

1. Nome a proteger

DO Palmela

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Os vinhos com **DO Palmela** podem ser produzidos a partir das castas constantes do anexo II, da Portaria n.º 783/2009, de 24 de Julho, sendo obrigatório, no vinho tinto, a casta Castelão representar, no mínimo, 66,7 % do mosto.

A designação Palmela pode ser usada para a identificação das seguintes categorias de produtos desde satisfaçam os requisitos estabelecidos na referida portaria e demais legislação aplicável:

- a) Vinho branco, tinto e rosé ou rosado;
- b) Vinho frisante;
- c) Vinho espumante;
- d) Vinho licoroso.

Os vinhos com direito à DO Palmela devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco — 10,5 % vol.;
- b) Vinho tinto — 11,5 % vol.;
- c) Vinho rosado — 10 % vol.;
- d) Vinho frisante — 10 % vol.;
- e) Vinho espumante — 10 % vol.;
- f) Vinho licoroso — 16 % vol.

Em relação aos restantes elementos, os vinhos com direito à DO Palmela devem apresentar as características definidas na legislação em vigor.

2.1.1. Principais características analíticas do DO Palmela Tinto

Limites Analíticos Legais

Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
Título Alcoométrico adquirido a 20° C.	% Vol.	≥ 11,5
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	≥ 11,0
Título Alcoométrico total a 20° C.	% Vol.	≤ 15,0
Acidez total, expressa em ácido tartárico	g/l	≥ 3,5
	meq/l	≥ 46,6
Acidez Volátil, expressa em ácido acético	g/l	≤ 1,2
	meq/l	≤ 20

Extracto não redutor	g/l	≥ 18
Sulfatos, expressos em sulfato de cálcio	g/l	≤ 2
Cloretos, expressos em cloreto de cálcio	g/l	≤ 1
Ácido cítrico	g/l	≤ 1
Dióxido de Enxofre Total	mg/l	≤ 150
Dióxido de Enxofre Total, vinhos com açúcares residuais ≥ 5 g/l	mg/l	≤ 200

2.1.2. Principais características analíticas do DO Palmela Branco

Limites Analíticos Legais

Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
Título Alcoométrico adquirido a 20° C.	% Vol.	≥ 10,5
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	≥ 10,0
Título Alcoométrico total a 20° C.	% Vol.	≤ 15,0
Acidez total, expressa em ácido tartárico	g/l	≥ 3,5
	meq/l	≥ 46,6
Acidez Volátil, expressa em ácido acético	g/l	≤ 1,1
	meq/l	≤ 18
Extracto não redutor	g/l	≥ 16
Sulfatos, expressos em sulfato de cálcio	g/l	≤ 2
Cloretos, expressos em cloreto de cálcio	g/l	≤ 1
Ácido cítrico	g/l	≤ 1
Dióxido de Enxofre Total	mg/l	≤ 200
Dióxido de Enxofre Total, vinhos com açúcares residuais ≥ 5 g/l	mg/l	≤ 250

2.1.3. Principais características analíticas do DO Palmela Rosado

Limites Analíticos Legais

Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
----------------------------	-----------------	--------------------

Título Alcoométrico adquirido a 20° C.	% Vol.	≥ 10,0
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	≥ 10,0
Título Alcoométrico total a 20° C.	% Vol.	≤ 15,0
Acidez total, expressa em ácido tartárico	g/l meq/l	≥ 3,5 ≥ 46,6
Acidez Volátil, expressa em ácido acético	g/l meq/l	≤ 1,1 ≤ 18
Extracto não redutor	g/l	≥ 16
Sulfatos, expressos em sulfato de cálcio	g/l	≤ 2
Cloretos, expressos em cloreto de cálcio	g/l	≤ 1
Ácido cítrico	g/l	≤ 1
Dióxido de Enxofre Total	mg/l	≤ 200
Dióxido de Enxofre Total, vinhos com açúcares residuais ≥ 5 g/l	mg/l	≤ 250

2.1.4. Principais características analíticas do DO Palmela Frisante

Limites Analíticos Legais

Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
Título Alcoométrico adquirido a 20° C.	% Vol.	≥ 10,0
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	≥ 10,0
Título Alcoométrico total a 20° C.	% Vol.	≤ 15,0
Acidez total, expressa em ácido tartárico	g/l meq/l	≥ 3,5 ≥ 46,6
Acidez Volátil, expressa em ácido acético (brancos ou rosados)	g/l meq/l	≤ 1,1 ≤ 18
Acidez Volátil, expressa em ácido acético (tintos)	g/l meq/l	≤ 1,2 ≤ 20
Extracto não redutor (brancos ou rosados)	g/l	≥ 16
Extracto não redutor (tintos)	g/l	≥ 18
Sulfatos, expressos em sulfato de cálcio	g/l	≤ 2
Cloretos, expressos em cloreto de cálcio	g/l	≤ 1

