

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 255/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Tejo”

PGI-PT-A1547-AM01

Data złożenia wniosku: 08.3.2017

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

**2. Opis i uzasadnienie zmiany**

*2.1. Informacje dotyczące wnioskodawcy*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy

*2.2. Informacje dotyczące zainteresowanych stron*

Opis: Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ze względu na nieporozumienia w tym polu omyłkowo wpisano dane wnioskodawcy. Informacja ta została obecnie usunięta. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

*2.3. Informacje dotyczące jednostek certyfikujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

*2.4. Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru.

#### 2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „wino musujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Tejo” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

#### 2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „gazowane wino półmusujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Tejo” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

#### 2.7. *„Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino półmusujące”*

Opis: Poprawiono i dostosowano opis kategorii „wino” i „wino półmusujące”.

Uzasadnienie: Stwierdzono, że poprzedni opis jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, dlatego dostosowano go, aby uwzględnić cechy związane z produktami objętymi ChOG „Tejo”. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino półmusujące”

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Opis wina lub win” – kategorie „wino” i „wino półmusujące”

#### 2.8. *Związek z obszarem geograficznym*

Opis: Dostosowano i poprawiono opis związku z obszarem geograficznym.

Informacje dotyczące obszaru geograficznego, szczegółowe informacje o produkcie i jego związku przyczynowym zmieniono w przypadku zarówno wcześniej istniejących, jak i nowych kategorii produktów.

Uzasadnienie: Ponieważ z jednej strony uznano, że poprzedni opis związku jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, a z drugiej strony należało dodać opis związku dotyczącego nowych kategorii produktu (wino musujące i gazowane wino półmusujące), treść tego punktu zmieniono, aby uwzględnić wszystkie kategorie produktu. Zwiększa to obiektywność treści, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Związek z obszarem geograficznym”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Związek z obszarem geograficznym”.

## 2.9. Oznaczenie „Vinho leve” [wino lekkie]

Opis: Dodanie wymogów dotyczących stosowania oznaczenia „Leve” [lekkie] na etykietach.

Uzasadnienie: Konieczne było ustalenie warunków i wymogów dotyczących stosowania określenia „Leve” [lekkie] na etykietach win, win półmusujących i gazowanych win półmusujących.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Dodatkowe wymogi” – Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Dodatkowe wymogi” – Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

## 2.10. Główne odmiany winorośli – włączenie nowych odmian

Opis: Zmiana/aktualizacja wykazu odmian

Dodano następujące odmiany: 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, 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.

Uzasadnienie: Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie Tejo należało dostosować i zaktualizować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii, obejmującego nowe odmiany, które były istotne na potrzeby charakterystyki win w regionie.

Odmiany te figurują na tradycyjnej mapie odmian danego obszaru geograficznego, a zatem ich włączenie nie zmienia wyjątkowego charakteru win objętych ChOG „Tejo”, lecz przyczynia się do optymalizacji opisu.

Zmienione punkty (jednolity dokument): „Główne odmiany winorośli”.

Zmienione punkty (specyfikacja produktu): „Główne odmiany winorośli”.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

„Tejo”

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące

#### 4. Opis wina lub win

##### 4.1. Wina objęte ChOG „Tejo”

Wina białe – charakteryzują się barwą od cytrynowożółtej do słomkowożółtej i złotożółtej. Aromaty kwiatów lub owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i owoców pestkowych. Wina te są świeże, charakteryzują się umiarkowanie delikatnym i alkoholowym smakiem, średnio intensywnym bukietem i średnią trwałością oraz zrównoważoną kwasowością.

Wina różowe – ich barwa zmienia się pod względem intensywności od różowej do jasnołososiowej. Są to wina owocowe i wonne o aromatach czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) łączących się z delikatnymi lub intensywnymi akcentami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość, dobrą strukturę i trwałość.

Wina czerwone – mają umiarkowanie intensywną barwę przechodzącą od rubinowej do barwy owocu granatu. Umiarkowanie intensywne aromaty dojrzałych owoców, takich jak czarna śliwka i rodzynki, drugorzędne nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), drewna i roślin z akcentami balsamicznymi w zależności od aromatów głównych odmian wykorzystanych do produkcji wina. W smaku słodkie, delikatne i alkoholowe, charakteryzują się średnio intensywnym bukietem i średnią trwałością, pewną kwasowością i delikatną cierpkością.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

##### 4.2. Wina musujące objęte ChOG „Tejo”

###### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – zwykle mają barwę cytrynowożółtą o różnej intensywności i charakteryzują się drobnymi, trwałymi bąbelkami. Eleganckie, z aromatami kwiatów lub owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i owoców pestkowych w zależności od głównych aromatów wykorzystanych odmian winorośli. Odczucia smakowe: zrównoważona świeżość, struktura w ustach i stopień kwasowości.

