Ref. Ares(2014)2154882 - 30/06/2014

1. Identificação do Nome a Proteger

"Tejo" (Portaria nº445/2009 de 27 de Abril, artigo 1º)

2. Descrição do Vinho (Portaria nº445/2009, artigo10º)

2.1. Características físico-químicas

Título Alcoométrico volúmico natural mínimo:

a) Vinho tinto, branco e rosado ou rosé -11,0%vol

b) Vinho leve – 9% vol

Título alcoométrico volúmico adquirido máximo:

a) Vinho leve – 10,5% vol.

Acidez total expressa em ácido tartárico:

b) Vinho leve - 4 gr/l

2.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor:

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 o 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. Deve ter uma notação igual ou superior a 55 de acordo com a tabela do

boletim de prova referida no Anexo.

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 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo

2.2.1 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. Deve ter uma notação igual ou superior a 55 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo.

3. Práticas enológicas e restrições aplicáveis (Portaria nº445/2009 de 27 de Abril)

Os vinhos e produtos vínicos com direito à IG Tejo devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia ou, no caso de enxertos prontos, três anos após a plantação e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção e em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sujeitas ao controlo da entidade certificadora, salvo em casos excepcionais, a aprovar pela entidade certificadora

4. Restrições aplicáveis

4.1. Os vinhos com direito à IG "Tejo" devem ter um titulo alcoométrico mínimo de:

a) Vinho tinto e branco e rosado ou rosê – 11%vol

4.2.- O vinho com IG "TEJO" que venha a utilizar o designativo "vinho leve" deve possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico máximo de 10,5% vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4g/l, e uma sobrepressão máxima de 1 bar.

5. Delimitação da Área Geográfica (Portaria nº445/2009 de 27 de Abril, artigo 2º)

A área geográfica de produção dos vinhos com direito à IG "TEJO" corresponde a:

Concelho de Azambuja do Distrito de Lisboa

Distrito de Santarém à excepção do Concelho de Ourém.

6. Rendimentos Máximos por Hectare (Decisão do Conselho Geral da CVRT de 18/11/2011)

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos e produtos vínicos com direito à IG «Tejo» é fixado em 225 hectolitros para todos os tipos de vinho.

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 nº445/2009 de 27 de Abril, artigo 4º)

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vínicos com direito à IG "TEJO" são as constantes do anexo I.

8. Relação com o Meio Geográfico (factores naturais e humanos)

Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola Tejo, com uma vasta superfície agrícola utilizada (SAU), de 258.000 ha., cerca de 7% da nacional e com uma área florestal de 160.000 ha., perto de 17% da nacional, possui inegáveis condições naturais para o desenvolvimento da cultura da vinha. Tejo é o principal rio português, denominado Tagus em Latim e em Inglês. A região do Tejo tem sido reconhecida como região produtora de vinhos desde a Idade Média. Ribatejo (que significa margem do Tejo em português) é o nome da província, por essa razão foi escolhido, há 15 anos atrás para designar a nova região vitivinícola que acabava de ser criada a partir da reunião de várias sub-regiões para produção de vinho branco, tinto e rosado e vinho frisante. Entretanto, a região alcançou substanciais melhorias, quer na qualidade dos vinhos quer no processo de vinificação, decidindo-se regressar ao nome TEJO, o nome original desta região produtora de vinhos. O objetivo principal desta mudança é sublinhar as qualidades do vinho branco, tinto e rosado e do vinho frisante da região, a sua tradição e novas ambições dos produtores.

O principal acidente orográfico existente na região TEJO é a Serra de Aires e Candeeiros, delimitando o que podemos chamar de Alto e Baixo Tejo e em termos hidrográficos o Rio

Tejo, pela sua dimensão e pela sua regular irregularidade (cheias) continua a condicionar, umas vezes para o bem, outras para o mal, as actividades agrícolas da Região. A vinha, ainda assim, é por norma a cultura menos afetada pelas cheias que ocorrem cada vez com menos frequência, graças à gestão dos caudais feitas pelas diversas barragens.

