Ref. Ares(2011)1406834 - 23/12/2011

1. Identificação do Nome a Proteger

DO Beira Interior

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

As características físico-químicas exigidas para um vinho DO Beira Interior são os parâmetros abaixo descriminados:

Título Alcoométrico Volúmico Adquirido
Massa Volúmica 20º C
Título Alcoométrico Volúmico Total
Extracto Seco Total
Extracto Não Redutor
Relação Álcool em Peso/ Extracto Reduzido
Cobre
Açucares Redutores
Açucares Totais
Açúcares não redutores
Acidez Volátil (Sem dedução dos interferentes ácido sórbico e ácido salicílico)
Acidez Fixa (C4H6O6)
Acidez Total (C4H6O6)
Sulfatos (K2SO4)
Cloretos (NaCl)
Ácido Cítrico
Dióxido de Enxofre Total
Densidade relativa 20º C/20º
pH
3,5 Diglucósido de Malvidina (pesq.)
Pesquisa de Corantes Sintéticos (F. ácida)
Sobrepressão (CO2) (só para espumantes)

Os vinhos DO Beira Interior, com excepção do clarete, devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

a) Vinho tinto — 12% vol.;

b) Vinho tinto com o designativo palhete ou palheto — 11,5% vol.;

c) Vinho branco e rosado — 11% vol.;

d) Vinho tinto com direito à menção «Selecção» — 13% vol.;

e) Vinho branco com direito à menção «Selecção» — 12% vol.;

f) Vinho espumante — 11% vol.

O vinho DO Beira Interior tinto com o designativo clarete deve apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 11,5% vol.

2.2 Características Organolépticas

Os vinhos com direito à DO Beira Interior apresentam características organolépticas que se manifestam, nos vinhos brancos como vinhos de grande exuberância aromática e muita frescura, enquanto que, os vinhos tintos são mais complexos com aromas a especiarias e frutos vermelhos tendo grande frescura que lhe é dada essencialmente devido à altitude a que estes vinhos são produzidos.

Os vinhos espumantes reflectem muita frescura e apresentam grande exuberância aromática.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Os vinhos tintos devem ser obtidos exclusivamente a partir de uvas tintas, por curtimenta e sua maceração intensa;

Os vinhos palhetes ou palhetos podem resultar de uma curtimenta parcial de uvas tintas ou de curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as uvas brancas ultrapassar 15% do total;

Os vinhos claretes são elaborados segundo o processo estabelecido na alínea anterior, não podendo, neste caso, as uvas brancas ultrapassar 45% do total;

Os vinhos brancos devem ser obtidos exclusivamente a partir de uvas brancas pelo processo de «bica aberta» ou ainda por um processo de maceração muito leve das uvas;

Os vinhos rosados são elaborados segundo os processos estabelecidos na alínea anterior para os vinhos brancos, mas devem resultar apenas da vinificação de uvas tintas ou de uma mistura de uvas brancas e tintas em que aquelas não excedam 30% do total.

Os mostos destinados aos vinhos DO Beira Interior devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

Vinho tinto — 12 % vol.;

Vinho tinto com o designativo palhete ou palheto — 11,5 % vol.;

Vinho tinto com o designativo clarete — 11 % vol.;

Vinho branco e rosado — 11 % vol.;

Vinho tinto com direito à menção ‘Selecção’— 13 % vol.;

Vinho branco com direito à menção ‘Selecção’— 12 % vol.;

Vinho base para vinho espumante com DO — 11 % vol

A vinificação em separado de uma única casta, ou de duas castas em proporção determinada, deve ser previamente comunicada à entidade certificadora, que desenvolve as diligências necessárias ao seu acompanhamento e ao registo dos depósitos onde ficam contidos os respectivos mostos, permitindo a abertura de contas correntes específicas, onde se efectuam

todos os lançamentos, incluindo as meras transferências de depósitos e todas as perdas verificadas.

