

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2023/C 255/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Tejo»

PGI-PT-A1547-AM01

Data della domanda: 8.3.2017

1. **Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. **Descrizione e motivi della modifica**

2.1. *Informazioni sul richiedente*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sul richiedente

Motivi: le informazioni sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare alla legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

La modifica non riguarda il documento unico.

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Altre informazioni» - Dati del richiedente

2.2. *Informazioni sui portatori di interessi*

Descrizione: soppressione di informazioni sui portatori di interessi.

Motivi: a causa di un disguido i dettagli del richiedente sono stati erroneamente inseriti in questo campo. Queste informazioni sono state soppresse. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare alla legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

La modifica non riguarda il documento unico.

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Altre informazioni»- Portatori di interessi.

2.3. *Informazioni sugli organismi di controllo*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo

Motivi: le informazioni sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare alla legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

La modifica non riguarda il documento unico.

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Altre informazioni»- Informazioni sugli organismi di controllo.

2.4. *Informazioni sulle autorità di controllo competenti*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sulle autorità competenti.

Motivi: le informazioni sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare alla legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

(1) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

La modifica non riguarda il documento unico.

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Altre informazioni» - Informazioni sulle autorità di controllo competenti.

2.5. *Categoria di prodotti - aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «vino spumante».

Motivi: l'intento è di migliorare il valore economico di un prodotto già presente nel territorio, chiedendo che venga riconosciuto come prodotto tutelato dall'IGP.

Questo tipo di prodotto, noto per la qualità e il carattere distintivo, è già realizzato dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio. La decisione di includere questo nuovo prodotto nell'IGP «Tejo» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate (documento unico): «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

2.6. *Categoria di prodotti - aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «vino frizzante gassificato».

Motivi: l'intento è di migliorare il valore economico di un prodotto già presente nel territorio, chiedendo che venga riconosciuto come prodotto tutelato dall'IGP.

Questo tipo di prodotto, noto per la qualità e il carattere distintivo, è già realizzato dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio. La decisione di includere questo nuovo prodotto nell'IGP «Tejo» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate (documento unico): «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione dei vini», «Pratiche enologiche specifiche», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

2.7. *Descrizione del vino (dei vini) - categorie di vini e vini frizzanti*

Descrizione: la descrizione delle categorie di vini e di vini frizzanti è stata migliorata e adattata.

Motivi: la descrizione precedente è stata ritenuta generica e non sufficientemente specifica, pertanto è stata aggiornata per includere le caratteristiche associate ai prodotti tutelati dalla IGP «Tejo». La modifica è necessaria per garantire la conformità del documento unico e del disciplinare alla legislazione applicabile.

Sezioni modificate (documento unico): «Descrizione del vino (dei vini) - categorie di vini e vini frizzanti».

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Descrizione del vino (dei vini) - categorie di vini e vini frizzanti».

2.8. *Legame con la zona geografica*

Descrizione: la descrizione del legame con la zona geografica è stata adattata e migliorata.

Le informazioni sulla zona geografica, i dettagli del prodotto e il suo legame causale sono stati rivisti, sia per le categorie di prodotti già esistenti che per quelle nuove.

Motivi: poiché, da un lato, la precedente descrizione del legame è stata ritenuta generica e non sufficientemente specifica e, dall'altro, occorre aggiungere la descrizione del legame per le nuove categorie di prodotti (vino spumante e vino frizzante gassificato), il contenuto di questo punto è stato rivisto per includere tutte le categorie di prodotti. Questo migliora l'oggettività del contenuto, poiché il legame con la zona geografica si applica a tutte le categorie.

Sezioni modificate (documento unico): «Legame con la zona geografica».

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Legame con la zona geografica».

2.9. Denominazione «Vinho leve» [vino leggero]

Descrizione: introduzione dei requisiti per l'uso della denominazione «Leve» [leggero] sull'etichettatura.

