

Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(2023/C 255/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Tejo»

PGI-PT-A1547-AM01

Date de la demande: 08.3.2017

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 – modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. Informations relatives au demandeur

Description: mise à jour des informations relatives au demandeur.

Motifs: les informations sont obsolètes, une mise à jour est donc nécessaire. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – informations concernant le demandeur

2.2. Informations relatives aux parties intéressées

Description: suppression des informations relatives aux parties intéressées.

Motifs: en raison d'un malentendu, les coordonnées du demandeur avaient été introduites par erreur dans ce champ. Ces informations sont à présent supprimées. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – parties intéressées.

2.3. Informations relatives aux organismes de contrôle

Description: mise à jour des informations relatives aux organismes de contrôle.

Motifs: les informations sont obsolètes, une mise à jour est donc nécessaire. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – informations relatives aux organismes de contrôle.

2.4. Informations relatives aux autorités de surveillance compétentes

Description: mise à jour des informations relatives aux autorités compétentes.

Motifs: les informations sont obsolètes, une mise à jour est donc nécessaire. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec la législation applicable et clarifier la description fournie précédemment.

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres informations» – informations relatives aux autorités de surveillance compétentes.

2.5. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: ajout de la catégorie «Vin mousseux».

Motifs: l'objectif est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en demandant qu'il soit reconnu comme relevant de l'indication géographique protégée (IGP).

Ce type de produit, réputé pour sa qualité et son caractère distinctif, est déjà fabriqué par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles de la région. La décision d'inclure ce nouveau produit sous l'IGP «Tejo» permet de reconnaître son importance, sa qualité et sa valeur ajoutée pour les producteurs.

Points modifiés (document unique): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.6. *Catégorie de produits – ajout d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne*

Description: ajout de la catégorie «Vin pétillant gazéifié».

Motifs: l'objectif est de renforcer la valeur économique d'un produit qui existe déjà dans la région, en demandant qu'il soit reconnu comme relevant de l'IGP.

Ce type de produit, réputé pour sa qualité et son caractère distinctif, est déjà fabriqué par les producteurs conformément aux pratiques traditionnelles de la région. La décision d'inclure ce nouveau produit sous l'IGP «Tejo» permet de reconnaître son importance, sa qualité et sa valeur ajoutée pour les producteurs.

Points modifiés (document unique): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Catégories de produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions».

2.7. *Description du ou des vins – catégories des vins et des vins pétillants*

Description: amélioration et adaptation de la description des catégories des vins et des vins pétillants.

Motifs: la description précédente ayant été jugée générale et pas assez précise, il a été procédé à sa modification en vue d'ajouter les caractéristiques associées aux produits bénéficiant de l'IGP «Tejo». Cette modification est nécessaire pour garantir la conformité du cahier des charges et du document unique avec la législation applicable.

Points modifiés (document unique): «Description du ou des vins – catégories des vins et des vins pétillants.»

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Description du ou des vins – catégories des vins et des vins pétillants.»

2.8. *Lien avec la zone géographique*

Description: adaptation et amélioration de la description du lien avec la zone géographique.

Révision des informations relatives à la zone géographique, aux données relatives aux produits et à son lien de causalité, tant pour les catégories de produits existantes que pour les nouvelles.

Motifs: la description précédente du lien ayant été jugée générale et pas assez précise, d'une part, et la description du lien devant être ajoutée pour les nouvelles catégories de produits (vins mousseux et vins pétillants gazéifiés), d'autre part, le contenu de ce point a été révisé pour inclure toutes les catégories de produits. Cela améliore l'objectivité du contenu, puisque le lien avec la zone géographique s'applique à toutes les catégories.

Points modifiés (document unique): «Lien avec la zone géographique».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Lien avec la zone géographique».

2.9. Mention «Vinho leve» [vin léger]

Description: introduction d'exigences relatives à l'utilisation de la mention «Leve» [léger] lors de l'étiquetage des vins.

Motifs: il est nécessaire de définir des conditions et des exigences relatives à l'utilisation de la mention «Leve» [léger] lors de l'étiquetage des vins, des vins pétillants et des vins pétillants gazéifiés.

