C/2026/2136

14.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2136)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Tejo»

Numéro de référence UE: PGI-PT-A1547-AM02 — 19.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Tejo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Portugal

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification répond à la définition de «modification standard» car elle n'inclut pas de modification des points visés à l'article 24, paragraphe 3, point a), du règlement (UE) 2024/1143; elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique; et n'entraîne pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

Elle peut donc être considérée comme une «modification standard» au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Réduction du titre alcoométrique volumique naturel minimal des moûts destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'IGP «Tejo»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Les moûts destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'IGP «Tejo» doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10,5 % vol. pour la catégorie «vin».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Réduction du titre alcoométrique volumique acquis minimal des vins bénéficiant de l'IGP «Tejo»

Description

Les vins bénéficiant de l'IGP «Tejo» doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 10,5 % vol. pour la catégorie «vin».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Modification des exigences relatives à l'utilisation de la mention «leve» [léger] lors de l'étiquetage des vins.

Description

Les vins, les vins pétillants et les vins pétillants gazéifiés portant la mention «leve» (léger) sur l'étiquetage doivent:

— être élaborés à partir de moûts dont le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 7,5 % vol.;

— présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 7,5 % vol.;

— présenter un titre alcoométrique volumique acquis maximal de 10,5 % vol.;

— présenter une acidité totale exprimée en acide tartrique supérieure ou égale à 4 g/l.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Autorisation de désalcoolisation partielle des vins bénéficiant de l'IGP «Tejo»

Description

La désalcoolisation partielle est autorisée pour les vins bénéficiant de l'IGP «Tejo», dans le respect des prescriptions légales en vigueur et conformément aux pratiques œnologiques et aux restrictions imposées par la législation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

Mise à jour de la description des vins

Description

Mise à jour, au moyen d'une description plus précise des caractéristiques organoleptiques de tous les vins.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Tejo»

Numéro de référence UE: PGI-PT-A1547-AM02 — 19.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Tejo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Portugal

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

4. Vin mousseux

8. Vin pétillant

9. Vin pétillant gazéifié

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins IGP «Tejo»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe oscillant entre le jaune citrin, le jaune paille et le jaune doré.

Rosés — Robe d'intensité variable, allant du rose au saumon.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat d'intensité modérée.

Arôme

Blancs — Nez floral ou fruité, de fruits à chair blanche, tropicaux et à noyaux. Le vieillissement peut apporter des notes spécifiques.

Rosés — Fruités et parfumés, avec un nez de fruits rouges assorti de notes florales, et une intensité allant de délicate à intense. Le vieillissement peut apporter des notes spécifiques.

Rouges — Nez, modérément intense, de fruits mûrs comme la prune noire, assorti d'une touche de raisins secs; notes secondaires de fruits rouges, boisées et végétales, avec des nuances balsamiques, en fonction des arômes apportés par les principaux cépages utilisés pour la vinification et du type de vieillissement.

Goût

Blancs — Vins frais, modérément souples et alcoolisés en bouche, moyennement charpentés et persistants, présentant une acidité équilibrée.

Rosés — Frais en bouche et présentant une acidité équilibrée ainsi qu'une belle structure et une bonne persistance.

Vins rouges — Doux, moelleux et alcoolisés en bouche, moyennement charpentés et persistants, et présentant une certaine acidité couplée à une légère astringence.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5.
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

-

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produits de la vigne

Vins mousseux IGP «Tejo»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe généralement jaune citrin d'intensité variable. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rosés — Robe variant du rose au saumon vif. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat d'intensité modérée. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Arôme

Blancs — Élégants, au nez floral ou fruité de fruits à chair blanche, tropicaux ou à noyaux, en fonction des arômes des cépages principaux utilisés et du type de vieillissement auquel ils ont été soumis.

Rosés — Nez fruité et parfumé, associant notes de fruits rouges et notes florales. Peuvent également présenter des notes issues du type de vieillissement auquel ils ont été soumis.

Rouges — Nez de fruits mûrs, de prune et de raisins frais, avec des notes secondaires de fruits rouges. Peuvent également présenter des notes issues du type de vieillissement auquel ils ont été soumis.

Goût

Blancs — Équilibrés en bouche, du fait de leur fraîcheur, de leur volume en bouche et d'un certain degré d'acidité.

Rosés — En bouche, frais et présentant une acidité équilibrée.