Motivi: la necessità di stabilire le condizioni e i requisiti per l'uso della denominazione «Leve» [leggero] sull'etichettatura dei vini, dei vini frizzanti e dei vini frizzanti gassificati.

Sezioni modificate (documento unico): «Ulteriori condizioni - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura».

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Ulteriori condizioni - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura».

2.10. Principali varietà di uve da vino - inclusione di nuove varietà

Descrizione: modifica/aggiornamento dell'elenco delle varietà.

Le varietà introdotte sono: 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, Pintos, 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, Labrusca, Lemberger, Marselan, Marufo, Moscatel-Galego-Tinto, Mourisco, Nebbiolo, Nero, Nero-d'Avola, Petit-Bouschet, Português-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.

Motivi: la necessità di adattare e aggiornare le varietà definite per la produzione di vini nella regione del Tago («Tejo») al nuovo quadro giuridico dell'elenco nazionale delle varietà adatte alla produzione di vino in Portogallo, comprese nuove varietà pertinenti per la caratterizzazione dei vini della regione.

Tali varietà fanno parte della mappa dei vitigni tradizionali della zona geografica; pertanto la loro inclusione non modifica il carattere tipico dei vini dell'IGP «Tejo» bensì contribuisce a ottimizzarne la descrizione.

Sezioni modificate (documento unico): «Varietà principali di uve da vino»

Punti modificati (disciplinare di produzione): «Varietà principali di uve da vino»

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Tejo

2. Tipo di indicazione geografica

IGP – Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante
9. Vino frizzante gassificato

4. Descrizione del vino (dei vini)

4.1. Vini della IGP «Tejo»

Bianchi - I colori variano tra il giallo citrino, il giallo paglierino e il giallo oro. Aromi floreali o fruttati, di frutta a polpa bianca, tropicale e a nocciolo. Al palato sono freschi, moderatamente morbidi e alcolici, con corpo e persistenza medi e acidità equilibrata.

Rosati - Variano in intensità tra il rosa e il salmone brillante. Sono fruttati e fragranti, con aromi di frutti rossi abbinati a sfumature floreali da delicate a intense. Al palato sono freschi, con acidità equilibrata, buona struttura e persistenza.

Rossi - I vini rossi hanno un colore moderatamente intenso che va dal rubino al granato. Aromi moderatamente intensi di frutta matura come la susina e alcune uve secche, note secondarie di frutti rossi, legno e piante, con sentori balsamici, a seconda degli aromi delle principali varietà usate nel vino. Al palato sono dolci, morbidi e alcolici, con corpo e persistenza medi, una certa acidità e una leggera astringenza.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4.2. Vini spumanti della IGP «Tejo»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Bianchi - Tipicamente di colore giallo citrino di intensità variabile, con bollicine sottili e durature. Eleganti, con aromi floreali o di frutta a polpa bianca, frutta tropicale e frutta a nocciolo, a seconda degli aromi delle varietà principali di uve da vino. Sensazione in bocca: freschezza equilibrata, volume al palato e una certa acidità.

Rosati - La gamma di colori va dal rosa al salmone brillante. Aromi fruttati e fragranti, nei quali i frutti rossi si combinano con note floreali. Al palato sono freschi, con acidità equilibrata e bollicine sottili e durature.

Rossi - Sono caratterizzati da un colore che varia dal rubino al granato di intensità moderata. Aromi di frutta matura, prugna e uva fresca, con note secondarie di frutti rossi. Al palato sono morbidi ed equilibrati, con un profilo fresco e una certa acidità.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	4
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4.3. Vini frizzanti della IGP «Tejo»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Bianchi - colori che solitamente vanno dal giallo citrino al giallo paglierino. Aromi floreali o fruttati, di frutta a polpa bianca, tropicale e a nocciolo. Al palato sono equilibrati, con freschezza, corpo e una certa acidità.

