Ref. Ares(2011)1406829 - 23/12/2011

1. Identificação do Nome a Proteger (Portaria nº 623/98, de 28 de Agosto, modificada pela Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio, artigo 1º)

"ALENTEJANO"

2. Descrição do Vinho (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio, artigo 8º)

2.1. Características físico-químicas

Os vinhos com IG "Alentejano" devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:
a) Vinho tinto e rosado ou rosé – 11%vol.
b) Vinho branco – 11%vol.
c) Vinho espumante – 11%vol.
d) Vinho licoroso – 17,5 %vol.

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, definidos no Regulamento Interno «Requisitos Organolépticos Mínimos dos produtos vínicos da Região do Alentejo para a obtenção e controlo da Denominação de Origem Alentejo e Indicação Geográfica Alentejano» aprovado em sede de Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (adiante designada por CVRA) a 24 de Março de 2011:

a) Limpidez

O vinho 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 rosada ou salmão.

c) Aroma e Sabor

O vinho 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 Anexo III. Deve ter uma notação igual ou superior a 50 de acordo com a tabela do boletim de prova constante do Anexo II.
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 55 de acordo

com a tabela do boletim de prova constante do Anexo II.

2.2.1 Vinho Espumante Alentejano

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.

2.2.2. Vinho Licoroso Alentejano

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 constante do Anexo III. Deve ter uma notação igual ou superior a 50 de acordo com a tabela do boletim de prova constante do Anexo II.

2.2.3 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 constante do Anexo III. Deve ter uma notação igual ou superior a 50 de acordo com a tabela do boletim de prova constante do Anexo II.

2.2.4. Vinho Edulcorado

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

3. Práticas enológicas e restrições aplicáveis (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio, artigo 7º 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)

3.1.Título Alcoométrico Natural Mínimo

Os mostos destinados devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:
a) Vinho tinto – 11%vol
b) Vinho branco – 11%vol
c) Vinho espumante – 9,5%vol
d) Vinho licoroso – 12%vol

3.2. Vinho Espumante Alentejano

a) O método a utilizar na preparação é o "método clássico".

b) O licor de expedição só poderá conter, mosto parcialmente fermentado, mosto concentrado ou solução de sacarose e vinho.

3.3. Vinho Licoroso Alentejano

a) Deve ser elaborado a partir do mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem a um vinho com IG Alentejano em início de fermentação, ao qual devem ser adicionados álcool vínico neutro ou destilado de vinho.

4. Delimitação da Área Geográfica (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio, artigo 2º)

A área geográfica de produção compreende todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora e Portalegre.

5. Rendimento

18.000 Kg / Ha

6. Castas Utilizadas (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio, artigo 4º)

Os vinhos devem ser obtidos a partir das castas constantes do Anexo I.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1. – Vinho Regional Alentejano

7.1.1. – Localização e história

O vasto e diferenciado território do Alentejo encontra-se dividido administrativamente em três distritos, Portalegre, Évora e Beja que, juntos, perfazem as fronteiras naturais do Vinho Regional Alentejano. Esta é a mais vasta região de Portugal e registos arqueológicos indicam que esta região está desde há muito ligada à produção do vinho de produção de vinho, sabendo-se que quando os romanos aportaram no território que é hoje o Alentejo, a cultura do vinho e da vinha já faziam parte dos hábitos e tradições das populações locais.

7.1.2. - Os Solos

Apesar das diferenças regionais vincadas, apesar da multiplicidade de castas presentes nos encepamentos, apesar da evidente heterogeneidade de solos que caracteriza o Alentejo, existem inúmeros traços comuns nos vinhos da grande planície alentejana.

A composição dos solos é uma das características mais marcantes na região alentejana, tendo os três distritos a seguinte caracterização:

- Distrito de Portalegre: Solos litólicos não húmicos derivados de granitos; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos vermelhos, amarelos ou pardos, em geral derivados de xistos e calcários; Solos podzolizados não hidromórficos; Solos calcários pardos e vermelhos;
- Distrito de Évora: Solos litólicos não húmicos, em geral derivados de arenitos, granitos e gneisses; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos pardos, vermelhos ou amarelos, em geral derivados de argila, xistos, gneisses, calcários e rochas cristalofílicas; Aluviossolos modernos não calcários; Solos de baixas não calcários;
- Distrito de Beja: Solos litólicos não húmicos derivados de xistos; Litossolos derivados de xistos; Solos mediterrânicos vermelhos, amarelos ou pardos, em geral derivados de arenitos, argilas, dioritos, xistos, margas ou rochas cristalofílicas; Barros calcários e não calcários; Solos calcários vermelhos; Regossolos psamíticos.

7.1.3. - O Clima

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 média anual é de 550-650 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.