Rouges — En bouche, souples et équilibrés, avec un profil de fraîcheur assortie d'une certaine acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	7.
Acidité totale minimale:	—

Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins mousseux élaborés selon la méthode de la fermentation en cuve doivent présenter une acidité totale exprimée en acide tartrique supérieure ou égale à 4 g/l.

Les vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille doivent avoir un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 10,5 % vol.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins pétillants IGP «Tejo»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe allant généralement du jaune citrin au jaune paille. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rosés — Robe variant du rose au saumon vif. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat d'intensité modérée. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Arôme

Blancs — Nez primaire floral ou fruité, de fruits à chair blanche, tropicaux et à noyaux.

Rosés — Nez primaire fruité et parfumé, associant notes de fruits rouges et notes florales.

Rouges — Nez essentiellement primaire, fruité et/ou floral.

Goût

Blanc — En bouche, vins équilibrés, frais, charpentés et légèrement acides.

Rosés — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une certaine persistance.

Rouges — En bouche, vins souples et équilibrés, présentant un profil de fraîcheur assortie d'une certaine acidité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	7
Acidité totale minimale:	4.
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins pétillants gazéifiés IGP «Tejo»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe variant du jaune citrin au jaune paille. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rosés — Robe variant du rose au saumon vif. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat d'intensité modérée. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Arôme

Blancs — Présentent des notes aromatiques primaires, florales ou fruitées, de fruits à chair blanche ou de fruits tropicaux.

Rosés — Nez primaire fruité et parfumé, associant notes de fruits rouges et notes florales.

Rouges — Nez essentiellement primaire, fruité et/ou floral.

Goût

Blancs — En bouche, vins essentiellement légers et frais, présentant une acidité équilibrée. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Rosés — En bouche, vins frais, présentant une acidité équilibrée et une certaine persistance. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Rouges — En bouche, vins souples et équilibrés, présentant un profil de fraîcheur assortie d'une certaine acidité. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	7
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins IGP «Tejo» partiellement désalcoolisés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe oscillant entre le jaune citrin, le jaune paille et le jaune doré.

Rosés — Robe variant du rose au saumon.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat.

Arôme

Blancs — Nez primaire floral ou fruité.

Rosés — Nez primaire fruité et/ou floral,

Rouges — Nez essentiellement primaire, fruité et/ou floral.

Goût

Blancs — Moyennement charpentés et persistants, avec une acidité équilibrée.

Rosés — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure.

Rouges — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	0,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Conformément à l'article 119, paragraphe 1, point a) ii), du règlement (UE) nº 1308/2013, la mention «partiellement désalcoolisé» s'applique aux produits qui présentent un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 0,5 % vol. et inférieur au minimum de la catégorie avant désalcoolisation. Étant donné qu'il est techniquement impossible pour le formulaire d'accepter l'expression «supérieur à 0,5 % vol.», la valeur de 0,5 % vol. est indiquée comme référence minimale, en précisant que cette valeur correspond à la condition juridique «supérieur à 0,5 %», conformément à la législation.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins mousseux IGP «Tejo» partiellement désalcoolisés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe allant du jaune citrin au jaune doré. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rosés — Robe variant du rose au saumon. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat et/ou peut provenir du vieillissement auquel ils ont été soumis. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Arôme

Rouges — Nez floral et/ou fruité et/ou pouvant provenir du vieillissement auquel ils ont été soumis.

Rosés — Nez floral et/ou fruité et/ou pouvant provenir du vieillissement auquel ils ont été soumis.

Rouges — Nez floral et/ou fruité et/ou pouvant provenir du vieillissement auquel ils ont été soumis.

Goût

Blancs — En bouche, vins moyennement charpentés et persistants, présentant une acidité équilibrée.

Rosés — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure.

Rouges — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	0,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Conformément à l'article 119, paragraphe 1, point a) ii), du règlement (UE) nº 1308/2013, la mention «partiellement désalcoolisé» s'applique aux produits qui présentent un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 0,5 % vol. et inférieur au minimum de la catégorie avant désalcoolisation. Étant donné qu'il est techniquement impossible pour le formulaire d'accepter l'expression «supérieur à 0,5 % vol.», la valeur de 0,5 % vol. est indiquée comme référence minimale, en précisant que cette valeur correspond à la condition juridique «supérieur à 0,5 %», conformément à la législation.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins pétillants IGP «Tejo» partiellement désalcoolisés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe allant du jaune citrin au jaune doré. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rosés — Robe variant du rose au saumon. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Arôme

Blancs — Nez primaire floral et/ou fruité.

Rosés — Nez primaire floral et/ou fruité.

Blancs — Nez primaire floral et/ou fruité.

