Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOME E TIPO

a. Nome(s) a registar

Tejo

b. Tipo de indicação geográfica:

IGP – Indicação Geográfica Protegida

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVÍNICOLAS

1. Vinho

8. Vinho frizante

3. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos e vinhos frizantes IG Tejo

Descrição textual sucinta

Os vinhos e vinhos frizantes com direito à IG Tejo devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- 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:

- a) Vinho leve - 4 gr/l

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

Os vinhos brancos, tintos e rosés devem 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.

Os vinhos brancos devem apresentar cor entre citrino descorado e o dourado. Os vinhos tintos deve apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de granada e acastanhado. O vinho

rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão.

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 características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo.

<i>Características analíticas gerais</i>	
<i>Título alcoométrico total máximo (em % vol):</i>	
<i>Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):</i>	

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas essenciais

Vinhos e vinhos frisantes IG Tejo

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Prática enológica específica
<i>Descrição da prática:</i>	
O vinho rosado ou rosé com direito à IG Tejo deve ser elaborado segundo o processo de «bica aberta» ou com uma ligeira curtimenta.	

Vinhos e vinhos frisantes IG Tejo

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG Tejo são as tradicionais e as recomendadas pela respectiva entidade certificadora.	
As vinhas destinadas à produção de vinhos com IG Tejo devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.	

Os vinhos e produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 IG Tejo devem provir de vinhas com pelo menos tr\u00eas anos de enxertia ou, no caso de enxertos prontos, tr\u00eas anos ap\u00f3s a planta\u00e7\u00e3o.

Vinhos e vinhos frisantes IG Tejo

<i>Tipo de pr\u00e1tica enol\u00f3gica:</i>	Restri\u00e7\u00e3o pertinente \u00e0 vinifica\u00e7\u00e3o
<i>Descri\u00e7\u00e3o da pr\u00e1tica:</i>	
Os mostos destinados \u00e0 elabora\u00e7\u00e3o dos vinhos IG Tejo devem ter um t\u00edtulo alcoom\u00e9trico vol\u00famico natural m\u00ednimo de 11 % vol. O vinho com IG Tejo que venha a utilizar o designativo vinho leve deve possuir um t\u00edtulo alcoom\u00e9trico vol\u00famico natural m\u00ednimo fixado para a zona vit\u00edcola em causa, um t\u00edtulo alcoom\u00e9trico m\u00e1ximo de 10,5% vol., devendo a acidez total expressa em \u00e1cido tart\u00e1rico ser igual ou superior a 4g/l, e uma sobrepress\u00e3o m\u00e1xima de 1 bar.	

b. Rendimentos m\u00e1ximos

vinhos com IG Tejo

<i>Rendimento m\u00e1ximo:</i>
225 hectolitros por hectare

5. \u00c1REA DELIMITADA

Abrange todo o concelho de Azambuja, do distrito de Lisboa, e todo o distrito de Santar\u00e9m, excepto o concelho de Our\u00e9m.

6. PRINCIPAIS UVAS DE VINHO

* Vital B (OIV)
* Viosinho B (OIV)
* Viognier B (OIV)
* Verdelho B (OIV)
* Camarate N (OIV)
* Caladoc N (OIV)
* Cabinda N (OIV)

* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
* Bonvedro N (OIV)
* Boal Espinho B (OIV)
* Boal Branco B (OIV)
* Bical B (OIV)
* Bastardo N (OIV)
* Baga N (OIV)
* Arinto B (OIV)
* Aragonez N (OIV)
* Antao Vaz B (OIV)
* Amostrinha N (OIV)
* Alvarinho B (OIV)
* Alvadurao B (OIV)
* Almafra B (OIV)
* Alicante Branco B (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alfrocheiro N (OIV)
* Grand Noir N (OIV)
* Gouveio B (OIV)
* Galego Dourado B (OIV)
* Fernao Pires B (OIV)
* Encruzado B (OIV)
* Diagalves B (OIV)
* Jampal B (OIV)
* Jaen N (OIV)
* Grossa N (OIV)
* Grenache N (OIV)
* Côdega do Larinho B (OIV)
* Cinsaut N (OIV)
* Chenin B (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
* Cercial B (OIV)
* Cerceal Branco B (OIV)
* Castelao N (OIV)
* Carignan N (OIV)
* Parreira Matias N (OIV)
* Negra Mole N (OIV)

