

Transmissão de uma indicação geográfica estabelecida de bebida espirituosa

Projeto - Última ação «guardar» em 20/09/2017 18:15:33 por kazlazi

1. PROCESSO TÉCNICO

1.1. Nome e tipo

1.1.1. Denominação/denominações

Aguardente de Vinho Ribatejo (pt)

1.1.2. Categoria

4. Wine spirit

1.1.3. País(es) do(s) requerente(s)

Portugal

1.1.4. Língua do pedido:

Português

1.1.5. Tipo de indicação geográfica:

IGP – Indicação Geográfica Protegida

1.2. Dados de contacto

1.2.1. Nome e título do requerente

Nome e título do requerente	Comissão Vitivinícola Regional do Tejo
Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas coletivas)	Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade	Portugal
Endereço	Rua de Coruche, n.º 85 2080-094 Almeirim
País	Portugal
Telefone	+351 243 309 400
Endereço(s) eletrónico(s)	geral@cvrtejo.pt

1.2.2. Dados do intermediário

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, n.º 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Endereço(s) eletrónico(s): info@ivv.gov.pt

1.2.3. Dados das partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua de Coruche, n.º 85

2080-094 Almeirim

Portugal

Telefone: +351 243 309 400

Fax: +351 243 309 409

E-mail: geral@cvrtejo.pt

1.2.4. Dados das autoridades de controlo competentes

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: Rua Mouzinho da Silveira, n.º 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Endereço(s) eletrónico(s): info@ivv.gov.pt

1.2.5. Dados dos organismos de control

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua de Coruche, n.º 85

2080-094 Almeirim

Portugal

Telefone: +351 243 309 400

Fax: +351 243 309 409

1.3. Descrição da bebida espirituosa

Título - Nome de produto	Aguardente vínica
Características físicas, químicas e/ou organoléticas	A aguardente vínica com direito à denominação Ribatejo deve observar as disposições legais em vigor e satisfazer os requisitos definidos pela entidade certificadora quanto à limpidez, cor, aroma e sabor. A aguardente vínica deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 37,5 % vol. e os restantes parâmetros de acordo com a legislação nacional e comunitária em vigor. As práticas de produção que originam estas aguardentes vínicas induzem características organoléticas, em função da diversidade das castas autóctones existentes na região, devendo apresentar como requisitos mínimos em termos de aroma, a ausência de defeito. A aguardente vínica deve apresentar-se límpida e ter uma cor topázio mais ou menos intensa, consoante o tempo de envelhecimento. Em termos de aroma, deve apresentar aroma etéreo pronunciado com notas de madeira bem presentes. Em termos de sabor, estas aguardentes vínicas devem apresentar um final de boca macio.
Características específicas (comparativamente a bebidas espirituosas da mesma categoria)	As aguardentes vínicas Ribatejo quando avaliadas em comparação com outras aguardentes vínicas submetidas a envelhecimento, revelam-se ricas em compostos fenólicos e com uma elevada atividade antioxidante, sendo influenciadas principalmente pelo tipo de madeira utilizado e pela intensidade da queima da vasilha. Em termos sensoriais, estas aguardentes vínicas podem ser caracterizadas por

	vários descritores associados ao envelhecimento em madeira, cuja intensidade é significativamente influenciada pelas condições de envelhecimento (tipo de madeira, intensidade da queima da vasilha, dimensão da vasilha e tempo de envelhecimento).
--	--

1.4. Definição da área geográfica

1.4.1. Descrição da área geográfica definida

A área geográfica de produção corresponde à totalidade da área geográfica da região do Ribatejo incluindo as suas sub-regiões com as seguintes delimitações:

- a) Sub-região Almeirim: Os concelhos de Almeirim, Alpiarça e Salvaterra de Magos;
- b) Sub-região Cartaxo: Os concelhos da Azambuja e Cartaxo;
- c) Sub-região Chamusca: Os concelhos da Chamusca, Golegã, Abrantes, Constância, Sardoal e Mação;
- d) Sub-região Coruche: Os concelhos de Benavente e Coruche;
- e) Sub-região Santarém: Os concelhos de Rio Maior e Santarém;
- f) Sub-região Tomar: Os concelhos de Tomar e Torres Novas; Alcanena, Entroncamento, Vila Nova da Barquinha e Ferreira do Zêzere.

O limite natural que separa a sub-região de Almeirim das do Cartaxo e Santarém é o rio Tejo.

