Ref. Ares(2011)1406807 - 23/12/2011

1. Identificação do Nome a Proteger (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 1º)

"ALENTEJO"

2. Sub-regiões produtoras (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 2º)

No âmbito da DO "Alentejo" são reconhecidas as denominações das sub-regiões de:
a) Borba;
b) Évora;
c) Granja -Amareleja;
d) Moura;
e) Portalegre;
f) Redondo;
g) Reguengos;
h) Vidigueira

3. Descrição do Vinho (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 10º)

3.1. Características físico-químicas

Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:
a) vinho tinto e rosado ou rosé -12%vol
b) vinho branco – 11,5%vol
c) vinho espumante de qualidade – 11%vol
d) vinho licoroso – 17,5%vol

3.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos «Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vínicos da Região do Alentejo para a obtenção e controlo da Denominação de Origem Alentejo e indicação Geográfica Alentejano» aprovados em sede de Conselho Geral da CVR Alentejana a 24 de Março de 2011 :

a) Limpidez

O vinho branco, tinto e rosé deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, exceptuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

b) Cor

O vinho branco deve apresentar cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. O vinho tinto deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado. O vinho rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão.

c) Aroma e Sabor

O vinho branco, tinto e rosé deve apresentar aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novo, evoluindo com a idade para aromas terciários mais complexos, e com ausência de defeito marcado de acordo com lista de defeitos no Anexo II. Deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

tabela do boletim de prova referida no Anexo III.

O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 66 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III.

3.2.1 "Vinho de Talha"

a) Limpidez

O vinho de talha branco, tinto e rosé deve apresentar-se límpido, ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este se encontrar em depósito ou outro tipo de acondicionamento excepto no caso de já estar engarrafado.

b) Cor

O vinho de talha branco deve apresentar cor entre amarelado e dourado. O vinho de talha tinto deve apresentar cor entre o vermelho pouco vivo e o acastanhado. O vinho rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão.

c) Aroma e Sabor

O vinho deve apresentar como requisitos mínimos aroma (que poderá ser de baixa intensidade) e sabor com ausência de defeito marcado, de acordo com lista de defeitos em anexo, sendo permitido características resultantes da metodologia de elaboração (oxidação) tais como evolução precoce. Deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo II.

3.2.2 Espumante de qualidade

Para além do definido para os vinhos tranquilos, o vinho espumante deve apresentar no exame visual bolha fina a média e efervescência/cordão abundante a médio.

3.2.3 Vinho Licoroso

a) Limpidez

O vinho licoroso deve apresentar-se límpido.

b) Cor

O vinho licoroso com origem em uvas brancas deve apresentar cor entre ligeiramente dourado e topázio. O licoroso com origem em uvas tintas deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado.

c) Aroma e Sabor

O vinho deve apresentar aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (adição de aguardente ao mosto em fermentação) com ausência de defeito marcado de acordo com lista de defeitos no Anexo II. Deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III.

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

3.2.4 Colheita Tardia

a) Limpidez

O vinho colheita tardia deve apresentar-se límpido.

b) Cor

O vinho colheita tardia apresentar cor entre alourado claro e dourado.

c) Aroma e Sabor

O vinho deve apresentar aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (uvas desidratadas com elevada concentração de açúcar e fermentação parcial) com ausência de defeito marcado de acordo com lista de defeitos no Anexo II. Deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo III.

3.2.5 Vinho Edulcorado

Para além do definido para os vinhos Denominação de Origem Alentejo, o vinho edulcorado caracterizar-se-á por um teor de açúcar residual superior resultante do processo de adição de mosto ao vinho base.

4. Práticas enológicas e restrições aplicáveis (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 8º)

São seguidos os métodos de vinificação e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados, incluindo-se nos métodos tradicionais a vinificação em talha.

4.1 Restrições aplicáveis

4.1.1. Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinho tinto – 12%vol
b)Vinho branco – 11,5%vol
c)Vinho espumante de qualidade – 9,5%vol
d)Vinho licoroso – 12%vol

4.1.2.- O vinho espumante com direito à DO "Alentejo" deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO "Alentejo" em todas as suas características, à excepção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto na alínea c) do ponto anterior, devendo o método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

4.1.3. - O vinho licoroso com direito à DO "Alentejo" deve ser elaborado a partir do mosto de uvas em início de fermentação, que reúna as condições para poder dar origem à DO "Alentejo", ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

5. Delimitação da Área Geográfica (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 3º)

A área geográfica de produção corresponde à área de todas as sub-regiões com as seguintes delimitações:

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

a) Sub -região Borba — os limites sul e sueste são definidos pela serra d'Ossa e pelos seus contrafortes, prolongando -se esta linha até à estrada nacional n.º 4, seguindo a referida estrada até ao limite do concelho de Estremoz. Continua pelo limite deste concelho para norte até ao ribeiro do Ramilo e prossegue pela estrada do Ramilo até à estrada nacional Estremoz -Sousel. Deste ponto, segue em linha recta até à estrada camarária Estremoz -São Bento do Cortiço, até ao lugar da Soliteira, continuando pela estrada camarária até ao limite do concelho de Estremoz (estrada camarária São Lourenço –Santo Amaro). Segue pelo limite do concelho de Estremoz até à ribeira da Fonte Boa. Continua por este curso de água até à estrada Veiros -Sousel, e pela estrada até Santo Aleixo. A noroeste tem como limite a ribeira do Tira Calças, até à sua origem (quota 328), continuando para sul, pela ribeira da Asseca, até ao limite do concelho de Vila Viçosa. Deste ponto, segue pelo limite da freguesia de São Bartolomeu até ao limite da freguesia de Pardais e daqui até linha limite do concelho de Alandroal. Deste ponto, continua até à Carrapatosa, na junção com a estrada nacional Juromenha-Alandroal, até Moeda. De Moeda segue pela estrada Alandroal -Terena até à Horta das Gordesas e continua pela estrada vicinal para sudoeste até Mota. Segue na mesma estrada para norte, passando pelo Monte das Neves até ao limite de freguesia de Bencatel. Continua no limite da freguesia de Bencatel para noroeste até aos contrafortes
da Serra de Ossa;

b) Sub -região Évora — o limite norte inicia na estrema da Herdade das Cortiçadas e anexas até à estrada nacional Évora -Montemor, seguindo pela ribeira de São Matias até à estrada de Arraiolos -Évora. Deste ponto, segue por caminho público até ao cruzamento da Oliveirinha e daqui pela estrada nacional até à Igrejinha, onde atravessa a ribeira do Cabido até Coelheiros. A este, o limite inicia no rio Degebe e vai até ao monte do Alcaide. A sul, é delimitado pelo caminho público do monte do Alcaide, passa por São Manços -Torre de Coelheiros e deste até Souseis. Continua na estrada de Viana do Alentejo-Évora, até ao cruzamento da Herdade da Chaminé e desta até ao rio Xarrama. Este rio limita a zona até à estação férrea do Monte das Flores, a partir daqui é delimitado por caminho público até à estrada Évora -Alcáçovas, e desta, a partir do cruzamento da Mitra, seguindo caminho público até à saída para a barragem do Barrocal, e de aqui até ao cruzamento da Herdade de Cabanas. A oeste, o limite inicia no cruzamento da Herdade de Cabanas seguindo o caminho público até à Boa Fé e desta para São Sebastião da Giesteira, encontrando o limite norte através de caminho público até à estrema da Herdade das Cortiçadas. No concelho de Montemor -o -Novo, a freguesia de Nossa Senhora da Vila;

c) Sub -região Granja/Amareleja — é delimitada pela linha limite do concelho de Mourão (a área total das três freguesias: Mourão, Granja e Luz) e a área total das freguesias de Póvoa de São Miguel e Amareleja, do concelho de Moura. Pertence também ao limite da sub -região pequena zona compreendida entre a linha de demarcação da freguesia de Póvoa de São Miguel e o curso até à foz do rio Ardila, que serve como delimitação geográfica natural;
d) Sub -região Moura — A norte é delimitada pelo rio Guadiana, o rio Ardila e a Ribeira de Toutalga até à confluência dos limites das Freguesias de Santo Amador, Santo Agostinho e Sobral da Adiça. A este, os limites são os das freguesias de Santo Agostinho, Pias e São Salvador. A sul está delimitada pela estrada de Serpa, em direcção de Vila Nova até ao limite de freguesia. A oeste inicia pelo limite da freguesia de São Salvador até encontrar o limite da freguesia de Pias. A oeste inicia no rio Guadiana, seguindo pelo limite da freguesia de São João Baptista até à estrada de Brinches -Moura. Da confluência da estrada Brinches -Moura segue até ao limite da freguesia de Pias, continuando pelo limite da freguesia de São Salvador até à estrada de Serpa –Vila Nova;

e) Sub -região Portalegre — o limite sul da região é definido pela linha do caminho de ferro Elvas – Torres das Vargens, até junto da ribeira de Seda. Como limite oeste, segue pela ribeira de Seda até à

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

confluência da ribeira das Perdigoas, próximo do Pisão. Segue pela ribeira das Perdigoas, continuando em linha recta até ao limite norte do concelho de Portalegre, seguindo o maciço rochoso granítico que se prolonga também para noroeste. No do concelho de Sousel, estão delimitados na freguesia de Casa Branca os prédios rústicos n.os 15,16, 21 e 22 da secção N. São excluídas as áreas de altitude superior a 700 m;

f) Sub -região Redondo — a sub -região é limitada a norte e a noroeste pela serra d'Ossa e seus contrafortes. Descendo pela ribeira de Vale Figueira até à confluência com a ribeira de Vale de Vasco e posteriormente até à junção com a ribeira de Montoito e desta, pela linha limite da freguesia de Nossa Senhora de Machede, até à ribeira da Pardiela, que limita a região a oeste, e encontra de novo, para norte, os contrafortes da serra d'Ossa;

g) Sub -região Reguengos — a sub -região é limitada a norte pela albufeira da Vigia até ao limite do concelho de Reguengos, seguindo até encontrar o rio Degebe. A sueste e este o rio Guadiana e a oeste é delimitada pela mancha de barros que se estende da Vendinha a Montoito;

h) Sub -região Vidigueira — os limites da sub –região correspondem aos limites dos concelhos de Alvito, Cuba e Vidigueira.