Os vinhos brancos, tintos e rosados e os vinhos frisantes com direito à IG Tejo apresentam-se límpidos ou ligeiramente opalinos. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, excetuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

Os vinhos brancos devem apresentar cor entre citrino descorado e o dourado. O vinho tinto deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor para granada e acastanhado. O vinho rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão.

A Região apresenta clima moderado, com temperaturas médias compreendidas entre os 15,5º C e 16,5º C, o valor da insolação situa-se cerca das 2800 horas/ano e a média anual de precipitação é de 750 mm, sendo um pouco mais elevada a Norte da Região, nomeadamente na zona de Tomar e um pouco menos elevada a Sul da Região, nomeadamente na zona de Coruche. Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola Tejo, com uma vasta superfície agrícola utilizada (SAU), de 258.000 ha., cerca de 7% da nacional e com uma área florestal de 160.000 ha., perto de 17% da nacional, possui inegáveis condições naturais para o desenvolvimento da cultura da vinha e produção de vinhos brancos, tintos e rosados e de vinhos frisantes. Para além do seu clima moderado a região apresenta no relevo natural um elemento fundamental para a produção de vinhos brancos, vinhos tintos, vinhos rosados e vinhos frisantes, e que contribui para a especificidade destes vinhos que se apresentam com um aroma e sabor jovem frutado e/ou floral evoluindo com a idade para aromas mais complexos, estruturados e de grande equilíbrio aromático e gustativo. O principal acidente orográfico existente na região TEJO é a Serra de Aires e Candeeiros, delimitando o que podemos chamar de Alto e Baixo Tejo e em termos hidrográficos o Rio Tejo, pela sua dimensão e pela sua regular irregularidade (cheias) continua a condicionar a plantação de vinhas responsável pelo elevado índice de fertilidade que aqueles solos de aluvião possuem e que se tornam por excelência a zonas dos vinhos brancos. A região possui ainda condições naturais inegáveis com solos argilo-calcários em ondulados suaves sendo a zona ideal para a plantação de castas para a produção de vinhos brancos, vinhos tintos, vinhos rosados e vinhos frisantes da região.

A história da viticultura na Região perde-se nos tempos, já que a existência de vinha que

produz os vinhos brancos, tintos, rosados e vinhos frisantes na região Tejo é muito anterior à nacionalidade, conforme atestam os amarelados manuscritos em papiro, do tempo dos romanos que terão sido os principais introdutores da cultura da vinha nesta Região.

Em documentos emanados de Reis como D. Afonso Henriques, D. Sancho II e D. Fernando, só para citar alguns são variadas as referências às vinhas e aos vinhos do Tejo. Também Fernão Lopes cita "as grandes carregações de vinho" referindo "que a exportação média anual chegou a carregar 400 a 500 navios e que num ano atingiu 12.000 tonéis de vinho".

A vinha teve ainda um papel preponderante na colonização da Região.

Entre 1900 e 1960, a população do continente aumentou cerca de 61% tendo tido na região Tejo, sensivelmente a mesma evolução. No entanto, nos concelhos de maior incidência vitivinícola do Ribatejo (Almeirim, Alpiarça, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Rio Maior, Salvaterra de Magos e Santarém), o aumento de população no período considerado foi de cerca de 175% e só em Almeirim este aumento foi de cerca de 228%. Tejo é o principal rio português, denominado Tagus em Latim e em Inglês. A região do Tejo tem sido reconhecida como região produtora de vinhos desde a Idade Média. Ribatejo (que significa margem do Tejo em português) é o nome da província, por essa razão foi escolhido, há 15 anos atrás para designar a nova região vitivinícola que acabava de ser criada a partir da reunião de várias sub-regiões.

