

---

**1. Identificação do Nome a Proteger** (Portaria nº140/2010 de 5 de Março artigo1)

“Do Tejo”

---

---

**2. Sub-regiões produtoras** (Portaria nº140/2010 de 5 de Março, artigo 2º)

No âmbito da DO “Do Tejo” são reconhecidas as denominações das sub-regiões de:

- a) Almeirim;
  - b) Cartaxo;
  - c) Chamusca;
  - d) Coruche;
  - e) Santarém;
  - f) Tomar;
- 

---

**3. Descrição do Vinho** (Portaria nº140/2010 de 5 de Março artigo10º)**3.1. Características físico-químicas**

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

**3.2 Características Organolépticas**

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

**a) Limpidez**

O vinho branco, tinto e rosé 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 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.

**c) Aroma e Sabor**

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. Deve ter uma notaçãõ igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo .

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 notaçãõ superior ou igual a 65 de acordo com a tabela do boletim de prova

---

referida no Anexo

### **3.2.2 Espumante de qualidade**

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.

### **3.2.3 Vinho Licoroso**

#### 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 no Anexo II. Deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo

### **3.2.4 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. Deve ter uma notação igual ou superior a 60 de acordo com a tabela do boletim de prova referida no Anexo .

### **3.2.5 Vinagre de Vinho**

O Vinagre de vinho com DO “DoTEJO” deve apresentar aroma e sabor pronunciado a acético e a vinoso, devendo quando diluído não apresentar defeitos associados às vasilhas e aos vinhos base.

### **3.2.6 . Aguardente Vínica**

A aguardente vínica com DO “DoTEJO” deve apresentar-se límpida, ter uma cor topázio mais ou menos intensa, consuante o tempo de envelhecimento, devendo apresentar aromas etéreos pronunciados com notas de madeira bem presentes. Devem ter um final de boca macio.

---

**4. Práticas enológicas e restrições aplicáveis (Portaria nº140/2010 de 5 de Março artigo 8º)**

Os vinhos e produtos víquicos 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

**4.1 Restrições aplicáveis**

**4.1.1.** Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto – 11,5%vol
- b) Vinho branco – 11%vol
- c) Vinho base de espumante – 9,5%vol
- d) Vinho licoroso – 12%vol

**4.1.2.-** 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.

**4.1.3. -** 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 víquico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

**4.1.4 -** O vinagre de vinho com direito à DO «DoTejo» deve ser proveniente de vinho com DO «DoTejo», devendo ainda obedecer à legislação em vigor.

**4.1.5 -** A aguardente de vinho com direito à DO «DoTejo» deve provir de vinhos com direito à DO ou aptos a DO «DoTejo», destilados dentro da região.

---

**5. Delimitação da Área Geográfica (Portaria nº140/2010 de 5 de Março artigo 3º)**

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.

---

#### **6. Rendimentos Máximos por Hectare (Portaria nº140/2010 de 5 de Março artigo9º)**

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

De acordo com as condições climatéricas e qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, IP, pode, mediante despacho e sob proposta da entidade certificadora, proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento previsto no número anterior, o qual não pode exceder , em caso algum, 25% do rendimento previsto no número anterior.

---

#### **7. Castas Utilizadas (Portaria nº140/2010 de 5 de Março artigo5º)**

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vînicos DO «DoTejo» são as constantes do anexo I.

---

#### **8. Relação com o Meio Geográfico (factores naturais e humanos) (Portaria nº140/2010 de 5 de Março)**

##### **8.1. Vinho**

##### **8.1.1. Localização, história e práticas culturais:**

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

A história da viticultura na Região perde-se nos tempos, já que a existência de vinha na região DoTejo 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 Dotejo, 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. O objectivo principal desta mudança é sublinhar as qualidades do vinho da região, a sua tradição e novas ambições dos produtores.

#### **8.1.2. O relevo e clima:**

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 15,5º C e 16,5º 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.

#### **Solos**

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos víquicos 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 raínha.

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.

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.

**a)Almeirim**

A sub-região de ALMEIRIM abrange a totalidade dos concelhos de Almeirim, Alpiarça e Salvaterra de Magos variando os solos entre os aluviossolos 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.