* Moscatel Graudo B (OIV)
* Moscatel Galego Branco B (OIV)
* Monvedro N (OIV)
* Molar N (OIV)
* Merlot N (OIV)
* Marquinhas B (OIV)
* Malvasia Rei B (OIV)
* Malvasia Fina B (OIV)
* Malvasia B (OIV)
* Loureiro B (OIV)
* Tannat N (OIV)
* Tamarez B (OIV)
* Talia B (OIV)
* Syrah N (OIV)
* Sousao N (OIV)
* Siria B (OIV)
* Sercial B (OIV)
* Sémillon B (OIV)
* Seara Nova B (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
* Rufete N (OIV)
* Valbom N (OIV)
* Trincadeira N (OIV)
* Trincadeira das Pratas B (OIV)
* Trincadeira Branca B (OIV)
* Touriga Nacional N (OIV)
* Touriga Branca B (OIV)
* Tinto Cao N (OIV)
* Tintinha N (OIV)
* Tinta Pomar N (OIV)
* Tinta Miuda N (OIV)
* Tinta Carvalha N (OIV)
* Tinta Caiada N (OIV)
* Tinta Barroca N (OIV)
* Riesling B (OIV)
* Ratinho B (OIV)
* Ramisco N (OIV)
* Rabo de Ovelha B (OIV)

* Preto Martinho N (OIV)
* Preto Cardana N (OIV)
* Pinot Noir N (OIV)
* Pinot Blanc B (OIV)
* Petit Verdot N (OIV)

7. DESCRIÇÃO DA(S) RELAÇÃO(ÕES)

Vinhos e vinhos frisantes IG Tejo

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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 15,5° C e 16,5° 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.

8. OUTRAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS

Vinhos e vinhos frisantes IG Tejo

<i>Quadro jurídico:</i>	Na legislação nacional
<i>Tipo de condição complementar:</i>	Disposições adicionais relativas à rotulagem
<i>Descrição da condição:</i>	
Apreciação prévia à comercialização da rotulagem. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.	

II. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. INFORMAÇÕES GERAIS

<i>Termo(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nome utilizado tradicionalmente:</i>	Não
<i>Língua do pedido:</i>	português
<i>Base jurídica para a transmissão:</i>	Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007
<i>O presente processo técnico inclui alterações adoptadas em conformidade com:</i>	

2. INFORMAÇÕES PARA CONTACTO

a. Dados relativos ao requerente

<i>Nome e título do requerente:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho ,IP
<i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i>	Instituto Público
<i>Nacionalidade:</i>	Portugal
<i>Endereço:</i>	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
<i>Telefone:</i>	351213506700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt

b. Dados relativos ao intermediário

<i>Nome do intermediário:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho,I.P
<i>Endereço:</i>	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
<i>Telefone:</i>	351213506700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225

<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt
------------------------------------	-----------------------------

c. Dados relativos às partes interessadas

<i>Nome e título da parte interessada:</i>	Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVRTejo)
<i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i>	Associação de direito privado e carácter interprofissional
<i>Nacionalidade:</i>	Portugal
<i>Endereço:</i>	Apartado 393 S.Pedro 2001-905 Santarem Portugal
<i>Telefone:</i>	351243309400
<i>Telecopiadora:</i>	351243309409
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	geral@cvrtejo.pt

d. Informações sobre as autoridades de controlo competentes

<i>Nome da autoridade de controlo competente</i>	Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVRTejo)
<i>Endereço:</i>	Apartado 393 S.Pedro 2001-905 Santarem Portugal
<i>Telefone:</i>	351243309400
<i>Telecopiadora:</i>	351243309409
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	geral@cvrtejo.pt

e. Informações sobre os organismos de controlo

--

3. MENÇÕES TRADICIONAIS**a. Alínea a)**

Vinho regional

b. Alínea b)

Superior
Superior
Reserva
Leve
Leve
Leve
Leve
Garrafeira
Garrafeira
Garrafeira
Escolha
Colheita Seleccionada

4. Zona NUTS

PT185	Lezria do Tejo
PT16C	Médio Tejo
PT1	CONTINENTE
PT	PORTUGAL

5. UVAS DE VINHO SECUNDÁRIAS

--

6. MATERIAL DE APOIO**a. Caderno de especificações**

<i>Estatuto:</i>	Em anexo
<i>Nome do processo:</i>	Caderno de especificações- IG Tejo final_25.06.14.pdf

b. Decisão nacional de aprovação:

<i>Nome do processo:</i>	Portaria n.º 445-2009, de 27 Abr. IG Tejo.pdf
<i>Referência jurídica:</i>	Portaria nº 445/2009, de 27 de Abril

c. Outro(s) documento(s):

<i>Nome do processo:</i>	IG TEJO - alteração documento único - nexocausal 13.11.2013.pdf
<i>Descrição:</i>	Alteração documento único - IG Tejo

<i>Nome do processo:</i>	IG Tejo - alteração documento único - 25.06.14.pdf
<i>Descrição:</i>	Alteração documento único - IG Tejo

d. Mapas da área delimitada

<i>Nome do processo:</i>	Mapa IGTejo.docx
<i>Descrição:</i>	Mapa da IG Tejo

e. Nota para a Comissão Europeia**7. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

<i>Link:</i>	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=20351
--------------	---

8. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS