

Decreto-Lei n.º 45/2000
de 21 de Março

O Decreto-Lei n.º 281/89, de 23 de Agosto, reconheceu como indicações de proveniência regulamentada para a produção de vinhos a integrar na categoria do vinho de qualidade produzido em região determinada (VQPRD) as regiões vitivinícolas de Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar.

Estes VQPRD têm vindo a assumir uma importância crescente no nosso panorama vitivinícola, em resultado da sua qualidade e boa imagem junto do consumidor, o qual, porém, sempre associou cada um destes vinhos à menção «Ribatejo», não só por esta melhor identificar o ambiente geográfico de origem, como também pela similitude de características dos vários VQPRD provenientes do Ribatejo.

Correspondendo às expectativas dos vitivinicultores ribatejanos, acolhendo a realidade do mercado e as propostas da Comissão Vitivinícola Regional Ribatejana, importa reconhecer a menção «Ribatejo» como denominação de origem controlada (DOC), adequando as actuais zonas vitivinícolas a sub-regiões deste novo VQPRD.

Por outro lado, considerando o reconhecimento que esta zona vitivinícola vem afirmando relativamente à qualidade dos vinhos espumantes, vinhos licorosos, das aguardentes de vinho e vinagres de vinho, justifica-se o alargamento da denominação de origem a estes produtos da região, actualizando-se diversas disposições relativas à produção e ao comércio da denominação de origem controlada «Ribatejo».

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

Artigo 1.º

São aprovados os Estatutos da Região Vitivinícola do Ribatejo, anexos ao presente diploma e que dele fazem parte integrante, com vista à produção e comercialização de vinhos a incluir na categoria do vinho de qualidade produzido em região determinada, do vinho espumante de qualidade produzido em região determinada, do vinho licoroso de qualidade produzido em região determinada e de aguardente de vinho e vinagre de vinho de qualidade.

Artigo 2.º

1 - Compete à Comissão Vitivinícola Regional Ribatejana (CVRR) disciplinar a produção dos vinhos com direito à denominação de origem controlada, prevista no artigo 1.º dos Estatutos referidos no artigo anterior, aplicar a respectiva regulamentação e velar pelo cumprimento da mesma, bem como fomentar a sua qualidade e promover os produtos que beneficiem daquelas denominações.

2 - Para o efeito do disposto no número anterior, pode a CVRR realizar vistorias, proceder à colheita de amostras em armazém ou instalações de vinificação e selar os produtos, podendo ainda ter acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência aos preceitos nacionais e comunitários relativos aos produtos vitivinícolas com direito às denominações a que se refere o presente diploma.

3 - Em caso de infracção ao disposto nos Estatutos mencionados no artigo 1.º, pode a CVRR proceder disciplinarmente em relação aos agentes económicos nela inscritos, de acordo com o estatuído no seu regulamento interno, sem prejuízo de a infracção poder ser configurada como crime ou contra-ordenação.

Artigo 3.º

A CVRR está subordinada à tutela do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, ao qual compete:

a) Dirigir instruções no âmbito da política vitivinícola;

- b) Solicitar quaisquer informações ou ordenar inspecções e inquéritos ao seu funcionamento;
- c) Apreçar o orçamento e contas de exercício.

Artigo 4.º

É revogado o Decreto-Lei n.º 281/89, de 23 de Agosto.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 27 de Janeiro de 2000. - António Manuel de Oliveira Guterres - Joaquim Augusto Nunes Pina Moura - Luís Manuel Capoulas Santos.

Promulgado em 2 de Março de 2000.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 9 de Março de 2000.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO

Estatutos da Região Vitivinícola do Ribatejo

Artigo 1.º

Denominação de origem

1 - É reconhecida como denominação de origem controlada (DOC) a denominação «Ribatejo», a qual só pode ser usada para a identificação do vinho branco, tinto e rosado que se integre na categoria do vinho de qualidade produzido em região determinada (VQPRD), do vinho espumante de qualidade produzido em região determinada (VEQPRD), do vinho licoroso de qualidade produzido em região determinada (VLQPRD) da aguardente de vinho e do vinagre de vinho produzidos nas áreas geográficas delimitadas das sub-regiões definidas no n.º 2 do presente artigo, que satisfaçam os requisitos estabelecidos nestes Estatutos e demais legislação aplicável.