Ácido cítrico	g/l	≤ 1
Dióxido de Enxofre Total (tintos)	mg/l	≤ 150
Dióxido de Enxofre Total (Tintos) vinhos com açúcares residuais ≥ 5 g/l	mg/l	≤ 200
Dióxido de Enxofre Total, (brancos e rosados)	mg/l	≤ 200
Dióxido de Enxofre Total, (brancos e rosados) vinhos com açúcares residuais ≥ 5 g/l	mg/l	≤ 250
Sobreprensão, em CO ₂ a 20° C.	Bar	≤ 1 ≥ 2,5

2.1.5. Principais características analíticas do DO Palmela Espumante

Limites Analíticos Legais

Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
Título Alcoométrico adquirido a 20° C.	% Vol.	≥ 10,0
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	≥ 9,5
Título Alcoométrico total a 20° C.	% Vol.	≤ 15,0
Acidez total, expressa em ácido tartárico	g/l	≥ 3,5
	meq/l	≥ 46,6
Acidez Volátil, expressa em ácido acético (brancos ou rosados)	g/l	≤ 1,1
	meq/l	≤ 18
Acidez Volátil, expressa em ácido acético (tintos)	g/l	≤ 1,2
	meq/l	≤ 20
Extracto não redutor (brancos ou rosados)	g/l	≥ 16
Extracto não redutor (tintos)	g/l	≥ 18
Sulfatos, expressos em sulfato de cálcio	g/l	≤ 2
Cloretos, expressos em cloreto de cálcio	g/l	≤ 1
Ácido cítrico	g/l	≤ 1
Dióxido de Enxofre Total	mg/l	≤ 185
Sobreprensão, em CO ₂ a 20° C.	Bar	≥ 3,5

2.1.6. Principais características analíticas do DO Palmela Licoroso

Limites Analíticos Legais		
Parâmetro Analítico	Unidades	Teor limite
Título Alcoométrico adquirido a 20° C.	% Vol.	$\geq 16 \leq 22,0$
Título Alcoométrico em potência natural (no mosto)	% Vol.	$\geq 12,0$
Título Alcoométrico total a 20° C.	% Vol.	$\leq 17,5$
Acidez Volátil, expressa em ácido acético (brancos ou rosados)	g/l	$\leq 1,2$
	meq/l	≤ 20
Dióxido de Enxofre Total	mg/l	≤ 200

Outros Limites Legais	
Descrição	Limite
Casta Castelão no mosto (vinhos tintos)	$\geq 66,7\%$
Rendimento por hectare	$\leq 120\text{hl}$

Nota: Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas na legislação em vigor.

Enquadramento legal: Regulamento (CE) 1234/2007
 Regulamento (CE) 479/2008,
 Regulamento (CE) 606/2008
 Portaria 614/2008
 Portaria 783/2009

2.2 Características Organolépticas

Nos vinhos tintos, a casta Castelão, tem de representar no mínimo 66,7% do mosto e os vinhos são geralmente encorpados, de cor granada intensa e aroma cheio onde predominam os frutos vermelhos e compotas, com laivos de frutos secos e especiarias. Com o envelhecimento amaciam, tornando-se mais finos.

Os vinhos brancos, de cor amarelo citrino, são elaborados com predominância da casta Fernão-Pires, têm uma boa estrutura e apresentam aromas elegantes e bastante frutados que aliado ao sabor fresco e acidez bem estruturada, conferem identidade muito própria; os vinhos rosados têm no geral uma cor rosa viva “pink”, apresentam aroma intenso a lembrar frutos vermelhos, morangos e groselhas, boa acidez na boca, equilibrado, final refrescante e elegante.

Os vinhos licorosos são bastante equilibrados e com boa persistência, apresentam geralmente uma cor âmbar mais carregada, com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, mas com sabor fresco.

Os vinhos rosados, vinhos base para vinho frisante, vinhos espumantes e vinhos licorosos são elaborados a partir das castas aptas, sem restrição de percentagem mínima.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Os vinhos com direito à DO Palmela devem provir de vinhas estremes com pelo menos três anos de enxertia. No caso de se tratar de «enxertos prontos», as vinhas após dois anos, são consideradas aptas a produzir vinhos com direito a esta Denominação de Origem, ou ainda do próprio ano, no caso de reenxertia, e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais, a autorizar pela entidade certificadora, deve decorrer, dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

Na elaboração dos vinhos com DO Palmela, são seguidas as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da DO Palmela devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho branco — 10 % vol.;
- b) Vinho tinto — 11 % vol.;
- c) Vinho rosado — 10 % vol.;
- d) Vinho frisante — 10 % vol.;
- e) Vinho base para vinho espumante — 9,5 % vol.;
- f) Vinho licoroso — 12 % vol.