Goût

Blancs — En bouche, vins moyennement charpentés et persistants, présentant une acidité équilibrée.

Rosés — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure.

Rouges — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	0,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Conformément à l'article 119, paragraphe 1, point a) ii), du règlement (UE) nº 1308/2013, la mention «partiellement désalcoolisé» s'applique aux produits qui présentent un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 0,5 % vol. et inférieur au minimum de la catégorie avant désalcoolisation. Étant donné qu'il est techniquement impossible pour le formulaire d'accepter l'expression «supérieur à 0,5 % vol.», la valeur de 0,5 % vol. est indiquée comme référence minimale, en précisant que cette valeur correspond à la condition juridique «supérieur à 0,5 %», conformément à la législation.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins pétillants gazéifiés IGP «Tejo» partiellement désalcoolisés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Blancs — Robe allant du jaune citrin au jaune doré. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rosés — Robe variant du rose au saumon. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Rouges — Robe allant du rubis au grenat. Bulles moyennes à fines, de modérément persistantes à persistantes.

Arôme

Blancs — Nez primaire floral et/ou fruité.

Rosés — Nez primaire floral et/ou fruité.

Blancs — Nez primaire floral et/ou fruité.

Goût

Blancs — En bouche, vins moyennement charpentés et persistants, présentant une acidité équilibrée. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Rosés — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Rouges — En bouche, vins frais présentant une acidité équilibrée et une belle structure. La présence de dioxyde de carbone apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	0,5
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Conformément à l'article 119, paragraphe 1, point a) ii), du règlement (UE) nº 1308/2013, la mention «partiellement désalcoolisé» s'applique aux produits qui présentent un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 0,5 % vol. et inférieur au minimum de la catégorie avant désalcoolisation. Étant donné qu'il est techniquement impossible pour le formulaire d'accepter l'expression «supérieur à 0,5 % vol.», la valeur de 0,5 % vol. est indiquée comme référence minimale, en précisant que cette valeur correspond à la condition juridique «supérieur à 0,5 %», conformément à la législation.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratiques vitivinicoles

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié (y compris les produits de la vigne partiellement désalcoolisés) – Conduite et pratiques culturales

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la fabrication des vins

Description

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

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

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

a) régosols psammitiques normaux et para—hydromorphiques;

b) fluviosols modernes et anciens;

c) colluviosols;

d) lithosols non humiques normaux, faiblement saturés, de sable et de grès fins et grossiers et de gneiss ou de roches fines;

e) sols calcaires bruns et rouges des milieux de type xérique, normaux et argileux («parabarros»), de calcaires et de marnes;

f) sols argileux brun rougeâtre non calcaires de basaltes;

g) sols méditerranéens bruns et rouges ou jaunes de matériaux calcaires et de matériaux non calcaires, normaux, argileux («parabarros») ou para-hydromorphiques, de calcaires durs et de dolomies, de grès fin, d'argiles, de schistes argileux, de gneiss ou de roches fines et d'arkoses;

h) podzols non hydromorphiques et hydromorphiques avec et sans alios de sable et de grès;

i) sols salins présentant une salinité modérée des dépôts alluviaux.

Pratiques vitivinicoles

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié — titre alcoométrique volumique naturel

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à la fabrication des vins

Description

Les moûts utilisés pour l'élaboration des produits pouvant bénéficier de l'IG «Tejo» doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimal de:

a) vin — 10,5 % vol.;

b) vin mousseux — 9 % vol.;

c) vin pétillant — 9 % vol.;

d) vin pétillant gazéifié — 9 % vol.

Pratiques vitivinicoles

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié partiellement désalcoolisés — désalcoolisation partielle

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Un traitement de désalcoolisation partielle des catégories de produits de la vigne bénéficiant de l'IG «Tejo», visées dans le titre, est autorisé.

Les conditions suivantes doivent être remplies pour qu'un produit de la vigne «partiellement désalcoolisé» puisse être mis sur le marché:

1. Le vin de base (avant la désalcoolisation) doit répondre à toutes les caractéristiques de la catégorie de produit de la vigne concernée;

2. Afin de réduire la teneur en alcool du vin de base, un processus de désalcoolisation doit avoir lieu.

3. La mention «partiellement désalcoolisé» doit accompagner la dénomination du produit figurant sur l'étiquette.

Chacun des procédés de désalcoolisation énumérés ci-dessous, utilisé seul ou en combinaison avec d'autres procédés de désalcoolisation énumérés, est autorisé pour réduire partiellement la teneur en éthanol des produits de la vigne bénéficiant de l'IG «Tejo»:

a) évaporation sous vide partielle;

b) techniques membranaires;

c) distillation.