6. Rendimentos Máximos por Hectare (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 9º)

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO "Alentejo" é fixado em 8.500 Kg ou 65 hl para o vinho tinto e 10.000 kg ou 75 hl para o vinho branco.

De acordo com as condições climatéricas e qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, IP, pode, mediante despacho e sob proposta da entidade certificadora, proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento previsto no número anterior, o qual não pode exceder , em caso algum, 25% do rendimento previsto no número anterior.

7. Castas Utilizadas (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 5º)

As castas a utilizar são as constantes do Anexo I
As castas constantes do quadro 1 do Anexo I devem representar isoladamente ou em conjunto, pelo menos 75% do lote, podendo o remanescente, até ao máximo de 25% do lote, ser proveniente das castas, isoladamente ou em conjunto, constantes do quadro 2 do referido Anexo I.

8. Relação com o Meio Geográfico (factores naturais e humanos) (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho)

8.1. Vinho

8.1.1. Localização, história e práticas culturais:

A DO Alentejo representa a região geográfica instalada ao Sul de Portugal. A região denota grande aptidão para vinhos de marcada qualidade e tipicidade desde o tempo dos romanos e fenícios. Comprovam estes factos a manutenção de técnicas de vinificação em talhas e ânforas que ainda hoje são uma das técnicas utilizadas nas adegas. A viticultura era também utilizada pelos sarracenos e como prova disso são os depósitos de vinho do tempo dos árabes. Após a Reconquista a viticultura sofreu um

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

grande desenvolvimento, existindo testemunhos dessa expansão datados de 1143. O ponto alto da viticultura é atingido no final do século XVII com o tratado comercial entre Portugal e a Inglaterra, desenvolvendo-se continuamente até à actualidade, apesar de ter sofrido alguns decréscimos de produção. Em 1988 regulamentaram-se as primeiras denominações de origem alentejanas, fundamento para o estabelecimento, em 1989, da CVRA (Comissão Vitivinícola Regional Alentejana), garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Alentejo.

Há, nesta região uma evidente correlação entre os produtos vínicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região. O produto vínico mais generalizado na região da DO Alentejo é o vinho, tendo o vinho espumante de qualidade e o vinho licoroso menor volume de produção.

8.1.2. O relevo e clima:

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, reduzindo a expressão atlântica no Alentejo. Mas são precisamente os poucos acidentes orográficos da paisagem alentejana que condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, e que proporcionam condições singulares para a cultura da vinha em toda a região. O clima da região é temperado e com características mediterrânicas e continentais, com primaveras e verões quentes e secos. A precipitação concentra-se sobretudo nos meses do Inverno e a media anual é de 550-650 mm, sendo excepção a região de Borba (750-850 mm) e Portalegre (900-1000 mm). A temperatura média anual é de 15,5 – 16ºC e os valores relativos às horas de sol anuais são muito elevados (aproximadamente 3000 horas), particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita manutenção das uvas e da qualidade dos vinhos. Estas condições climatéricas marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açucares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos vínicos com direito à DO Alentejo contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

8.1.3. Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO «Alentejo» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção. Em cada uma das sub-regiões que compõe a DO os solos devem ter as seguintes características.

a) Borba - solos dominantemente derivados, directa ou indirectamente, de calcários cristalinos; algumas manchas de xistos, em regra de cor vermelha;

b) Évora - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não-calcários; solos litólicos não-húmicos e litossolos;

c) Granja-Amareleja - solos mediterrânicos pardos e vermelhos de materiais não calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e litossolos;

d) Moura - solos calcários pardos e vermelhos; barros calcários; solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários e não calcários e solos litólicos não-húmicos;

e) Portalegre - solos dominantemente de origem granítica; algumas manchas de derivados de xisto e de quartzitos;

f) Redondo - solos dominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto, em regra de cor vermelha;

g) Reguengos - solos dominantemente derivados de rochas eruptivas, de que se destacam os quartzodioritos; algumas manchas de derivados de xisto e uma pequena mancha com solo derivado de ranas;

h) Vidigueira - solos de variadas composições, mas principalmente de origem eruptiva ou metamórfica.

São de excluir em cada uma das regiões acima mencionadas as vinhas instaladas ou a instalar em solos do tipo aluviosolos, coluviosolos, barros pretos e barros castanho-avermelhados não calcários.

8.1.4. Castas

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vínicos com direito à DO Alentejo em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Alentejo variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a liderança vitivinícola do Alentejo. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito a DO Alentejo encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação como às percentagens permitidas.

8.2. Vinho Espumante de Qualidade

Tendo em conta que o vinho espumante com direito à DO Alentejo tem como vinho base um vinho apto a ser reconhecido com DO Alentejo em todas as suas características, à excepção do título alcoométrico volúmico mínimo, a relação com o Meio Geográfico é a descrita quanto ao vinho com direito à DO Alentejo.

8.3. Vinho Licoroso

Considerando que o vinho licoroso com direito à DO Alentejo é elaborado a partir do mosto de uvas em início de fermentação que reúna as condições para poder dar origem a vinho com DO Alentejo a sua relação com o Meio Geográfico é a descrita quanto ao vinho com direito à DO Alentejo.

9. Exigências Aplicáveis

9.1. Inscrição dos operadores e respectivas Instalações (DL n.º 178/99, Portaria n.º 8/2000 ; Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho e Regulamento Interno para a Produção e Comercialização de Produtos Vínicos com direito a DO Alentejo e a IG Alentejano aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

a) Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de produtos vitivinícolas controlados pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), excluindo a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, estão sujeitos a inscrição na CVRA, a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV) como operadores do sector vitivinícola.

b) As instalações de produção, armazenagem e pré-embalagem dos produtos vitivinícolas controlados pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), estão sujeitas a inscrição na CVRA, a qual verificará mediante uma vistoria o cumprimento dos requisitos constantes da Portaria nº 296/2010 de

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

1 de Junho bem como do Regulamento Interno para a Produção e Comercialização de Produtos Vínicos com direito a DO Alentejo e a IG Alentejano, aprovado a 1 de Fevereiro de 2010.

c) No caso de na mesma adega, serem elaborados produtos vitivinícolas sem direito à DO "Alentejo", a entidade certificadora estabelece as condições adequadas à preservação da integridade dos vinhos, nomeadamente ao nível da elaboração, conservação em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de produto contido e ao ano de colheita.

d) O produtor deve manter um sistema de rastreabilidade que permita identificar os diferentes produtos vínicos nas suas fases de produção, armazenamento e pré-embalagem.

9.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

a) A pedido dos interessados, as parcelas de vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO "Alentejo" devem ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro, efectuando para o efeito as verificações que entenda necessárias.

b) Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora, pelos respectivos viticultores, caso contrário, as uvas das respectivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração de vinhos com direito à DO "Alentejo".

c) As vinhas podem ser inscritas desde que se encontrem no quarto ano após a enxertia e que 80% das plantas que constituem a parcela a inscrever apresentem plantas formadas.

d) No caso de se tratar de reenxertia, as vinhas podem ser inscritas para produção no terceiro ano, com um limite mínimo de 80% de taxa de sucesso na reenxertia.

9.3. Condução da Vinha (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

a) As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa.
b) A forma de poda deve ser em cordão, em guyot ou em taça.

9.4. Declaração de Colheita e Produção (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor, Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

Todos os agentes económicos que produzam uva, mosto ou produtos vínicos devem submeter ao Instituto da Vinha e do Vinho, IP, a Declaração de Colheita e Produção (DCP) relativa a cada campanha vitivinícola. Toda a informação constante da DCP é validada pela entidade certificadora e integrada na conta-corrente do agente económico. A validação está sujeita ao limite máximo do rendimento por hectare.

9.5. Circulação (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio; , Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

Os vinhos com direito à DO "Alentejo" só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:
a) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem atestada pela entidade certificadora;

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

b) sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor.
c) Apenas são permitidos os transportes de produtos vínicos com DO Alentejo para fora do território nacional quando embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativas à manutenção da origem dos produtos. A fiscalização e controlo assume neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel, devido à impossibilidade humana e financeira de executar eficazmente o controlo dos produtos vínicos.
d) Os produtos a granel e pré-embalados com a denominação da sub-região perdem direito ao uso do nome dessa sub-região, caso sejam transportados para fora da sub-região de origem. As sub-regiões de origem têm um carácter mais restritivo no que diz respeito à circulação dos produtos vínicos aí produzidos, sendo necessário que se mantenha um estreito controlo da sua produção, vinificação e engarrafamento de modo a não defraudar a expectativa da compra de um produto com direito a DO Alentejo com sub-região.

9.6. Definição do lote a certificar (Regulamento Interno para a Produção e Comercialização de Produtos Vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

a) O lote do produto vínico total a certificar deverá ser homogéneo e corresponder às características da amostra colhida para análise. A amostra utilizada para efeito de análise físico-química e sensorial tendo em vista a certificação tem que corresponder ao lote do produto vínico que se pretende comercializar ou engarrafar.
b) Excepcionalmente são admitidas diferenças devidas exclusivamente a estabilização e preparação para engarrafamento, sendo o álcool considerado um parâmetro fixo.
c) O lote é proposto à certificação na categoria definida e com os designativos de qualidade requeridos pelo agente económico no pedido de certificação. Qualquer pretensão a alterar a categoria ou designativo de qualidade, implica a abertura de um novo processo de certificação.
d) O lote de produto vínico a certificar deve ser proveniente, no mínimo, em 85% de um determinado ano de colheita e a ele estar associado.

