Ref. Ares(2013)3493742 - 15/11/2013

## 1. Nome a proteger

**DO Setúbal** (inclui as menções tradicionais **Moscatel de Setúbal** e **Moscatel Roxo**)

## 2. Descrição do Vinho

### 2.1. Características do Produto

**DO Setúbal**, branco, ou **Moscatel de Setúbal,** Este prestigiado vinho é obtido a partir da casta Moscatel de Setúbal, ou Moscatel de Alexandria.

**DO Setúbal**, tinto, ou **Moscatel Roxo** ou "**Roxo**" elaborado a partir da casta Moscatel Roxo.

**2.1.1.** Principais características analíticas

**Limites Analíticos Legais**

| Parâmetro Analítico | Unidades | Teor limite |
|---|---|---|
| Título Alcoométrico adquirido a 20º C. | % Vol. | ≥ 16 ≤ 22 |
| Título Alcoométrico em potência natural (no mosto) | % Vol. | ≥ 10,0 |
| Acidez Volátil, expressa em ácido acético, vinhos ≤ 10 anos | g/l<br>meq/l | * ≤ 1,5<br>≤ 25 |
| Acidez Volátil, expressa em ácido acético, vinos> 10 anos | g/l<br>meq/l | * ≤ 1,8<br>≤ 30 |
| Açúcares redutores, expressos em açúcar invertido, vinhos ≤ 20 anos | g/l | *280* |
| Açúcares redutores, expressos em açúcar invertido, vinhos> 20 anos | g/l | 340 |
| Dióxido de Enxofre Total | mg/l | 200 |

* É admitida uma tolerância de 20% nestes limites para vinhos não engarrafados, em armazém.

Nota: Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas para os VLQPRD em geral.

Enquadramento legal: Regulamento (CE) 1234/2007
Regulamento (CE) 479/2008,
Regulamento (CE) 606/2008
Regulamento (CE) 607/2008
Portaria 614/2008
Portaria 793/2009

## 2.2 Características Organolépticas

**DO Setúbal**, branco, ou **Moscatel de Setúbal**

Este vinho generoso é caracterizado pelas suas especiais qualidades de aroma e sabores peculiares e inconfundíveis, resultantes das castas, em particular da casta Moscatel de Setúbal, que é considerada uma das castas mais aromáticas do mundo e das condições edafo-climáticas. De cor dourada, que vai do topázio claro ao âmbar, e aroma floral exótico, insinuando a flor de laranjeira e a tília, com toques de mel, tâmaras e laranja nos vinhos novos e aromas mais complexos e subtis com notas de frutos secos como avelãs, amêndoas e nozes nos mais velhos.

**DO Setúbal**, tinto, ou **Moscatel Roxo** ou "**Roxo**"

Este vinho generoso possui um aroma mais seco e complexo, mas não menos rico, à prova excede as expectativas criadas pelo aroma exibindo um paladar finíssimo onde ressaltam as especiarias e as compotas de ginja e figo. Referido por Ferreira da Lapa, um especialista na matéria, como a "Quinta Essência dos Moscatéis"

## 3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Os vinhos com direito à DO «Setúbal» devem provir de vinhas estremes com pelo menos três anos de enxertia. No caso de se tratar de «enxertos prontos», as vinhas após dois anos, são consideradas aptas a produzir vinhos com direito a esta DO. Havendo lugar a reenxertia, a produção da campanha seguinte à operação de reenxertia considera-se igualmente apta a produzir vinhos DO «Setúbal» desde que as cepas reenxertadas cumpram com o disposto na Portaria nº 793/2009, de 28 de Julho.

A elaboração dos vinhos com direito à DO «Setúbal» deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com DO «Setúbal» são as constantes do anexo II da Portaria nº 793/2009, de 28 de Julho, da qual faz parte integrante.

No vinho branco DO «Setúbal», a casta Moscatel-de -Setúbal tem de representar no mínimo 67 % do mosto. No vinho tinto DO «Setúbal», a casta Moscatel-Roxo tem de representar no mínimo 67 % do mosto.

A designação "Moscatel de Setúbal" só pode ser usada quando esta casta contribua com, pelo menos, 85% do mosto utilizado. Moscatel Roxo ou "Roxo" é obtido a partir da casta com o mesmo nome, esta designação só pode ser usada quando esta casta contribua com, pelo menos, 85% do mosto utilizado.