L'élimination de l'éthanol dans les produits de la vigne bénéficiant de l'IG «Tejo» n'est pas effectuée conjointement à une augmentation de la teneur en sucre dans le moût de raisins.

1. Le vin de base (avant la désalcoolisation) doit répondre à toutes les caractéristiques de la catégorie de produit de la vigne concernée;

2. Afin de réduire la teneur en alcool du vin de base, un processus de désalcoolisation doit avoir lieu.

3. La mention «partiellement désalcoolisé» doit accompagner la dénomination du produit figurant sur l'étiquette.

Chacun des procédés de désalcoolisation énumérés ci-dessous, utilisé seul ou en combinaison avec d'autres procédés de désalcoolisation énumérés, est autorisé pour réduire partiellement la teneur en éthanol des produits de la vigne bénéficiant de l'IG «Tejo»:

a) évaporation sous vide partielle;

b) techniques membranaires;

c) distillation.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié bénéficiant de l'IG «Tejo» (y compris les produits vitivinicoles partiellement désalcoolisés)

Rendement maximal

Rendement maximal:	225
Rendement maximal à l'unité	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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 – Mencia

— 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 – Molar, 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

9. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique de l'IGP «Tejo» comprend:

— le district de Santarém, à l'exception de la municipalité d'Ourém;

— dans le district de Lisbonne, il couvre la municipalité d'Azambuja;

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec l'origine géographique repose sur les éléments suivants:

☑ Réputation

☑ Qualité attribuée

☑ Autres caractéristiques

Catégories de produits de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Informations détaillées sur la zone géographique

Ces éléments s'appliquent au vin partiellement désalcoolisé.

Facteurs naturels

L'aire géographique se trouve dans le centre du Portugal. Elle couvre l'ensemble du territoire de la vallée du Tage, sur pratiquement toute sa longueur sur le territoire portugais, jusqu'à son estuaire près de Lisbonne.

Les principaux accidents orographiques 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 (comprises 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.

En raison du volume d'eau qu'il charrie, le Tage, qui traverse et domine la région, exerce une influence modératrice marquée sur le climat de la région tout au long de l'année, ce qui fait qu'en été, les journées chaudes sont suivies de nuits fraîches et humides.

En plus de son influence marquée sur le climat de la région, ce fleuve joue également un rôle déterminant dans la formation de ses sols caractéristiques: le «Campo», et ses sols alluviaux très fertiles, la «Charneca», aux sols sablonneux et peu fertiles, et le «Bairro», présentant des sols argilo-calcaires modérément fertiles.

Facteurs humains

Les premières traces de l'histoire de la viticulture dans la région sont antérieures à la naissance de la nation portugaise, 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.

Caractéristiques spécifiques du produit en lien avec la zone géographique

Les vins bénéficiant de l'IGP «Tejo» présentent des caractéristiques distinctives communes, étant donné qu'il s'agit de produits vinicoles aromatiques, frais et équilibrés, qui présentent une acidité pertinente.

Lien avec l'aire géographique

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédologiques et climatiques de l'aire géographique.

Le fort ensoleillement enregistré dans la région, conjugué à une pluviosité importante, 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.

Ces conditions combinées garantissent une maturation équilibrée des raisins, ce qui permet de préserver un bon niveau d'acidité naturelle, conférant aux produits vinicoles de la fraîcheur et un équilibre entre acidité et teneur en alcool, qui est bien perceptible et caractéristique des vins bénéficiant de l'IG «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 vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo». Outre les nombreux cépages autochtones qui présentent un fort caractère régional, il existe dans la région d'autres variétés parfaitement adaptées à la géographie et aux contraintes topographiques.

Le facteur humain, qui garantit la préservation de traditions millénaires, transparaît dans la sélection des cépages les mieux adaptés aux conditions de culture dans la zone géographique, et joue un rôle déterminant pour la production de raisins qui confèrent aux vins bénéficiant de l'IG «Tejo» leurs caractéristiques distinctives.

Le lien entre les facteurs pédoclimatiques, les cépages de la région et le savoir-faire traditionnel donne naissance à des vins aux caractéristiques particulières, marqués par la minéralité, l'acidité et la fraîcheur des produits vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo».

Catégories de produits de la vigne

4. Vin mousseux

Résumé du lien

Informations détaillées sur la zone géographique

Ces éléments s'appliquent au vin mousseux partiellement désalcoolisé.

