbrio pela sua frescura, volume de boca e acidez equilibrada.

Rosado

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

Tinto

Apresentam-se com 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 releva também as sensações aromáticas frutadas, é suave e equilibrado, possuem bom corpo e um perfil fresco, com acidez equilibrada e final longo e harmonioso.

Vinho Frisante

Branco

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

Rosado

Caracterizam-se pela cor rosada de intensidade variável. São frutados e perfumados, predominando aromas de frutas vermelhas, bem combinados com nuances florais com intensidade variável, do delicado ao intenso.

Um vinho fresco, equilibrado e com um longo e agradável final de prova. com uma acidez e mineralidade refrescante.

Vinho Frisante Gaseificado

Branco

Apresentam cores entre o amarelo-citrino e o amarelo-palha. Revelam notas aromáticas, florais ou frutadas, de fruta de polpa branca ou fruta tropical.

Na boca, apresentam-se essencialmente leves e frescos, com acidez relevante. A presença de gás carbónico confere-lhes frescura e vivacidade.

Características analíticas:

<u>Tipo de produto</u>	Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):	Acidez total mínima (em gramas de ácido tartárico)
Vinho	10	3,5
Vinho Licoroso	15	
Vinho Espumante	9,5	
Vinho Espumante de Qualidade	10	
Vinho Frisante	10	
Vinho Frisante Gaseificado	10	

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

4. PRÁTICAS VINÍCOLAS

a) Práticas enológicas específicas:

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinho, Vinho Licoroso, Vinho Espumante, Vinho Espumante de Qualidade, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado– Condução e solos

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

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG 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. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho, Vinho Licoroso, Vinho Espumante, Vinho Espumante de Qualidade, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado - TAV natural

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

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com direito à IG Lisboa é fixado em 200 hectolitros por hectare.

5. ZONA GEOGRÁFICA DEMARCADA

A área geográfica de produção da IG Lisboa abrange:

- O distrito de Lisboa, à exceção do concelho de Azambuja;

- Do distrito de Leiria, abrange 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;
- Do distrito de Santarém, abrange 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;
- Do 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:

- Do 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;
- Do distrito de Santarém, o concelho de Ourém.

6. PRINCIPAIS CASTAS DE UVA

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à IG Lisboa são as seguintes:

PRT50711 Alicante-Branco

PRT52313 Almafra

PRT52114 Alvadurão

PRT52007 Alvarinho

B PRT52316 Antão-Vaz

PRT52311 Arinto / Pedernã

PRT60004 Bacchus

PRT52016 Bical / Borrado-das-Moscas

PRT52116 Boal-Branco

PRT52017 Boal-Espinho

PRT52410 Cerceal-Branco

PRT52412 Cercial

PRT53511 Chardonnay

PRT53512 Chenin
PRT51317 Códega-do-Larinho
PRT52513 Diagalves
PRT52207 Encruzado
PRT52810 Fernão-Pires /Maria-Gomes
PRT52112 Gouveio
PRT60016 Grüner-Veltliner
PRT60014 Feteasca-Alba
PRT52913 Galego-Dourado
PRT52515 Jampal
PRT60018 Lilorila
PRT52213 Loureiro
PRT52512 Malvasia-Fina
PRT52714 Malvasia
PRT53013 Malvasia-Rei
PRT53312 Marquinhas
PRT60019 Marsanne
PRT52915 Moscatel-Galego-Branco / Muscat-à-Petits-Grains
PRT40705 Moscatel-Graúdo
PRT60024 Petit-Manseng
PRT51713 Pinot-Blanc
PRT52011 Rabo-de-Ovelha
PRT52309 Ratinho
PRT53209 Riesling
PRT60025 Rotgipfler
PRT60026 Roussanne
PRT53211 Sauvignon / Sauvignon-Blanc

PRT40403 Seara-Nova
PRT53212 Semillon
PRT40505 Sercial / Esgana-Cão
PRT51914 Síria / Roupeiro / Códega
PRT52910 Tália / Ugni-Blanc / Trebbiano-Toscano
PRT51910 Tamarez / Molinha
PRT51012 Trincadeira-Branca
PRT52216 Trincadeira-das-Pratas
PRT60028 Verdejo
PRT50317 Verdelho
PRT60029 Vermentino
PRT40807 Viognier
PRT52715 Viosinho
PRT52614 Vital
PRT60001 Acolon
PRT60002 Aglianico
PRT52003 Alfrocheiro / Tinta-Bastardinha
PRT53808 Alicante-Bouschet
PRT53204 Amostrinha
PRT52603 Aragonez / Tinta-Roriz / Tempranillo
PRT60003 Arinarnoa
PRT52606 Baga
PRT52803 Bastardo
PRT41601 Bonvedro
PRT60005 Cabernet-Cubin
PRT60006 Cabernet-Dorsa
PRT50801 Cabernet-Franc