**b)Cartaxo**

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.

**c) Coruche**

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

**d)Chamusca**

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

**e)Santarém**

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

**e)Tomar**

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.

---

### **8.1.3. Castas**

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos v\u00ednicos com direito \u00e0 DO “DoTejo” em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para al\u00e9m das muitas castas aut\u00f3ctones que imprimem um forte car\u00e1cter regional, existem na regi\u00e3o “DoTejo” variedades perfeitamente adaptadas \u00e0 geografia e \u00e0s condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a qualidade dos vinhos da regi\u00e3o. As castas especificamente recomendadas para a produ\u00e7\u00e3o de vinhos com direito a DO “DoTejo” encontram-se definidas em regulamento pr\u00f3prio da regi\u00e3o

### **8.2. Vinho Espumante de Qualidade**

Tendo em conta que o vinho espumante com direito \u00e0 DO “DoTejo” tem como vinho base um vinho apto a ser reconhecido com DO “DoTejo” em todas as suas caracter\u00edsticas, \u00e0 excepção do t\u00edtulo alcoom\u00e9trico vol\u00famico m\u00ednimo, a rela\u00e7\u00e3o com o Meio Geogr\u00e1fico \u00e9 a descrita quanto ao vinho com direito \u00e0 DO “DoTejo”.

### **8.3. Vinho Licoroso**

Considerando que o vinho licoroso com direito \u00e0 DO “DoTejo” \u00e9 elaborado a partir do mosto de uvas em in\u00edcio de fermentação que re\u00fanas as condi\u00e7\u00f5es para poder dar origem a vinho com DO “DoTejo” a sua rela\u00e7\u00e3o com o Meio Geogr\u00e1fico \u00e9 a descrita quanto ao vinho com direito \u00e0 DO “DoTejo”.

---

## **9. Exig\u00eancias Aplic\u00e1veis**

**9.1. Inscri\u00e7\u00e3o dos operadores e respectivas instala\u00e7\u00f5es** (DL n.º 178/99, Portaria n.º 8/2000 ; Portaria n.º140/2010 de 5 de Mar\u00e7o e Manual de Procedimentos T\u00e9cnicos e de Gest\u00e3o e Controlo de Produtos com Direito \u00e0 Denomina\u00e7\u00e3o de Origem “DoTejo” e Indica\u00e7\u00e3o Geogr\u00e1fica “Tejo” - edi\u00e7\u00e3o 5 de 31/08/2011

a) Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem \u00e0 produ\u00e7\u00e3o e comercializa\u00e7\u00e3o de produtos vitivin\u00edcolas controlados e certificados pela Comiss\u00e3o Vitivin\u00edcola Regional do Tejo (CVRT), excluindo a distribui\u00e7\u00e3o e a venda a retalho de produtos engarrafados, est\u00e3o sujeitos a inscri\u00e7\u00e3o na CVRT, a qual deve estar em conformidade com a inscri\u00e7\u00e3o pr\u00e9via no Instituto da Vinha e do Vinho, como operadores do sector vitivin\u00edcola.

Para tal, os interessados devem dirigir-se \u00e0 CVRT, com a documenta\u00e7\u00e3o necess\u00e1ria, a fim de ser aberto o respectivo processo de inscri\u00e7\u00e3o.

b) As instala\u00e7\u00f5es de produ\u00e7\u00e3o, destila\u00e7\u00e3o, armazenagem e pr\u00e9-embalagem, t\u00eam de estar inscritas na CVRT de acordo com o Regulamento da produ\u00e7\u00e3o e com\u00e9rcio da Regi\u00e3o Vitivin\u00edcola do “DoTejo” e cumprir a legisla\u00e7\u00e3o aplic\u00e1vel ao exerc\u00edcio da actividade industrial.

Qualquer altera\u00e7\u00e3o aos elementos, constantes do registo de inscri\u00e7\u00e3o, deve ser comunicada \u00e0 CVRT.

A CVRT recepciona o pedido, verifica a conformidade do mesmo com a documenta\u00e7\u00e3o evidenciada, e solicita esclarecimentos adicionais, caso se justifique.