4. Delimitação da Área Geográfica

Do concelho de Almeida, as freguesias de Almeida, Castelo Bom, Junça, Malpartida e Naves;
O concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, exceptuando a freguesia de Escalhão, da Região Demarcada do Douro. Os concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas e Penamacor;
Do concelho da Guarda, as freguesias de Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas e Vela;
Do concelho de Idanha-a-Nova, as freguesias de Aldeia de Santa Margarida, Idanha-a-Velha, Medelim, Monsanto, Oledo e São Miguel de Acha, do concelho do Sabugal, as freguesias de Bendada, Casteleiro e Santo Estêvão; do concelho de Vila Velha de Ródão, a freguesia com o mesmo nome, O concelho de Pinhel; do concelho de Celorico da Beira, as freguesias de Açores, Baraçal, Celorico (Santa Maria), Celorico (São Pedro), Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira e Velosa; do concelho da Guarda, as freguesias de Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra e Vila Cortês do Mondego; do concelho de Meda, as freguesias de Barreira, Carvalhal, Coriscada, Marialva, Rabaçal e Vale Flor; do concelho de Trancoso, as freguesias de Carnicães, Cogula, Cótimos, Feital, Freches, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, Souto Maior, Tamanhos, Torres, Trancoso (São Pedro), Valdujo, Vale do Seixo, Vila Franca das Naves, Vila Garcia e Vilares.

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à **DO Beira Interior** é fixado em 55 hl.

6. Castas Utilizadas

Referência Nome principal Cor Sinónimo reconhecido
6 Alicante-Branco . . . . . B —
22 Arinto (1) . . . . . B Pedernã.
23 Arinto-do-Interior . . . B —
41 Bical (1) . . . . . B —
83 Cercial . . . . . B —
84 Chardonnay . . . . . B —
115 Encruzado . . . . . B —
125 Fernão-Pires . . . . . B Maria-Gomes.
128 Folgasão . . . . . B —
130 Folha-de-Figueira . . . B —
131 Fonte-Cal . . . . . B —
142 Gouveio . . . . . B —
175 Malvasia-Fina (1) . . . . B —
179 Malvasia-Rei . . . . . B —
251 Riesling . . . . . B —
268 Sauvignon . . . . . B —
271 Semillon . . . . . B —
275 Síria (1) . . . . . B Roupeiro.
279 Tamarez (1) . . . . . B —
4 Alfrocheiro . . . . . T —
5 Alicante-Bouschet . . . T —

20 Aragonez (1) . . . . . T Tinta-Roriz.
31 Baga . . . . . T —
35 Bastardo (1) . . . . . T —
58 Cabernet-Sauvignon T —
61 Caladoc . . . . . T —
63 Camarate . . . . . T —
77 Castelão . . . . . T Periquita.
148 Grand-Noir . . . . . T —
154 Jaen . . . . . T —
187 Marufo . . . . . T —
190 Merlot . . . . . T —
204 Mourisco . . . . . T —
223 Petit-Bouschet . . . . . T —
224 Petit-Verdot . . . . . T —
232 Pinot-Noir . . . . . T —
246 Rabo-de-Ovelha-Tinto T —
259 Rufete (1) . . . . . T —
277 Syrah . . . . . T —
288 Tinta-Barroca . . . . . T —
291 Tinta-Carvalha . . . . . T —
307 Tinto-Cão . . . . . T —
312 Touriga-Franca . . . . . T —
313 Touriga-Nacional (1) T —
317 Trincadeira (1) . . . . . T Tinta-Amarela.
(1) Castas a utilizar na elaboração do VQPRD branco e tinto com direito à menção «Selecção». Estas castas devem representar no conjunto ou separadamente no mínimo 80% do encepamento.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO Beira Interior devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:
a) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorfizados e gneisses;
b) Solos mediterrânicos pardos de xistos ou grauvaques do pré-câmbrico;
c) Solos litólicos não húmicos de granitos e migmatitos.

7.2. Factores Naturais e Humanos

A altitude média das vinhas para a produção de vinhos DO Beira Interior varia entre os 300 e os 700 metros de altitude. O clima da região apresenta as seguintes características gerais:

A precipitação média é da ordem dos 800 a 1000 mm/ano encontrando-se contudo concentrada nos meses de Inverno e primavera, dando normalmente origem a um excesso de água no solo neste período. No verão por sua vez quase não chove, apresentando-se os meses de Julho e Agosto como os mais secos do ano em que o valor médio de precipitação é inferior a 10 mm/m^2. Esta irregular distribuição anual de precipitação é característica dum clima mediterrâneo.

A região dos vinhos com direito à DO Beira Interior caracteriza-se por uma irregular distribuição anual de precipitação com um Verão muito seco.

O clima associado às características dos solos são elementos fundamentais para se obterem vinhos brancos de grande exuberância aromática e muita frescura e vinhos tintos mais complexos com aromas a especiarias e frutos vermelhos e apresentam grande frescura.

A produção vinho naquela região remonta ao tempo dos romanos fazendo disso prova os diversos lagares talhados nas rochas graníticas onde na época o vinho era produzido.