7.1.4. - As Castas

Caracterizam estes vinhos os aromas frutados, a suavidade, o corpo cheio e entroncado, e,

sobretudo, a enorme consistência que se mantém colheita após colheita. Estas características específicas dos vinho com IG Alentejano têm na sua base a escolha de castas e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos que existem na região, fruto de saber empírico de centenas de anos e de experiências mais recentes, variedades forâneas em consórcio com as variedades tradicionais do Alentejo. As castas recomendadas para a produção de Vinho Regional Alentejano encontram-se descritas no Anexo I.

7.2. Vinho Espumante Alentejano

Tendo em conta que o vinho espumante com direito a IG Alentejano tem como vinho base um vinho apto a ser reconhecido com IG Alentejano 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 ao IG Alentejano.

7.3. Vinho Licoroso Alentejano

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

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição dos operadores e respectivas Instalações (Decreto-lei nº 178/99 de 21 de Maio, Portaria n.º 8/2000 de 7 de Janeiro; Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio 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 com IG "Alentejano", à excepção da distribuição e da venda a retalho de produtos engarrafados, estão sujeitos a inscrição na entidade certificadora, 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 estão sujeitas a inscrição na entidade certificadora, a qual verificará mediante uma vistoria o cumprimento dos requisitos constantes da Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio 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) O produtor deve manter um sistema de rastreabilidade que permita identificar os diferentes produtos vínicos nas suas fases de produção, armazenamento e pré-embalagem.

8.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria nº 276/2010 de 19 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)

a) As vinhas devem ser inscritas, a pedido dos viticultores, na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro.

b) Sempre que se verificar 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 dos vinhos com direito à IG "Alentejano".

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

8.3. Declaração de Colheita e Produção (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84 de 26 de Abril, 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.

8.4. Circulação (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio; Portaria nº 276/2010 de 19 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 vinhos com direito à IG "Alentejano" só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:
a) sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a indicação geográfica atestada pela entidade certificadora;
b) sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor;
c) apenas são permitidos os transportes de produtos vínicos com IG "Alentejano" para fora do território nacional quando embalados e rotulados de modo a obter a garantia necessária relativa à manutenção da origem dos produtos. A fiscalização e controlo assumem 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.

8.5. 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.

8.6. 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 físico-química, duas à análise sensorial e uma fica em arquivo, para que, em caso de necessidade seja possível repetir as análises.
f) 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.

8.7. Análise físico química e sensorial

a) Laboratório de Análises Físico-Químicas da CVRA

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 avaliando os produtos vínicos candidatos à certificação nos parâmetros: aspecto, cor, aroma e sabor.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. **Desclassificação**

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

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

8.13. Rotulagem

Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela respectiva entidade certificadora, a quem são previamente apresentados para aprovação. (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio, artigo 10º)

a) Indicações obrigatórias
1. "Vinho Regional Alentejano"/"Vinho Licoroso Alentejano" acompanhado da menção tradicional "Indicação Geográfica" ou "IG" / "Vinho Espumante Alentejano" acompanhado da menção tradicional "Indicação Geográfica" ou "IG" (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118º-Y, nº 1 e nº 3 alínea a); Decreto-Lei nº 212/2004 de 23 de Agosto, Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio).
2. Volume nominal (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; 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)
5. Identificação do engarrafador/preparador no caso do vinho espumante (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, alínea e) 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 poderá, ainda, ser completada por uma das menções:
"Engarrafado na casa…", "Engarrafado no paço…", "Engarrafado no palácio…"e "Engarrafado no solar…", "Engarrafado na quinta…" ou "Engarrafado na herdade…"
6. Marca (Decreto-Lei nº 376/97 de 24 de Dezembro e Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
A marca não pode ser utilizada simultaneamente num Vinho Regional Alentejano e num vinho com denominação de origem.
7. Ingredientes (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º)
8. "Produzido em Portugal" ou "Produto de Portugal" ou menção equivalente (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº1, alínea d) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 55º)
10. Indicação do teor de açúcar no caso do vinho espumante (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea g) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 58º)

b) 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 276/2010 de 19 de Maio; Regulamento Interno da Rotulagem – em revisão)
"Branco de uvas brancas"
"Branco de uvas tintas"
"Palhete" ou "Palheto"
"Clarete"
" Vinho de missa"
"Vinho com agulha"
"Vinho novo"
"Velho"
"Escolha"
"Superior"
"Reserva"
"Colheita seleccionada"
"Garrafeira"
"Colheita Tardia"
Menções tradicionais – Vinho Espumante (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;)
"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;)
"Reserva"
"Superior"
3. Ano de Colheita (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1 alínea 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)
7. "Quinta" "Herdade" (Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 57º; Portaria n.º 1084/2003 de 29 de Setembro)
8. Restantes indicações facultativas nos termos previstos na legislação aplicável.

8.14. Comercialização (Portaria nº 276/2010 de 19 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)

A comercialização de vinhos com IG "Alentejano" 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.

8.15. 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 IG "Alentejano" 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.