As instala\u00e7\u00f5es inscritas s\u00e3o objecto de vistoria por parte da CVRT, \u00e9 emitido o respectivo relat\u00f3rio de vistoria sendo o AE informado da decis\u00e3o de aprova\u00e7\u00e3o ou reprova\u00e7\u00e3o das instala\u00e7\u00f5es.

c) No caso de na mesma adega, serem elaborados produtos vitivin\u00edcolas sem direito \u00e0 DO “do Tejo”, a entidade certificadora estabelece as condi\u00e7\u00f5es adequadas \u00e0 preserva\u00e7\u00e3o da integridade dos vinhos, nomeadamente ao n\u00edvel da elabora\u00e7\u00e3o, conserva\u00e7\u00e3o em \u00e1reas separadas, em recipientes devidamente

---

---

identificados nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de produto contido e ao ano de colheita.

**9.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro** (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

a) A pedido dos interessados, as parcelas de vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO “DoTejo” devem ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro, efectuando para o efeito as verificações que entenda necessárias.

b) Sempre que se verificar qualquer 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 de vinhos com direito à DO “DoTejo”.

c) As vinhas podem ser inscritas desde que se encontrem no terceiro ano após a enxertia .

d) No caso de se tratar de enxertos prontos, as vinhas podem ser inscritas para produção três anos após a plantação.

**9.3. Condução da Vinha** (Portaria nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

a) 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.

**9.4. Declaração de Colheita e Produção** (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor, Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

A Declaração de Colheita e Produção, vulgarmente denominada por DCP, é uma declaração anual obrigatória, da produção de uvas, mosto e vinho 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 entre 1 de Outubro e 15 de Novembro, de cada campanha vitivinícola, excepto nos casos em que o IVV comunique datas diferentes.

Os vitivinicultores que não efectuem a entrega da DCP, no prazo fixado, ficam sujeitos a penalizações:

- Impossibilidade de comercialização de produtos vínicos com denominação de origem ou indicação geográfica;
- Redução e/ou perda de ajudas nacionais e/ou comunitárias;
- Risco de exclusão do seguro colectivo de colheitas;
- Procedimento contra-ordenacional, nos termos do Decreto-Lei nº 213/2004, de 23 de Agosto.

São isentos de apresentar a 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 m<sup>2</sup> de vinha e não comercializem qualquer parte da sua produção.

A DCP pode ser entregue na sede das instalações da CVRT ou directamente no Slv (Sistema de Informação da Vinha e do Vinho)

**9.5. Circulação** ( Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio; Portaria nº140/2010 de 5 de Março e



---

Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

Os vinhos e produtos vínicos com direito à DO «DoTejo» só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

- a) Nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto;
- b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem atestada pela entidade certificadora;
- c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor

d) os produtos vínicos com direito à denominação de origem "DoTejo" e à indicação Geográfica “Tejo” apenas podem ser comercializados a granel, quando o seu destinatário é um armazenista inscrito na CVRT.

A comercialização a granel para fora da região, de produtos vínicos aptos à DO DoTejo e à IG Vinho Regional Tejo, só é autorizada após uma apreciação favorável prévia ao processo de certificação do respectivo lote.

#### **9.6. Definição do lote a certificar** (Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

A certificação dos produtos com direito à Denominação de Origem “DoTejo” e à Indicação Geográfica Vinho Regional “Tejo” é efectuada:

-Por vasilha de armazenamento,

-Por lote, quando a capacidade das vasilhas seja igual ou inferior a 5000 litros sendo neste caso é obrigatória a execução física do lote a aprovar, antes das operações de engarrafamento ou embalagem.

Simultaneamente à certificação pode ser solicitada a atribuição de designativos tradicionais e a identificação de uma, duas ou três castas de videira na rotulagem.

#### **9.7. Colheita de Amostras** (Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

Na sequência da recepção de um de pedido de certificação, é gerado o correspondente processo de certificação, com a atribuição pela CVRT de um número ao processo, bem como o desencadear dos seguintes procedimentos:

1. Análise documental do pedido e cruzamento com os registos em conta corrente
2. Entrega nas instalações da CVRT de uma amostra do lote composta por seis garrafas de 0,75l, identificadas por etiqueta própria na qual deve constar obrigatoriamente, o número do processo de certificação, a data da entrega da amostra e uma rubrica do técnico da CVRT e do representante do agente económico que procedeu à entrega das amostras.