Points modifiés (document unique): «Autres conditions – Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Autres conditions – Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage»

2.10. Cépages principaux – ajout de nouveaux cépages

Description: modification/mise à jour de la liste des cépages.

Les cépages introduits sont les suivants: Assaraky, Avesso, Azal, Colombard, Donzelinho-Branco, Folha-de-Figueira, Fonte Cal, Greco, Gruner-Veltliner, Malvasia-Branca, Malvasia-Cândida, Manteúdo, Marsanne, Moscadet, Mourisco-Branco, Muller-Thurgau, Perrum, Petit-Manseng, Pintosa, Rabigato, Rotgipfler, Roussanne, Cercialinho, Terrantez, Terrantez-do-Pico, Trajadura, Verdejo, Alvarelhão, Amaral, Carmenere, Cornifesto, Corropio, Cot, Dolcetto, Dornfelder, Durif, Esgana-Cão-Tinto, Espadeiro, Galego, Gamay, Labrusco, Lemberger, Marselan, Marufo, Moscatel-Galego-Tinto, Mourisco, Nebbiolo, Nero, Nero-d'Avola, Petit-Bouschet, Portugêis-Azul, Sangiovese, Sezão, Teinturier, Tinta-da-Barca, Tinta-Francisca, Tinta-Gorda, Tinta-Grossa, Tinta-Negra, Tinto-Pegões, Touriga-Fêmea, Verdelho-Tinto, Vinhão, Zinfandel, Arinto-Roxo, Bastardo-Roxo, Chasselas-Roxo, Donzelinho-Roxo, Galego-Rosado, Gouveio-Roxo, Malvasia-Cândida-Roxa, Malvasia-Fina-Roxa, Malvasia-Preta-Roxa, Moscatel-Galego-Roxo, Verdelho-Roxo.

Motifs: il est nécessaire d'adapter et de mettre à jour les cépages définis pour la production de vins dans la région du Tage («Tejo») au regard du nouveau cadre juridique de la liste nationale des cépages vinifiables au Portugal, notamment les nouveaux cépages qui permettraient de déterminer les caractéristiques des vins de la région.

Ces cépages faisant partie de la gamme variétale traditionnelle de la zone géographique, leur ajout ne modifie pas le caractère distinctif des vins de l'IGP «Tejo», mais contribue plutôt à optimiser la description.

Points modifiés (document unique): «Cépages principaux».

Points modifiés (cahier des charges du produit): «Cépages principaux».

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Tejo

2. Type de l'indication géographique

IGP – indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Vin mousseux

8. Vin pétillant
9. Vin pétillant gazéifié

4. Description du ou des vins

4.1. Vins IGP «Tejo»

Blancs – Leur robe oscille entre le jaune citrine, le jaune paille et le jaune doré. Nez floral ou fruité de fruits à chair blanche, tropicaux et à noyaux. Ce sont des vins frais, modérément souples et alcoolisés en bouche, moyennement charpentés et persistants, avec une acidité équilibrée.

Rosés – Leur robe est d'intensité variable, allant du rose au saumon vif. Ils sont fruités et parfumés, avec un nez de fruits rouges se mêlant à des notes florales délicates à intenses. En bouche, ils sont frais, présentent une acidité équilibrée ainsi qu'une persistance et une structure satisfaisantes.

Rouges – Les vins rouges possèdent une robe d'intensité modérée allant du rubis au grenat. Nez modérément intense de fruits mûrs comme la prune noire et, dans une certaine mesure, les raisins secs; notes secondaires de fruits rouges, de bois et de plantes, avec des nuances balsamiques, en fonction des arômes des cépages principaux utilisés dans le vin. Doux, souples et alcoolisés en bouche, moyennement charpentés et persistants, avec une certaine acidité et une légère astringence.

Pour les autres paramètres analytiques, les valeurs fixées par la législation s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.2. Vins mousseux IGP «Tejo»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blancs – Généralement de robe jaune citrine d'intensité variable, présentant des bulles fines et persistantes. Élégants, au nez floral ou fruité de fruits à chair blanche, tropicaux ou à noyaux, en fonction des arômes des cépages principaux utilisés. Sensation en bouche: fraîcheur, volume en bouche et degré d'acidité équilibrés.