Os vinhos com direito à DO «Setúbal» são elaborados segundo as práticas e tratamento enológicos legalmente autorizados.

É autorizada como prática de vinificação o estágio com maceração pelicular.

Vindimadas no ponto de maturação ideal, as uvas são esmagadas, iniciando-se a sua fermentação em contacto com as partes sólidas. A fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica. Obtém-se assim o precioso néctar, cuja graduação alcoólica média se

situa entre os 17-18˚. Os vinhos com DO Setúbal têm de ter, obrigatoriamente, 18 meses de estágio. Só depois são sujeitos ao processo de certificação onde se verificam as suas características físico-químicas e organolépticas. Se a sua classificação for destacada e o produtor quiser comercializar o produto com a designação de Superior terá de o estagiar por mais três anos, ou seja, um total de cinco anos antes da comercialização, sendo ao fim desses cinco anos sujeito a novo processo de certificação.

A paragem da fermentação alcoólica deve ser efectuada com recurso a aguardente vínica que apresente um título alcoométrico adquirido compreendido entre 52% e 86% ou álcool vínico com um título alcoométrico adquirido não inferior a 96% e satisfazer as outras características legais.

O controlo analítico da aguardente e álcool vínicos utilizados na elaboração dos vinhos DO «Setúbal» é da competência da entidade certificadora

No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à DO «Setúbal» a entidade certificadora estabelece as condições em que deve decorrer a sua elaboração devendo os vinhos protegidos por esta portaria ser conservados em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de vinho contido e ao ano de colheita.

## 4. Delimitação da área geográfica

Em 1907/1908 iniciou-se o processo de regulamentação oficial com a delimitação da região produtora do Moscatel de Setúbal.

### *Diplomas legais*

Decreto nº 1 de 10 de Maio de 1907 – Inicia a demarcação da região de produção do vinho generoso Moscatel de Setúbal.

Decreto de 1 de Outubro de 1908 – Confirmada e demarcada a região de produção do vinho generoso Moscatel de Setúbal pelo nº2, artigo 1º.

Decreto-lei 23230 de 17 de Novembro de 1933 – Regulamenta o nº2, artigo 1º, do Decreto de 1 de Outubro de 1908.

Decreto-lei 23734 de 2 de Abril de 1934 – Conclusão da regulamentação.

Decreto-lei 13/92 de 4 de Fevereiro – Revoga os diplomas anteriores, revê e adapta aos princípios da regulamentação comunitária, nomeadamente aos Regulamentos CEE 827/87, do Conselho, de 16 de Março e 4252/88, do conselho de 21 de Dezembro.

Portaria nº 793/2009, de 28 de Julho – revoga o Decreto-Lei 13/92 actualiza e introduz algumas alterações técnicas de produção.

Actualmente a área geográfica de produção abrange:

a) O concelho do Montijo;

b) O concelho de Palmela;

c) O concelho de Setúbal;

d) Do município de Sesimbra, a freguesia do Castelo.

## 5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento base por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Setúbal» é fixado em 80 hl, podendo, no entanto, de acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, a entidade certificadora fixar anualmente o rendimento máximo por hectare, que não pode, em qualquer caso, exceder em 50 % aquele rendimento base.

## 6. Castas Utilizadas

Moscatel Graúdo (Moscatel-de-Setúbal) Antão-Vaz, Arinto, Fernão Pires, Malvasia-Fina, Moscatel-Galego-Branco, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro-Branco, Verdelho, Viosinho.

Moscatel-Galego-Roxo (Moscatel-Roxo) Aragonez, Bastardo, Castelão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Trincadeira.

## 7. Relação com o Meio Geográfico

### 7.1 Factores Naturais

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado.

A cultura da vinha nesta região é muito anterior à fundação de Portugal, remontando ao tempo dos Tartessos, Fenícios, Gregos e dos Romanos.

No final do século XX, durante as últimas escavações arqueológicas realizadas em Almada, no estuário do rio Tejo, foram encontradas grainhas de uvas que foram datadas do século VIII a.C.. As investigações históricas e arqueológicas então efectuadas levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha, o consumo de vinho e azeite que trocavam por metais preciosos. Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida. **O clima** desta região pode considerar-se misto, sub-tropical e mediterrânico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo, e características do relevo da serra da Arrábida.