8.16. Selos de Garantia (Decreto-Lei nº 212/2004 de 23 de Agosto 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) O selo de garantia, fornecido pela CVRA, evidencia publicamente a certificação da IG Alentejano nos produtos pré-embalados.

b) 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:

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. Controlo

9.1 Autoridades ou Organismos

O controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à IG "Alentejano", 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

10.1.Controlos sistemáticos para efeito de certificação (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio 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 (8.1.)
b) Controlo das vinhas (8.2.)
c) Controlo das DCP (8.3.)
d) Controlo da circulação (8.4.)
e) Análise físico-química e sensorial (8.7.)
f) Controlo da rotulagem (8.13.)
g) Controlo das contas-correntes (8.15.)
h) Controlo para efeito de atribuição de selos de garantia (8.16.)

10.2. Controlos aleatórios para efeito de fiscalização: (Portaria nº 276/2010 de 19 de Maio 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 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)

ANEXO I

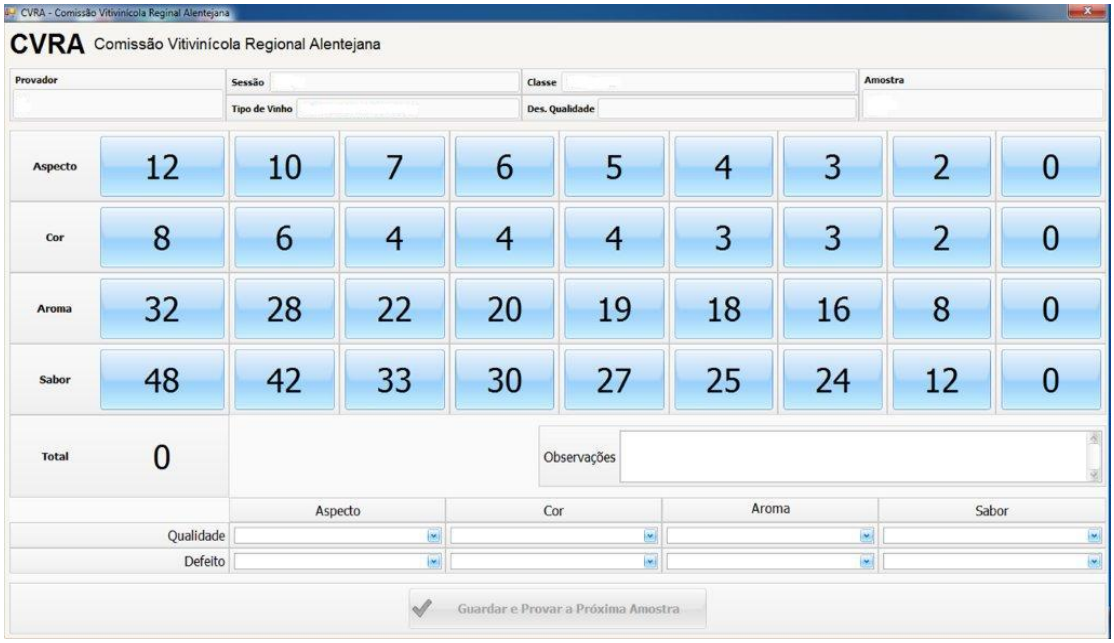
Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com IG «Alentejano»

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
6	*Alicante Branco*	.....	B
15	*Alvarinho*	.....	B
19	*Antão –Vaz*	.....	B
22	*Arinto*	*Pedernã*	B
41	*Bical*	.....	B
84	*Chardonnay*	.....	B
85	*Chasselas*	.....	B
106	*Diagalves*	.....	B
115	*Encruzado*	.....	B
125	*Fernão –Pires*	*Maria –Gomes*	B
142	*Gouveio*	.....	B
158	*Larião*	.....	B
175	*Malvasia –Fina*	.....	B
179	*Malvasia –Rei*	.....	B
183	*Manteúdo*	.....	B
202	*Moscatel –Graúdo*	.....	B
205	*Mourisco Branco*	.....	B
222	*Perrum*	.....	B
245	*Rabo -de –Ovelha*	.....	B
251	*Riesling*	.....	B
268	*Sauvignon*	.....	B
271	*Semillon*	.....	B
272	*Sercial*	*Esgana –Cão*	B
275	*Síria*	*Roupeiro*	B
278	*Tália*	.....	B
279	*Tamarez*	.....	B
319	*Trincadeira -das –Pratas*	.....	B
330	*Verdelho*	.....	B
336	*Viognier*	.....	B
337	*Viosinho*	.....	B
4	*Alfrocheiro*	.....	T
5	*Alicante –Bouschet*	.....	T
20	*Aragonez*	*Tinta Roriz*	T
31	*Baga*	.....	T
58	*Cabernet –Sauvignon*	.....	T
61	*Caladoc*	.....	T
68	*Carignan*	.....	T
77	*Castelão*	*Periquita*	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
277	*Syrah*	.....	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
313	*Touriga –Nacional*	.....	T
317	*Trincadeira*	*Tinta –Amarela*	T
341	*Zinfandel*	.....	T
137	*Gewurztraminer*	.....	R
231	*Pinot –Gris*		R

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