A amostra tem que corresponder ao lote de produto vínico que se pretende engarrafar, o qual deve estar devidamente acabado e estabilizado. De igual forma, o lote do produto vínico total a certificar, deve ser homogéneo e corresponder às características da amostra.

Se o produto se encontrar a granel a amostra de seis garrafas de 0,75l deverá ser colhida directamente do Depósito ou cuba, devendo ser sempre primeiro retirado cerca de um volume de vinho correspondente a 0,5l que é eliminado para que desta forma não seja considerado o produto que eventualmente possa estar retido na provadeira do depósito.

No caso do produto se encontrar pré-embalado as seis garrafas que constituem a amostra deverão ser retiradas de modo aleatório em vários níveis da pilha devendo sempre evitar-se o início e o final da pilha.

De seguida o Técnico da CVRT é responsável por diferenciar a ou as amostras entregues colocando as etiquetas previamente codificadas no gargalo.

3. Das garrafas entregues, uma fica em poder do agente económico, e cinco ficam nas instalações da CVRT;
  4. Posteriormente, e após uma dupla codificação, duas delas são enviadas para a Câmara de Provedores e duas para o laboratório de análises físico-químicas subcontratado pela CVRT, ficando a restante nos arquivos da CVRT.
  5. Sempre que o entender, de uma forma aleatória, a CVRT deslocar-se-á às instalações dos AE para recolha de uma amostra composta por cinco garrafas que será comparada em termos de ensaios físico-químicos e sensoriais com a amostra do mesmo lote entregue pelo respectivo AE para certificação.
- O procedimento utilizado para recolha das amostras será o descrito no nº2

**9.8. Análise Físico-química e sensorial (Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)**

Os ensaios físico-químicos constantes do protocolo de análise físico-química estipulado no anexo A do Despacho nº22 522/2006, são realizados num dos Laboratório acreditados pelo IPAC, subcontratados pela CVRT para esse serviço e detentores do Certificado de Acreditação N.ºL0347-1 e N.º L0226.

O protocolo analítico mínimo (bateria de ensaios físico-químicos e sensoriais) para cada produto vínico a certificar, é o constante no despacho 22522/2006 de 7 de Novembro de 2006. No caso de se tratar da certificação de um Vinho Licoroso, e conforme o disposto no respectivo despacho, será também necessária a realização em todos os lotes de destilado vínico a utilizar na elaboração de vinhos licorosos, para além das análises previstas para a aguardente, as relações isotópicas de deutério/hidrogénio (D/H)<sub>1</sub>, (D/H)<sub>u</sub>, 13C/12C e 14C/12C;

Os resultados da análise físico-química, devem estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações da CVRT.

Os ensaios sensoriais a praticar para controlo e certificação dos produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG, são efectuados pela Câmara de Provedores da CVRT cuja constituição e funcionamento respeita o disposto no respectivo Regulamento interno.

O resultado da análise sensorial é positivo ou negativo, conforme decisão emitida por este órgão, e registada em acta.

**9.9. Selos de garantia e Validade da certificação do lote** Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

A CVRT tem como marca de conformidade o selo de garantia.

É com a aposição do selo de garantia, fornecido pela CVRT, que é evidenciada publicamente a certificação dos produtos vitivinícolas com direito à Denominação de Origem ou da Indicação Geográfica, pré-embalados e o pagamento das respectivas taxas.

Os selos de garantia são identificados através de um sistema alfanumérico sequencial e individualizado, o que permite garantir que cada exemplar é único sendo assegurada ainda pela CVRT, a sua autenticidade e controlo de utilização.

Os selos de garantia são disponibilizados ao AE, até à totalidade do lote do produto vínico que foi objecto de certificação, apenas quando se verificam, cumulativamente, as seguintes condições:

- O produto está analiticamente conforme;
- Conta corrente de produto certificado com saldo e conforme com as especificações constantes na rotulagem.