Entretanto, a região alcançou substanciais melhorias, quer na qualidade dos vinhos quer no processo de vinificação, decidindo-se regressar ao nome TEJO, o nome original desta região produtora de vinhos brancos, tintos, rosados e vinhos frisantes. O objetivo principal desta mudança é sublinhar as qualidades dos vinhos e vinhos frisantes da região, a sua tradição e novas ambições dos produtores.

9. Exigências Aplicáveis

9.1. Inscrição dos operadores e respectivas Instalações (DL n.º 178/99, Portaria n.º 8/2000; Portaria nº445/2009 de 27 de Abril e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011

a) Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de produtos vitivinícolas controlados e certificados pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVRT), excluindo a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, estão sujeitos a inscrição na CVRT, a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no

Instituto da Vinha e do Vinho, como operadores do sector vitivinícola.

Para tal, os interessados devem dirigir-se à CVRT, com a documentação necessária, a fim de ser aberto o respectivo processo de inscrição.

b) As instalações de produção, destilação, armazenagem e pré-embalagem, têm de estar inscritas na CVRT de acordo com o Regulamento da produção e comércio da Região Vitivinícola do "Tejo" e cumprir a legislação aplicável ao exercício da actividade industrial.

Qualquer alteração aos elementos, constantes do registo de inscrição, deve ser comunicada à CVRT.

A CVRT recepciona o pedido, verifica a conformidade do mesmo com a documentação evidenciada, e solicita esclarecimentos adicionais, caso se justifique.

As instalações inscritas são objecto de vistoria por parte da CVRT, é emitido o respectivo relatório de vistoria sendo o AE informado da decisão de aprovação ou reprovação das instalações.

c) No caso de na mesma adega, serem elaborados produtos vitivinícolas sem direito à IG "Tejo", 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.

9.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria nº445/2009 de 27 de Abril e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011

a) A pedido dos interessados, as parcelas de vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à IG "Tejo" 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 IG "Tejo".

9.3. Condução da Vinha (Portaria nº445/2009 de 27 de Abril e Manual de Procedimentos

Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011

a) As vinhas destinadas à elaboração de vinhos e produtos vínicos com direito à IG "Tejo" devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

9.4. Declaração de Colheita e Produção (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor, Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011

A Declaração de Colheita e Produção, vulgarmente denominada por DCP, é uma declaração anual obrigatória, da produção de uvas, mosto e vinho obtidos, de forma a permitir aos vitivinicultores e produtores comercializar a sua produção.

Os vitivinicultores e produtores que produzam uva, mosto ou vinho, devem apresentar a DCP entre 1 de Outubro e 15 de Novembro, de cada campanha vitivinícola, excepto nos casos em que o IVV comunique datas diferentes.

Os vitivinicultores que não efectuem a entrega da DCP, no prazo fixado, ficam sujeitos a penalizações:

- Impossibilidade de comercialização de produtos vínicos com denominação de origem ou indicação geográfica;

- Redução e/ou perda de ajudas nacionais e/ou comunitárias;

- Risco de exclusão do seguro colectivo de colheitas;

- Procedimento contra-ordenacional, nos termos do Decreto-Lei nº 213/2004, de 23 de Agosto.

São isentos de apresentar a DCP, os produtores de uva que:

- Produzam exclusivamente uva para consumo em espécie, para o fabrico de passas ou para sumo de uva;

- Cuja exploração seja inferior a 1.000 m2 de vinha e não comercializem qualquer parte da sua produção.

A DCP pode ser entregue na sede das instalações da CVRT ou directamente no SIvv (Sistema de Informação da

Vinha e do Vinho)

9.5. Circulação (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio; Portaria nº445/2009 de 27 de Abril e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011

Os vinhos e produtos vínicos com direito à IG «Tejo» só podem ser postos em circulação e comercializados 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 de origem atestada pela entidade certificadora;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor

d) os produtos vínicos com direito à denominação de origem "DoTejo" e à indicação Geográfica "Tejo" apenas podem ser comercializados a granel, quando o seu destinatário é um armazenista inscrito na CVRT.

