

Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(2023/C 255/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de două luni de la data prezentei publicări

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Tejo”

PGI-PT-A1547-AM01

Data cererii: 8.3.2017

1. **Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. **Descrierea și motivele modificării**

2.1. *Informații privind solicitantul*

Descriere: actualizarea informațiilor privind solicitantul

Motive: informațiile sunt depășite, deci este necesară o actualizare. Acest lucru este necesar pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu legislația aplicabilă și pentru a se clarifica descrierea anterioară furnizată.

Această modificare nu vizează documentul unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” - datele de contact ale solicitantului

2.2. *Informații privind părțile interesate*

Descriere: ștergerea informațiilor referitoare la părțile interesate.

Motive: din cauza unei neînțelegeri, datele de contact ale solicitantului au fost introduse, din greșeală, în acest câmp. Aceste informații au fost șterse. Acest lucru este necesar pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu legislația aplicabilă și pentru a se clarifica descrierea anterioară furnizată.

Această modificare nu vizează documentul unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Părțile interesate.

2.3. *Informații privind organismele de control*

Descriere: actualizarea informațiilor privind organismele de control.

Motive: informațiile sunt depășite, deci este necesară o actualizare. Acest lucru este necesar pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu legislația aplicabilă și pentru a se clarifica descrierea anterioară furnizată.

Această modificare nu vizează documentul unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Informații privind organismele de control.

2.4. *Informații privind autoritățile de supraveghere competente*

Descriere: actualizarea informațiilor privind autoritățile competente.

Motive: informațiile sunt depășite, deci este necesară o actualizare. Acest lucru este necesar pentru a se asigura conformitatea caietului de sarcini cu legislația aplicabilă și pentru a se clarifica descrierea anterioară furnizată.

(1) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

Această modificare nu vizează documentul unic.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Alte informații” – Informații privind autoritățile de supraveghere competente.

2.5. *Categoriile de produse – adăugarea unei noi categorii de produse vitivinicole*

Descriere: a fost adăugată categoria „Vin spumant”.

Motive: intenția este de a spori valoarea economică a unui produs care există deja în regiune, prin solicitarea recunoașterii sale în cadrul IGP.

Acest tip de produs, care se remarcă datorită calității și caracterului său distinctiv, este deja fabricat de producători în conformitate cu practicile tradiționale din regiune. Decizia de a include acest nou produs în IGP „Tejo” reprezintă o recunoaștere a importanței și a calității acestuia, precum și a valorii sale adăugate pentru producători.

Punctele modificate (documentul unic): „Categoriile de produse vitivinicole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Categoriile de produse vitivinicole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

2.6. *Categoriile de produse – adăugarea unei noi categorii de produse vitivinicole*

Descriere: a fost adăugată categoria „Vin perlant”.

Motive: intenția este de a spori valoarea economică a unui produs care există deja în regiune, prin solicitarea recunoașterii sale în cadrul IGP.

Acest tip de produs, care se remarcă datorită calității și caracterului său distinctiv, este deja fabricat de producători în conformitate cu practicile tradiționale din regiune. Decizia de a include acest nou produs în IGP „Tejo” reprezintă o recunoaștere a importanței și a calității acestuia, precum și a valorii sale adăugate pentru producători.

Punctele modificate (documentul unic): „Categoriile de produse vitivinicole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Categoriile de produse vitivinicole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Legătura cu arealul geografic” și „Condiții suplimentare”.

2.7. *Descrierea vinului (vinurilor) – Categoriile „Vin” și „Vin petiant”*

Descriere: au fost adaptate și îmbunătățite descrierile categoriilor „Vin” și „Vin petiant”.

Motive: descrierea anterioară a fost identificată ca fiind generică și insuficient de specifică, deci a fost adaptată pentru a include caracteristicile asociate produselor cu IGP „Tejo”. Acest lucru este necesar pentru a se asigura că documentul unic și caietul de sarcini respectă legislația aplicabilă.

Punctele modificate (documentul unic): „Descrierea vinului (vinurilor)” – Categoriile „Vin” și „Vin petiant”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Descrierea vinului (vinurilor)” – Categoriile „Vin” și „Vin petiant”.

2.8. *Legătura cu aria geografică*

Descriere: descrierea legăturii cu arealul geografic a fost adaptată și îmbunătățită.

Informațiile privind arealul geografic, detaliile cu privire la produs și legătura cauzală au fost revizuite atât pentru categoriile de produse existente, cât și pentru cele noi.