9.7. Colheita de Amostras

a) As amostras para análise físico-química e sensorial são recolhidas do lote para o qual foi efectuado o pedido de certificação a partir da data de entrega da DCP.
b) As amostras para efeitos de certificação são recolhidas por um representante da CVRA que procede à selagem e coloca uma etiqueta em cada uma das amostras com a identificação do produto, do agente económico, do nº de depósito/contentor/tulha, do nº do registo da amostra recolhida, local e respectiva data de colheita, na presença de um representante do agente económico.
c) Um dos exemplares da amostra fica na posse do agente económico e os outros quatro exemplares são transportados pelo representante da CVRA para as instalações desta Comissão. O exemplar que fica na posse do agente económico pode ser utilizado para fins de recurso, desde que se encontre devidamente selada.
d) No acto de entrada na CVRA as amostras são codificadas. Destas, uma destina-se à análise fisico – química, duas à análise sensorial e uma fica em arquivo, para que, em caso de necessidade seja possível repetir as análises.
e) Regime de Colheita Periódica (RCP)

i. Refere-se a amostras de exportação, pertencentes a um lote único certificado.
ii. O relatório de análises físico-químicas de cada RCP, é válido a partir da concessão do regime de RCP para esse lote
iii. A RCP é válida para as exportações realizadas durante o prazo de 12 meses.

9.8. Análise Físico-química e sensorial

a) Laboratório de Análises Físico-Químicas da CVRA

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

i. As análises são realizadas no laboratório de análises físico-químicas da CVRA, que se encontra actualmente acreditado pelo IPAC segundo a NP EN ISO/IEC 17025 para os parâmetros oficiais da certificação de vinhos.
ii. Protocolo analítico de cada produto vínico a certificar:

- Vinhos tranquilos, licorosos, colheita tardia:

  - Acidez Total

  - Acidez Volátil

  - Açúcares totais (expressos em glucose e frutose, incluindo a sacarose eventualmente presente nos vinhos espumantes)

  - Dióxido de enxofre total

  - Título alcoométrico volúmico adquirido

  - Título alcoométrico volúmico total.

- No caso dos espumantes para além das análises supra citadas também é efectuada a análise ao dióxido de carbono (sobrepressão em bar a 20ºC)

b) Laboratório de Análise Sensorial (Câmara de Provadores)

i. As decisões do laboratório de análise sensorial são autónomas relativamente aos restantes órgãos da CVRA nas matérias da sua competência.
ii. Ao laboratório de análise sensorial da CVRA compete pronunciar-se objectivamente em relação às amostras recolhidas no agente económico.
iii. O laboratório de análise sensorial funciona de acordo com regulamento próprio.

O laboratório de análise sensorial pronuncia-se apenas relativamente às amostras cujos registos e codificações garantam o integral anonimato dos produtos vínicos para apreciação.

Os membros do laboratório de análise sensorial avaliam os produtos vínicos candidatos à certificação nos parâmetros: aspecto, cor, aroma e sabor.

9.9. Validade da certificação do lote para aposição de selos de garantia

a) Uma vez efectuada a análise físico-química e sensorial e considerado o produto conforme, poderão ser apostos selos de garantia, verificado o cumprimento dos restantes requisitos para a certificação, dentro dos seguintes prazos:

i. Vinho a granel – 12 meses até ao embalamento ou colocação do selo de garantia;
ii. Vinho engarrafado, mas não rotulado – 48 meses para vinhos tintos e 24 meses para vinhos brancos e rosados, até à colocação do selo de garantia
iii. Vinho rotulado – vida útil do produto.

b) Não haverá lugar à venda de selos relativos a lotes de produtos vínicos que ultrapassem a data de validade estipulada e não sejam submetidos a novo processo de certificação.

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

9.10. Reprovação na análise físico-química e/ou sensorial – Recurso

a) Os agentes económicos podem interpor recurso dos resultados dos ensaios físico-químicos e/ou sensoriais. O pedido de recurso deve ser apresentado por escrito no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a notificação do resultado e deve ser dirigido ao Director do Laboratório.

b) O recurso é assegurado pelo laboratório de análise físico-química e sensorial da CVRA.

9.11. Perda da certificação

Quando se verifiquem acções/procedimentos por parte do agente económico, que ocorram durante o prazo de validade da certificação que alterem as características do lote certificado, este perde esse estatuto. São passíveis de originar a perda da certificação as seguintes acções:

a) Loteamento de produtos vínicos certificados separadamente;
b) Loteamento de produtos vínicos certificados com produtos aptos;
c) Operações enológicas que alterem as características físico-químicas e/ou sensoriais do produto vínico certificado;
d) Solicitação de nova certificação de um vinho já certificado;
e) Transporte não autorizado pela CVRA de produtos vínicos;
f) Quando na sequência de uma análise de verificação se demonstre inequivocamente, através dos resultados de análises físico-químicas e sensoriais, alterações ou adulterações ao produto certificado original.