2 - São protegidas como denominações da região «Ribatejo» as sub-regiões de:

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

3 - As denominações referidas no número anterior podem ser utilizadas em complemento da DOC «Ribatejo» quando os respectivos vinhos ou produtos vínicos forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas naquelas áreas e sujeitos a registos específicos da sua produção e vinificação na região, podendo a Comissão Vitivinícola Regional Ribatejana (CVRR), em casos excepcionais, autorizar a vinificação na periferia da região, nos moldes que vier a definir em regulamento interno.

4 - Não é permitida a utilização em outros produtos vínicos de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos nos presentes Estatutos, induzirem em erro o consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

Artigo 2.º

Delimitação da área de produção

1 - A área geográfica de produção da DOC «Ribatejo» corresponde à área de todas as sub-regiões, que, conforme representação cartográfica em anexo, abrange:

a) Almeirim:

Os concelhos de Almeirim, Alpiarça e Salvaterra de Magos;

b) Cartaxo:

Os concelhos da Azambuja e Cartaxo;

c) Chamusca:

Os concelhos da Chamusca e Golegã;
Do concelho de Abrantes, a freguesia do Tramagal;
Do concelho de Constância, a freguesia de Santa Margarida da Coutada;

d) Coruche:

Os concelhos de Benavente e Coruche;

e) Santarém:

Os concelhos de Rio Maior e Santarém;

f) Tomar:

Os concelhos de Tomar e Torres Novas;

Do concelho de Ferreira do Zêzere, a freguesia de Chãos.

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

Artigo 3.º

Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável àquela produção:

a) Almeirim:

Subzona do campo ou borda-d'água:

Aluviossolos modernos, predominantemente calcários;

Subzona da charneca ou terraços do Tejo:

Solos litólicos não húmicos;

«Podzóis» de materiais arenáceos pouco consolidados;

b) Cartaxo:

Subzona do campo:

Aluviossolos modernos, predominantemente calcários;

Subzona do bairro:

Solos calcários pardos ou vermelhos;

Solos litólicos não húmicos de arenitos grosseiros;

c) Chamusca:

Subzona do campo:

Aluviossolos modernos, predominantemente calcários;

Subzona da charneca:

Solos litólicos não húmicos;

«Podzóis» de materiais arenáceos pouco consolidados;

d) Coruche:

Subzona do campo:

Aluviossolos modernos, predominantemente calcários;

Subzona da charneca:

Solos litólicos não húmicos de arenitos grosseiros;

«Podzóis» de materiais arenáceos pouco consolidados;

e) Santarém:

Subzona do campo:

Aluviossolos modernos, predominantemente calcários;

Subzona do bairro:

Solos calcários pardos ou vermelhos;

Solos não calcários provenientes de calcários;

Solos litólicos não húmicos com pequenas manchas de solos calcários;

f) Tomar:

Solos calcários pardos ou vermelhos, normais ou parabarros.

Artigo 4.º

Castas

1 - As castas a utilizar na elaboração dos vinhos de cada uma das sub-regiões são as seguintes:

a) Almeirim:

Vinhos tintos e rosados:

Castas recomendadas: Baga, Camarate, Periquita e Trincadeira-Preta, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Cabernet-Sauvignon e Tinta-Miúda;

Castas autorizadas: Aragonez, Merlot, Pinot-Tinto, Touriga-Francesa e Touriga-Nacional;

Vinhos brancos:

Castas recomendadas: Arinto, Fernão-Pires, Rabo-de-Ovelha, Tália, Trincadeira-das-Pratas e Vital, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Tamez;

Castas autorizadas: Alicante-Branco, Chardonnay, Malvasia-Rei e Pinot-Branco;

b) Cartaxo:

Vinhos tintos e rosados:

Castas recomendadas: Camarate, Periquita, Preto-Martinho e Trincadeira-Preta, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Baga, Cabernet-Sauvignon e Tinta-Miúda;

Castas autorizadas: Aragonez, Merlot, Pinot-Tinto, Touriga-Francesa e Touriga-Nacional;

Vinhos brancos:

Castas recomendadas: Arinto, Fernão-Pires, Tália e Trincadeira-das-Pratas, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Cerceal-Branco, Malvasia, Tamez e Vital;

Castas autorizadas: Alicante-Branco e Chardonnay;

c) Chamusca:

Vinhos tintos e rosados:

Castas recomendadas: Camarate, Periquita e Trincadeira-Preta, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho, devendo a Periquita estar representada com um mínimo de 30%; Baga e Cabernet-Sauvignon;

Castas autorizadas: Alicante-Bouschet, Aragonez, Grand-Noir e Touriga-Nacional;

Vinhos brancos:

Castas recomendadas: Arinto, Fernão-Pires, Tália, Trincadeira-das-Pratas e Vital, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Cerceal-Branco e Tamez;

Castas autorizadas: Alicante-Branco, Chardonnay e Malvasia-Rei;

d) Coruche:

Vinhos tintos e rosados:

Castas recomendadas: Periquita, Preto-Martinho e Trincadeira-Preta, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Cabernet-Sauvignon e Tinta-Miúda;

Castas autorizadas: Alicante-Bouschet, Grand-Noir e Touriga-Nacional;

Vinhos brancos:

Castas recomendadas: Arinto, Fernão-Pires, Tália, Trincadeira-das-Pratas e Vital, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Rabo-de-Ovelha e Tamez;

Castas autorizadas: Alicante-Branco, Chardonnay e Malvasia-Rei;

e) Santarém:

Vinhos tintos e rosados:

Castas recomendadas: Camarate, Periquita, Preto-Martinho e Trincadeira-Preta, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Bastardo, Cabernet-Sauvignon e Tinta-Miúda;

Castas autorizadas: Moreto, Pinot-Tinto e Touriga-Nacional;

Vinhos brancos:

Castas recomendadas: Arinto, Fernão-Pires, Rabo-de-Ovelha, Tália, Trincadeira-das-Pratas e Vital, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Cerceal-Branco e Tamarez;

Castas autorizadas: Alicante-Branco, Chardonnay, Malvasia-Rei e Pinot-Branco;

f) Tomar:

Vinhos tintos e rosados:

Castas recomendadas: Baga, Camarate, Periquita, Trincadeira-Preta, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Cabernet-Sauvignon e Tinta-Miúda;

Castas autorizadas: Touriga-Nacional;

Vinhos brancos:

Castas recomendadas: Arinto, Fernão-Pires, Malvasia, Tália, Trincadeira-das-Pratas, as quais devem sempre representar, no mínimo, 80% do total do lote final do vinho; Rabo-de-Ovelha;

Castas autorizadas: Alicante-Branco e Chardonnay.

2 - As castas recomendadas devem sempre representar em conjunto ou isoladamente, no mínimo, 80% do total da parcela aprovada para VQPRD.

Artigo 5.º

Práticas culturais

1 - As vinhas destinadas à elaboração de vinhos DOC «Ribatejo» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.

2 - As práticas culturais devem ser as tradicionais na região ou recomendadas pela CVRR, em ligação com os serviços regionais de agricultura.

3 - A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob autorização prévia, caso a caso, da CVRR, à qual incumbe velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

Artigo 6.º

Inscrição das vinhas

1 - As vinhas destinadas aos vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo» devem ser inscritas na CVRR, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e procederá ao respectivo cadastro.

2 - Sempre que se verificar alteração na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, será este facto comunicado à CVRR pelos respectivos viticultores, sem o que as uvas das respectivas vinhas não poderão ser utilizadas na elaboração de vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo».

Artigo 7.º

Vinificação e preparação

1 - Os vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo» devem provir de vinhas com pelo menos quatro 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 ficarão sob controlo da CVRR, salvo em casos excepcionais, a aprovar pela CVRR, nos termos do n.º 3 do artigo 1.º deste diploma.