A comercialização a granel para fora da região, de produtos vínicos aptos à DO DoTejo e à IG Tejo, só é autorizada após uma apreciação favorável prévia ao processo de certificação do respectivo lote.

9.6. Definição do lote a certificar (Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

A certificação dos produtos com direito à Denominação de Origem "DoTejo" e à Indicação Geográfica "Tejo" é efectuada:

-Por vasilha de armazenamento,

-Por lote, quando a capacidade das vasilhas seja igual ou inferior a 5000 litros sendo neste caso é obrigatória a execução física do lote a aprovar, antes das operações de engarrafamento ou embalamento.

Simultaneamente à certificação pode ser solicitada a atribuição de designativos tradicionais e a identificação de uma, duas ou três castas de videira na rotulagem.

9.7. Colheita de Amostras (Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

Na sequência da recepção de um de pedido de certificação, é gerado o correspondente processo de certificação, com a atribuição pela CVRT de um número ao processo, bem como o desencadear dos seguintes procedimentos:

1. Análise documental do pedido e cruzamento com os registos em conta corrente

2. Entrega nas instalações da CVRT de uma amostra do lote composta por seis garrafas de 0,75l, identificadas por etiqueta própria na qual deve constar obrigatoriamente, o número do processo de certificação, a data da entrega da amostra e uma rubrica do técnico da CVRT e do representante do agente económico que procedeu à entrega das amostras.

A amostra tem que corresponder ao lote de produto vínico que se pretende engarrafar, o qual deve estar devidamente acabado e estabilizado. De igual forma, o lote do produto vínico total a certificar, deve ser homogéneo e corresponder às características da amostra.

Se o produto se encontrar a granel a amostra de seis garrafas de 0,75l deverá ser colhida directamente do Depósito ou cuba, devendo ser sempre primeiro retirado cerca de um volume de vinho correspondente a 0,5l que é eliminado para que desta forma não seja considerado o produto que eventualmente possa estar retido na provadeira do depósito.

No caso do produto se encontrar pré-embalado as seis garrafas que constituem a amostra deverão ser retiradas de modo aleatório em vários níveis da pilha devendo sempre evitar-se o início e o final da pilha.

De seguida o Técnico da CVRT é responsável por diferenciar a ou as amostras entregues colocando as etiquetas previamente codificadas no gargalo.

3. Das garrafas entregues, uma fica em poder do agente económico, e cinco ficam nas instalações da CVRT;

4. Posteriormente, e após uma dupla codificação, duas delas são enviadas para a Câmara de Provadores e duas para o laboratório de análises físico-químicas subcontratado pela CVRT, ficando a restante nos arquivos da CVRT.

5. Sempre que o entender, de uma forma aleatória, a CVRT deslocar-se-á às instalações dos AE para recolha de uma amostra composta por cinco garrafas que será comparada em termos de ensaios físico-químicos e sensoriais com a amostra do mesmo lote entregue pelo respectivo AE para certificação.

O procedimento utilizado para recolha das amostras será o descrito no nº2

9.8. Análise Físico-química e sensorial (Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e

Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

Os ensaios físico-químicos constantes do protocolo de análise físico-química estipulado no anexo A do Despacho nº22 522/2006, são realizados num dos Laboratório acreditados pelo IPAC, subcontratados pela CVRT para esse serviço e detentores do Certificado de Acreditação N.°L0347-1 e Nº L0226.

O protocolo analítico mínimo (bateria de ensaios físico-químicos e sensoriais) para cada produto vínico a certificar, é o constante no despacho 22522/2006 de 7 de Novembro de 2006. No caso de se tratar da certificação de um Vinho Licoroso, e conforme o disposto no respectivo despacho, será também necessária a realização em todos os lotes de destilado vínico a utilizar na elaboração de vinhos licorosos, para além das análises previstas para a aguardente, as relações isotópicas de deutério/hidrogénio (D/H)1, (D/H)u, 13C/12C e 14C/12C;

Os resultados da análise físico-química, devem estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações da CVRT.

