1. Identificação do Nome a Proteger

Nomes a proteger para Indicação Geográfica: **Lisboa** e sub-regiões: **Estremadura e Alta-Estremadura**

Lisboa

Para a produção dos vinhos com indicação geográfica "Lisboa" (IG Lisboa), são reconhecidas duas sub-regiões:

Estremadura – o distrito de Lisboa à excepção do concelho de Azambuja; do distrito de Leiria, os concelhos de Bombarral, Peniche e Óbidos e todas as freguesias do concelho de Caldas da Rainha, com excepção de Carvalhal Benfeito, Santa Catarina e Salir de Matos.

Alta Estremadura – Do distrito de Leiria, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Pombal – excepto as freguesias de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã- e Porto Mós e as freguesias de Carvalhal Benfeito, Santa Catarina e Salir de Matos, do concelho de Caldas da Rainha.

(Artº 2º da Portaria 426/2009)

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Os mostos destinados à elaboração do vinho com direito ao uso da IG «Lisboa», bem como o vinho base para vinho espumante com «IG» Lisboa, exceptuado o que é utilizado em complemento o designativo «vinho leve», têm um título alcoométrico volúmico natural (TAVN) mínimo de 10% vol. e os correspondentes vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA) mínimo de 11% vol.

O vinho com IG «Lisboa» de designação " vinho leve" possui um título alcoométrico volúmico natural (TAVN) mínimo fixado para a zona vitícola em causa e um título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA) máximo de 10% vol., sendo a acidez total expressa em ácido tartárico igual ou superior a 4,5 g/l, a sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos de acordo com os valores definidos para os vinhos em geral.

O vinho licoroso com IG «Lisboa» possui título alcoométrico adquirido compreendido entre 15% vol. e 22% vol.; título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5% vol.

(Artº 7º e 8º da Portaria 426/2009 e o Art.º 7 (revisto) da Portaria n.º 1393/2009 de 27 de Novembro)

2.2 Características Organolépticas

Requisitos adequados quanto ao aspecto, cor, aroma e sabor.

(Artº 9º da Portaria 426/2009)

Requisitos Organolépticos Mínimos para Vinho Regional "Lisboa" (Vinhos Tranquilos, Vinho Leve e Vinho Licoroso)

a) Limpidez

O Vinho Regional Lisboa deve apresentar-se límpido.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) o Aspecto requerido corresponde a notação igual a 1 para límpido e notação igual a 1,5 para brilhante. Por ser apreciada a bolha nos Vinhos Espumantes com IG Lisboa, esta última notação não é considerada por ser apreciada a bolha.

b) Cor

O Vinho Regional Lisboa branco deve apresentar cor entre citrino e palha dourado.

O Vinho Regional Lisboa tinto deve apresentar cor entre rubi e granada. O Vinho Regional Lisboa tinto "Palhete" ou "Palheto" e o Vinho Regional Lisboa tinto "Clarete" devem apresentar cor rubi clara ou rubi.

O Vinho Regional Lisboa rosado deve apresentar cor rosada.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) a cor aceitável corresponde a notação igual a 1 e a cor denotando muito boa evolução (tintos) ou excelente (brancos) corresponde a uma notação igual a 1,5. No caso dos Vinhos Espumantes com IG Lisboa esta última notação não é considerada por ser apreciada a bolha.

c) Aroma e Sabor

Os requisitos mínimos do Vinho Regional Lisboa em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito.

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) os descritivos organolépticos aceites, ao nível do aroma, são os seguintes:

- *pouco aromático (tintos) ou ligeiro frutado (brancos) e sem defeitos com notação igual a 3;*
- *aroma com certa distinção, fino ou típico com a notação igual a 4;*
- *aroma distinto ou típico intenso com a notação igual a 5.*

Com base na Ficha da Prova Organoléptica adaptada de A. Carbonneau (1980); H. Schooffling e G. Bender (1990) são aceites os seguintes descritivos organolépticos, para:

Sabor Simples de Ataque:

- *com ligeiro desequilíbrio (vestígios de tanino, de ácido) com a notação igual a 1;*
- *equilibrado (fusão perfeita) com a notação igual a 2.*

Sabor Complexo Final:

- *sabor com alguma distinção mas com vestígios de defeitos precedentes com a notação igual a 6;*
- *sabor com certa distinção, sem defeitos e alguma persistência com a notação igual a 7;*
- *sabor distinto, sem defeitos e com persistência igual a 8;*
- *sabor distinto, sem defeitos e muito persistente igual a 9;*
- *sabor muito distinto e muito persistente igual a 10.*

De acordo com o ponto 11 do Artigo 4º do Regulamento Interno da Câmara de Provadores para obtenção de direito à designação "Vinho Regional Lisboa", a amostra em análise deverá ter atingido a classificação final de 12 valores, sendo também indispensável que no mínimo 50% dos elementos da Câmara tenham atribuído nota igual ou de valor superior.