Facteurs naturels

L'aire géographique se trouve dans le centre du Portugal. Elle couvre l'ensemble du territoire de la vallée du Tage, sur pratiquement toute sa longueur sur le territoire portugais, jusqu'à son estuaire près de Lisbonne.

Les principaux accidents orographiques 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 (comprises 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.

En raison du volume d'eau qu'il charrie, le Tage, qui traverse et domine la région, exerce une influence modératrice marquée sur le climat de la région tout au long de l'année, ce qui fait qu'en été, les journées chaudes sont suivies de nuits fraîches et humides.

En plus de son influence marquée sur le climat de la région, ce fleuve joue également un rôle déterminant dans la formation de ses sols caractéristiques: le «Campo», et ses sols alluviaux très fertiles, la «Charneca», aux sols sablonneux et peu fertiles, et le «Bairro», présentant des sols argilo-calcaires modérément fertiles.

Facteurs humains

Les premières traces de l'histoire de la viticulture dans la région sont antérieures à la naissance de la nation portugaise, 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.

Caractéristiques spécifiques du produit en lien avec la zone géographique

Les vins mousseux bénéficiant de l'IGP «Tejo» présentent des caractéristiques distinctives communes, étant donné qu'il s'agit de produits vinicoles aromatiques, frais et équilibrés, qui présentent une acidité pertinente.

Lien avec l'aire géographique

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédologiques et climatiques de l'aire géographique.

Le fort ensoleillement enregistré dans la région, conjugué à une pluviosité importante, 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.

Ces conditions combinées garantissent une maturation équilibrée des raisins, ce qui permet de préserver un bon niveau d'acidité naturelle, conférant aux produits vinicoles de la fraîcheur et un équilibre entre acidité et teneur en alcool, qui est bien perceptible et caractéristique des vins mousseux bénéficiant de l'IG «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 vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo». Outre les nombreux cépages autochtones qui présentent un fort caractère régional, il existe dans la région d'autres variétés parfaitement adaptées à la géographie et aux contraintes topographiques.

Le facteur humain, qui garantit la préservation de traditions millénaires, transparaît dans la sélection des cépages les mieux adaptés aux conditions de culture dans la zone géographique, et joue un rôle déterminant pour la production de raisins qui confèrent aux vins mousseux bénéficiant de l'IG «Tejo» leurs caractéristiques distinctives.

Le lien entre les facteurs pédoclimatiques, les cépages de la région et le savoir-faire traditionnel donne naissance à des vins aux caractéristiques particulières, marqués par la minéralité, l'acidité et la fraîcheur des produits vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo».

Catégories de produits de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Informations détaillées sur la zone géographique

Ces éléments s'appliquent au vin pétillant partiellement désalcoolisé.

Facteurs naturels

L'aire géographique se trouve dans le centre du Portugal. Elle couvre l'ensemble du territoire de la vallée du Tage, sur pratiquement toute sa longueur sur le territoire portugais, jusqu'à son estuaire près de Lisbonne.

Les principaux accidents orographiques 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 (comprises 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.

En raison du volume d'eau qu'il charrie, le Tage, qui traverse et domine la région, exerce une influence modératrice marquée sur le climat de la région tout au long de l'année, ce qui fait qu'en été, les journées chaudes sont suivies de nuits fraîches et humides.

En plus de son influence marquée sur le climat de la région, ce fleuve joue également un rôle déterminant dans la formation de ses sols caractéristiques: le «Campo», et ses sols alluviaux très fertiles, la «Charneca», aux sols sablonneux et peu fertiles, et le «Bairro», présentant des sols argilo-calcaires modérément fertiles.

Facteurs humains

Les premières traces de l'histoire de la viticulture dans la région sont antérieures à la naissance de la nation portugaise, 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.

Caractéristiques spécifiques du produit en lien avec la zone géographique

Les vins pétillants bénéficiant de l'IGP «Tejo» présentent des caractéristiques distinctives communes, étant donné qu'il s'agit de produits vinicoles aromatiques, frais et équilibrés, qui présentent une acidité pertinente.

Lien avec l'aire géographique

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédologiques et climatiques de l'aire géographique.

Le fort ensoleillement enregistré dans la région, conjugué à une pluviosité importante, 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.