A certificação de lote do produto vínico é válida pelo período de um ano, a contar da data de conclusão do Processo de Certificação, para efeitos de levantamento e aposição dos respectivos selos de garantia. Ultrapassado aquele prazo, sem que o engarrafamento tenha sido efectuado, o lote é desclassificado e o operador económico deve devolver os selos não utilizados à CVRT .

**9.10. Reprovação na análise físico-química e/ou sensorial – Recurso** Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

a) Os AE podem interpor recurso dos resultados da análise sensorial, no prazo de 10 dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, nos termos do previsto no Regulamento interno da Câmara de Provedores.

**9.11. Desclassificação** Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

Em cada campanha os produtores podem:

1 – Não solicitar a classificação como VQPRD ou Vinho Regional dos produtos referidos na sua Declaração de Colheita e Produção como aptos a tal, devendo comunicar à Entidade Certificadora essa disposição.

2 – Solicitar a Desclassificação do V.Q.P.R.D. para vinho Regional ou para Vinho de Mesa.

3 – Solicitar a desclassificação de Vinho Regional para Vinho de Mesa.

A CVRT pode proceder à desclassificação de vinhos admitidos a certificação ou certificados sempre que, nas acções de controlo, sejam detectadas discrepâncias entre um produto recolhido no mercado pela CVRT e o seu respectivo processo de certificação, nomeadamente nos casos em que sejam detectadas práticas enológicas não permitidas legalmente ou que não sejam cumpridas as regras estabelecidas para os produtos vînicos com direito à Denominação de Origem DoTejo ou à Indicação Geográfica Vinho Regional Tejo.

O controlo do produto vînico após a sua desclassificação para vinho de mesa ou outras categorias é da Responsabilidade do IVV.

**9.12. Rotulagem** Portaria nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

Os rótulos a utilizar têm que respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora em regulamento interno, à qual são previamente apresentados para aprovação.

#### **Indicações Obrigatórias**

1. DoTejo (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 2; Portaria nº140/2010 de 5 de Março).
  2. Denominação de origem controlada ou “DOC” Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 3, alínea a); Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho).
  3. Volume nominal (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; Decreto-Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro; Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
  4. 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).
  5. Número de Lote (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º e Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
  6. Identificação do engarrafador/preparador (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea 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 e em conformidade com o Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 56º, nº 2, alínea b) poderá, ainda, ser efectuada por uma das menções:

a) “Engarrafado na casa..”, “Engarrafado no paço..”, “Engarrafado no palácio..” e “Engarrafado no solar..”, “Engarrafado na quinta..” ou “Engarrafado na herdade..”

b) “Engarrafado na Adega Cooperativa”;

c) “Engarrafado na Cooperativa”;

d) “Engarrafado na origem”;

e) “Engarrafado pelo produtor”;

f) “Engarrafado na propriedade”;

g) “Engarrafado pelo vitivicultor”.

h) A referência ao engarrafamento pode ainda ser efectuada através das expressões «engarrafado na região de produção» ou «engarrafado na região de...» seguido do nome da região desde que o engarrafamento tenha sido realizado na região determinada.

7. Marca (Decreto-Lei nº 376/97 de 24 de Dezembro; Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho)

8. Ingredientes (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º)

9. Indicação de proveniência (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº1, alínea d) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 55º).

11. Denominação da categoria do produto (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº1, alínea a))

12. Indicação do teor de açúcar no caso do Vinho Espumante de Qualidade (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea g) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 58º)

#### **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 nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

–“Clarete”

“Vinho de missa”

“Vinho com agulha”

“Vinho novo”

“Velho”

“Escolha”

“Superior”

“Reserva”

“Colheita seleccionada”

“Garrafeira”

“Colheita Tardia”

Menções tradicionais – Vinho Espumante de Qualidade (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1, alínea d) e alínea f); Portaria nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

“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 nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011

“Reserva”

“Superior”

2. Nome de uma sub-região nas condições previstas na Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho.
  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 – em revisão)
  7. “Quinta” “Herdade” (Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 57º; Portaria n.º 1084/2003 de 29 de Setembro).
  8. Outras indicações facultativas nos termos da legislação aplicável.
- 

**9.13. Comercialização** (Portaria nº140/2010 de 5 de Março e Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

A comercialização de vinhos com DO “DoTejo” 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.