1.4.2. Área NUTS

PT185	Lezíria do Tejo
PT16C	Médio Tejo
PT1	Continente
PT	Portugal

1.5. Método de obtenção da bebida espirituosa

Título - Tipo de método	Destilação Contínua ou Descontínua
-------------------------	------------------------------------

Método	Os vinhos destinados à produção de aguardente vínica Ribatejo devem ser destilados no interior da região vitivinícola, o mais tardar até ao final do mês de abril imediato à vinificação. A vinificação deve ser realizada sem adição de dióxido de enxofre Os sistemas utilizados na destilação podem ser: a) Destilação contínua em coluna de cobre que pode ser equipada com pratos de uma só calote ou pratos de calotes múltiplas, de alimentação contínua; b) Destilação descontínua em alambique de cobre, constituído por uma caldeira aquecida a fogo direto, por um capitel com ou sem aquece-vinhos (esquentador) e por uma serpentina (refrigerante); Envelhecimento O envelhecimento é efetuado na região, em barris de carvalho com capacidade até 800 litros. A aguardente vínica Ribatejo só pode ser comercializada após 12 meses de envelhecimento em barris de carvalho.
--------	--

1.6. Relação com o enquadramento geográfico de origem

Título - Nome do produto	Aguardente vínica
Aspetos da área geográfica ou da origem importantes para a relação	Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola Ribatejo, com uma vasta superfície agrícola utilizada (SAU), de 258.000 ha., cerca de 7% da nacional e com uma área florestal de 160.000 hectares, perto de 17% da nacional, possui inegáveis condições naturais para o desenvolvimento da cultura da vinha A história da viticultura na Região perde-se nos tempos, já que a existência de vinha na região 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”. Porém, o apogeu do comércio destes vinhos foi sobretudo no século XIII, no fim da sua primeira metade, que só para Inglaterra, chegou a atingir a cifra de quase 30.000 pipas. 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 Ribatejo, 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; o objetivo principal da mudança visava sublinhar as qualidades do vinho da
--	--

	região, a sua tradição e novas ambições dos produtores. A produção de aguardente vínica na região remota ao início do século passado, sendo que a acidez natural elevada e a frescura dos vinhos produzidos na região Ribatejo, tornam-nos singulares na obtenção de aguardentes vínicas de elevada qualidade.
Características específicas da bebida espirituosa atribuíveis à área geográfica	As características específicas das aguardentes vínicas desta denominação de origem, resultam das práticas de produção que as originam, sendo muito influenciadas pelo carácter dos vinhos ali produzidos e a partir dos quais são destilados, induzindo características organoléticas diferenciadas e também do carácter da região, muito influenciada não só pelas condições edafoclimáticas, mas também pelos fatores humanos. As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vínicos com direito à DO em conjugação com outros fatores naturais e humanos. Assim, e para além da diversidade e especificidade das castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região delimitada outras variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, algumas das quais podem ser consideradas de introdução relativamente recente mas que demonstram ser castas de valor reconhecido e que reforçam a qualidade dos vinhos da região. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DO encontram-se definidas em regulamento próprio da região.
Relação causal entre a área geográfica e o produto	A Região apresenta clima moderado, 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. As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vínicos com DO devem estar, ou ser instaladas, em solos com a exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vínicos de qualidade. Dada a extensão e características específicas da região e suas sub-regiões, os solos devem corresponder ao definido no caderno de especificações, designadamente, regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos; aluviossolos modernos e antigos; coluviossolos; solos litólicos não húmicos pouco insaturados normais, de areias e de arenitos finos e grosseiros e de gnaisses ou rochas fins; solos calcários pardos e vermelhos dos climas de regime xérico, normais e para barros, de calcários e margas; barros castanho-avermelhados não calcários de basaltos; solos mediterrâneos pardos e vermelhos ou amarelos de materiais calcários e de materiais não calcários, normais, para-barros ou para-hidromórficos, de calcários duros e dolomias, de arenitos finos, argilas, argilitos, gnaisses ou rochas fins e de arcoses; podzóis não hidromórficos e hidromórficos sem e com surraipa de areias e arenitos; solos salinos de salinidade moderada de aluviões.
--	---

1.7. Requisitos na UE, nacionais ou regionais

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou coletivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.

O Controlo e a certificação são efetuados pela CVR respetiva.

1.8. Suplemento à indicação geográfica

Complementarmente à indicação geográfica, a aguardente vínica obtida por envelhecimento natural em vasilhas de madeira de carvalho, pode utilizar as menções:

- “Velha” ou “Reserva”: quando envelhecida por um período mínimo médio de 2 anos;
- “Velhíssima”: quando envelhecida por um período mínimo médio de 3 anos;
- “VSOP”: quando envelhecida por um período mínimo médio de 4 anos;
- “XO”: quando envelhecida por um período mínimo médio de 6 anos.

1.9. Regras específicas de rotulagem

A rotulagem de Aguardente vínica/de vinho Ribatejo deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação

2. OUTRAS INFORMAÇÕES

2.1. Documentos de apoio

Decreto-lei nº 45/2000 de 21 de março que revogou o Decreto-lei nº 281/89, de 23 de agosto.

2.2. Hiperligação para o caderno de especificações

Hiperligação:	
---------------	--