Motive: întrucât, pe de o parte, s-a considerat că descrierea anterioară a legăturii era generică și nu era suficient de specifică și, pe de altă parte, trebuia adăugată descrierea legăturii pentru noile categorii de produse (vin spumant și vin perlant), conținutul acestui punct a fost revizuit pentru a include toate categoriile de produse. Acest lucru îmbunătățește obiectivitatea conținutului, deoarece legătura cu arealul geografic se aplică tuturor categoriilor.

Punctele modificate (documentul unic): „Legătura cu arealul geografic”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Legătura cu arealul geografic”.

2.9. Mențiunea „Vinho leve” (vin lejer)

Descriere: introducerea unor cerințe privind utilizarea pe etichetă a mențiunii „Leve” (lejer).

Motive: necesitatea de a se stabili condițiile și cerințele pentru utilizarea mențiunii „Leve” (lejer) pe etichetele vinurilor, ale vinurilor petiante și ale vinurilor perlante.

Punctele modificate (documentul unic): „Condiții suplimentare - Dispoziții suplimentare privind etichetarea”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Condiții suplimentare - Dispoziții suplimentare privind etichetarea”.

2.10. Principalele soiuri de struguri de vin – Includerea unor noi soiuri

Descriere: Modificarea/actualizarea listei soiurilor.

Soiurile introduse sunt: 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, 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.

Motive: necesitatea actualizării soiurilor definite pentru producția de vinuri în regiunea Tajo („Tejo”) și a adaptării acestor soiuri la noul cadru juridic al listei naționale a soiurilor adecvate pentru vinificație în Portugalia, care include noi soiuri relevante pentru caracterizarea vinurilor din regiune.

Aceste soiuri sunt pe harta soiurilor tradiționale a arealului geografic, deci includerea lor nu schimbă caracterul distinctiv al vinurilor cu IGP „Tejo”, ci contribuie la optimizarea descrierii.

Punctele modificate (documentul unic): „Soiurile de struguri de vin principale”.

Punctele modificate (caietul de sarcini): „Soiurile de struguri de vin principale”.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea (denumirile)

Tejo

2. Tipul indicației geografice

IGP – Indicație geografică protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Vin spumant

8. Vin petiant

9. Vin perlant

4. Descrierea vinului (vinurilor)

4.1. Vinurile cu IGP „Tejo”

Albe - Culorile variază de la galben-citrin la galben-pai și la galben auriu. Arome florale sau fructate, de fructe cu pulpă albă, tropicale și sămburoase. Sunt proaspete, moderat de fine și cu un conținut moderat de alcool la degustare, cu corpolență și persistență medii și cu o aciditate echilibrată.

Roze - Intensitate variabilă a culorii, între roz și roz-somon intens. Sunt fructate și aromate, cu arome de fructe roșii îmbinate cu note florale care variază de la delicat la intens. La degustare, sunt proaspete, cu aciditate echilibrată și structură și persistență bune.

Roșii - Vinurile roșii au o culoare de intensitate moderată care variază de la rubiniu la grenă. Arome de intensitate moderată, de fructe mature precum prunele negre și unele stafide, note secundare de fructe roșii, lemn și plante, precum și ușoare note balsamice, în funcție de aromele principalelor soiuri utilizate pentru obținerea vinului. Dulce, fin și alcoolic la degustare, cu corpolență și persistență medii, cu o oarecare aciditate și cu o ușoară astringență.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.2. Vinurile spumante cu IGP „Tejo”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Albe - De obicei, galben-citrin, cu o intensitate variabilă a culorii, cu bule fine și persistente. Elegante, cu arome florale sau fructate de fructe cu pulpă albă, tropicale și sămburoase, în funcție de aromele principalelor soiuri de struguri utilizate. Senzație în gură: proapețime echilibrată, volum pe palat și un grad de aciditate.

Roze - Culorile lor variază de la roz la roz-somon intens. Arome fructate și parfumate, în care fructele roșii se îmbină cu notele florale. La degustare, sunt proaspete, cu aciditate echilibrată și cu perlaj fin și persistent.

Roșii - Sunt caracterizate de o culoare care variază de la rubiniu la grenă, cu intensitate moderată. Arome de fructe coapte, prune și struguri proaspeți, cu note secundare de fructe roșii. La degustare, sunt fine și echilibrate, cu un profil proaspăt și o oarecare aciditate.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	7

Caracteristici analitice generale	
Aciditatea totală minimă	4
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.3. Vinurile petiante cu IGP „Tejo”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Albe - Culorile variază, în mod normal, de la galben-citrin la galben-pai. Arome florale sau fructate, de fructe cu pulpă albă, tropicale și sămburoase. La degustare, sunt echilibrate și prezintă prospețime, corpolență și o oarecare aciditate.