2 - Os mostos destinados aos vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinhos tintos e rosados - 11,5% vol.;

b) Vinhos brancos - 11% vol.;

c) Vinho base de VEQPRD - 9,5% vol.;

d) VLQPRD - 12% vol.

3 - Na elaboração dos vinhos são seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

4 - Os VEQPRD DOC «Ribatejo» devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DOC «Ribatejo» em todas as suas características, à excepção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, em aplicação do previsto no n.º 2 do presente artigo, devendo o método tecnológico a utilizar na preparação destes vinhos espumantes ser o método de fermentação clássica em garrafa, observando-se ainda o disposto na legislação em vigor.

5 - Os VLQPRD DOC «Ribatejo» devem ser elaborados a partir de mosto de uva que reúna condições para poder dar origem a VQPRD DOC «Ribatejo» em início de fermentação, ao qual poderá ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação em vigor.

6 - O vinagre de vinho com direito à denominação «Ribatejo» deve ser proveniente de vinho DOC «Ribatejo», devendo ainda obedecer à legislação em vigor, bem como as restantes condições fixadas pela CVRR.

7 - A aguardente de vinho DOC «Ribatejo» deve provir de vinhos VQPRD DOC «Ribatejo», destilado dentro da região, sendo estabelecidos, por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, a data limite para a destilação, o período mínimo de envelhecimento, as características e práticas autorizadas e as designações de venda, bem como outros aspectos complementares.

8 - No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos ou produtos vínicos sem direito à denominação de origem «Ribatejo», a CVRR estabelece as condições em que decorre a sua elaboração, devendo os diferentes produtos ser conservados em secções separadas, em recipientes com a devida identificação, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de produto contido e ao ano de colheita.

Artigo 8.º

Rendimento por hectare

1 - O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com denominação de origem é fixado em 80 hl para os vinhos tintos e rosados e 90 hl para os vinhos brancos.

2 - De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o IVV, sob proposta da CVRR, poderá proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não excederá em caso algum 25% do rendimento previsto no número anterior.

3 - No caso em que seja excedido o rendimento por hectare mencionado nos números anteriores, não haverá lugar à interdição de utilizar a denominação para a totalidade da colheita, sendo o excedente destinado à produção de vinho de mesa desde que apresente as características definidas para esse vinho.

Artigo 9.º

Características dos vinhos produzidos

1 - Os vinhos DOC «Ribatejo» devem apresentar as características gerais definidas na legislação em vigor e ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

a) Vinhos tintos e rosados - 11,5% vol.;

b) Vinhos brancos - 11% vol.;

c) VEQPRD - 10,5% vol.;

d) VLQPRD - 17,5% vol.

2 - Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, a definir em regulamento interno da CVRR.

Artigo 10.º

Estágios

1 - Os vinhos tintos DOC «Ribatejo» podem ser engarrafados após um estágio mínimo que termina no dia 31 de Março da campanha vitícola em causa.

2 - Os vinhos brancos e rosados DOC «Ribatejo» podem ser engarrafados sem período de estágio mínimo.

Artigo 11.º

Inscrição

Sem prejuízo de outras exigência legais, todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização dos vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos pelos presentes Estatutos, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, devem fazer a sua inscrição, bem como a das respectivas instalações, na CVRR, em registo apropriado.

Artigo 12.º

Circulação e documentação de acompanhamento

Os vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo» 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 onde conste a sua denominação de origem;
- c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou pela CVRR em regulamento interno.

Artigo 13.º

Comercialização e rotulagem

1 - O engarrafamento dos vinhos e produtos vínicos DOC «Ribatejo» só pode ser efectuado após a certificação do respectivo produto pela CVRR.

2 - Os rótulos a utilizar devem ser previamente apresentados para verificação e aprovação da CVRR, devendo estes respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVRR em regulamento interno.

ANEXO A QUE SE REFERE O ARTIGO 2.º

(ver quadros e planta no documento original)