Wina różowe – charakteryzują się barwą różową do jasnołososiowej. Owocowe i wonne aromaty, w których czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) łączą się z nutami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość i drobne, trwałe bąbelki.

Wina czerwone – charakteryzują się barwą od rubinowej do barwy owocu granatu o umiarkowanej intensywności. Aromaty dojrzałych owoców, śliwek i świeżych winogron z drugorzędnymi nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). W smaku wina te są gładkie i zrównoważone, o świeżym profilu i pewnej kwasowości.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7

Ogólne cechy analityczne	
Minimalna kwasowość ogólna	4
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 4.3. Wina półmusujące objęte ChOG „Tejo”

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – ich barwa jest zwykle cytrynowożółta do słomkowożółtej. Aromaty kwiatów lub owoców o białym miąższu, owoców tropikalnych i owoców pestkowych. W smaku wina te są zrównoważone, charakteryzują się świeżością, strukturą i pewną kwasowością.

Wina różowe – charakteryzują się barwą różową do jasnołososiowej. Owocowe i wonne aromaty, w których czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) łączą się z nutami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość i pewną trwałość.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 4.4. Gazowane wina półmusujące objęte ChOG „Tejo”

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wina białe – ich barwa jest cytrynowożółta do słomkowożółtej. Kwiatowe lub owocowe nuty aromatyczne owoców o białym miąższu lub owoców tropikalnych. W smaku wina te są zasadniczo lekkie i świeże, o zrównoważonej kwasowości. Zawartość dwutlenku węgla dodaje im świeżości i wyrazistości.

Wina różowe – charakteryzują się barwą różową do jasnołososiowej. Owocowe i wonne aromaty, w których czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) łączą się z nutami kwiatowymi. Wina te mają świeży smak, wyważoną kwasowość i pewną trwałość. Zawartość dwutlenku węgla dodaje im świeżości i wyrazistości.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	4
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki enologiczne

### *Szczególne praktyki enologiczne*

#### 5.1. *Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – metody prowadzenia winorośli i metody uprawy*

##### Praktyki uprawy

Winorośl przeznaczona do produkcji win oraz produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Tejo”, musi być uprawą czystą, prowadzoną blisko gruntu, przycinaną w formie krzewu lub sznura.

W przypadku winorośli wykorzystywanej do produkcji win objętych ChOG „Tejo” stosuje się tradycyjne metody uprawy oraz metody zalecane przez odpowiednią jednostkę certyfikującą.

Winorośl przeznaczona do produkcji produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Tejo”, musi być uprawiana lub sadzona na jednym z następujących rodzajów gleb:

- a) normalne regosole psammitowe i parahydromorficzne;
- b) współczesne i dawne gleby aluwialne;
- c) gleby koluwialne;
- d) normalne litosole niepróchnicze, lekko nienasycone gleby składające się z drobnego i szorstkiego piasku i piaskowca oraz gnejsu lub drobnych skał;
- e) brunatne i czerwone gleby wapienne występujące w środowisku kserotermicznym, normalne i glinopodobne, składające się z kredy i marglu;
- f) żółto-brązowe niewapienne iły bazaltowe;
- g) śródziemnomorskie gleby brunatne i czerwone lub żółte z materiałów wapiennych i niewapiennych, normalnych, glinopodobnych lub parahydromorficznych, z twardych wapieni i dolomitów, z drobnoziarnistych piaskowców, iłów, argilitów, gnejsów lub drobnoziarnistych skał i arkozów;
- h) niehydromorficzne i hydromorficzne gleby bielicoziemne z rudawcem z piasku i piaskowca i bez rudawca;
- i) słone gleby aluwialne o umiarkowanym zasoleniu.

#### 5.2. *Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu*

##### Ograniczenia dotyczące produkcji wina

Moszcz wykorzystywany do produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Tejo”, musi mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą:

- a) w przypadku wina – 11 % obj.;
- b) w przypadku wina musującego – 9 % obj.;
- c) w przypadku wina półmusującego – 9 % obj.;
- d) w przypadku gazowanego wina półmusującego – 9 % obj.

##### Maksymalna wydajność

Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące objęte ChOG „Tejo”

225 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChOG „Tejo” obejmuje:

- dystrykt Santarém, z wyłączeniem gminy Ourém;
- gminę Azambuja w dystrykcie Lizbony.

**7. Główne odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

*Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące*

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku  
Elementy te mają zastosowanie do wina, wina musującego, wina półmusującego i gazowanego wina półmusującego.

Czynniki naturalne

Przedmiotowy obszar geograficzny jest położony w centralnej części Portugalii. Obejmuje całą dolinę rzeki Tag, niemal całą jej długość na terytorium Portugalii, aż do ujścia w pobliżu Lizbony.