O vinho foi durante séculos um produto de grande importância remontando à época romana, mas foi no limiar do século XII pelas mãos dos Monges de Cister que a vinha teve um grande incremento e foram tomadas medidas de protecção para os vinhos desta área geográfica dada a sua qualidade e importância social e económica para aquela região.

O clima mediterrâneo que caracteriza a região associado aos solos, castas utilizadas e sistema de instalação das vinhas são elementos fundamentais que contribuem para as características dos vinhos naquela área geográfica essencialmente devido à altitude a que estes vinhos são produzidos.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

Todas as pessoas singulares ou colectivas que pretendam produzir e comercializar produtos vitivinícolas certificados e controlados pela CVRBI, excluindo a distribuição e venda a retalho de produtos embalados, rotulados, selados munidos de dispositivo de fecho não recuperável, estão sujeitos a inscrição na CVRBI, a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), como operador no sector vitícola.

O pedido de inscrição deve ser solicitado por escrito à CVRBI, através do preenchimento do ***Pedido de Inscrição (Mod.CVRBI.014)*** e ***Ficha de Inscrição (Mod.CVRBI.015)***, anexando cópia do cartão de identificação, contribuinte e cópia do documento comprovativo da inscrição no IVV.

8.2. Inscrição das Instalações

No acto da inscrição na CVRBI o AE deve caracterizar as suas instalações e equipamentos (Mod.CVRBI.015), na qual deverão constar os seguintes elementos:

- ✓ Planta das instalações;
- ✓ Descrição do equipamento disponível;
- ✓ Condições de Higiene e Segurança Alimentar;

- ✓ Recepção das uvas;
- ✓ Capacidade de fermentação em brancos e tintos;
- ✓ Capacidade de armazenagem;
- ✓ Capacidade de estágio (em barricas ou garrafas).

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

Todos os vitivinicultores e produtores que pretendam produzir e comercializar produtos vitivinícolas com direito à Denominação de Origem "Beira Interior" devem inscrever as suas vinhas na CVRBI, através do ***Pedido de Inscrição de Vinhas (Mod.CVRBI.026)***.

No acto da inscrição, cada viticultor deverá exibir o documento comprovativo da titularidade ou do uso e fruição das vinhas ou da parcela de vinha, P1, P3 e licença da vinha ou cópia da Ficha de Identificação – Património vitícola - Registo Central Vitícola.

As parcelas de vinha inscritas são objecto de uma vistoria por parte da CVRBI, ou entidade em quem esta possa vir a delegar, nomeadamente para confirmação das exigências estipuladas no Regulamento Interno para a Produção e Comercialização de Vinhos DOC Beira Interior.

8.4. Práticas Culturais

As vinhas, instaladas nas áreas e solos definidos para a respectiva região vitivinícola, devem ainda satisfazer os seguintes requisitos:

a. Ser estremes;
b. De forma baixa, (entende-se por forma baixa as cepas ou videiras que tenham a abertura de poda à altura máxima de 1 m);
c. A forma de condução deve ser em cordão bilateral, unilateral, em guyot ou em taça;
d. Encontrarem-se no quarto ano de produção (só para DO Beira Interior);
e. As castas existentes e as respectivas percentagens devem estar em consonância com o estipulado na legislação sobre esta matéria;
f. As uvas devem ser colhidas em estado próprio de maturação e em boas condições sanitárias;
g. O rendimento máximo por hectare é de 55 hl (produção entre 7500 kg e 8500 kg).

8.5. Declaração de colheita e Produção

3. DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIAS E DECLARAÇÃO DE COLHEITA E PRODUÇÃO

3.1. Declaração de Existências

A Declaração de Existências (DE) é uma declaração anual obrigatória para todos os Agentes Económicos que detenham produto vitivinícola que não tendo sido introduzido no consumo durante a presente campanha transitando como existências para a campanha seguinte.

A DCP pode ser entregue em quaisquer entidades receptoras designadas pelo IVV, ou directamente no SIVV (Sistema de Informação do vinho e da vinha).

Os vitivinicultores devem enviar à CVRBI cópia da Declaração de Existências dentro dos prazos de apresentação ao IVV.

3.2. Declaração de Colheita e Produção

A declaração de Colheita e Produção (DCP), é uma declaração anual obrigatória, da produção de uvas, mosto e vinhos 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 dentro dos prazos indicados pelo IVV, de cada campanha vitivinícola.

Os vitivinicultores devem enviar à CVRBI cópia da Declaração de Colheita e Produção, dentro dos prazos de apresentação ao IVV. Os vitivinicultores que não entreguem a DCP ou o façam fora do prazo fixado, ficam sujeitos a penalizações:

- ✓ Impossibilidade de comercialização de produtos vínicos com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica;
- ✓ Processo de contra-ordenação, nos termos da legislação em vigor.