9.12. Suspensão da certificação

Caso se verifique ou se suspeite ter ocorrido qualquer acção descrita anteriormente o produto vínico correspondente a toda a conta corrente associada, fica com o direito à utilização dos selos de garantia suspenso até ao total esclarecimento das situações objecto de análise, mantendo-se o produto selado até à conclusão das averiguações. Se se demonstrar que não existiu qualquer acção passível de alterar o produto, essa suspensão é cancelada. Caso contrário aplicar-se-á a perda do direito à certificação.

9.13. Desclassificação

a) A CVRA procede à desclassificação de produtos vínicos admitidos a certificação ou certificados para Vinho sem DO sempre que:

i. Sejam detectadas práticas não autorizadas
ii. Os produtos vínicos que não cumpram os requisitos mínimos, estabelecidos

b) A desclassificação, a pedido do agente económico de um produto vínico de DO Alentejo, após este ter sido certificado, só é permitida para Vinho sem DO nem IG.

9.14. Rotulagem (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho, artigo 13º)

Os rótulos a utilizar têm que respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora em regulamento interno, à qual são previamente apresentados para aprovação.

Indicações Obrigatórias

1. Alentejo (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 2; Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho).

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

2. Denominação de origem controlada ou "DOC" Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 3, alínea a); Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho).
3. Volume nominal (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; Decreto-Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro; Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
4. Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea c) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 54º).
5. Número de Lote (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º e Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
6. Identificação do engarrafador/preparador (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea e); Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 56º e) e Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
A referência ao local de engarrafamento uma vez reunidos os requisitos constantes da Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho e da Portaria nº 1084/2003 de 29 de Setembro e em conformidade com o Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 56º, nº 2, alínea b) poderá, ainda, ser efectuada por uma das menções:
a)"Engarrafado na casa..", "Engarrafado no paço..", "Engarrafado no palácio.."e "Engarrafado no solar..", "Engarrafado na quinta.." ou "Engarrafado na herdade.."
b) "Engarrafado na Adega Cooperativa";
c) "Engarrafado na Cooperativa";
d) "Engarrafado na origem";
e) "Engarrafado pelo produtor";
f) "Engarrafado na propriedade";
g) "Engarrafado pelo vitivinicultor".
h) A referência ao engarrafamento pode ainda ser efectuada através das expressões «engarrafado na região de produção» ou «engarrafado na região de...» seguido do nome da região desde que o engarrafamento tenha sido realizado na região determinada.
7. Marca (Decreto-Lei nº 376/97 de 24 de Dezembro; Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho)
A marca não pode ser utilizada simultaneamente num vinho com denominação de origem e num Vinho Regional Alentejano. Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão).
8. Ingredientes (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º)
9. Indicação de proveniência (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº1, alínea d) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 55º).
10. "Vinho de Talha"
Indicação apenas obrigatória para vinhos cuja vinificação tenha sido efectuada em talha em conformidade com o disposto no nº 3 do artigo 8º da Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho.
11. Denominação da categoria do produto (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº1, alínea a)) apenas exigível no caso do Vinho Espumante de Qualidade e do Vinho licoroso.
12. Indicação do teor de açúcar no caso do Vinho Espumante de Qualidade (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea g) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 58º)

Indicações Facultativas

1. Nome, município ou parte do município e qualidade de uma ou todas as pessoas que tenham participado na comercialização para além do engarrafador (Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
2. Menções referentes a métodos de produção / menções tradicionais – Vinho (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1, alínea d) e alínea f); Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho, Anexo I, nº 2; Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho; Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
-"Clarete"
" Vinho de missa"
"Vinho com agulha"
"Vinho novo"
"Velho"
"Escolha"
"Superior"
"Reserva"

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

"Colheita seleccionada"
"Garrafeira"
"Colheita Tardia"
Menções tradicionais – Vinho Espumante de Qualidade (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1, alínea d) e alínea f); Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho, Anexo I, nº 2; Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
"Reserva"
"Super-reserva ou Extra- reserva"
"Velha Reserva" ou "Grande Reserva"
"Colheita Seleccionada"
Menções tradicionais – Vinho Licoroso (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1, alínea d) e alínea f); Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho, Anexo I, nº 2; Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
"Reserva"
"Superior"
2. Nome de uma sub-região nas condições previstas na Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho.
3. Ano de Colheita (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1 alína a) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 61º).
4. Nome de uma ou mais castas ou os seus sinónimos (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1 alínea a) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 62º).
5. Distinção Medalha ou Concurso (Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
6. Indicações relativas à cor: Branco; Tinto; Rosado ou Rosé (Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
7. "Quinta" "Herdade" (Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 57º; Portaria n.º 1084/2003 de 29 de Setembro).
8. Outras indicações facultativas nos termos da legislação aplicável.