PRT60007 Cabernet-Mitos
PRT53606 Cabernet-Sauvignon
PRT53103 Cabinda
PRT50102 Caladoc
PRT52402 Camarate
PRT53804 Carignan
PRT60008 Carmenère
PRT53106 Castelão
PRT60009 Chambourcin
PRT53805 Cinsaut
PRT60010 Cot Malbec
PRT60011 Dolcetto
PRT60012 Dornfelder
PRT60013 Durif / Petite-Syrah
PRT50804 Grand-Noir
PRT53406 Grenache
PRT52503 Jaen / Mencia
PRT60017 Lemberger / Blaufränkisch
PRT60020 Marselan
PRT50518 Merlot
PRT51804 Monvedro
PRT52301 Moreto
PRT60021 Nebbiolo
PRT52202 Negra-Mole
PRT60022 Nero
PRT60023 Nero-d'Avola
PRT52702 Parreira-Matias

PRT54024 Petit-Verdot
PRT53706 Pinot-Noir
PRT52705 Preto-Cardana
PRT51803 Preto-Martinho
PRT52203 Ramisco
PRT52106 Rufete / Tinta-Pinheira
PRT60027 Sangiovese
PRT51901 Sezão
PRT41407 Syrah / Shiraz
PRT41609 Tannat
PRT52905 Tinta-Barroca
PRT51905 Tinta-Caiada / Pau-Ferro / Tinta-Lameira
PRT52201 Tinta-Carvalha
PRT51108 Tinta-de-Lisboa / Bastardo-Tinto
PRT52502 Tinta-Francisca
PRT52906 Tinta-Grossa / Carrega-Tinto
PRT51906 Tinta-Miúda
PRT51202 Tinta-Negra / Molar / Saborinho
PRT50807 Tinta-Pomar
PRT51205 Tintinha
PRT53307 Tinto-Cão
PRT52205 Touriga-Franca
PRT52206 Touriga-Nacional
PRT53006 Trincadeira / Tinta-Amarela / Trincadeira-Preta
PRT53206 Valbom
PRT51902 Vinhão / Sousão
PRT41409 Zinfandel

PRT52815 Fernão-Pires Rosado

PRT53904 Gewürztraminer

PRT53708 Pinot-Gris / Pinot-Grigio

Sub-região da Alta-Estremadura:

PRT50711 Alicante-Branco

PRT52313 Almafra

PRT52114 Alvadurão

PRT52007 Alvarinho

PRT52316 Antão-Vaz

PRT52311 Arinto / Pedernã

PRT60004 Bacchus

PRT52016 Bical / Borrado-das-Moscas

PRT52116 Boal-Branco

PRT52017 Boal-Espinho

PRT52410 Cerceal-Branco

PRT53511 Chardonnay

PRT 51317 Códega-do-Larinho

PRT52513 Diagalves

PRT52207 Encruzado

PRT52810 Fernão-Pires / Maria-Gomes

PRT60014 Feteasca-Alba

PRT52112 Gouveio

PRT60016 Grüner-Veltliner

PRT52515 Jampal

PRT60018 Lillorila

PRT52213 Loureiro

PRT52714 Malvasia
PRT53013 Malvasia-Rei
PRT60019 Marsanne
PRT52915 Moscatel-Galego-Branco / Muscat-à-Petits-Grains
PRT40705 Moscatel-Graúdo
PRT60024 Petit Manseng
PRT52011 Rabo-de-Ovelha
PRT52309 Ratinho
PRT53209 Riesling
PRT60025 Rotgipfler
PRT60026 Roussanne
PRT53211 Sauvignon / Sauvignon-Blanc
PRT40403 Seara-Nova
PRT40505 Sercial / Esgana-Cão
PRT52910 Tália / Ugni-Blanc / Trebbiano-Toscano
PRT51910 Tamarez / Molinha
PRT51012 Trincadeira-Branca
PRT52216 Trincadeira-das-Pratas
PRT60028 Verdejo
PRT50317 Verdelho
PRT60029 Vermentino
PRT40807 Viognier
PRT52715 Viosinho
PRT52614 Vital
PRT60001 Acolon
PRT60002 Aglianico
PRT52003 Alfrocheiro / Tinta-Bastardinha

PRT53808 Alicante-Bouschet
PRT53204 Amostrinha
PRT52603 Aragonez / Tinta-Roriz / Tempranillo
PRT60003 Arinarnoa
PRT53204 Amostrinha
PRT52606 Baga
PRT52803 Bastardo
PRT60005 Cabernet-Cubin
PRT60006 Cabernet-Dorsa
PRT50801 Cabernet-Franc
PRT60007 Cabernet-Mitos
PRT53606 Cabernet-Sauvignon
PRT50102 Caladoc
PRT52402 Camarate
PRT53804 Carignan
PRT60008 Carmenère
PRT53106 Castelão
PRT60009 Chambourcin
PRT53805 Cinsaut
PRT60010 Cot Malbec
PRT60011 Dolcetto
PRT60012 Dornfelder
PRT60013 Durif Petite-Syrah
PRT50804 Grand-Noir
PRT53406 Grenache
PRT52503 Jaen Mencia
PRT60017 Lemberger / Blaufränkisch