Os ensaios sensoriais a praticar para controlo e certificação dos produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG, são efectuados pela Câmara de Provadores da CVRT cuja constituição e funcionamento respeita o disposto no respectivo Regulamento interno.

O resultado da análise sensorial é positivo ou negativo, conforme decisão emitida por este órgão, e registada em acta.

9.9. Selos de garantia e Validade da certificação do lote Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

A CVRT tem como marca de conformidade o selo de garantia.

É com a aposição do selo de garantia, fornecido pela CVRT, que é evidenciada publicamente a certificação dos produtos vitivinícolas com direito à Denominação de Origem ou da Indicação Geográfica, pré-embalados e o pagamento das respectivas taxas.

Os selos de garantia são identificados através de um sistema alfanumérico sequencial e individualizado, o que permite garantir que cada exemplar é único sendo assegurada ainda pela CVRT, a sua autenticidade e controlo de utilização.

Os selos de garantia são disponibilizados ao AE, até à totalidade do lote do produto vínico que

foi objecto de certificação, apenas quando se verificam, cumulativamente, as seguintes condições:

- O produto está analiticamente conforme;

- Conta corrente de produto certificado com saldo e conforme com as especificações constantes na rotulagem.

A certificação de lote do produto vínico é válida pelo período de um ano, a contar da data de conclusão do Processo de Certificação, para efeitos de levantamento e aposição dos respectivos selos de garantia.

Ultrapassado aquele prazo, sem que o engarrafamento tenha sido efectuado, o lote é desclassificado e o operador económico deve devolver os selos não utilizados à CVRT .

9.10. Reprovação na análise físico-química e/ou sensorial – Recurso Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

a) Os AE podem interpor recurso dos resultados da análise sensorial, no prazo de 10 dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, nos termos do previsto no Regulamento interno da Câmara de Provadores.

9.11. Desclassificação Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

Em cada campanha os produtores podem:

1 – Não solicitar a classificação como VQPRD ou Vinho Regional dos produtos referidos na sua Declaração de Colheita e Produção como aptos a tal, devendo comunicar à Entidade Certificadora essa disposição.

2 – Solicitar a Desclassificação do V.Q.P.R.D. para vinho Regional ou para Vinho de Mesa.

3 – Solicitar a desclassificação de Vinho Regional para Vinho de Mesa.

A CVRT pode proceder à desclassificação de vinhos admitidos a certificação ou certificados sempre que, nas acções de controlo, sejam detectadas discrepâncias entre um produto recolhido no mercado pela CVRT e o seu respectivo processo de certificação, nomeadamente nos casos em que sejam detectadas práticas enológicas não permitidas legalmente ou que não sejam cumpridas as regras estabelecidas para os produtos vínicos com direito à

Denominação de Origem DoTejo ou à Indicação Geográfica Vinho Regional Tejo.

O controlo do produto vínico após a sua desclassificação para vinho de mesa ou outras categorias é da responsabilidade do IVV.

9.12. Rotulagem Portaria nº445/2009 de 27 de Abril e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011

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. Vinho Regional Tejo (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 2; Portaria nº445/2009 de 27 de Abril).

2. 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).

3. 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).

4. 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).

5. 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.

6. Marca (Decreto-Lei nº 376/97 de 24 de Dezembro; Portaria nº445/2009 de 27 de Abril)

7. Ingredientes (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º)

8. 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).

9. Denominação da categoria do produto (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº1, alínea a))

10. 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 nº445/2009 de 27 de Abril e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

-“Clarete”

“ Vinho de missa”

“Vinho com agulha”

"Vinho novo"

"Velho"

"Escolha"

"Superior"

"Reserva"

"Colheita seleccionada"

"Garrafeira"

"Colheita Tardia"

3. 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).