O vinho rosado é elaborado a partir de uvas tintas ou tintas e brancas em que estas não podem ultrapassar um terço do total, vinificado em sistema de «bica aberta».

O vinho frisante e o vinho espumante devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DO Palmela, em que o dióxido de carbono que contém resulte de uma segunda fermentação e respeite o disposto na legislação aplicável.

O vinho licoroso com direito à DO Palmela deve ser elaborado a partir de mosto de uvas que reúna condições para poder dar origem à DO Palmela em início de fermentação, ao qual foi adicionado álcool vínico neutro com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 96 % vol., ou destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido igual ou superior a 52 % vol., e inferior ou igual a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à DO Palmela a entidade certificadora estabelece as condições em que deve decorrer a sua elaboração, devendo os vinhos protegidos por esta portaria ser conservados em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de vinho contido e ao ano de colheita.

4. Delimitação da área geográfica

Em 1989 iniciou-se o processo de regulamentação oficial com a delimitação da região produtora de Palmela.

Diplomas legais

Decreto-Lei 340/89 de 7 de Outubro de 1989 – Reconhece Palmela como Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR) para a produção de vinhos a integrar na categoria dos chamados vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (VQPRD) da nomenclatura comunitária.

Decreto-Lei 326/97 de 26 de Novembro de 1997 – Alarga os Estatutos de Zona Vitivinícola de Palmela à produção de vinhos frisantes, rosados, espumantes e licorosos de qualidade, alterando os anteriores Estatutos.

Decreto-lei 116/99 de 14 de Abril de 1999 – Altera os Estatutos de cinco Regiões Vitivinícolas entre as quais Palmela. Passando o n.º 1, do artigo 1.º dos Estatutos da Zona Vitivinícola de Palmela, anexo ao Decreto-Lei n.º 326/97, de 26 de Novembro, a ter a seguinte redacção «1 — É reconhecida como Denominação de Origem Controlada (DOC) para a produção de vinhos a integrar na categoria dos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (VQPRD) a denominação ‘Palmela’, de que poderão usufruir os vinhos tintos, brancos, rosados, frisantes (VFQPRD) e espumantes (VEQPRD), bem como licorosos (VLQPRD), que satisfaçam a disposições dos presentes Estatutos e outros requisitos legais aplicáveis aos vinhos em geral e em particular aos VQPRD, VFQPRD, VEQPRD e VLQPRD.»

Decreto-lei 135/2000 de 13 de Julho de 2000 – Revoga o n.º 2 do artigo 12.º do Estatuto da Zona Vitivinícola de Palmela, aprovado pelo Decreto-Lei N.º 326/97, de 26 de Novembro, que obrigava a que os vinhos tintos com direito à denominação de origem «Palmela» só pudessem ser certificados após um estágio mínimo de 12 meses.

Portaria 783/2009 de 24 de Julho de 2009 – Reconhece como denominação de origem (DO) a designação «Palmela» para a identificação de vinho branco, tinto e rosé ou rosado, vinho frisante, vinho espumante e vinho licoroso. Revoga os diplomas anteriores.

Actualmente a área geográfica de produção abrange:

- a) O concelho do Montijo;
- b) O concelho de Palmela;
- c) O concelho de Setúbal;
- d) Do município de Sesimbra, a freguesia do Castelo.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DO Palmela devem estar ou ser, instaladas em solos com as características indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos de qualidade:

- a) Regossolos psamíticos;
- b) Solos calcários pardos e vermelhos de arenitos, argilas e argilitos;
- c) Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados;
- d) Solos podzolizados de areias e arenitos.

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO Palmela é fixado em 120 hl.

Quando for excedido o rendimento por hectare mencionado no número anterior, não há lugar à interdição de utilizar a DO Palmela para as quantidades produzidas até ao limite estabelecido, podendo o excedente ser destinado à produção de vinho com ou sem indicação geográfica, desde que apresente as características definidas para o vinho em questão.

6. Castas Utilizadas

1 — As castas a utilizar na elaboração dos vinhos DO Palmela são as constantes do anexo

2 — Na categoria de vinho DO Palmela, no vinho tinto, a casta Castelão tem de representar, no mínimo, 66,7 % do mosto.

