

Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico**I. NOME(S) A REGISTAR**

DoTejo

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

<i>Nome e título do requerente:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
<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

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Estatuto:</i>	Em anexo
<i>Nome do processo:</i>	Caderno de especificações- DO DoTejo Final.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

<i>Referência jurídica:</i>	Portaria nº 140/2010, de 5 de Março
-----------------------------	-------------------------------------

V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Nome(s) a registar</i>	DoTejo
<i>Termo(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nome utilizado tradicionalmente:</i>	Não
<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>	Artigo 73.º, n.º 1, alínea c), do R. (CE) n.º 607/2009
<i>Tipo de indicação geográfica:</i>	DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO DoTejo

<i>Características analíticas:</i>
Os vinhos com DO DoTejo devem apresentar um Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de: a) vinho tinto e rosado ou rosé -11,5%vol b) vinho branco – 11%vol c) vinho espumante de qualidade – 10,5%vol d) vinho licoroso – 17,5%vol
<i>Características organolépticas:</i>
Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, devendo 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. 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.

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.

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a. Alínea a)

Denominação de origem controlada (D.O.C.)
Denominação de origem (D.O.)

b. Alínea b)

Superior
Superior
Super reserva
Reserva velha (ou grande reserva)
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Reserva
Garrafeira
Garrafeira
Garrafeira
Escolha
Colheita Seleccionada

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO DoTejo

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
Os vinhos e produtos vînicos com direito à DO DoTejo 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.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO DoTejo devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção. Em cada uma das sub-regiões que compõe a DO os solos devem ter as seguintes características.

As vinhas podem ser inscritas desde que se encontrem no terceiro ano após a enxertia e no caso de se tratar de enxertos prontos, as vinhas podem ser inscritas para produção três anos após a plantação.

As vinhas destinadas à elaboração de vinhos e produtos vínicos com direito à DO DoTejo devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO DoTejo

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Restrição pertinente à vinificação
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:</p> <p>a) Vinho tinto – 11,5%vol b)Vinho branco – 11%vol c)Vinho base de espumante – 9,5%vol d)Vinho licoroso – 12%vol</p> <p>O vinho espumante com direito à DO «DoTejo» deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO DoTejo em todas as suas características, à excepção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo como número anterior, devendo os métodos tecnológicos a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, ou o de fermentação em cuba, sendo neste caso obrigatório um estágio mínimo de nove meses, com observação do disposto na legislação em vigor.</p> <p>O vinho licoroso com direito à DO DoTejo deve ser elaborado a partir de mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem a vinho com DO DoTejo em início de fermentação, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.</p>	

b. Rendimentos máximos

Vinhos com DO DoTejo

Rendimento máximo:

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos e produtos vínicos com direito à DO «DoTejo» é fixado em 80 hectolitros para o vinho tinto e rosado e 90 hectolitros para o vinho branco.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção corresponde à área de todas as 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.

a. Zona NUTS

PT185	Lezria do Tejo
PT16C	Médio Tejo
PT1	CONTINENTE
PT	PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada

Número de mapas anexados

1

6. UVAS DE VINHO**a. Inventário das principais castas de uvas de vinho**

--

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV

Encruzado B
Bonvedro N
Boal Espinho B
Boal Branco B
Parreira Matias N
Pinot Gris G
Petit Verdot N
Pinot Blanc B
Sercial B
Bical B
Siria B
Pinot Noir N
Bastardo N
Sémillon B
Marquinhas B
Malvasia Rei B
Tamarez B
Cabinda N
Malvasia Fina B
Ratinho B
Syrah N
Cabernet Franc N
Ramisco N
Talia B
Seara Nova B
Tannat N
Cabernet-Sauvignon N
Malvasia B
Camarate N
Arinto B
Merlot N
Rabo de Ovelha B
Trincadeira N
Carignan N
Alvarinho B
Cerceal Branco B