### 7.2 Factores Humanos

Na Península de Setúbal são produzidos vinhos de reconhecida qualidade. Contudo, é o vinho generoso com DO Setúbal, nas suas duas categorias Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo, que se distingue entre a oferta, quer pela sua história, quer pelas suas características ímpares. É nesta região que, desde tempos imemoriais, se produzem dos mais prestigiados vinhos generosos portugueses, apreciados por reis e pelo povo. É comum o Moscatel de Setúbal ser referido como «um monumento de arte agrícola e uma glória nacional» o «príncipe dos moscatéis» o «património nacional que se bebe». O francês Léon Douarche referiu-se ao Moscatel de Setúbal dizendo " É o Sol em garrafa".

A sua produção remonta de há centenas de anos pois, no tempo de D. Dinis (1261-1325) o vinho de Setúbal tinha já bastante fama.

Em 1381, já se exportava grande quantidade deste vinho para a Inglaterra. O rei Ricardo II menciona a importação de vinho de Setúbal.

O rei D. Manuel, "O Venturoso", menciona igualmente as vinhas de Setúbal num foral de 1514.

Em 1675, existem referências à exportação de 350 barricas de Moscatel de Setúbal.

Luís XIV, o «Rei Sol» (1638-1715) segundo consta, não dispensava nas festas de Versailles este vinho generoso.

Numa ementa de um banquete dos cavaleiros de Malta, realizado em 1797, é citado, entre outros vinhos numerosos e célebres, o precioso «Setúbal».

Em 1855, na Exposição Universal de Paris, o Moscatel de Setúbal da José Maria da Fonseca foi distinguido com uma medalha de ouro. De realçar que esta exposição que decorreu de 15 de Maio a 15 de Novembro, e se realizou em Paris, no Palácio da Indústria junto aos Champs-Elysées contou com 5 162 330 visitantes, 23 954 expositores de 36 países.

O Moscatel Roxo de produção mais limitada é por isso menos conhecido do que o branco. No entanto, não menos apreciado, Ferreira Lapa chamou-lhe "a Quinta-essência dos moscatéis".

Em 1866, António Augusto de Aguiar, juntamente com João Inácio Ferreira Lapa e o Visconde de Vila Maior, foram encarregados de avaliar a situação dos centros vinícolas do país e de estudar os processos que neles se adoptavam. Este conhecimento da situação concreta da vitivinicultura portuguesa levou António Augusto de Aguiar à nomeação de Comissário Régio na Exposição de Vinhos, realizada em Londres, em 1874. Foi justamente no âmbito da sua participação nesta exposição e da digressão científica que fez pelos países europeus produtores de vinhos, que desencadeou a análise crítica e audaz ao sector vitivinícola nacional, expressa nas famosas Conferências sobre Vinhos, proferidas por António Augusto de Aguiar, em 1875, no Teatro de D. Maria e, posteriormente, no da Trindade.

Nas "Conferências sobre Vinhos" destacam-se as seguintes referências aos Moscatéis de Setúbal e Moscatel Roxo:

João Ignacio Ferreira Lapa (1866). "O Moscatel roxo é fabricado com o Moscatel d'esta mesma cor, planta finíssima muito aromática e sacarina, mas, como todas as plantas delicadas, pouco produtiva e muito melindrosa. Desmaia a cor roxa deste vinho com a velhice, parecendo então vinho Moscatel branco velho; mas embora, porque o sabor balsâmico que adquire em troca, indemniza no paladar o agrado que desmereceu à vista."

João Ignacio Ferreira Lapa (1867) escrevia na «Memória sobre os processos de Vinificação» que "Em Azeitão, a duas léguas de Setúbal, existe a famosa lavra dos nossos melhores moscatéis, pertencente ao Exmo. Senhor José Maria da Fonseca, enologista de grande saber e habilidade, que tem conseguido aperfeiçoar esta especialidade a tal ponto, que se pode sem lisonja dizer, que não tem rival nem dentro, nem fora do país.

Visconde de Villa Maior (1875) -"Moscatéis roxos - há uma variedade pequena, de boa produção, que fornece o excelente Moscatel roxo de Setúbal. Em França é conhecida com o nome Muscat Rouge de Madeira."