3 — O vinho rosado, o vinho base para vinho frisanter, o vinho espumante e o vinho licoroso são elaborados a partir de castas constantes no anexo, mas sem qualquer restrição de percentagem mínima.

Castas Branças

Alvarinho, Antão-Vaz, Arinto, Chardonnay, Fernão Pires, Loureiro, Malvasia-Fina, Moscatel-Galego-Branco, Moscatel Graúdo, Pinot-Blanc, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Semillon, Verdelho, Viosinho.

Castas Tintas

Alicante-Bouschet, Aragonez, Bastardo, Cabernet-Sauvignon, Castelão, Merlot, Petit-Verdot, Syrah, Tannat, Tinta-Miúda, Tinto-Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Trincadeira e Moscatel-Galego-Roxo.

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

A Península de Setúbal engloba um extenso território situado a Sul de Lisboa e abraçado pelos estuários dos rios Tejo e Sado.

No final do século XX, durante as últimas escavações arqueológicas realizadas em Almada, no estuário do rio Tejo, foram encontradas grainhas de uvas que foram datadas do século VIII a.C.. As investigações históricas e arqueológicas então efectuadas levam a crer que foi através dos rios Tejo e Sado que os Fenícios introduziram a cultura da vinha e o consumo de vinho, que trocavam por metais preciosos.

Em pesquisas arqueológicas recentes foram descobertos ainda, na Península de Setúbal, artefactos fenícios, gregos e romanos associados à cultura e consumo do vinho. Alguns objectos foram datados do século V a.C..

Nos últimos anos já foram descobertos mais de mil pés de *Vitis Silvestris* no vale do Sado o que reforça a teoria da ancestralidade do plantio da vinha nesta região.

Os solos da região são, na sua grande maioria, de textura ligeira (arenosa) com uma relativa heterogeneidade, encontrando-se em curtas áreas variações na textura (manchas de solo) com agregação nula ou muito reduzida.

O clima desta região pode considerar-se misto, sub-tropical e mediterrânico/marítimo, com baixos índices de pluviosidade e amplitudes térmicas médias, sendo influenciado pela proximidade do mar, bacias hidrográficas do Sado e Tejo, e características do relevo da serra da Arrábida.

7.2 Factores Naturais e Humanos

A cultura da vinha na região tem um passado longínquo, admitindo-se que tenha sido introduzida na Península Ibérica – Vale do Tejo e Sado (em cerca de 2000 a.C.) – pelos tartéssios, que estabeleceram negociações comerciais com outros povos permutando diversos produtos, entre os quais o vinho.

Posteriormente, os fenícios (cerca do séc. X a.C.), ao estabelecerem feitorias comerciais no nosso território, apoderaram-se deste comércio, mas é com a chegada dos gregos à Península Ibérica no séc. VII a.C. que a viticultura se desenvolve, passando a ser dada particular atenção à arte de fazer vinho.

Crê-se, no entanto, terem sido os celtas que, no séc. VI a.C., introduziram na Península as variedades de videira que então cultivavam, implementando também as técnicas de tanoaria, indispensáveis à produção e ao comércio do «escoamento do vinho».

Com a romanização da Península – consolidada em 15 a.C. – incrementa-se a cultura da vinha, não só com a introdução de novas variedades mas, também, com a modernização e o aperfeiçoamento de certas técnicas de cultivo, entre elas a poda.

A Vila de Palmela, recebeu o seu primeiro foral em 1185 atribuído por D. Afonso Henriques, onde se mencionava a vinha e o vinho da região, tendo doado o castelo de Palmela aos Cavaleiros de Santiago. Seguiram-se, depois, várias conquistas e reconquistas entre cristãos e muçulmanos, tendo Palmela sido definitivamente recuperada no reinado de D. Sancho I.

Em 1323, D. Dinis eleva Palmela à categoria de Vila. No ano de 1423, D. João I ordena a construção de um convento mestral para os "Freires de Santiago" e, em 1443, a Sede da Ordem Religiosa Militar de Santiago de Espada instala-se no Castelo de Palmela, até à extinção das Ordens Militares ocorrida em 1834.

A permanência desta Ordem Religiosa Militar foi de primordial importância a vários níveis – político, militar e simbólico – dado que, os seus objectivos, para além da vertente religiosa, promoviam o fomento do povoamento, a defesa do território e a conquista de novos espaços territoriais.

A 1 de Junho de 1512, D. Manuel I concede um novo foral à Vila.

Em 1755, o terramoto que trouxe a devastação a Lisboa, deixou também as suas marcas em Palmela.

