

Portaria n.º 370/99
de 20 de Maio

A Portaria n.º 160/93, de 11 de Fevereiro, reconheceu aos vinhos de mesa tinto, branco e rosado ou rosé da região do Ribatejo a possibilidade de usarem a menção «Vinho Regional», seguida da indicação geográfica «Ribatejo», desde que satisfaçam os requisitos de qualidade e tipicidade conformes com a tradição do vinho ribatejano.

Considera-se, no entanto, indispensável alterar a designação «Vinho Regional Ribatejo» para «Vinho Regional Ribatejano», bem como alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a sua produção, aproveitando ainda para introduzir a possibilidade da utilização de outras castas.

Assim, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 309/91, de 17 de Agosto:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º A menção «Vinho Regional», seguida da indicação «Ribatejano», é exclusiva dos vinhos de mesa tintos, brancos, rosados ou rosés que satisfaçam as indicações de produção fixadas na presente portaria.

2.º A área geográfica de produção do «Vinho Regional Ribatejano», delimitada na carta 1:500000 constante do anexo I, abrange o concelho da Azambuja, do distrito de Lisboa, e o distrito de Santarém, exceptuando o concelho de Ourém.

3.º As vinhas destinadas à produção dos vinhos a que se refere esta portaria devem estar ou ser instaladas em solos dos seguintes tipos:

Aluviosolos modernos, predominantemente calcários;

Aluviosolos antigos (com núcleos de solos evoluídos);

Coluviosolos;

Solos calcários pardos e vermelhos, normais ou parabarros, provenientes de calcários e margas;

Solos mediterrânicos vermelhos de calcários duros;

Solos mediterrâneos pardos de margas ou calcários margosos, em geral parabarros e com certa tendência para a drenagem deficiente;

Solos mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arcozes;

Solos litólicos não húmicos de areias e arenitos;

Solos podzolizados de materiais arenáceos pouco consolidados ou de arenitos.

4.º Só podem usar a menção «Vinho Regional Ribatejano» os vinhos de mesa provenientes exclusivamente de uvas produzidas na região referida no n.º 2.º e das castas constantes do anexo II.

5.º - 1 - As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção do «Vinho Regional Ribatejano» são as tradicionais ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola Regional Ribatejana (CVRR), em ligação com as direcções regionais de agricultura.

2 - As referidas vinhas devem ser inscritas na CVRR, que verificará se satisfazem os necessários requisitos e procederá ao respectivo cadastro.

3 - Sempre que se verificarem alterações 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 «Vinho Regional Ribatejano».

6.º - 1 - A produção de «Vinho Regional Ribatejano» deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas tradicionais, bem como as legalmente autorizadas.

2 - O vinho rosado ou rosé deve ser elaborado segundo o processo de «bica aberta» ou com uma ligeira curtimenta.

7.º - 1 - O «Vinho Regional Ribatejano» deve ter um título alcoométrico natural mínimo de 11% em volume, devendo os restantes parâmetros analíticos destes vinhos apresentar os valores definidos para os vinhos de mesa em geral.

2 - O «Vinho Regional Ribatejano» que venha a utilizar o designativo «vinho leve» deve possuir o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10% em volume, devendo a acidez fixa, expressa em ácido tartárico, ser igual ou superior a 4,5 g/l e os restantes parâmetros analíticos estar de acordo com os valores definidos para os vinhos de mesa em geral.

8.º A realização da análise físico-química e organoléptica constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação do «Vinho Regional Ribatejano».

9.º - 1 - Os produtores e comerciantes do «Vinho Regional Ribatejano», à excepção dos retalhistas, devem efectuar a respectiva inscrição na CVRR, constituindo-se, para o efeito, registos especiais.

2 - Os agentes económicos que produzam ou comercializem «vinho leve» deverão ser inscritos em registo próprio.

10.º Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVRR, a quem são previamente apresentados para aprovação.

11.º É proibida a utilização noutros produtos vitivinícolas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela similitude gráfica ou fonética com os referidos na presente portaria, induzirem em confusão o consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

12.º É revogada a Portaria n.º 16/93, de 11 de Fevereiro.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Luís Medeiros Vieira, Secretário de Estado da Modernização Agrícola e da Qualidade Alimentar, em 21 de Abril de 1999.

ANEXO I

(ver carta no documento original)

ANEXO II

Castas brancas

Alicante-Branco.

Arinto.

Bical.

Cerceal-Branco.

Chardonnay.

Diagalves.

Esgana-Cão.

Fernão-Pires.

Fernão-Pires-Rosado.

Galego-Dourado.

Gewurztraminer.

Jampal.

Malvasia-Fina.

Malvasia-Rei.

Moscatel-de-Setúbal.

Pinot-Branco.

Rabo-de-Ovelha.

Riesling.

Sauvignon.

Seara Nova.
Semillon.
Síria.
Tália.
Tamarês.
Trincadeira-Branca.
Trincadeira-das-Pratas.
Viognier.
Vital.
Castas tintas
Alfrocheiro-Preto.
Alicante-Bouschet.
Aragonez.
Baga.
Bastardo.
Cabernet-Franc.
Cabernet-Sauvignon.
Camarate.
Carignan.
Cinsaut.
Grand-Noir.
Grenache.
Merlot.
Molar.
Moreto.
Periquita.
Pinot-Tinto.
Preto-Cardana.
Preto-Martinho.
Syrah.
Tinta-Barroca.
Tinta-Carvalha.
Tinta-Miúda.
Tinta-Mole.
Touriga-Francesa.
Touriga-Nacional.
Trincadeira-Preta.