9.15. Comercialização (Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho; Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

A comercialização de vinhos com DO "Alentejo" só pode ocorrer após a certificação do respectivo produto pela entidade certificadora, a qual é o conjunto de 3 processos:

i. Validação da colheita e produção através da aprovação da DCP.
ii. Aprovação do lote pelo laboratório de análise físico-química e sensorial;
iii. Aprovação da rotulagem e aposição do selo de garantia para produtos pré-embalados.

9.16. Selos de Garantia (Portaria nº 926/2010 de 1 de Junho e Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

O selo de garantia, fornecido pela CVRA, evidencia publicamente a certificação da DO Alentejo nos produtos pré-embalados.

Os selos de garantia são individualizados por um sistema alfanumérico sequencial, de forma a garantir o controlo de utilização.

Atribuição

Os selos de garantia são disponibilizados, até à totalidade do lote do produto vínico submetido a certificação, se forem verificadas em conjunto as seguintes condições:

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

i. Rotulagem aprovada, de acordo com a conta-corrente e com o resultado analítico do produto vínico
ii. Produto analiticamente conforme
iii. Conta-corrente com saldo e com as especificações constantes na rotulagem

9.17. Contas Correntes (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio, Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)

Os agentes económicos são abrangidos pela obrigação de manutenção de registos de entradas e saídas, designados por contas-correntes.

Os produtos vínicos inscritos para a DO "Alentejo" constantes na DCP submetida pelo agente económico ao Instituto da Vinha e do Vinho, IP, são inseridos em contas correntes específicas, as quais ficam sob controlo da entidade certificadora.

10. Controlo

10.1. Autoridades ou Organismos

O controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à DO "Alentejo", nos termos do nº 1º da Portaria nº 1000/2008 de 4 de Setembro, compete à Comissão Vitivinícola Regional Alentejana também designada CVRA
Rua Fernanda Seno nº 12, Horta das Figueiras
706-806 ÉVORA

10.2.Controlos sistemáticos para efeito de certificação (Portaria nº 926/2010 de 1 de Junho e «Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010»)

A Controlo das instalações de produção, armazenagem e pré-embalagem (10.1.)
b) Controlo das vinhas (9.2./ 9.3.)
c) Controlo das DCP (9.4.)
d) Controlo da circulação (9.5.)
d)Análise físico-química e sensorial (9.8.)
f) Controlo da rotulagem (9.14.)
g) Controlo das contas-correntes (9.17.)
h) Controlo para efeito de atribuição de selos de garantia (9.16)

10.3. Controlos aleatórios para efeito de fiscalização (Portaria nº 926/2010 de 1 de Junho e Regulamento Interno para a produção e comercialização dos produtos vínicos com direito a DO "Alentejo" e a IG "Alentejano" aprovado a 1 de Fevereiro de 2010)**:**

A CVRA planeia a realização de acções de controlo de acordo com os objectivos definidos anualmente, os quais podem ser ajustados sempre que se entenda necessário e tendo por base, pedidos de certificação e outras situações de risco.

a) As acções de fiscalização e controlo incluem a verificação das condições de laboração das instalações e a verificação do cumprimento das normas aqui descritas.
b) As acções de fiscalização e a recolha de amostras de verificação para efeitos de controlo da certificação que deu origem ao produto vínico, ocorrem nas seguintes situações em acto

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

isolado ou em simultâneo:

i. Verificação dos produtos vínicos existentes nas instalações do agente económico
ii. Recolha de amostras de depósitos com produtos vínicos certificados e de produtos vínicos engarrafados e não rotulados.
iii. Recolha de amostras na linha de engarrafamento
iv. Recolha de amostras engarrafadas e rotuladas ou em Regime de Colheita Periódica nas instalações do agente económico
v. Recolha de amostras no mercado (em Portugal, União Europeia e Países Terceiros)

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

ANEXO I

Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com DO "Alentejo"

Quadro 1

Castas obrigatórias na elaboração de produtos vitivinícolas com direito à DO "Alentejo", que devem representar, isoladamente ou em conjunto, um mínimo de 75% do lote

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
19	Antão-Vaz		B
22	Arinto	Pedernã	B
125	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
183	Manteúdo		B
222	Perrum		B
245	Rabo-de-Ovelha		B
275	Síria	Roupeiro	B
279	Tamarez		B
319	Trincadeira-das-Pratas		B
4	Alfrocheiro		T
5	Alicante-Bouschet		T
20	Aragonez	Tinta Roriz	T
58	Cabernet-Sauvignon		T
77	Castelão	Periquita	T
277	Syrah		T
313	Touriga-Nacional		T
317	Trincadeira	Tinta-Amarela	T

B= Branco; T= Tinto

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

Quadro 2

Castas que podem ser utilizadas na elaboração de produtos vitivinícolas com direito à DO Alentejo, isoladamente ou em conjunto, até um máximo de 25% do lote