Rosati - colori che vanno dal rosa al salmone brillante. Aromi fruttati e fragranti, nei quali i frutti rossi si combinano con note floreali. Al palato sono freschi, con acidità equilibrata e una certa persistenza.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	4
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4.4. Vini frizzanti gassificati della IGP «Tejo»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Bianchi - colori che vanno dal giallo citrino al giallo paglierino. Note aromatiche floreali o fruttate di frutta a polpa bianca o frutta tropicale. Al palato sono essenzialmente leggeri e freschi, con un'acidità equilibrata. La presenza di anidride carbonica aggiunge freschezza e vivacità.

Rosati - La gamma di colori va dal rosa al salmone brillante. Aromi fruttati e fragranti, nei quali i frutti rossi si combinano con note floreali. Al palato sono freschi, con acidità equilibrata e una certa persistenza. La presenza di anidride carbonica aggiunge freschezza e vivacità.

Per gli altri parametri analitici, si applicano i valori stabiliti dalla legislazione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	4
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

5.1. *Vino, vino spumante, vino frizzante e vino frizzante gassificato - metodi di allevamento e coltivazione della vite*

Pratiche colturali

Le viti destinate alla produzione di vini e prodotti vitivinicoli autorizzati a usare l'IGP «Tejo» devono essere di coltura pura e crescere vicino al terreno, a cespuglio o a cordone.

I metodi di coltivazione dei vigneti per produrre i vini dell'IGP «Tejo» sono tradizionali e raccomandati dall'organismo di certificazione corrispondente.

Le viti destinate alla produzione vitivinicola autorizzata a usare l'IGP «Tejo» devono essere coltivate o piantate su uno dei seguenti tipi di suoli:

- a) regosuoli normali psammitici e para-idromorfi;
- b) terreni alluvionali moderni e antichi;
- c) terreni colluviali;
- d) litosuoli normali, non umici, leggermente insaturi, formati da sabbia e arenaria fine e grossolana e da gneiss o roccia fine;
- e) suoi calcarei bruni e rossi che si trovano in ambienti xerici, normali e argillosi, composti da gesso e marna;
- f) argille basaltiche bruno-giallastre, non calcaree;
- g) suoli mediterranei bruni e rossi o gialli di materiali calcarei e non calcarei, normali, argillosi o para-idromorfi, di gessi e dolomite duri, di arenarie fini, argille, argilliti, gneiss o rocce fini e di arcose;
- h) suoli podzuolici non idromorfi e idromorfi con e senza crosta di sabbia e arenaria;
- i) terreni alluvionali salini con un tenore di salinità moderata.

5.2. *Vino, vino spumante, vino frizzante e vino frizzante gassificato - titolo alcolometrico volumico naturale*

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti destinati alla produzione di vini autorizzati a usare l'IGP «Tejo» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- a) vino – 11 % vol.;
- b) vino spumante – 9 % vol.;
- c) vino frizzante – 9 % vol.;
- d) vino frizzante gassificato – 9 % vol.

Rese massime

Vino, vino spumante, vino frizzante e vino frizzante gassificato con IGP «Tejo»

225 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona geografica dell'IGP «Tejo» comprende:

- il distretto di Santarém, a eccezione del comune di Ourém;
- nel distretto di Lisbona, il comune di Azambuja.

7. Varietà principale/i di uve da vino

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino, vino spumante, vino frizzante e vino frizzante gassificato

Informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame

Questi elementi si applicano al vino, al vino spumante, al vino frizzante e al vino frizzante gassificato.

Fattori naturali

La zona geografica si trova nella regione centrale del Portogallo. Copre l'intero territorio della valle del fiume Tago, quasi tutta la sua lunghezza in territorio portoghese, fino all'estuario nei pressi di Lisbona.

I principali elementi orografici sono le catene montuose Montejunto, Aires e Candeeiros, che delimitano la regione a ovest e la proteggono dall'influenza dell'Atlantico.

Il clima è temperato, con temperature medie moderate (tra i 15 e i 17 °C), forte soleggiamento (circa 2 800 ore di sole all'anno) e forti precipitazioni (con una media annuale di 750 mm) concentrate soprattutto nei mesi invernali.