Rosés – Leur robe varie du rose au saumon vif. Nez fruité et parfumé, où les notes de fruits rouges se mêlent à des notes florales. En bouche, ils sont frais, présentent une acidité modérée et des bulles fines et persistantes.

Rouges – Ils se caractérisent par une robe d'intensité modérée allant du rubis au grenat. Nez de fruits mûrs, de prune et de raisins frais, avec des notes secondaires de fruits rouges. En bouche, ils sont souples et équilibrés, avec un profil frais et une certaine acidité.

Pour les autres paramètres analytiques, les valeurs fixées par la législation s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7

Caractéristiques analytiques générales	
Acidité totale minimale	4
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.3. Vins pétillants IGP «Tejo»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blancs – Robe allant généralement du jaune citrine au jaune paille. Nez floral ou fruité de fruits à chair blanche, tropicaux et à noyaux. En bouche, ils sont équilibrés, frais, charpentés et légèrement acides.

Rosés – Robe oscillant entre le rose et le saumon vif. Nez fruité et parfumé, où les notes de fruits rouges se mêlent à des notes florales. En bouche, ils sont frais, avec une acidité équilibrée et une certaine persistance.

Pour les autres paramètres analytiques, les valeurs fixées par la législation s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	4
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.4. Vins pétillants gazéifiés IGP «Tejo»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blancs – Leur robe varie du jaune citrine au jaune paille. Notes aromatiques florales ou fruitées de fruits tropicaux à chair blanche. En bouche, ils sont essentiellement légers et frais, avec une acidité équilibrée. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Rosés – Leur robe varie du rose au saumon vif. Nez fruité et parfumé, où les notes de fruits rouges se mêlent à des notes florales. En bouche, ils sont frais, avec une acidité équilibrée et une certaine persistance. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Pour les autres paramètres analytiques, les valeurs fixées par la législation s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7
Acidité totale minimale	4
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

Pratiques œnologiques spécifiques

5.1. *Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié - modes de conduite de la vigne et pratiques culturelles*

Pratiques culturelles

Les vignobles destinés à la production de vins et de produits de la vigne pouvant bénéficier de l'IGP «Tejo» doivent être monocépages; les vignes doivent être à conduite basse et taillées en buisson ou en cordon.

Les pratiques culturelles utilisées dans les vignes destinées à la production des vins de l'IGP «Tejo» sont traditionnelles et sont celles recommandées par l'organisme certificateur compétent.

Les vignes destinées à la production de produits de la vigne pouvant bénéficier de l'IGP «Tejo» doivent pousser ou être plantées dans l'un des types de sols suivants:

- a) régosols psammitiques normaux et régosols parahydromorphes;
- b) sols alluviaux modernes et anciens;
- c) sols colluviaux;
- d) sols normaux lithologiques, non humiques, légèrement insaturés, constitués de sable et de grès fins et grossiers, de gneiss ou de roches fines;
- e) sols calcaires bruns et rouges en milieu xérique, normaux et argileux, composés de craie et de marne;
- f) argiles basaltiques non calcaires, de couleur brun jaunâtre;
- g) sols méditerranéens bruns et rouges ou jaunes composés de matériaux calcaires et non calcaires, normaux, argileux ou para-hydromorphes, de craies et dolomies dures, de grès fins, d'argiles, d'argilites, de gneiss ou de roches fines et d'arkose;
- h) podzols non hydromorphes et hydromorphes avec ou sans couche dure de sable et de grès;
- i) sols alluviaux salins présentant une salinité modérée.

5.2. *Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – titre alcoométrique volumique naturel*

Restriction applicable à l'élaboration

Le moût utilisé pour les produits pouvant bénéficier de l'IGP «Tejo» doit présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de:

- a) vin: 11 % vol.;
- b) vin mousseux: 9 % vol.;
- c) vin pétillant: 9 % vol.;
- d) vin pétillant gazéifié: 9 % vol.

Rendements maximaux

Vin, vin mousseux, vin pétillant gazéifié et vin pétillant gazéifié IGP «Tejo»

225 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone géographique de l'IGP «Tejo» comprend:

- le district de Santarém, à l'exception de la municipalité d'Ourém;
- dans le district de Lisbonne, la municipalité d'Azambuja.