Desde finais do séc. XIX, figuras importantes marcaram a economia agrícola da vinha no concelho de Palmela. Alguns produtores de vinho destacaram-se na literatura vinícola, merecendo o reconhecimento nacional e europeu através da atribuição de prémios e medalhas de qualidade.

José Maria dos Santos é, neste caso, a personalidade mais importante que marcou, a partir de finais de oitocentos, a paisagem agrícola do concelho de Palmela. Instalou, no Pinhal Novo, um «mundo vinícola», adquirindo novas parcelas de terreno que arroteou e cultivou utilizando os métodos mais modernos. Ficou conhecido como o proprietário da maior vinha do mundo, plantada no Poceirão, que ocupava uma área de 2400 hectares, com 6 milhões de cepas, produzindo anualmente entre vinte a trinta mil pipas de vinho.

Já na entrada do séc. XX, outro destacado membro se afirmou no concelho de Palmela como «empresário modelo», proprietário da mais moderna adega de Portugal naquela época. Falamos de D. Gregório Gonzalez Briz e da Adega de Algeruz, unidade industrial única distinguida por estar apetrechada com o mais moderno sistema tecnológico de vinificação da época. Neste momento, o espaço da Adega de Algeruz é dedicado à história do património vitivinícola do concelho, nele estando instalado o Núcleo Museológico do Vinho e da Vinha.

O Concelho de Palmela foi extinto em 1855, sendo então integrado no de Setúbal (actual capital de distrito). Só a 8 de Novembro de 1926 o concelho foi de novo restaurado, iniciando-se então uma nova etapa da sua história – dois anos mais tarde, criam-se três novas freguesias: Pinhal Novo, Quinta do Anjo e Marateca.

Actualmente constituído por cinco freguesias – Palmela, Marateca, Quinta do Anjo, Pinhal Novo e Poceirão (criada em 1988) –, o concelho abrange uma área de 462 km² onde vivem cerca de 55 000 habitantes.

A excelente e comprovada qualidade dos vinhos desta região advém da simbiose perfeita entre vários factores, tais como, o clima (salientando os vários microclimas existentes), as castas implantadas no terreno e os tipos de solo, que definem o “terroir” desta região e permitem assim obter produtos de características únicas.

8. Exigências Aplicáveis

8.1 Inscrição do Agente Económico

É condição prévia à aceitação de um Agente Económico para o exercício de actividade de operador do sector vitivinícola e certificação dos seus produtos com DO Palmela, que entregue os seguintes registos, nos termos da legislação aplicável, na Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal:

TAREFA 1 – Registo das vinhas a aprovar como aptas à produção de uvas para elaboração de vinhos com direito às DO Palmela.

TAREFA 2 – Inscrição como agente económico – Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas que se dediquem à comercialização dos vinhos sob o controlo desta CVR, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigados a fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, em registo apropriado da CVRPS. A concretização desta tarefa depende de:

Formalização da Inscrição – Os agentes económicos que pretendam produzir ou comercializar os produtos com direito às DO Palmela devem preencher correctamente os impressos CVR 4.009.1, de Identificação do Agente Económico e de Pedido de Inscrição como Agente económico, com a identificação das respectivas instalações.

a) A Identificação do Agente Económico deve ser acompanhada por fotocópias de Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal.

b) O Pedido de Inscrição como Agente económico deve ser acompanhado por comprovativo da inscrição, como operador do sector vitivinícola, no Instituto da Vinha e do Vinho, de acordo com o estabelecido no artigo 2º, do Decreto-Lei 178/99, de 21 de Maio.

Actualização da Inscrição – Qualquer alteração ao teor da inscrição numa determinada actividade, incluindo a cessação de actividade no sector vitivinícola, deve ser comunicada à CVRPS, no prazo máximo de 30 dias.

8.2 Inscrição das Instalações

Ao efectuar a sua inscrição o Agente Económico deve entregar a planta da (s) sua (s) instalações, mencionando a escala respectiva, com identificação das áreas de produção e armazenagem, do vasilhame fixo, sua localização, numeração e respectivas capacidades, para os agentes económicos que exerçam as actividades de vitivinicultor, vitivinicultor-engarrafador, produtor e preparador ou planta das instalações, mencionando a escala respectiva, todo o vasilhame fixo existente, sua localização, numeração e respectivas capacidades, para os agentes económicos que exerçam as actividades de armazenista, engarrafador, exportador ou importador.

Vistoria às instalações – Após a inscrição, será efectuada uma vistoria às instalações registadas e emitido um relatório. Deste relatório será enviada uma cópia ao Agente Económico com a informação de que as instalações foram aprovadas, ou reprovadas.