No dia 9 de Setembro de 1875, Ferreira Lapa, na sua 6ª conferência sobre vinhos, ao concluir o estudo sobre a Estremadura, refere " a notável e importante comarca vinhateira de Setúbal, a região privilegiada do moscatel com reputação na Europa e nome feito em Portugal, onde bem poucos nomes se fazem".

Ainda, se conservam, na região, provas físicas e "espirituais" da produção deste generoso, bem anteriores à publicação do primeiro diploma legal respeitante a esta DO, pois a empresa José Maria da Fonseca, que obteve medalha de ouro pelo seu Moscatel de Setúbal, na Exposição Universal de Paris, em l855, mantém existências deste generoso desde a colheita de 1880.

## 8. Exigências Aplicáveis

### 8.1 Inscrição do Agente Económico

É condição prévia, à aceitação de um Agente Económico, para o exercício de actividade de operador do sector vitivinícola e certificação dos seus produtos com DO Setúbal, os seguintes registos, nos termos da legislação aplicável, na Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal:

TAREFA 1 – Registo das vinhas a aprovar como aptas à produção de uvas para elaboração de vinhos com direito às DO Setúbal.

TAREFA 2 – Inscrição como agente económico – Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas que se dediquem à comercialização dos vinhos sob o controlo desta CVR, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigados a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, em registo apropriado da CVRPS. A concretização desta tarefa depende de:

2.1 Formalização da Inscrição – Os agentes económicos que pretendam produzir ou comercializar os produtos com direito às DO Setúbal devem preencher correctamente os impressos CVR 4.009.1, de Identificação do Agente Económico e de Pedido de Inscrição como Agente económico, com a identificação das respectivas instalações.

a) A Identificação do Agente Económico deve ser acompanhada por fotocópias de Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal.

b) O Pedido de Inscrição como Agente económico deve ser acompanhado por comprovativo da inscrição, como operador do sector vitivinícola, no Instituto da Vinha e do Vinho, de acordo com o estabelecido no artigo 2º, do Decreto-Lei 178/99, de 21 de Maio.

2.2 Actualização da Inscrição – Qualquer alteração ao teor da inscrição numa determinada actividade, incluindo a cessação de actividade no sector vitivinícola, deve ser comunicada à CVRPS, no prazo máximo de 30 dias.

### 8.2 Inscrição das Instalações

Ao efectuar a sua inscrição o Agente Económico deve entregar a planta da (s) sua (s) instalações, mencionando a escala respectiva, com identificação das áreas de produção e armazenagem, do vasilhame fixo, sua localização, numeração e respectivas capacidades, para os agentes económicos que exerçam as actividades de vitivinicultor, vitivinicultor-

engarrafador, produtor e preparador ou planta das instalações, mencionando a escala respectiva, todo o vasilhame fixo existente, sua localização, numeração e respectivas capacidades, para os agentes económicos que exerçam as actividades de armazenista, engarrafador, exportador ou importador.

Vistoria às instalações – Após a inscrição, será efectuada uma vistoria às instalações registadas e emitido um relatório. Deste relatório será enviada uma cópia ao Agente Económico com a informação de que as instalações foram aprovadas, ou reprovadas.

## 8.3 Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

O Registo das vinhas a aprovar como aptas à produção de uvas para elaboração de vinhos com direito às DO Setúbal efectua-se seguindo as seguintes etapas:

8.3.1 Inscrição voluntária – O registo (cadastro) é efectuado após inscrição voluntária por parte dos viticultores que pretendam ver aprovadas as suas vinhas para a produção de vinhos com DO Setúbal.

a) Os viticultores devem, para o efeito, preencher correctamente o impresso CVR 4.001.3 (frente).

b) Devem comprovar a situação de titularidade das parcelas de vinha, que pretendem aprovar, mediante a entrega da caderneta predial rústica, fotocópia do cartão de contribuinte e fotocópia do bilhete de identidade.

c) Se o explorador não é o titular, além dos documentos referidos na alínea b, entregará o contrato de arrendamento, ou outro documento comprovativo da situação de explorador.

8.3.2 Avaliação do cadastro – Se as vinhas propostas satisfizerem os requisitos constantes na legislação específica, em vigor, procede-se ao cadastro das mesmas, efectuando no decurso do ano as observações que se entender necessárias.