Fernao Pires B
Sauvignon B
Cercial B
Castelao N
Antao Vaz B
Trincadeira das Pratas B
Aragonez N
Riesling B
Amostrinha N
Fernao Pires Rosado R
Trincadeira Branca B
Galego Dourado B
Chenin B
Grand Noir N
Alicante Branco B
Grossa N
Côdega do Larinho B
Grenache N
Tintinha N
Alfrocheiro N
Caladoc N
Loureiro B
Tinto Cao N
Tinta Pomar N
Cinsaut N
Alvadurao B
Gouveio B
Jampal B
Gewürztraminer Rs
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Valbom N
Tinta Carvalha N
Tinta Caiada N
Rufete N
Chardonnay B
Almafra B
Tinta Barroca N

Jaen N
Tinta Miuda N
Negra Mole N
Sousao N
Baga N
Diagalves B
Molar N
Monvedro N
Moreto N
Preto Martinho N
Preto Cardana N
Moscatel Galego Branco B
Moscatel Graudo B

c. Outras castas

--

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO DoTejo

Elementos relativos à área geográfica:

Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola doTejo, 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. O 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. O objectivo principal desta mudança é sublinhar as qualidades do vinho da região, a sua tradição e novas ambições dos produtores.

O principal acidente orográfico existente na região DoTEJO 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 afectada pelas cheias que ocorrem cada vez com menos frequência, graças à gestão dos caudais feitas pelas diversas barragens.

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.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos vînicos com direito à DO DoTejo contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas

Encontramos na Região três zonas distintas de produção, conhecidas como “O CAMPO”, “O BAIRRO” e a “CHARNECA”.

O CAMPO, com as suas extensas planícies, adjacente ao Rio Tejo, conhecido também como a LEZÍRIA DO TEJO, sujeita a inundações periódicas, que se causam alguns transtornos, são também responsáveis pelos elevados índices de fertilidade que aqueles solos de aluvião possuem, é, por excelência a zona dos vinhos brancos, onde a casta Fernão Pires é rainha.

O BAIRRO, situado entre o Vale do Tejo e os contrafortes dos maciços de Porto de Mós, Candeeiros e Montejunto, com solos argilo-calcáreos em ondulados suaves, é a zona ideal para as castas tintas, nomeadamente a Castelão e Trincadeira.

A CHARNECA, localizada a sul do CAMPO, na margem esquerda do Rio Tejo, com solos arenosos e medianamente férteis, se por um lado apresenta rendimentos abaixo da média da Região, por outro lado induz a um afinamento, quer de vinhos brancos, quer de vinhos tintos.

Em cada uma das sub-regiões que compõe a DO os solos devem ter as seguintes características:

A sub-região de ALMEIRIM abrange a totalidade dos concelhos de Almeirim, Alpiarça e Salvaterra de Magos variando os solos entre os aluviossilos modernos, predominantemente calcários na zona do Campo e os solos litólicos não húmicos e “podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados na zona da Charneca. Nesta sub-região predominam os vinhos brancos e é onde se produz a maior quantidade de vinhos.

A sub-região do CARTAXO abrange os concelhos da Azambuja e do Cartaxo. Os solos na zona do campo são solos pertencentes ao Quaternário, que deram origem a terrenos aluvionais, constituídos a grande profundidade por calhau rolado, sobre o qual se depositaram camadas de areia grossa e sobre esta, camadas de areia fina, terminando por argila fina. São terrenos planos, onde a altitude varia entre os seis e os dez metros. Na zona do Bairro os solos formados no Miocénico Lacustre são constituídos por margas ou calcários ferruginosos, que

deram origem a solos vermelhos ou amarelos mediterrâneos de diversas tonalidades. São terrenos normalmente ondulados, atingindo nalguns pontos, 200 metros de altitude. Nesta sub-região predominam os vinhos tintos.

A Zona Vitivinícola de CORUCHE abrange a totalidade dos Concelhos de Benavente e Coruche. Os solos na zona do Campo são aluviossolos modernos, predominantemente calcários e na zona da Charneca são solos litólicos não húmicos de arenitos grosseiros e “podzóis” de materiais arenáceos pouco consolidados. Nesta sub-região existe uma ligeira predominância de vinhos tintos. A sub-região da CHAMUSCA abrange a totalidade dos Concelhos da Chamusca e da Golegã, a freguesia do Tramagal do Concelho de Abrantes e a freguesia de Santa Margarida da Coutada do concelho de Constância. Na zona do Campo os solos são aluviossolos modernos, predominantemente calcários. Na zona da Charneca são solos litólicos não húmicos e “Podzóis” de materiais arenáceos pouco consolidados. Nesta sub-região há alguma predominância de vinhos brancos.

A sub-região de SANTARÉM abrange a totalidade dos concelhos de Rio Maior e de Santarém. Os solos na zona do Campo são solos aluviossolos modernos, predominantemente calcários e na zona do Bairro são solos calcários pardos ou vermelhos, solos não calcários provenientes de calcários e solos litólicos não húmicos com pequenas manchas de solos calcários. Nesta sub-região existe um relativo equilíbrio entre a produção de vinhos brancos e de vinhos tintos.

A sub-região de TOMAR abrange a totalidade dos concelhos de Tomar e Torres Novas, a freguesia de Chãos do Concelho de Ferreira do Zêzere e a freguesia de Praia do Ribatejo do Concelho de Vila Nova da Barquinha. Os solos são calcários pardos ou vermelhos, normais ou para - barros. Nesta sub-região predominam os vinhos tintos.

Dados sobre o produto:

Os vinhos brancos, tintos e rosés devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos. O vinho branco de cor entre citrino descorado e o dourado, o vinho tinto de cor entre o rubi e vermelho retinto evolui para tons granada e acastanhados. O vinho rosé deve apresentar cor entre o rosado e o salmão.

Os vinhos da região apresentam aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novos, evoluindo com a idade para aromas terciários mais complexos.

Devem ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova e os com designativo de qualidade devem 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 65 de acordo com a tabela do boletim de prova.

Os vinhos espumantes devem apresentar no exame visual bolha fina a média e efervescência/cordão abundante a médio.

Os vinhos licorosos devem apresentar-se límpidos; quando têm origem em uvas brancas devem apresentar cor entre ligeiramente dourado e topázio; quando de

origem em uvas tintas devem apresentar cor entre o rubi e vermelho retinto evoluindo para cor própria de acordo com o ano de colheita, granada e acastanhado. Com aroma e sabor típico resultante do processo de elaboração (adição de aguardente ao mosto em fermentação) deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova.

Nexo causal:

Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola do 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. A história da viticultura na Região perde-se nos tempos, já que a existência de vinha na região Do 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”. 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 Do 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%. As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos víquicos com direito à DO “Do Tejo” em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região “Do Tejo” variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a qualidade dos vinhos da região. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito a DO “Do Tejo” encontram-se definidas em regulamento próprio da região.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinho, vinho espumante e vinho licoroso DO DoTejo

<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.	

9. MATERIAL DE APOIO**a. Outro(s) documento(s):**

<i>Descrição:</i>
Decreto-Lei nº 216/2003, de 18 Setembro
<i>Descrição:</i>
Nota Justificativa artº. 73
<i>Descrição:</i>
Pedido da parte interessada

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. 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

2. 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 SANTARÉM Portugal
<i>Telefone:</i>	351 243 30 94 00
<i>Telecopiadora:</i>	351 243 30 94 09
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	geral@cvrtejo.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Link:</i>	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=3484
--------------	---

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Ribatejo seguida ou não de Almeirim
Ribatejo seguida ou não de Cartaxo
Ribatejo seguida ou não de Chamusca
Ribatejo seguida ou não de Coruche
Ribatejo seguida ou não de Santarém
Ribatejo seguida ou não de Tomar