8.3 Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

O Registo das vinhas a aprovar como aptas à produção de uvas para elaboração de vinhos com direito às DO Palmela efectua-se seguindo as seguintes etapas:

1. Inscrição voluntária – O registo (cadastro) é efectuado após inscrição voluntária por parte dos viticultores que pretendam ver aprovadas as suas vinhas para a produção de vinhos com DO Palmela.

a) Os viticultores devem, para o efeito, preencher correctamente o impresso CVR 4.001.3 (frente).

b) Devem comprovar a situação de titularidade das parcelas de vinha, que pretendem aprovar, mediante a entrega da caderneta predial rústica, fotocópia do cartão de contribuinte e fotocópia do bilhete de identidade.

c) Se o explorador não é o titular, além dos documentos referidos na alínea b, entregará o contrato de arrendamento, ou outro documento comprovativo da situação de explorador.

2. Avaliação do cadastro – Se as vinhas propostas satisfizerem os requisitos constantes na legislação específica, em vigor, procede-se ao cadastro das mesmas, efectuando no decurso do ano as observações que se entender necessárias.

3. Rectificação do cadastro – Sempre que ocorra qualquer alteração no encepamento, das vinhas cadastradas e aprovadas, será do facto dado conhecimento pelos respectivos viticultores, até ao início da campanha seguinte à alteração. O não cumprimento deste

procedimento originará a desclassificação da vinha, não podendo as suas uvas ser utilizadas para a produção de vinhos com direito à DO para a qual estavam aprovadas. Alterações na titularidade, ou na exploração, devem igualmente ser informadas, no mesmo prazo.

8.4 Práticas Culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos DO Palmela devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.

Os vinhos devem provir de vinhas com pelo menos três anos de enxertia, ou de dois anos se se tratar de enxertos prontos, ou do próprio ano no caso de reenxertia, e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais, a autorizar pela entidade certificadora, deve decorrer, dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

8.5 Declaração de Colheita e Produção

A apresentação da declaração de colheita e produção (DCP) constitui uma obrigação de todos os operadores económicos que tenham colhido uvas e/ou tenham produzido mosto/vinho.

As Declarações de Colheita e Produção são entregues por submissão electrónica no SIVV.

A Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal colabora com o IVV, IP como Balcão de apoio à submissão electrónica da DCP.

Após conferência da DCP, os volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação são registados em conta-corrente.

Das não conformidades, detectadas nas DCP, serão os Agentes Económicos informados, no prazo máximo de 45 dias. Estes deverão proceder às rectificações necessárias, até 30 dias a contar da data da informação.

O registo dos volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação, só será efectuado após se encontrarem corrigidas as não conformidades detectadas.

8.6 Circulação dos Produtos Abrangidos pela Denominação de Origem

Os vinhos com direito à DO Palmela poderão circular, 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 e origem;
- c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo dos Produtos com Direito a DO e IG, da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal e na legislação nacional e comunitária, em vigor.

8.7 Classificação de Vinhos

Para que um Agente Económico possa pedir a Certificação de um Vinho Apto é necessário que tenha efectuado a entrega da sua DCP e que os volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação, se encontrem já registados em conta-corrente. No caso de o vinho ter sido adquirido a um produtor, ou vitivinicultor, o respectivo Documento de Acompanhamento, DA ou e-DA, deve ter sido certificado pela CVRPS e o volume recepcionado estar já registado em conta-corrente.

TAREFA 1 – Avaliação de Vinhos aptos às DO Palmela - Os vinhos aptos às DO **Palmela** serão obtidos a partir de uvas colhidas, em vinhas aprovadas para o efeito, e transformadas na respectiva região determinada. Estes vinhos serão propostos para certificação mediante a apresentação de um Pedido de Certificação de Vinho Apto.

TAREFA 2 – Certificação de Vinho Apto (PCA) - A certificação de vinho apto será efectuada através da entrega do impresso CVRPS 4.005.1, Pedido de Certificação de Vinho Apto (PCA) correctamente preenchido, assinado e carimbado, bem como do impresso 4.011.3, Compromisso de Qualidade, igualmente assinado e carimbado.

2.1 Prazo de recepção e resposta - O Pedido de Certificação de Vinho Apto (PCA) deverá dar entrada até às 17 h 30 m, de quinta-feira (ou no dia útil seguinte no caso de ser feriado ou dos serviços da CVRPS se encontrarem encerrados) e terá uma resposta nos 8 dias úteis subsequentes. Com a entrega do primeiro Pedido de Certificação o agente económico entrega também o documento CVRPS 4.011.3 Compromisso de Qualidade e recebe uma cópia assinada e carimbada por ele e por um funcionário da CVRPS.