7. Cépages principaux

Alfrocheiro – Tinta-Bastardinha
Alicante-Bouschet
Alicante-Branco
Alvarelhão – Brancelho
Alvarinho
Amaral
Antão-Vaz
Aragonez – Tinta-Roriz Tempranillo
Arinto – Pedernã
Arinto-Roxo
Assaraky
Avesso
Azal
Baga
Bastardo – Graciosa
Bastardo-Roxo
Bical – Borrado-das-Moscas
Boal-Branco
Boal-Espinho
Cabernet-franc
Cabernet-Sauvignon
Caladoc
Camarate
Carignan
Carmenère
Castelão – João-de-Santarém(1); Periquita
Cerceal-Branco
Cercial – Cercial-da-Bairrada
Chardonnay
Chasselas-Roxo
Chenin – Chenin-Blanc
Cinsaut
Colombard – Semilão
Cornifesto
Corropio
Cot – Malbec
Códega-do-Larinho
Dolcetto
Donzelinho-Branco
Donzelinho-Roxo
Dornfelder
Durif – Petite-Syrah

Encruzado
Esgana-Cão-Tinto
Espadeiro
Fernão-Pires – Maria-Gomes
Fernão-Pires-Rosado
Folha-de-Figueira – Dona-Branca
Fonte Cal
Galego
Galego-Dourado
Galego-Rosado
Gamay
Gewurztraminer
Gouveio
Gouveio-Roxo
Grand-Noir
Greco – Greco-di-Tufo
Grenache
Grüner-Veltliner
Jaen – Mencía
Jampal
Labrusco
Lemberger – Blaufränkisch
Loureiro
Malvasia
Malvasia-Branca
Malvasia-Cândida
Malvasia-Cândida-Roxa
Malvasia-Fina – Boal; Bual
Malvasia-Fina-Roxa
Malvasia-Preta-Roxa – Pinheira-Roxa
Malvasia-Rei
Manteúdo
Marquinhas
Marsanne
Marselan
Marufo – Mourisco-Roxo
Merlot
Monvedro
Moreto
Moscadet
Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains
Moscatel-Galego-Roxo – Moscatel-Roxo
Moscatel-Galego-Tinto

Moscatel-Graúdo – Moscatel-de-Setúbal

Mourisco

Mourisco-Branco

Müller-Thurgau

Nebbiolo

Negra-Mole

Nero

Nero-d'Avola

Parreira-Matias

Perrum

Petit-Bouschet

Petit-Manseng

Petit-Verdot

Pinot-Blanc

Pinot-Gris – Pinot-Grigio

Pinot-Noir

Pintosa

Português-Azul – Blauer-Portugieser

Preto-Martinho

Rabigato

Rabo-de-Ovelha

Ramisco

Ratinho

Riesling

Rotgipfler

Roussanne

Rufete – Tinta-Pinheira

Sangiovese

Sauvignon – Sauvignon-Blanc

Seara-Nova

Semillon

Sercial – Esgana-Cão

Sercialinho

Sezão

Syrah – Shiraz

Síria – Roupeiro, Códega

Tamarez – Molinha

Tannat

Teinturier

Terrantez

Terrantez-do-Pico

Tinta-Barroca

Tinta-Caiada – Pau-Ferro, Tinta-Lameira

Tinta-Carvalha
Tinta-Francisca
Tinta-Gorda
Tinta-Grossa – Carrega-Tinto
Tinta-Miúda
Tinta Negra Mole, Saborinho
Tinta-Pomar
Tinta-da-Barca
Tintinha
Tinto-Cão
Tinto-Pegões
Touriga-Franca
Touriga-Fêmea
Touriga-Nacional
Trajadura – Treixadura
Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Trincadeira-das-Pratas
Tália – Ugni-Blanc Trebbiano-Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Verdelho-Tinto
Vinhão – Sousão
Viognier
Viosinho
Vital
Zinfandel

8. Description du ou des liens

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié

Informations détaillées sur la zone géographique contribuant au lien

Ces éléments s'appliquent aux vins, aux vins mousseux, aux vins pétillants et aux vins pétillants gazéifiés.

Facteurs naturels

La zone géographique se trouve au centre du Portugal. Elle couvre l'ensemble du territoire de la vallée du Tage, sur pratiquement toute sa longueur en territoire portugais, jusqu'à son estuaire près de Lisbonne.