O Vinho Regional Lisboa com designativo de qualidade deve apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior a 1 ponto para as indicações Velho, Escolha, Grande Escolha, Reserva, Garrafeira, Superior e Colheita Seleccionada.

No caso de Vinho Espumante com IG Lisboa apenas se aplica o designativo de qualidade Colheita Seleccionada.

(Retirado de ROM - Edição: 2 de data: 2010-10-08)

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

De acordo o artigo 6º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

1 – A produção de vinhos que venham a beneficiar da IG «Lisboa» deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas tradicionais e os tratamentos enológicos legalmente autorizados.

2 – Na preparação do vinho espumante com IG «Lisboa», o método tecnológico a utilizar é o método clássico, com observação do disposto na legislação em vigor.

3 – O vinho rosado ou rosé deve ser elaborado segundo o processo de «bica aberta» ou com uma ligeira curtimenta.

De acordo o artigo 7º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

1 – Os mostos destinados à elaboração do vinho com direito ao uso da IG «Lisboa», exceptuando o que vier a utilizar em complemento o designativo «vinho leve», devem ter um título alcoométrico volúmico natural (TAVN) mínimo de 10% vol. e os correspondentes vinhos deverão apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA) mínimo de 11% vol.

2 – o disposto no número anterior aplica-se igualmente ao vinho base para vinho espumante com IG «Lisboa».

3 – (com a redacção da Portaria n.º 1393/2009, de 27 de Novembro) O vinho com IG "Lisboa" que venha a utilizar o designativo "vinho leve" deve possuir o título alcoométrico natural (TAVN) mínimo fixado para a zona vitícola em causa e um título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA) máximo de 10% vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4,5 g/l, a sobrepressão máxima de 1 bar e os restantes parâmetros analíticos estarem de acordo com os valores definidos para os vinhos em geral.

4 – Em relação aos restantes parâmetros analíticos, os vinhos devem apresentar os valores definidos para essa categoria de vinho.

De acordo o artigo 8º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

1 – Na elaboração de vinho licoroso com IG «Lisboa» devem ser utilizados, isolados ou em mistura, mosto de uvas em processo de fermentação ou vinho.

2 – Os produtos referidos no número anterior devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural inicial não inferior a 12% vol.

3 – Além dos produtos mencionados no nº 1, podem ser adicionados, isolados ou em mistura, os seguintes produtos:

a) Álcool neutro resultante da destilação de produtos do sector vitícola, com um título alcoométrico volúmico adquirido de pelos menos 96% vol.;

b) Destilado de vinho ou de uvas secas com um título alcoométrico volúmico adquirido compreendido entre 52% vol. e 86% vol., com um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 125g/hl de álcool a 100% vol. e com um teor máximo de álcool metílico de 200g/hl de álcool a 100% vol.

4 – Na elaboração de vinho licoroso com IG «Lisboa» podem ainda ser utilizados os seguintes produtos:

a) Mosto de uvas concentrado;

b) O produto resultante da mistura de álcool neutro ou de destilado com mosto de uvas em processo de fermentação.

5 - O vinho licoroso com IG «Lisboa» deve possuir:

a) Título alcoométrico volúmico adquirido compreendido entre 15% vol. e 22% vol.;

b) Título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5% vol.;

c) Características organolépticas definidas em regulamento interno da entidade certificadora.

De acordo o artigo 9º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

1 - A realização da análise físico-química e organoléptica e é da competência da entidade certificadora constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação do vinho com IG «Lisboa».

2 - Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos adequados quanto ao aspecto, cor, aroma e sabor.

4. Delimitação da Área Geográfica

O distrito de Lisboa, à excepção do concelho de Azambuja;

Do distrito de Leiria, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Caldas da Rainha, Leiria, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Pombal, excepto as freguesias

de Abiul, Pelariga, Redinha e Vila Cã, e Porto de Mós;

Do distrito de Santarém, o concelho de Ourém.

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

a) Estremadura:

O distrito de Lisboa, à excepção 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 excepção 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 — excepto 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.

Área geográfica de produção de vinho IG «Lisboa»



5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com Indicação Geográfica Lisboa, admitido por esta CVR, é de 200 hl para os vinhos tintos, rosados e brancos (incluindo licorosos e espumantes).

6. Castas Utilizadas

Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com IG« Lisboa», são as constantes no Anexo I ao presente documento.

Castas aptas à produção de vinho com IG “Lisboa”, incluindo a sub-região Estremadura

6 Alicante –Branco (B)

7 Almafra (B)

9 Alvadurão (B)

15 Alvarinho (B)

19 Antão -Vaz (B)

22 Arinto (Pedernã) (B)

41 Bical (B)

43 Boal -Branco (B)

44 Boal -Espinho (B)

82 Cerceal -Branco (B)

83 Cercial (B)

84 Chardonnay (B)

89 Chenin (B)

106 Diagalves (B)

115 Encruzado (B)

125 Fernão -Pires (Maria –Gomes) (B)

133 Galego –Dourado (B)

155 Jampal (B)

162 Loureiro (B)

168 Malvasia(B)

175 Malvasia –Fina (B)

179 Malvasia -Rei (B)

186 Marquinhas (B)

202 Moscatel -Graúdo (B)

230 Pinot -Blanc (B)

245 Rabo -de -Ovelha (B)

249 Ratinho (B)

251 Riesling (B)

268 Sauvignon (B)

269 Seara -Nova (B)

271 Semillon (B)

272 Sercial (Esgana –Cão) (B)

275 Síria (Roupeiro)(B)

278 Tália (B)

279 Tamarez (B)

318 Trincadeira -Branca (B)

319 Trincadeira -das -Pratas (B)

330 Verdelho (B)

336 Viognier (B)

337 Viosinho (B)

338 Vital (B)

4 Alfrocheiro (T)

5 Alicante -Bouschet (T)

18 Amostrinha (T)

20 Aragonez (Tinta Roriz) (T)

31 Baga (T)

35 Bastardo (T)

45 Bonvedro (T)

57 Cabernet -Franc (T)

58 Cabernet -Sauvignon (T)

59 Cabinda (T)

61 Caladoc (T)

63 Camarate (T)

68 Carignan (T)

77 Castelão (Periquita) (T)

92 Cinsaut (T)

148 Grand –Noir (T)

151 Grenache (T)

152 Grossa (T)

154 Jaen (T)

190 Merlot (T)

192 Molar (T)

195 Monvedro (T)

196 Moreto (T)

212 Negra -Mole (T)

215 Parreira –Matias (T)

224 Petit -Verdot (T)

232 Pinot -Noir (T)

236 Preto -Cardana (T)

237 Preto -Martinho (T)

247 Ramisco (T)

259 Rufete (T)

276 Sousão (T)

277 Syrah (T)

280 Tannat (T)

288 Tinta -Barroca (T)

290 Tinta -Caiada (T)

291 Tinta -Carvalha (T)

295 Tinta -Lisboa (T)

298 Tinta -Miúda (T)

302 Tinta -Pomar (T)

306 Tintinha (T)

307 Tinto -Cão (T)

312 Touriga -Franca (T)

313 Touriga -Nacional (T)

317 Trincadeira (Tinta –Amarela)(T)

324 Valbom (T)

341 Zinfandel (T)

126 Fernão -Pires Rosado (R)

137 Gewurztraminer (R)

231 Pinot -Gris (R)

Castas aptas à produção de vinho com IG da sub –região Alta -Estremadura

6 Alicante -Branco (B)

7 Almafra (B)

9 Alvadurão (B)

15 Alvarinho (B)

19 Antão -Vaz (B)

22 Arinto (Pedernã) (B)

41 Bical (B)

43 Boal -Branco (B)

44 Boal -Espinho (B)

82 Cerceal -Branco (B)

84 Chardonnay (B)

106 Diagalves (B)

115 Encruzado (B)

125 Fernão -Pires (Maria –Gomes) (B)

155 Jampal (B)

162 Loureiro (B)

168 Malvasia (B)

179 Malvasia -Rei (B)

202 Moscatel –Graúdo(B)

245 Rabo -de -Ovelha (B)

249 Ratinho (B)

251 Riesling (B)

268 Sauvignon (B)

269 Seara -Nova (B)

272 Sercial (Esgana –Cão)(B)

278 Tália (B)

279 Tamarez (B)

318 Trincadeira -Branca (B)

319 Trincadeira -das -Pratas (B)

330 Verdelho (B)

336 Viognier (B)

337 Viosinho (B)

338 Vital (B)

4 Alfrocheiro (T)

5 Alicante -Bouschet (T)

18 Amostrinha (T)

20 Aragonez (Tinta Roriz) (T)

31 Baga (T)

35 Bastardo (T)

57 Cabernet –Franc (T)

58 Cabernet –Sauvignon (T)

61 Caladoc (T)

63 Camarate (T)

68 Carignan (T)

77 Castelão (Periquita)(T)

92 Cinsaut (T)

148 Grand –Noir (T)

151 Grenache (T)

152 Grossa (T)

154 Jaen (T)

190 Merlot (T)

196 Moreto (T)

212 Negra –Mole (T)

215 Parreira –Matias (T)

224 Petit -Verdot (T)

232 Pinot -Noir (T)

259 Rufete (T)

276 Sousão (T)

277 Syrah (T)

288 Tinta -Barroca (T)

290 Tinta –Caiada (T)

291 Tinta -Carvalha (T)

295 Tinta -Lisboa (T)

298 Tinta -Miúda (T)

306 Tintinha (T)

307 Tinto -Cão (T)

312 Touriga –Franca (T)

313 Touriga –Nacional (T)

317 Trincadeira (Tinta-Amarela) (T)

341 Zinfandel (T)

137 Gewurztraminer (R)

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

As vinhas destinadas à produção dos vinhos brancos, tintos e rosados, vinho licoroso e vinho espumante 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.

A região da IG Lisboa apresenta uma complexidade acentuada. No aspecto geológico, tem representação de todas as idades. Na apreciação climática pode-se considerar na transição entre a zona dos ventos húmidos e permanentes de oeste e Verões secos. As terras de aluvião

contrastam com as encostas onde abunda o calcário secundário e as várzeas opõem-se aos maciços montanhosos da fronteira oriental. Possui uma faixa costeira (Oceano Atlântico), com bacias hidrográficas de pequenos cursos de água formados na encosta do sistema montanhoso (Serra dos Candeeiros, Montejunto, Sintra).

O Vinho Regional Lisboa Leve é característico desta região, o qual apresenta um baixo teor alcoólico, com aroma frutado e/ou floral e sabor acídulo denotando uma frescura harmoniosa.

Em termos globais, os vinhos brancos, tintos e rosados, vinho licoroso e vinho espumante com Indicação Geográfica Lisboa são vinhos agradáveis que apresentam elevado requinte ao nível da cor, aroma e sabor, ostentando toda a riqueza originária da região

A indicação geográfica Lisboa contempla duas sub-regiões: Estremadura e Alta-Estremadura.

A diversidade do relevo, dos solos e até do clima, bem como das castas e a vontade do homem, permitem que uma diversidade de vinhos (tintos, brancos, rosados, espumantes, licorosos, leve) que possibilitam uma larga gama de escolha, por forma, a que em qualquer refeição ou momento haja sempre o vinho adequado.

A cultura da vinha a partir do século XII desenvolveu-se consideravelmente devendo-se este facto à ação de diversas Ordens Religiosas, com particular destaque para Alcobaça, onde os seguidores de S. Bernardo se instalaram no mosteiro mandado erigir pela Ordem de Cister.

O principal objetivo na altura era a elaboração de vinho para a celebração das missas, tendo os vinhos da então chamada Estremadura alcançado grande consumo e prestígio, tornando-se num dos produtos de maior peso na atividade económica da região.

Identificada como uma das maiores regiões vitivinícolas do país em termos de área de vinha e de produção de vinho, 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 leste com o Ribatejo.

O relevo não é muito elevado, exceto a sul, onde aparecem alguns estratos de basalto e de granito.

A região assenta, em formações secundárias de argilo-calcários e argiloarenosos, o que contribui para as características intrínsecas dos vinhos brancos, tintos e rosados e vinho licoroso desta região, nomeadamente no que diz respeito à sua complexidade e aroma.

Também as características intrínsecas aos vinhos brancos, tintos e rosado utilizados na preparação dos vinhos espumantes produzidos nesta região, são fundamentais para atribuir a esta categoria de vinhos a sua especificidade com aroma frutado e/ou aroma floral, sabor único denotando uma frescura harmoniosa e de grande qualidade.

Atualmente a região corresponde a cerca de 26.000 hectares de vinha, com uma produção anual que ronda um milhão de hectolitros.

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.

O reconhecimento da indicação geográfica veio conferir a exclusividade do uso da designação «Lisboa» aos vinhos brancos, tintos e rosados, bem como aos vinhos licorosos e espumantes produzidos na região.

Em relação a este último, e considerando que o vinho base do espumante de qualidade deve cumprir os mesmos requisitos e exigências previstas para todos os outros vinhos e vinhos licorosos com direito à IG «Lisboa», o meio natural em que é produzido e as técnicas de vinificação serão, por isso, as mesmas utilizadas para os vinhos com IG «Lisboa».

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

De acordo o artigo 10º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

Os produtores e comerciantes do vinho com IG «Lisboa», à excepção dos retalhistas, devem efectuar a respectiva inscrição na entidade certificadora, constituindo-se, para o efeito, os registos apropriados.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.2. Inscrição das Instalações

De acordo o artigo 10º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

Os produtores e comerciantes do vinho com IG «Lisboa», à excepção dos retalhistas, devem efectuar a respectiva inscrição na entidade certificadora, constituindo-se, para o efeito, os registos apropriados.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

De acordo o artigo 5º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

1 - As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG «Lisboa» são as tradicionais e as recomendadas pela respectiva entidade certificadora.

2 – As vinhas referidas no número anterior devem ser inscritas, a pedido dos viticultores, na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo registo.

3 – Sempre que se verificar alterações na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora pelos respectivos viticultores, caso contrário, as uvas das respectivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos com IG «Lisboa».

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.4. Práticas Culturais

De acordo o artigo 5º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

1 - As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG «Lisboa» são as tradicionais e as recomendadas pela respectiva entidade certificadora.

2 – As vinhas referidas no número anterior devem ser inscritas, a pedido dos viticultores, na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo registo.

3 – Sempre que se verificar alterações na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora pelos respectivos viticultores, caso contrário, as uvas das respectivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos com IG «Lisboa».

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.5. Declaração de colheita e Produção

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Indicação Geográfica

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

8.7. Classificação de Vinhos

Vinho branco

Vinho tinto

Vinho rosado ou rosé

Vinho espumante

Vinho licoroso

Vinho leve (Vinho leve branco, Vinho leve rosado ou rosé, Vinho leve tinto)

8.8. Rotulagem

De acordo o artigo 5º da Portaria n.º 426/2009, de 23 de Abril:

Os rótulos a utilizar nos vinhos com IG «Lisboa» têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela respectiva entidade certificadora, a quem são previamente apresentados para aprovação.

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

O definido nas normas de rotulagem internas.

8.9. Contas Correntes

O descrito no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011, da CVRLx.

9. Autoridades ou Organismos

Entidade certificadora:

COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA REGIÃO DE LISBOA

(nos termos da Portaria n.º 739/2008, de 4 de Agosto)

Sede em: Rua Cândido dos Reis – 2560-312 TORRES VEDRAS | PORTUGAL

Telefone: +351 261 31 67 24 Fax: +351 261 31 35 41

e-mail: cvr.lisboa@mail.telepac.pt

site: www.vinhosdelisboa.com

Presidente da Direcção (triénio: 2011 a 2013): Dr. Vasco d'Avillez

Torres Vedras, 20 de Outubro de 2011

Documentos de referência:

Portaria n.º426/2009, de 23 de Abril

Portaria n.º 1393/2009, de 27 de Novembro

Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo de Produtos Vínicos – Edição 15JUN2011 de 15 de Junho de 2011 | CVRLx

Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vínicos da Região Vitivinícola de Lisboa para a obtenção e controlo das Denominações de Origem e do Vinho Regional Lisboa. 2ª edição | 8-9-2010 | CVRLx