8.3.3 Rectificação do cadastro – Sempre que ocorra qualquer alteração no encepamento, das vinhas cadastradas e aprovadas, será do facto dado conhecimento pelos respectivos viticultores, até ao início da campanha seguinte à alteração. O não cumprimento deste procedimento originará a desclassificação da vinha, não podendo as suas uvas ser utilizadas para a produção de vinhos com direito à DO ou IG para a qual estavam aprovadas. Alterações na titularidade, ou na exploração, devem igualmente ser informadas, no mesmo prazo.

## 8.4 Práticas Culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos DO «Setúbal» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.

## 8.5 Declaração de colheita e Produção

A apresentação da declaração de colheita e produção (DCP) constitui uma obrigação de todos os operadores económicos que tenham colhido uvas e/ou tenham produzido mosto/vinho.
As Declarações de Colheita e Produção são entregues por submissão electrónica no SIvv.

A Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal colabora com o IVV, IP como Balcão de apoio à submissão electrónica da DCP.

Após conferência da DCP, os volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação são registados em conta-corrente.

Das não conformidades, detectadas nas DCP, serão os Agentes Económicos informados, no prazo máximo de 45 dias. Estes deverão proceder às rectificações necessárias, até 30 dias a contar da data da informação.

O registo dos volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação, só será efectuado após se encontrarem corrigidas as não conformidades detectadas.

## 8.6 Circulação dos Produtos Abrangidos pela DO

Os vinhos com direito à DO «Setúbal» poderão circular, desde que:

a) Nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto;

b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação e origem;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo dos Produtos com Direito a DO e IG, da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal e na legislação nacional e comunitária, em vigor.

## 8.7 Classificação de Vinhos

Para que um Agente Económico possa pedir a Certificação de um Vinho Apto é necessário que tenha efectuado a entrega da sua DCP e que os volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação, se encontrem já registados em conta-corrente. No caso de o vinho ter sido adquirido a um produtor, ou vitivinicultor, o respectivo Documento de Acompanhamento, DA ou DAA, deve ter sido certificado pela CVRPS e o volume recepcionado estar já registado em conta-corrente.

TAREFA 1 – **Avaliação de Vinhos aptos às DO Setúbal** - Os vinhos aptos às DO Setúbal serão obtidos a partir de uvas colhidas, em vinhas aprovadas para o efeito, e transformadas na respectiva região determinada. Estes vinhos serão propostos para certificação mediante a apresentação de um Pedido de Certificação de Vinho Apto.

TAREFA 2 – **Certificação de Vinho Apto (PCA)** - A certificação de vinho apto será efectuada através da entrega do impresso CVRPS 4.005.1, Pedido de Certificação de Vinho Apto (PCA) correctamente preenchido, assinado e carimbado, bem como do impresso 4.011.3, Compromisso de Qualidade, igualmente assinado e carimbado.

2.1 Prazo de recepção e resposta - O Pedido de Certificação de Vinho Apto (PCA) deverá dar entrada até às 17 h 30 m, de quinta-feira (ou no dia útil seguinte no caso de ser feriado ou dos serviços da CVRPS se encontrarem encerrados) e terá uma resposta nos 8 dias úteis subsequentes. Com a entrega do primeiro Pedido de Certificação o agente económico

entrega também o documento CVRPS 4.011.3 Compromisso de Qualidade e recebe uma cópia assinada e carimbada por ele e por um funcionário da CVRPS.

TAREFA 3 – **Procedimentos na Certificação -** A Certificação é efectuada por lote de produção, entendendo-se como tal o conjunto de unidades de um produto, que elaborado em condições idênticas, possui características físico-químicas e organolépticas semelhantes.

a) Se o lote estiver contido num só depósito, será efectuada uma só amostra.

b) Se o lote estiver contido em mais do que um depósito, serão colhidas tantas amostras quantos os depósitos, de capacidade superior ou igual a 2000 litros, onde o lote estiver contido. Nos casos de recipientes com capacidade inferior é efectuado um lote ponderado.

c) Se o vinho estiver engarrafado será colhida uma amostra representativa do lote, entendendo-se, neste caso, por lote, o conjunto de unidades de venda, de um mesmo lote de produção, acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

TAREFA 4 – **Amostragem** – Após análise do processo, procede-se à colheita das amostras.