São isentos de apresentar 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 que não comercializem qualquer parte da sua produção.

A DCP pode ser entregue em quaisquer entidades receptoras designadas pelo IVV, ou directamente no SIvv (Sistema de Informação do vinho e da vinha).

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Indicação Geográfica

O AE deve obrigatoriamente informar a CVRBI sempre que necessite movimentar o seu produto vínico a granel com denominação de origem "Beira Interior", dando indicação do motivo do transporte.

Com a recepção da informação a CVRBI verifica o saldo de conta-corrente, verifica o estatuto de receptor e valida o DA ou e-DA.

Os produtos vínicos com direito a DO, podem circular dentro de toda a Região Beira Interior como aptos.

A movimentação para fora da região, de produtos vínicos aptos à Denominação de Origem "Beira Interior", só é autorizada após a apreciação favorável da CVRBI.

A validação destes produtos, é evidenciada no respectivo documento de acompanhamento DA ou DAA sem o qual não é possível efectuar o transporte.

A circulação e comercializarão de produtos vínicos a granel, só pode efectuar-se quando acompanhada do respectivos DA ou e-DA, desde a saída das instalações.

12.2. Transporte produtos engarrafados e rotulados para dentro/fora da comunidade europeia

Na eventualidade do AE pretender enviar para fora ou dentro da comunidade europeia algum dos seus produtos vínicos engarrafados e rotulados terá de requerer, se assim lhe for exigido, à CVRBI a validação dos documentos de acompanhamento ("DA", "e-DA" ou "DAS").

Qualquer um destes documentos tem uma validade de 5 dias a partir do dia de validação, podendo ser requerido à CVRBI a sua validação no dia do transporte, desde que seja efectuado em dia útil, com a antecedência mínima de 24 horas, antes do transporte.

8.7. Classificação de Vinhos

São aceites as seguintes designações desde que não ultrapassem, em dimensão, os caracteres da indicação geográfica:

a) Para vinhos tintos e brancos: "vinho novo", "vinho leve", ""vinho missa", "colheita seleccionada", "Reserva", "vinho com agulha", "Vinho frutado", "seco", "meio seco" "meio doce", "doce";

b) Para vinhos tintos: “palhete” ou “palheto” e “clarete”;

c) Para vinhos brancos: “branco de uvas brancas” e “branco de uvas tintas”;

8.8. Rotulagem

Os AE não podem utilizar rotulagem em produtos certificados sem a prévia aprovação da CVRBI, sob pena de aplicação das correspondentes sanções disciplinares.

Os pedidos de aprovação de rotulagem são enviados pelo AE à CVRBI por escrito, devendo incluir os seguintes elementos:

- Maqueta do rótulo e contra-rótulo;
- Registo ou pedido de registo de marca ao INPI (caso o AE apresente o pedido de registo da marca deve substituí-lo pelo título definitivo logo que o obtenha).

Qualquer alteração ao rótulo aprovado deve ser comunicada à CVRBI.

Após análise da rotulagem a CVRBI envia ao AE a resposta por escrito onde é mencionado: a aprovação da maqueta ou os motivos da não-aceitação da maqueta, para que o AE proceda às devidas alterações.

A aprovação pode ser feita mesmo que o AE não disponha de produto vínico para certificar.

8.9. Contas Correntes

Por conta-corrente entende-se o registo de entradas e saídas de produtos vínicos correspondentes a um determinado ano, cor, produto vínico apto ou certificado, e se certificado qual o seu designativo de qualidade.

Cada categoria de produto vínico será objecto de contas-correntes específicas e distintas, as quais ficarão sob controlo da CVRBI. Todas as movimentações de produtos vínicos que possam alterar contas-correntes deverão ser comunicados à CVRBI para que esta possa proceder à actualização dos seus registos.

Os volumes constantes de cada conta-corrente são passíveis de alterações por opção do AE ou por determinação da CVRBI. Na sequência de uma transacção legal solicitada por um AE, como desclassificação, venda ou compra de volumes, procede-se à actualização dos volumes nas respectivas contas correntes.

Os volumes aptos a produtos vínicos com DOC Beira Interior provêm dos volumes constantes nas DCP submetidas, pelos Agentes Económicos e irão originar após a realização das respectivas análises físico-químicas e organolépticas uma conta-corrente de acordo com a categoria do produto vínico a que correspondem.

9. Autoridades ou Organismos

CVRBI – Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior

IVV-IP – Instituto da Vinha e do Vinho