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
6	Alicante Branco		B
15	Alvarinho		B
41	Bical		B
84	Chardonnay		B
85	Chasselas		B
106	Diagalves		B
115	Encruzado		B
142	Gouveio		B
158	Larião		B
175	Malvasia-Fina		B
179	Malvasia-Rei		B
202	Moscatel-Graúdo		B
205	Mourisco Branco		B
251	Riesling		B
268	Sauvignon		B
271	Semillon		B
272	Sercial	Esgana-Cão	B
278	Tália		B
330	Verdelho		B
336	Viognier		B

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

337	Viosinho		B
31	Baga		T
61	Caladoc		T
68	Carignan		T
92	Cinsaut		T
100	Corropio		T
148	Grand Noir		T
151	Grenache		T
152	Grossa		T
184	Manteúdo Preto		T
190	Merlot		T
196	Moreto		T
224	Petit Verdot		T
232	Pinot Noir		T
280	Tannat		T
288	Tinta-Barroca		T
290	Tinta-Caiada		T
291	Tinta-Carvalha		T
298	Tinta-Miúda		T
307	Tinto-Cão		T
312	Touriga-Franca		T
341	Zinfandel		T
137	Gewurztraminer		R
231	Pinot-Gris		R

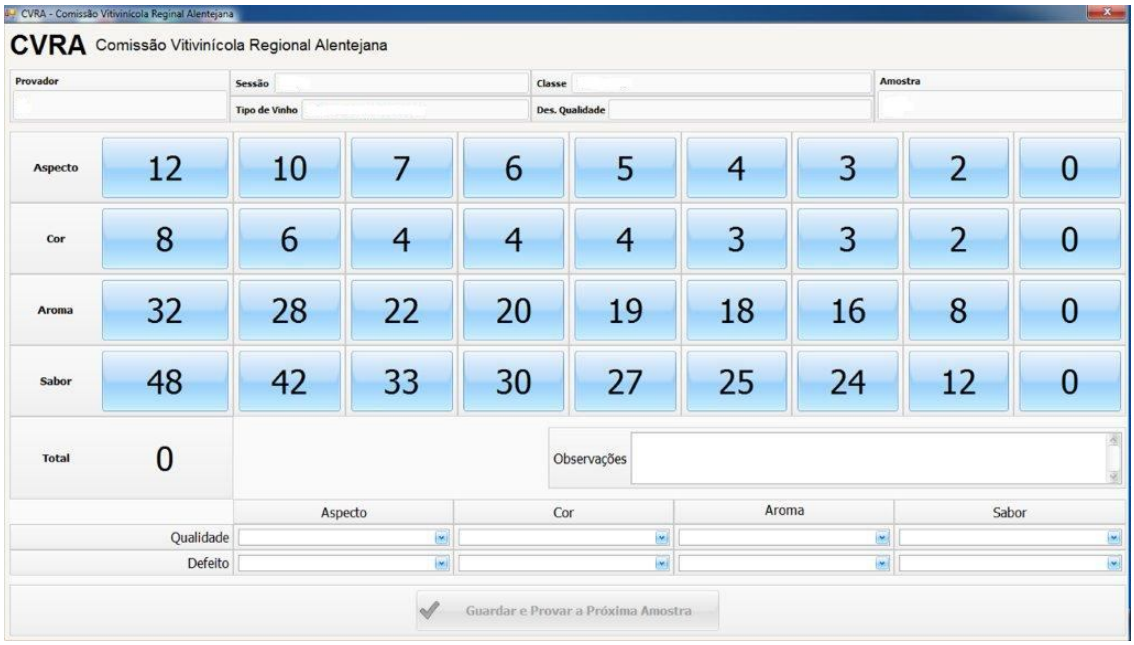
B= Branco; T= Tinto; R= Rosado ou *rosé*

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.

ANEXO II

Ficha de Prova para efeitos de Análise Organoléptica utilizada pelo Laboratório de Análise Sensorial da CVR Alentejana

Figura 1



ANEXO III

Lista de Defeitos para efeitos de Análise Organoléptica utilizada pelo Laboratório de Análise Sensorial da CVR Alentejana

Quadro 1

Aspecto	**Cor**	**Aroma**	**Sabor**
Turvo	Oxidado	Oxidado	Oxidado
		Fenóis Voláteis	Fenóis Voláteis
		Acidez Volátil	Acidez Volátil
		Mofo	Mofo
		Sulfídrico	Sulfídrico
		Vegetal	Vegetal
		Resina	Amargo
		Químico	Acetato Etilo
		Acetato Etilo	TCA
		Sulfuroso	Sulfuroso
		TCA	Químico
		Madeira Velha	Madeira Velha
		Evolução	Evolução
		Láctico	Desgaseificado
		Enjoativo	Láctico

Created with novaPDF Printer (www.novaPDF.com). Please register to remove this message.