Les principaux accidents orographiques de la zone sont les chaînes de montagnes de Montejunto, d'Aires et de Candeeiros, qui délimitent la région à l'ouest et la protègent de l'influence atlantique.

Le climat est tempéré, caractérisé par des températures moyennes modérées (entre 15° C et 17° C), un fort ensoleillement (environ 2 800 heures de soleil par an) et des précipitations abondantes (avec une pluviométrie annuelle moyenne de 750 mm) qui se concentrent principalement sur les mois d'hiver.

Le Tage, qui traverse et domine la région en raison du volume d'eau qu'il charrie, joue un rôle modérateur marqué sur le climat de la région tout au long de l'année. Ainsi, en été, les journées chaudes sont suivies de nuits fraîches et humides.

En plus de son influence marquée sur le climat de la région, le Tage joue également un rôle crucial dans la formation de ses sols caractéristiques: «Campo», avec des sols alluviaux très fertiles, «Charneca», avec des sols sableux et peu fertiles, et «Bairro», avec des sols argilo-calcaires moyennement fertiles.

Facteurs humains

Les premières traces de l'histoire de la viticulture dans la région datent d'avant la naissance du Portugal en tant que nation, les Romains ayant été les premiers à introduire cette culture dans la région, ce qui a joué un rôle clé dans le peuplement de la région au fil des siècles.

Caractère spécifique des produits en lien avec la zone géographique

Les vins, les vins mousseux, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés de l'IGP «Tejo» présentent des caractéristiques distinctives communes, puisqu'il s'agit de produits de la vigne aromatiques, frais et équilibrés, avec une acidité marquée.

Lien avec la zone géographique

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédoclimatiques de la zone géographique.

Le fort ensoleillement enregistré dans la région, conjugué à des précipitations abondantes, favorise l'accumulation de sucres dans les raisins. Par ailleurs, l'influence de la présence dominante du Tage garantit des températures douces tout au long de l'année. En été, l'influence du fleuve se traduit par des nuits fraîches et humides, réduisant de façon considérable le stress hydrique pour les plantes.

La combinaison de ces conditions garantit une maturation équilibrée des raisins, leur permettant de conserver un niveau d'acidité naturelle satisfaisant. Cela confère aux produits de la vigne une fraîcheur et un équilibre entre acidité et alcool, caractéristique bien connue des vins, des vins mousseux, des vins pétillants et des vins pétillants gazéifiés de l'IGP «Tejo».

Les différents types de sols de la région et leurs différents degrés de fertilité, associés à la sélection des cépages les mieux adaptés à ces conditions particulières, jouent un rôle important dans leur différenciation, leur qualité et leurs caractéristiques intrinsèques.

Les cépages et leur sélection minutieuse en vue de garantir leur adaptation optimale aux conditions de la région constituent un élément majeur de la spécificité des produits de la vigne bénéficiant de l'IGP «Tejo». Outre les nombreux cépages autochtones présentant un fort caractère régional, il existe d'autres cépages parfaitement adaptés à la géographie et aux contraintes du paysage de la région.

Le facteur humain, qui se reflète dans la préservation de traditions millénaires et dans la sélection des cépages les mieux adaptés aux conditions de la zone géographique, joue un rôle déterminant dans la production de raisins qui confèrent aux vins, aux vins mousseux, aux vins pétillants et aux vins pétillants gazéifiés de la région leur caractère distinctif.

Le lien entre les facteurs pédologiques et climatiques, le savoir-faire traditionnel et les cépages régionaux permet d'obtenir des vins aux caractéristiques particulières, qui se distinguent par la minéralité, l'acidité et la fraîcheur des produits de la vigne bénéficiant de l'IGP «Tejo».

9. **Autres conditions essentielles**

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié - étiquetage

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

évaluation de l'étiquetage avant la mise sur le marché.

La marque est une indication obligatoire sur l'étiquetage.

Vin, vin pétillant et vin pétillant gazéifié – mention «Leve»

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

les vins, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés portant la mention «Leve» [léger] sur l'étiquetage doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis de 10,5 % vol. ou moins, et une acidité totale exprimée en acide tartrique d'au moins 4 g/l.

Lien vers le cahier des charges

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