Roze - Culorile lor variază de la roz la roz-somon intens. Arome fructate și parfumate, în care fructele roșii se îmbină cu notele florale. La degustare, sunt proaspete, cu aciditate echilibrată și cu o oarecare persistență.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	7
Aciditatea totală minimă	4
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.4. Vinurile perlante cu IGP „Tejo”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Albe - Culorile variază de la galben-citrin la galben-pai. Note aromatice florale sau fructate, de fructe cu pulpă albă sau de fructe tropicale. La degustare, sunt, în esență, lejere și proaspete, cu aciditate echilibrată. Prezența dioxidului de carbon adaugă prospețime și vivacitate.

Roze - Culorile lor variază de la roz la roz-somon intens. Arome fructate și parfumate, în care fructele roșii se îmbină cu notele florale. La degustare, sunt proaspete, cu aciditate echilibrată și cu o oarecare persistență. Prezența dioxidului de carbon adaugă prospețime și vivacitate.

În cazul celorlalți parametri analitici, se aplică valorile stabilite în legislație.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	7
Aciditatea totală minimă	4
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

Practici oenologice specifice

5.1. Vin, vin spumant, vin petiant și vin perlant – conducerea viței-de-vie și metode de cultivare

Metode de cultivare

Vița-de-vie destinată producției de vinuri și de produse vitivinicole autorizate să poarte IGP „Tejo” trebuie să constituie o cultură pură și să fie condusă aproape de pământ și tăiată în stil tufă sau cordon.

Metodele de cultivare aplicate în cazul viței-de-vie utilizate pentru producerea vinurilor cu IGP „Tejo” sunt cele tradiționale și recomandate de organismul de certificare corespunzător.

Vița-de-vie destinată producției de produse vitivinicole autorizate să poarte IGP „Tejo” trebuie să fie plantată într-unul dintre următoarele tipuri de soluri:

- (a) regosoluri psamitice normale și para-hidromorfe;
- (b) soluri aluviale moderne și străvechi;
- (c) soluri coluviale;
- (d) litosoluri normale, nehumice, ușor nesaturate, formate din nisip și gresie fine și grosiere și din gnais sau rocă fină;
- (e) soluri calcaroase brune și roșii, care se găsesc în medii xerice, normale și argiloase, formate din cretă și marnă;
- (f) argile bazaltice necalcaroase, brune-gălbui;
- (g) soluri mediteraneene brune și roșii sau galbene, formate din materiale calcaroase și necalcaroase, normale, argiloase sau para-hidromorfe, din crete dure și dolomite, din gresii fine, argile, argilite, gnaisuri sau rocă fină și din arcoză;
- (h) podzoluri nehidromorfe și hidromorfe, cu și fără hardpan din nisip și gresie;
- (i) soluri aluviale saline, cu salinitate moderată.

5.2. Vin, vin spumant, vin petiant și vin perlant – tăria alcoolică naturală în volume

Restricții referitoare la vinificație

Mustul utilizat pentru produsele autorizate să poarte IGP „Tejo” trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de:

- (a) vin - 11 % vol.
- (b) vin spumant - 9 % vol.
- (c) vin petiant - 9 % vol.
- (d) vin perlant - 9 % vol.

Randamente maxime

Vin, vin spumant, vin petiant și vin perlant cu IGP „Tejo”

225 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul geografic al IGP „Tejo” cuprinde:

- districtul Santarém, cu excepția localității Ourém;
- în districtul Lisabona, localitatea Azambuja.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale

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
Gewürztraminer
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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vin, vin spumant, vin petiant și vin perlant

Detalii privind arealul geografic, relevante pentru legătură

Aceste elemente se aplică vinului, vinului spumant, vinului petiant și vinului perlant.

Factori naturali

Arealul geografic se află în centrul Portugaliei. Cuprinde întregul teritoriu al văii fluviului Tajo, aproape întreaga lungime a acesteia pe teritoriul Portugaliei, până la estuarul fluviului, în apropiere de Lisabona.

Principalele elemente orografice sunt lanțurile montane Montejunto, Aires și Candeeiros, care demarchează regiunea spre vest și o apără de influența Atlanticului.