**9.14. Contas Correntes** (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio, Manual de Procedimentos Técnicos e de Gestão e Controlo de Produtos com Direito à Denominação de Origem “DoTejo” e Indicação Geográfica “Tejo” - edição 5 de 31/08/2011)

Os Agentes Económicos têm a obrigatoriedade regulamentar (Despacho Normativo nº42/2000) de manter registos dos movimentos de entradas e saídas dos produtos vitivinícolas em armazém, designados por contas correntes.

As contas correntes devem ser estabelecidas em função do tipo de produto, Denominação de Origem, Indicação Geográfica, Espécie, Ano de Colheita, Designativo de Qualidade e casta designando-se assim, por conta corrente específica.

As contas correntes devem ser estabelecidas em livros próprios pré-numerados, fornecidos pelo IVV ou em aplicação informática devidamente autorizada pela CVRT e pelo IVV. Para os vinhos produzidos a partir da colheita de 2010 as contas correntes de vinho a granel deverão ser abertas directamente no SivTejo.

Devem ser registados nas contas correntes, para cada entrada e saída, a data da operação, a quantidade real de entrada ou saída e uma referência ao documento que acompanhe ou tenha acompanhado o transporte em questão.

Os registos das entradas e saídas devem ser encerrados a 31 de Julho de cada ano (balanço anual). Nessa data deverá ser feito o inventário de existências. As existências verificadas devem ser inscritas como entradas a 1 de Agosto de cada ano.

. As contas correntes devem estar sempre actualizadas e concordantes com as existências reais e devem estar disponíveis para consulta por parte da CVRT sempre que esta as solicite,

---

## **10. Controlo**

### **10.1. Autoridades ou Organismos**

**O controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à DO “DoTejo”, nos termos do nº 1º da Portaria nº 738/2008 de 4 de Agosto, compete à Comissão Vitivinícola Regional do Tejo também designada CVRT**

**São Pedro**

**2000 SANTARÉM**

10.2. A CVRT tem competências para a realização de acções de controlo. Assiste-lhe ainda o direito de proceder à selagem de produtos e acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência ao estipulado no referido regulamento relativamente aos produtos vitivinícolas da região por si certificados. As acções de controlo podem ser realizadas:

- Nas instalações dos Agentes Económicos, nomeadamente, realizar vistorias às vinhas inscritas bem como proceder à colheita de amostras nas instalações de vinificação, destilação, armazenamento e pré-embalagem, dos produtos sob a sua tutela e confrontar as existências físicas apuradas com as constantes nos registos.
- Nos pontos de distribuição e venda a retalho de produtos certificados pela CVRT, onde se procede à recolha de amostras para posterior confrontação com os elementos constantes do processo de certificação do respectivo lote (análise físico-química e sensorial, rotulagem utilizada, selo de garantia, etc.)
- Controlos de natureza administrativa, incidentes sobre as Declarações de Colheita e Produção, declarações de Existências e Registos.

### **10.3 DESCRIÇÃO DO CONTROLO**

A CVRT planeia a realização de acções de controlo de acordo com os objectivos definidos anualmente, os quais podem ser ajustados sempre que se entenda necessário tendo por base pedidos de certificação, denúncias e outras situações de risco.

O controlo é realizado por técnicos da ECC da CVRT que elaboram um auto da respectiva acção de controlo.

### **10.4 AVALIAÇÃO DO CONTROLO**

Concluída a acção procede-se ao enquadramento legal dos factos apurados elaborando-se um relatório final que contém uma proposta de decisão.

### **10.5 DECISÃO**

Sob a proposta apresentada é tomada uma decisão devidamente fundamentada e que é comunicada ao sujeito objecto do controlo.

Sempre que sejam detectados factos que se enquadrem numa infracção disciplinar, de acordo com o Regulamento Disciplinar dos Operadores Económicos Inscritos na CVRT, é instaurado o respectivo processo disciplinar.

---