PRT60020 Marselan
PRT50518 Merlot
PRT52301 Moreto
PRT60021 Nebbiolo
PRT52202 Negra-Mole
PRT60022 Nero
PRT60023 Nero-d'Avola
PRT52702 Parreira-Matias
PRT54024 Petit -Verdot
PRT53706 Pinot-Noir
PRT52106 Rufete / Tinta-Pinheira
PRT60027 Sangiovese
PRT51901 Sezão
PRT41407 Syrah Shiraz
PRT52905 Tinta-Barroca
PRT51905 Tinta-Caiada / Pau-Ferro / Tinta-Lameira
PRT52201 Tinta-Carvalha
PRT51108 Tinta-de-Lisboa / Bastardo-Tinto
PRT52502 Tinta-Francisca
PRT52906 Tinta-Grossa / Carrega-Tinto
PRT51906 Tinta-Miúda
PRT51205 Tintinha
PRT53307 Tinto-Cão
PRT52205 Touriga-Franca
PRT52206 Touriga-Nacional
PRT53006 Trincadeira / Tinta-Amarela / Trincadeira-Preta
PRT51902 Vinhão / Sousão

PRT41409 Zinfandel

PRT53904 Gewürztraminer

7. RELAÇÃO COM A ZONA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se ao Vinho, Vinho Licoroso, Vinho Espumante, Vinho Espumante de Qualidade, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado

Fatores naturais

A área da região de produção da IG 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, influenciando por consequência 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 queda pluviométrica anual entre 600 e 1000 mm, com um Inverno suave e um Verão relativamente fresco, época em que predominam os ventos moderados e húmidos de oeste.

Fatores humanos

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 produção, 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 IG 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 fator determinante nas temperaturas amenas ao longo de todo o ano, a que se associam uma pluviosidade elevada no Inverno e os ventos húmidos do Verão, que asseguram uma maturação prolongada e equilibrada das uvas, resultando na conservação de um bom nível de acidez natural das uvas, atribuindo uma frescura característica e acidez equilibrada aos Vinhos, Vinhos Licorosos, Vinhos Espumantes, Vinhos Espumantes de Qualidade, Vinhos Frisantes e Vinhos Frisantes Gaseificados e da IG 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 IG Lisboa.

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

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características dos Vinhos, Vinhos Licorosos, Vinhos Espumantes, Vinhos Espumantes de Qualidade, Vinhos Frisantes e Vinhos Frisantes Gaseificados da IG Lisboa.

8. OUTRAS CONDIÇÕES

1. Título: Vinho, Vinho Licoroso, Vinho Espumante, Vinho Espumante de Qualidade, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado - Produção

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de vinificação e preparação dos produtos com IG «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.

2. Título: Vinho, Vinho Licoroso, Vinho Espumante, Vinho Espumante de Qualidade, Vinho Frisante e Vinho Frisante Gaseificado - Rotulagem

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

3. Título: designativo “Leve”

Quadro jurídico: Na legislação da UE

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O designativo «Leve» pode ser utilizado para os produtos vitivinícolas com IG Lisboa nas condições previstas no quadro normativo aplicável.

9. OUTRAS INFORMAÇÕES

9.1. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente:

Conselho Geral da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Endereço:

Rua Cândido dos Reis, 2560-312 Torres Vedras, Portugal

Telefone: +351 261316724

Endereço eletrónico: cvrlisboa@cvrlisboa.com

9.2. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

Nome do Intermediário:

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa - Portugal
Telefone: +351 213506700
Endereço eletrónico: ivv@ivv.gov.pt

9.3. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

9.4. DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:

Nome da autoridade de controlo competente:

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa - Portugal
Telefone: +351 213506700
Endereço eletrónico: presidencia@ivv.gov.pt

9.5. DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de certificação e controlo).
Entidade acreditada no âmbito da Norma ISO 17065:2012
Endereço:
Rua Cândido dos Reis, 2560-312 Torres Vedras, Portugal
Telefone: +351 261316724
Endereço Eletrónico: scc@cvrlisboa.com

9.6. MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)
Vinho Regional

Alínea b)
As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

9.7. Área NUTS

PT16I Médio Tejo
PT16F Região de Leiria
PT16B Oeste
PT16 Centro

PT170 Área Metropolitana de Lisboa
PT17 Área Metropolitana de Lisboa
PT1 CONTINENTE
Portugal

9.8. MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações

Nome do processo: IG Lisboa

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica: Portaria n.º 130/2014, de 25 de junho, com a alteração introduzida pela Portaria n.º 248/2018, de 5 de setembro, e que define o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas da indicação geográfica (IG) «Lisboa».

c) Outros documentos:

Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto

d) Mapas da área delimitada:

Número de mapas anexados – 1

Anexo

Delimitação da área de produção

Área geográfica de produção de vinho IG «Lisboa»