TAREFA 3 – Procedimentos na Certificação - A Certificação é efectuada por lote de produção, entendendo-se como tal o conjunto de unidades de um produto, que elaborado em condições idênticas, possui características físico-químicas e organolépticas semelhantes.

- a) Se o lote estiver contido num só depósito, será efectuada uma só amostra.
- b) Se o lote estiver contido em mais do que um depósito, serão colhidas tantas amostras quantos os depósitos, de capacidade superior ou igual a 2000 litros, onde o lote estiver contido. Nos casos de recipientes com capacidade inferior é efectuado um lote ponderado.
- c) Se o vinho estiver engarrafado será colhida uma amostra representativa do lote, entendendo-se, neste caso, por lote, o conjunto de unidades de venda, de um mesmo lote de produção, acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

TAREFA 4 – Amostragem – Após análise do processo, procede-se à colheita das amostras.

Nas adegas todo o vasilhame, com produtos vitivinícolas, bem como as tulhas, ou contentores, de produto semi-acabado (vinho engarrafado não rotulado) devem estar perfeitamente identificados, devendo aí constar as seguintes indicações:

- Volume da vasilha (inscrito no recipiente de forma indelével);
- Espécie de vinho contido. Por ex: Vinho Tinto apto à DO Palmela.
- Volume do vinho;
- Ano de colheita.

E ainda, se for esse o caso, vinho de Quinta, Herdade, Casa, Paço, Palácio ou Solar, desde que, para isso, reúna as condições estabelecidas na legislação em vigor.

As vasilhas devem possuir visor graduado que permita a eficaz avaliação do volume nelas contido.

a) Por cada colheita de amostra são cheias, com o produto do lote a certificar, seis garrafas, do tipo bordalesas, cor verde, em perfeito estado de limpeza e com um volume nominal de 75 centilitros. As garrafas serão rolhadas, com rolha de cortiça sem marca, identificadas e seladas, pelo Agente de Verificações Técnicas, ou pelo Técnico na presença de um representante da empresa.

b) Das seis garrafas, de cada colheita, uma fica no estabelecimento, do agente económico, onde foi colhida, como amostra de controlo, as restantes cinco garrafas, do produto a certificar, são trazidas para as instalações de CVRPS.

c) Das cinco garrafas, trazidas para as instalações de CVRPS, três são codificadas e têm como destino a realização das análises físico-química e sensorial.

d) As outras duas ficam em depósito, na enoteca da CVRPS, como amostras de controlo, durante um período de três anos, caso não seja solicitada uma repetição da análise, ou pedida uma prova de recurso.

Cada amostra é identificada por um rótulo e acompanhada por uma informação, ambos serão assinados pelo agente da CVRPS e pelo representante do Agente económico. O rótulo e a informação, na forma de relatório, contêm as indicações, consideradas pertinentes, para a identificação do Agente Económico e da amostra.

TAREFA 5 – Avaliação do lote – A avaliação do lote é feita mediante a realização de análises físico-química e organoléptica.

a) Os resultados da análise físico-química deverão estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações da CVRPS.

b) A análise sensorial desenrolar-se-á de acordo com o estipulado em regulamento próprio (documento CVRPS 3.002.4). O resultado da análise sensorial será positivo ou negativo, conforme decisão emitida, pelos membros da Câmara de Provedores e registada em acta.

c) O lote será aprovado se os resultados de a) e b) forem positivos.

d) Do resultado da Câmara de Provedores poderão os interessados interpor recurso, no prazo de 10 dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, devendo para o efeito dirigir a sua pretensão à CVRPS que providenciará a entrada em funcionamento da junta de recurso até 8 (oito) dias a partir da data de entrada do recurso.

TAREFA 6 – Decisão sobre a Certificação – A decisão sobre a certificação de um lote de vinho é registada no certificado CVRPS 4.006.4; este certificado é assinado pelo Técnico do Departamento de Certificação responsável pela decisão e é carimbado.

O Técnico do Departamento de Certificação elabora o relatório de avaliação final com base no Boletim de Análise recebido do Laboratório e na Acta da Sessão de Prova.

TAREFA 7 – Recurso – O recurso é apresentado pelo agente económico mediante o preenchimento do impresso CVRPS 4.008.2, Pedido de Prova de Recurso.

a) Se o Pedido de Recurso é relativo ao resultado da análise organoléptica, a reavaliação da amostra é efectuada pela Junta de Recurso e realizada sobre uma das amostras de controlo, procedendo-se da seguinte forma:

- Convocar a Junta de Recurso e designar o Coordenador da Sessão de Prova;
- Codificar uma das amostras de controlo, existentes na enoteca da CVRPS.