4. Distinção Medalha ou Concurso (Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).

5. Indicações relativas à cor: Branco; Tinto; Rosado ou Rosé (Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)

6. "Quinta" "Herdade" (Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 57º; Portaria n.º 1084/2003 de 29 de Setembro).

7. Outras indicações facultativas nos termos da legislação aplicável.

9.13. Comercialização (Portaria nº445/2009 de 27 de Abril Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

A comercialização de vinhos com IG "Tejo" 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.

9.14. Contas Correntes (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio, Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem "DoTejo" e Indicação Geográfica "Tejo" - edição 5 de 31/08/2011)

Os Agentes Económicos têm a obrigatoriedade regulamentar (Despacho Normativo nº42/2000) de manter registos dos movimentos de entradas e saídas dos produtos vitivinícolas em armazém, designados por contas correntes.

As contas correntes devem ser estabelecidas em função do tipo de produto, Denominação de Origem, Indicação Geográfica, Espécie, Ano de Colheita, Designativo de Qualidade e casta designando-se assim, por conta corrente específica.

As contas correntes devem ser estabelecidas em livros próprios pré-numerados, fornecidos pelo IVV ou em aplicação informática devidamente autorizada pela CVRT e pelo IVV. Para os vinhos produzidos a partir da colheita de 2010 as contas correntes de vinho a granel deverão ser abertas directamente no SivTejo.

Devem ser registados nas contas correntes, para cada entrada e saída, a data da operação, a quantidade real de entrada ou saída e uma referência ao documento que acompanhe ou tenha acompanhado o transporte em questão.

Os registos das entradas e saídas devem ser encerrados a 31 de Julho de cada ano (balanço anual). Nessa data deverá ser feito o inventário de existências. As existências verificadas devem ser inscritas como entradas a 1 de Agosto de cada ano.

. As contas correntes devem estar sempre actualizadas e concordantes com as existências reais e devem estar disponíveis para consulta por parte da CVRT sempre que esta as solicite,

10. Controlo

10.1. Autoridades ou Organismos

O controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à IG "Tejo", nos termos do nº 1º da Portaria nº 738/2008de 4 de Agosto, compete à Comissão Vitivinícola Regional do Tejo também designada CVRT

São Pedro

2000 SANTARÉM

10.2. A CVRT tem competências para a realização de acções de controlo. Assiste-lhe ainda o direito de proceder à selagem de produtos e acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência ao estipulado no referido regulamento relativamente aos produtos vitivinícolas da região por si certificados. As acções de controlo podem ser realizadas:

- Nas instalações dos Agentes Económicos, nomeadamente, realizar vistorias às vinhas

inscritas bem como proceder à colheita de amostras nas instalações de vinificação, destilação, armazenamento e pré-embalagem, dos produtos sob a sua tutela e confrontar as existências físicas apuradas com as constantes nos registos.

- Nos pontos de distribuição e venda a retalho de produtos certificados pela CVRT, onde se procede à recolha de amostras para posterior confrontação com os elementos constantes do processo de certificação do respectivo lote (análise físico-química e sensorial, rotulagem utilizada, selo de garantia, etc.)

- Controlos de natureza administrativa, incidentes sobre as Declarações de Colheita e Produção, declarações de Existências e Registos.

10.3 DESCRIÇÃO DO CONTROLO

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

O controlo é realizado por técnicos da ECC da CVRT que elaboram um auto da respectiva acção de controlo.

10.4 AVALIAÇÃO DO CONTROLO

Concluída a acção procede-se ao enquadramento legal dos factos apurados elaborando-se um relatório final que contém uma proposta de decisão.

10.5 DECISÃO

Sob a proposta apresentada é tomada uma decisão devidamente fundamentada e que é comunicada ao sujeito objecto do controlo.

Sempre que sejam detectados factos que se enquadrem numa infracção disciplinar, de acordo com o Regulamento Disciplinar dos Operadores Económicos Inscritos na CVRT, é instaurado o respectivo processo disciplinar.