Clima este temperată, cu temperaturi medii moderate (între 15 °C și 17 °C), însorire puternică (aproximativ 2 800 de ore însorite pe an) și ploii abundente (cu o medie anuală a precipitațiilor de 750 mm) concentrate mai ales în lunile de iarnă.

Datorită volumului de apă pe care îl transportă, fluviul Tajo, care traversează și domină regiunea, are o foarte puternică influență moderatoare asupra climei regiunii de-a lungul întregului an, astfel încât vara, zilele fierbinți sunt urmate de nopți răcoase și umede.

În plus față de influența sa puternică asupra climei regiunii, fluviul Tajo are un rol decisiv și în formarea solurilor caracteristice ale regiunii: „Campo” – cu soluri aluviale foarte fertile, „Charneca” – cu soluri nisipoase și nu foarte fertile, și „Bairro” – cu soluri argiloase-calcaroase moderat fertile.

Factori umani

Există dovezi potrivit cărora istoria viticulturii în regiune a început înainte ca Portugalia să devină o națiune. Se zice că romanii au fost primii care au introdus această cultură în regiune, ceea ce s-a dovedit a avea un rol esențial în popularea regiunii de-a lungul secolelor.

Caracteristicile specifice ale produselor legate de arealul geografic

Vinurile, vinurile spumante, vinurile petiante și vinurile perlante cu IGP „Tejo” au caracteristici comune care le diferențiază, deoarece sunt produse vitivinicole aromate, proaspete și echilibrate, cu aciditate marcată.

Legătura cu aria geografică

Caracteristicile calitative ale vinurilor sunt determinate de influența solului și de condițiile climatice ale arealului geografic.

Nivelurile ridicate de însoțire înregistrate în regiune, îmbinate cu precipitațiile abundente, favorizează acumularea zaharurilor în struguri. Pe de altă parte, influența prezenței dominante a fluviului Tajo asigură temperaturi blânde tot anul. Vara, influența fluviului înseamnă nopți răcoase și umede, care reduc considerabil stresul hidric al plantelor.

Combinarea acestor condiții garantează o coacere echilibrată a strugurilor, aceștia menținând un nivel bun de aciditate naturală, astfel încât produsele vitivinicole să prezinte prospețime și echilibru între aciditate și alcool, acestea fiind caracteristici bine-cunoscute ale vinurilor, vinurilor spumante, vinurilor petiante și vinurilor perlante cu IGP „Tejo”.

Diferitele tipuri de soluri din regiune, cu nivelurile lor de fertilitate variate, îmbinate cu selectarea soiurilor de viță-de-vie care sunt cel mai bine adaptate la acele condiții specifice, au un rol semnificativ în ceea ce privește diferențierea, calitatea și caracteristicile intrinseci.

Soiurile și selectarea lor atentă, pentru a se garanta că sunt cel mai bine adaptate la condițiile din regiune, sunt o componentă-cheie a specificității produselor vitivinicole autorizate să poarte IGP „Tejo”. În plus față de numeroasele soiuri de viță-de-vie indigene care au un caracter regional puternic, există și alte soiuri care sunt perfect adaptate la geografia și constrângerile peisagistice ale regiunii.

Factorul uman, care menține tradițiile formate în urmă cu mii de ani și este reflectat în selectarea soiurilor care s-au adaptat cel mai bine la condițiile din arealul geografic, este de o importanță decisivă pentru producerea strugurilor care conferă vinurilor, vinurilor spumante, vinurilor petiante și vinurilor perlante cu IGP „Tejo” caracteristicile lor distinctive.

Legătura dintre factorii pedoclimatici, soiurile de viță-de-vie ale regiunii și pricepera tradițională determină producerea unor vinuri cu caracteristici distinctive, și anume mineralitatea, aciditatea și prospețimea produselor vitivinicole autorizate să poarte IGP „Tejo”.

9. Alte condiții esențiale

Vin, vin spumant, vin petiant și vin perlant – Etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Evaluarea etichetării înainte de comercializare.

Marca este o indicație obligatorie pe etichetă.

Vin, vin petiant și vin perlant – Mențiunea „Leve”

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Vinul, vinul petiant și vinul perlant care poartă pe etichetă mențiunea „Leve” (lejer) trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită în volume de maximum 10,5 % vol. și o aciditate totală exprimată în acid tartric de minimum 4 g/l.

Link către caietul de sarcini al produsului

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