Il fiume Tago, che attraversa e domina la regione grazie al volume d'acqua che trasporta, ha un'influenza moderatrice molto marcata sul clima della regione durante tutto l'anno, per cui in estate le giornate calde sono seguite da notti fresche e umide.

Oltre a influenzare fortemente il clima della regione, il fiume Tago svolge un ruolo decisivo nella formazione dei suoi terreni caratteristici: «Campo» - con terreni alluvionali altamente fertili, «Charneca» - con terreni sabbiosi e poco fertili, e «Bairro» - con terreni argilloso-calcarei moderatamente fertili.

Fattori umani

Esistono prove che la storia della viticoltura nella regione sia antecedente alla nascita del Portogallo come nazione: pare che i Romani siano stati i primi ad aver introdotto nella regione questa coltura, che ha svolto un ruolo chiave negli insediamenti nel corso dei secoli.

Caratteristiche specifiche dei prodotti associate alla zona geografica

I vini, i vini spumanti, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati dell'IGP «Tejo» hanno caratteristiche distintive comuni, in quanto sono prodotti vinicoli aromatici, freschi ed equilibrati, con una spiccata acidità.

Legame con la zona geografica

Le caratteristiche qualitative dei vini sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona geografica.

Gli alti livelli di soleggiamento registrati nella regione, insieme alle forti precipitazioni, favoriscono l'accumulo di zuccheri nell'uva. D'altra parte, l'influenza della presenza dominante del fiume Tago assicura temperature miti tutto l'anno. In estate, l'influenza del fiume si traduce in notti fresche e umide, che riducono notevolmente lo stress idrico per le piante.

La combinazione di queste condizioni assicura una maturazione equilibrata delle uve, che conservano così un buon livello di acidità naturale e conferiscono ai prodotti vinicoli una freschezza e un equilibrio tra acidità e alcol, che è una caratteristica di spicco dei vini, vini spumanti, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati dell'IGP «Tejo».

I vari tipi di suoli della regione con i vari livelli di fertilità, combinati con la selezione delle varietà di vite più adatte a queste specifiche condizioni, svolgono un ruolo importante nella diversificazione, qualità e nelle caratteristiche intrinseche.

Le varietà e l'accurata selezione per meglio adattarsi alle condizioni della regione, costituiscono una componente chiave della specificità dei prodotti vinicoli autorizzati a usare l'IGP «Tejo». Oltre alle numerose varietà di vite autoctone a forte carattere regionale, altre varietà si adattano perfettamente alla geografia e ai vincoli del paesaggio.

Il fattore umano, che conserva tradizioni risalenti a migliaia di anni fa e si riflette nella scelta delle varietà che si sono adattate meglio alle condizioni della zona geografica, riveste un'importanza decisiva nella produzione di uve che conferiscono ai vini, vini spumanti, vini frizzanti e vini frizzanti gassificati dell'IGP «Tejo» le caratteristiche distintive.

Il legame tra i fattori pedoclimatici, le varietà viticole della regione e il know-how tradizionale dà origine a vini dalle caratteristiche distintive, caratterizzati dalla mineralità, dall'acidità e dalla freschezza dei prodotti vitivinicoli autorizzati a utilizzare l'IGP «Tejo».

9. Ulteriori condizioni essenziali

Vino, vino spumante, vino frizzante e vino frizzante gassificato - Etichettatura

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

valutazione dell'etichettatura prima dell'immissione sul mercato.

Il marchio è un'indicazione obbligatoria sull'etichettatura.

Vino, vino frizzante e vino frizzante gassificato - Denominazione «Leve»

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il vino, il vino frizzante e il vino frizzante gassificato con la denominazione «Leve» [leggero] sull'etichetta devono avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non superiore a 10,5 % vol. e un'acidità totale espressa in acido tartarico di almeno 4 g/l.

Link al disciplinare del prodotto

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