Nas adegas todo o vasilhame, com produtos vitivinícolas, bem como as tulhas, ou contentores, de produto semi-acabado (vinho engarrafado não rotulado) devem estar perfeitamente identificados, devendo aí constar as seguintes indicações:

– Volume da vasilha (inscrito no recipiente de forma indelével;

– Espécie de vinho contido. Por ex: Vinho generoso apto a Moscatel de Setúbal.

– Volume do vinho;

– Ano de colheita.

E ainda, se for esse o caso, vinho de Quinta, Herdade, Casa, Paço, Palácio ou Solar, desde que, para isso, reúna as condições estabelecidas na legislação em vigor.

As vasilhas devem possuir visor graduado que permita a eficaz avaliação do volume nelas contido.

a) Por cada colheita de amostra são cheias, com o produto do lote a certificar, seis garrafas, do tipo bordalesas, cor verde, em perfeito estado de limpeza e com um volume nominal de 75 centilitros. As garrafas serão rolhadas, com rolha de cortiça sem marca, identificadas e seladas, pelo Agente de Verificações Técnicas, ou pelo Técnico na presença de um representante da empresa.

b) Das seis garrafas, de cada colheita, uma fica no estabelecimento, do agente económico, onde foi colhida, como amostra de controlo, as restantes cinco garrafas, do produto a certificar, são trazidas para as instalações de CVRPS.

c) Das cinco garrafas, trazidas para as instalações de CVRPS, três são codificadas e têm como destino a realização das análises físico-química e sensorial.

d) As outras duas ficam em depósito, na enoteca da CVRPS, como amostras de controlo, durante um período de três anos, caso não seja solicitada uma repetição da análise, ou pedida uma prova de recurso.

Cada amostra é identificada por um rótulo e acompanhada por uma informação, ambos serão assinados pelo agente da CVRPS e pelo representante do Agente económico. O rótulo e a informação, na forma de relatório, contêm as indicações, consideradas pertinentes, para a identificação do Agente Económico e da amostra.

TAREFA 5 – **Avaliação do lote** – A avaliação do lote é feita mediante a realização de análises físico-química e organoléptica.

a) Os resultados da análise físico-química deverão estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações da CVRPS.

b) A análise sensorial desenrolar-se-á de acordo com o estipulado em regulamento próprio (documento CVRPS 3.002.4). O resultado da análise sensorial será positivo ou negativo, conforme decisão emitida, pelos membros da Câmara de Provadores e registada em acta.

c) O lote será aprovado se os resultados de a) e b) forem positivos.

d) Do resultado da Câmara de Provadores poderão os interessados interpor recurso, no prazo de 10 dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, devendo para o efeito dirigir a sua pretensão à CVRPS que providenciará a entrada em funcionamento da junta de recurso até 8 (oito) dias a partir da data de entrada do recurso.

TAREFA 6 – Decisão sobre a Certificação – A decisão sobre a certificação de um lote de vinho é registada no certificado CVRPS 4.006.4; este certificado é assinado pelo Técnico do Departamento de Certificação responsável pela decisão e é carimbado.

O Técnico do Departamento de Certificação elabora o relatório de avaliação final com base no Boletim de Análise recebido do Laboratório e na Acta da Sessão de Prova.

TAREFA 7 – **Recurso** – O recurso é apresentado pelo agente económico mediante o preenchimento do impresso CVRPS 4.008.2, Pedido de Prova de Recurso.

a) Se o Pedido de Recurso é relativo ao resultado da análise organoléptica, a reavaliação da amostra é efectuada pela Junta de Recurso e realizada sobre uma das amostras de controlo, procedendo-se da seguinte forma:

– Convocar a Junta de Recurso e designar o Coordenador da Sessão de Prova;

– Codificar uma das amostras de controlo, existentes na enoteca da CVRPS.

– Se só existir uma única amostra para recurso, deve-se seleccionar dentro das amostras de controlo, disponíveis na enoteca da CVRPS, uma outra amostra com a mesma designação e da mesma colheita (se possível) e que tenha sido aprovada, que será igualmente codificada e servirá para despiste na prova.

– Se a decisão for "A favor da Certificação" concluir-se-á o processo considerando o lote de vinho certificado.