Ces conditions combinées garantissent une maturation équilibrée des raisins, ce qui permet de préserver un bon niveau d'acidité naturelle, conférant aux produits vinicoles de la fraîcheur et un équilibre entre acidité et teneur en alcool, qui est bien perceptible et caractéristique des vins pétillants bénéficiant de l'IG «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 vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo». Outre les nombreux cépages autochtones qui présentent un fort caractère régional, il existe dans la région d'autres variétés parfaitement adaptées à la géographie et aux contraintes topographiques.

Le facteur humain, qui garantit la préservation de traditions millénaires, transparaît dans la sélection des cépages les mieux adaptés aux conditions de culture dans la zone géographique, et joue un rôle déterminant pour la production de raisins qui confèrent aux vins pétillants bénéficiant de l'IG «Tejo» leurs caractéristiques distinctives.

Le lien entre les facteurs pédoclimatiques, les cépages de la région et le savoir-faire traditionnel donne naissance à des vins aux caractéristiques particulières, marqués par la minéralité, l'acidité et la fraîcheur des produits vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo».

Catégories de produits de la vigne

9. Vin pétillant gazéifié

Résumé du lien

Informations détaillées sur la zone géographique

Ces éléments s'appliquent au vin pétillant gazéifié partiellement désalcoolisé.

Facteurs naturels

L'aire géographique se trouve dans le centre du Portugal. Elle couvre l'ensemble du territoire de la vallée du Tage, sur pratiquement toute sa longueur sur le territoire portugais, jusqu'à son estuaire près de Lisbonne.

Les principaux accidents orographiques 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 (comprises 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.

En raison du volume d'eau qu'il charrie, le Tage, qui traverse et domine la région, exerce une influence modératrice marquée sur le climat de la région tout au long de l'année, ce qui fait qu'en été, les journées chaudes sont suivies de nuits fraîches et humides.

En plus de son influence marquée sur le climat de la région, ce fleuve joue également un rôle déterminant dans la formation de ses sols caractéristiques: le «Campo», et ses sols alluviaux très fertiles, la «Charneca», aux sols sablonneux et peu fertiles, et le «Bairro», présentant des sols argilo-calcaires modérément fertiles.

Facteurs humains

Les premières traces de l'histoire de la viticulture dans la région sont antérieures à la naissance de la nation portugaise, 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.

Caractéristiques spécifiques du produit en lien avec la zone géographique

Les vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IGP «Tejo» présentent des caractéristiques distinctives communes, étant donné qu'il s'agit de produits vinicoles aromatiques, frais et équilibrés, qui présentent une acidité pertinente.

Lien avec l'aire géographique

Les caractéristiques qualitatives des vins sont influencées par les conditions pédologiques et climatiques de l'aire géographique.

Le fort ensoleillement enregistré dans la région, conjugué à une pluviosité importante, 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.

Ces conditions combinées garantissent une maturation équilibrée des raisins, ce qui permet de préserver un bon niveau d'acidité naturelle, conférant aux produits vinicoles de la fraîcheur et un équilibre entre acidité et teneur en alcool, qui est bien perceptible et caractéristique des vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IG «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 vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo». Outre les nombreux cépages autochtones qui présentent un fort caractère régional, il existe dans la région d'autres variétés parfaitement adaptées à la géographie et aux contraintes topographiques.

Le facteur humain, qui garantit la préservation de traditions millénaires, transparaît dans la sélection des cépages les mieux adaptés aux conditions de culture dans la zone géographique, et joue un rôle déterminant pour la production de raisins qui confèrent aux vins pétillants gazéifiés bénéficiant de l'IG «Tejo» leurs caractéristiques distinctives.

Le lien entre les facteurs pédoclimatiques, les cépages de la région et le savoir-faire traditionnel donne naissance à des vins aux caractéristiques particulières, marqués par la minéralité, l'acidité et la fraîcheur des produits vinicoles bénéficiant de l'IG «Tejo».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Vin, vin mousseux, vin pétillant et vin pétillant gazéifié (y compris les produits de la vigne partiellement désalcoolisés) — Étiquette

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

évaluation de l'étiquetage avant la commercialisation. La marque est une indication obligatoire sur l'étiquetage.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Vin — mention «Leve»

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Le vin portant la mention «leve» sur l'étiquetage doit:

— être élaborés à partir de moûts dont le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 7,5 % vol.;

— présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimal de 7,5 % vol.;

— présenter un titre alcoométrique volumique acquis maximal de 10,5 % vol.;

— présenter une acidité totale exprimée en acide tartrique supérieure ou égale à 4 g/l;

— présenter une surpression n'excédant pas 1 bar.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html

https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/aviso/19336-2025-927366449

https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/portaria/226-2014-58763444