Głównymi elementami orograficznymi są pasma górskie Montejunto, Aires i Candeeiros, które wyznaczają granicę regionu od zachodu i chronią go przed oddziaływaniem Atlantyku.

Klimat jest umiarkowany z umiarkowanymi średnimi temperaturami (15 °C–17 °C), silnym nasłonecznieniem (ok. 2 800 godzin w ciągu roku) i obfitymi opadami deszczu (ze średnią roczną sumą opadów wynoszącą 750 mm) występującymi głównie w miesiącach zimowych.

Rzeka Tag, która przepływa przez ten region i pełni w nim dominującą rolę ze względu na ilość wody, którą ze sobą niesie, ma bardzo wyraźny łagodzący wpływ na panujący tu klimat w ciągu całego roku, dzięki czemu latem po gorących dniach następują chłodne i wilgotne noce.

Poza silnym oddziaływaniem na klimat regionu rzeka Tag odgrywa również decydującą rolę w tworzeniu się charakterystycznych dla niego gleb: „Campo” – z bardzo żyznymi glebami aluwialnymi, „Charneca” – z piaszczystymi glebami, które nie są bardzo żyzne, i „Bairro” – z umiarkowanie żyznymi glebami gliniasto-wapiennymi.

#### Czynniki ludzkie

Istnieją dowody potwierdzające, że historia uprawy winorośli w tym regionie sięga czasów wcześniejszych niż powstanie narodu portugalskiego. Podaje się, że jako pierwsi uprawę tę wprowadzili tu Rzymianie, co odegrało kluczową rolę z punktu widzenia osadnictwa na tych terenach na przestrzeni wieków.

#### Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym

Wina, wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące objęte ChOG „Tejo” mają wspólne cechy wyróżniające, ponieważ są aromatycznymi, świeżymi i zrównoważonymi produktami winiarskimi o wyraźnej kwasowości.

#### Związek z obszarem geograficznym

Decydujące dla cech jakości wina są wpływ gleby oraz warunki klimatyczne obszaru geograficznego.

Występujące w regionie silne nasłonecznienie w połączeniu z obfitymi opadami deszczu sprzyjają akumulacji cukrów w winogronach. Z drugiej strony wpływ dominującej obecności rzeki Tag zapewnia łagodne temperatury przez cały rok. Latem oddziaływanie rzeki oznacza chłodne i wilgotne noce, co znacznie zmniejsza deficyt wody u roślin.

Połączenie tych warunków zapewnia zrównoważone przebarwienie jagód, dzięki czemu zachowują one odpowiedni poziom naturalnej kwasowości, nadając produktom winiarskim świeżość i zapewniając równowagę między kwasowością i alkoholem, które są znaną cechą charakterystyczną win, win musujących, win półmusujących i gazowanych win półmusujących objętych ChOG „Tejo”.

Występujące w regionie różne rodzaje gleb o różnej żyzności w połączeniu z doбором najlepiej dostosowanych do tych szczególnych warunków odmian winorośli wpływają w dużej mierze na zróżnicowanie, jakość i właściwości tych win.

Odmiany i ich staranny dobór w celu zapewnienia najlepszego dostosowania do warunków panujących w regionie są jednym z głównych czynników decydujących o specyfice produktów winiarskich, które mogą być objęte ChOG „Tejo”. Poza licznymi rodzimymi odmianami winorośli o silnie regionalnym charakterze istnieją również inne odmiany doskonale przystosowane do warunków geograficznych i ograniczeń krajobrazowych regionu.

Czynnik ludzki, dzięki któremu w regionie kultywowane są tradycje sięgające tysięcy lat i który przejawia się w wyborze odmian najlepiej przystosowanych do warunków panujących na tym obszarze geograficznym, ma decydujące znaczenie w produkcji winogron nadających winom, winom musującym, winom półmusującym i gazowanym winom półmusującym objętym ChOG „Tejo” ich charakterystyczne cechy.

Związek między czynnikami glebowo-klimatycznymi, odmianami winorośli występującymi w regionie i tradycyjną wiedzą fachową umożliwia produkcję win o wyjątkowych właściwościach, wyróżniających się mineralnością, kwasowością i świeżością produktów sektora wina, które mogą być objęte ChOG „Tejo”.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

*Wino, wina musujące, wina półmusujące i gazowane wina półmusujące – Etykietowanie*

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

*Wino, wino musujące, wino półmusujące i gazowane wino półmusujące – oznaczenie „Leve”*

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku wina, wina półmusującego i gazowanego wina półmusującego opatrzonego oznaczeniem „Leve” [lekkie] podana na etykiecie rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie może być wyższa niż 10,5 % obj., a kwasowość ogólna wyrażona jako kwas winowy musi wynosić co najmniej 4 g/l.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---