– Se a decisão for "Manter a Reprovação do Lote" não há hipótese de novo recurso e o vinho será desclassificado.

– Comunicar a decisão ao agente económico, emitindo o respectivo "Comunicado de Reprovação" mediante o preenchimento do impresso CVRPS 4.027.4.

– Arquivar o processo.

b) Se o Pedido de Recurso é relativo ao resultado da Análise Físico – Química, a repetição da amostra é efectuada sobre uma das amostras de controlo, procedendo-se da seguinte forma:

– Analisar o pedido.

– Codificar uma das amostras de controlo, existentes na enoteca da CVRPS. Enviá-la para Laboratório de Análises para repetição do parâmetro, ou parâmetros contestados.

– No caso de se manterem os resultados que motivaram a reclamação envia-se uma amostra, para o Laboratório da ASAE (Catujal), para repetição do parâmetro, ou parâmetros contestados, segundo o (s) método (s) de referência.

– Avaliar resultados e tomar a decisão.

– Se a decisão for "A favor da Certificação" comunicar a decisão ao agente económico, emitindo o respectivo "Certificado de Aprovação".

– Arquivar o processo.

– Se a decisão for "Manter a Reprovação do Lote", de acordo com as regras do IVV pode ser entreposto novo recurso, no prazo máximo de cinco dias úteis, com a nomeação de um Perito para observar a realização de nova análise físico-química, no Laboratório do IVV (Catujal).

– Avaliar resultados e tomar a decisão.

– Comunicar a decisão ao agente económico, emitindo a respectiva "Decisão de Certificação".

TAREFA 8 – Validade da Certificação – A validade de um lote de vinho Certificado, a granel, é de três anos para os licorosos com DO Setúbal.

Um lote de vinho Certificado será engarrafado num período máximo de três anos. Se durante esse período não for efectuado o engarrafamento, o lote será desclassificado para vinho apto e terá de ser sujeito a novo processo de certificação.

## 8.8 Rotulagem

A rotulagem a utilizar para os vinhos com direito à DO «Setúbal» tem de respeitar as normas legais aplicáveis e deve ser entregue à entidade certificadora previamente à sua utilização no mercado nacional ou no de outros países.

A menção tradicional «vinho generoso» ou «generoso» só pode ser utilizada em associação à denominação de origem.

A menção «Superior» pode ser usada, como designativo de qualidade nos vinhos DO «Setúbal» quando os mesmos se destacam pela sua qualidade em prova efectuada e com idade mínima de cinco anos (de campanha vitivinícola).

São permitidas, mediante controlo da entidade certificadora, as indicações «10 anos», «20 anos», «30 anos» e «40 anos», desde que os vinhos em causa tenham, no mínimo, as idades indicadas.

Por despacho normativo do ministro responsável pela área da agricultura, sob proposta da entidade certificadora e parecer favorável do IVV, I.P., podem ser autorizados, como designação complementar da DO, topónimos abrangidos pela respectiva região delimitada.

A CVRPS pode sempre que entenda necessário fazer o controlo dos rótulos e contra-rótulos existentes nas instalações dos agentes económicos.

## 8.9 Contas Correntes

Registos em conta corrente – São obrigatórios os registos de entradas e saídas dos produtos vitivinícolas. Serão mantidas contas distintas para cada uma das categorias enumeradas quer no anexo IV, do Regulamento (CE) nº 479/2008, quer no artigo 39º do Regulamento

(CE) 436/2009, bem como das operações enológicas efectuadas referidas no nº 1, do artigo 41º, do Regulamento (CE) 436/2009, nas adiante chamadas contas-correntes.

a) Todos os registos devem estar fundamentos num documento, datado e numerado e passível de consulta. A cada registo relativo às entradas e saídas, deve corresponder um documento que tenha acompanhado o transporte em causa, ou qualquer outro documento comprovativo do movimento, nomeadamente, uma certificação, uma desclassificação, quebra, ou um documento comercial.
b) A CVRPS fará, no decorrer das campanhas vitivinícolas, os controlos que entender necessários, podendo ter acesso a toda a documentação que permita verificar o cumprimento dos preceitos estabelecidos neste manual, baseado na legislação comunitária e nacional.

## 9. Autoridades ou Organismos

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal.
Rua Padre Manuel Caetano, nº 26, 2950-253 Palmela -Portugal