– Se só existir uma única amostra para recurso, deve-se seleccionar dentro das amostras de controlo, disponíveis na enoteca da CVRPS, uma outra amostra com a mesma

designação e da mesma colheita (se possível) e que tenha sido aprovada, que será igualmente codificada e servirá para despiste na prova.

– Se a decisão for “A favor da Certificação” concluir-se-á o processo considerando o lote de vinho certificado.

– Se a decisão for “Manter a Reprovação do Lote” não há hipótese de novo recurso e o vinho será desclassificado.

– Comunicar a decisão ao agente económico, emitindo o respectivo “Comunicado de Reprovação” mediante o preenchimento do impresso CVRPS 4.027.4.

– Arquivar o processo.

b) Se o Pedido de Recurso é relativo ao resultado da Análise Físico – Química, a repetição da amostra é efectuada sobre uma das amostras de controlo, procedendo-se da seguinte forma:

– Analisar o pedido.

– Codificar uma das amostras de controlo, existentes na enoteca da CVRPS. Enviá-la para Laboratório de Análises para repetição do parâmetro, ou parâmetros contestados.

– No caso de se manterem os resultados que motivaram a reclamação envia-se uma amostra, para o Laboratório da ASAE (Lisboa), para repetição do parâmetro, ou parâmetros contestados, segundo o (s) método (s) de referência.

– Avaliar resultados e tomar a decisão.

– Se a decisão for “A favor da Certificação” comunicar a decisão ao agente económico, emitindo o respectivo “Certificado de Aprovação”.

– Arquivar o processo.

– Se a decisão for “Manter a Reprovação do Lote”, de acordo com as regras da ASAE pode ser entreposto novo recurso, no prazo máximo de cinco dias úteis, com a nomeação de um Perito para observar a realização de nova análise físico-química, no Laboratório da ASAE (Lisboa).

– Avaliar resultados e tomar a decisão.

– Comunicar a decisão ao agente económico, emitindo a respectiva “Decisão de Certificação”.

TAREFA 8 – Validade da Certificação – A validade de um lote de vinho Certificado, a granel, é de seis meses para as DO Palmela.

Um lote de vinho Certificado será engarrafado num período máximo de seis meses. Se durante esse período não for efectuado o engarrafamento, o lote será desclassificado para vinho apto e terá de ser sujeito a novo processo de certificação.

8.8 Rotulagem

A rotulagem a utilizar para os vinhos com direito à DO Palmela tem de respeitar as normas legais aplicáveis e deve ser entregue à entidade certificadora previamente à sua utilização no mercado nacional ou no de outros países.

As menções “Escolha”, “Superior”, “Reserva”, “Colheita seleccionada” e “Garrafeira” só podem ser usadas, como designativo de qualidade nos vinhos DO Palmela quando os mesmos se

destacam pela sua qualidade em prova efectuada e respeitam as outras condicionantes consignadas na legislação, em vigor, consoante o designativo a utilizar.

A CVRPS pode sempre que entenda necessário fazer o controlo dos rótulos e contra-rótulos existentes nas instalações dos agentes económicos.

8.9 Contas Correntes

Registos em conta corrente – São obrigatórios os registos de entradas e saídas dos produtos vitivinícolas. Serão mantidas contas distintas para cada uma das categorias enumeradas quer no anexo IV, do Regulamento (CE) n.º 479/2008, quer no artigo 39.º do Regulamento (CE) 436/2009, bem como das operações enológicas efectuadas referidas no n.º 1, do artigo 41.º, do Regulamento (CE) 436/2009, nas adiante chamadas contas-correntes.

- a) Todos os registos devem estar fundamentos num documento, datado e numerado e passível de consulta. A cada registo relativo às entradas e saídas, deve corresponder um documento que tenha acompanhado o transporte em causa, ou qualquer outro documento comprovativo do movimento, nomeadamente, uma certificação, uma desclassificação, quebra, ou um documento comercial.
- b) A CVRPS fará, no decorrer das campanhas vitivinícolas, os controlos que entender necessários, podendo ter acesso a toda a documentação que permita verificar o cumprimento dos preceitos estabelecidos neste manual, baseado na legislação comunitária e nacional.

9. Autoridades ou Organismos

Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal.
Rua Padre Manuel Caetano, n.º 26, 2950-253 Palmela -Portugal