



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

Tejo

1.2. Tipo de indicação geográfica

Indicação Geográfica Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas

Vinho branco, tinto e rosado;
Vinho frisante;
Vinho frisante gaseificado;
Vinho espumante;
Vinho espumante gaseificado

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com IG «Tejo» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho tinto e rosado — 11 % vol.;
- b) Vinho branco — 11 % vol.;
- c) Vinho com o designativo «Leve» — 9 % vol.;
- d) Vinho espumante elaborado pelo método clássico de fermentação em garrafa — 10,5 % vol.;
- e) Vinho espumante elaborado pelo método de fermentação em cuba — 7 % vol.;
- f) Vinho espumante gaseificado — 7 % vol.;
- g) Vinho frisante — 7 % vol.;
- h) Vinho frisante gaseificado — 7 % vol..

O vinho com IG «Tejo» que venha a utilizar o designativo «Leve» deve possuir o título alcoométrico volúmico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5 % vol., devendo a acidez total expressa em ácido tartárico ser igual ou superior a 4 g/l,



3.2 Características Organolépticas

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrições pertinente à vinificação:

Os mostos destinados à elaboração dos vinhos com IG «Tejo» devem ter um título alcoométrico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto e rosado — 11 % vol.;
- b) Vinho branco — 11 % vol.;
- c) Vinho com o designativo «Leve» — 9 % vol.;
- d) Vinho base de espumante — 9 % vol.;
- e) Vinho espumante gaseificado — 9 % vol.;
- f) Vinho base de frisante — 9 % vol.;
- g) Vinho frisante gaseificado — 9 % vol..

b) Prática enológica específica:

c) Práticas culturais:

As vinhas destinadas à produção dos vinhos a que se refere a presente portaria devem estar, ou ser instaladas, em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

- a) Regossolos psamíticos normais e para -hidromórficos;
- b) Aluviosolos modernos e antigos;
- c) Coluviosolos;
- d) Solos litólicos não húmicos pouco insaturados normais, de areias e de arenitos finos e grosseiros e de gnaisses ou rochas fins;
- e) Solos calcários pardos e vermelhos dos climas de regime xérico, normais e para -barros, de calcários e margas;
- f) Barros castanho -avermelhados não calcários de basaltos;
- g) Solos mediterrâneos pardos e vermelhos ou amarelos de materiais calcários e de materiais não calcários, normais, para -barros ou para -hidromórficos, de calcários duros e dolomias, de arenitos finos, argilas, argillitos, gnaisses ou rochas fins e de arcoses;
- h) Podzóis não hidromórficos e hidromórficos sem e com surraipa de areias e arenitos;
- i) Solos salinos de salinidade moderada de aluviões.

As vinhas destinadas à produção de vinhos com IG «Tejo» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.



As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com IG «Tejo» são as tradicionais e as recomendadas pela respetiva entidade certificadora.

Rendimentos máximos

225 hectolitros/ hectare

5. Área delimitada

Do distrito de Lisboa, o concelho da Azambuja;
O distrito de Santarém, à exceção do concelho de Ourém.

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com IG Tejo são as que constam do quadro seguinte:

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT52007	Alvarinho		B
PRT50711	Alicante-Branco		B
PRT53207	Alvarelhão	Brancelho	T
PRT52316	Antão-Vaz		B
PRT52908	Amaral		T
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT54009	Arinto-Roxo		R
PRT40404	Assaraky		B
PRT52310	Avesso		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B



PRT41708	Bastardo-Roxo		R
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	B
PRT52116	Boal-Branco		B
PRT52017	Boal-Espinho		B
PRT50801	Cabernet-Franc		T
PRT53511	Chardonnay		B
PRT50102	Caladoc		T
PRT52402	Camarate		T
PRT53804	Carignan		T
PRT60008	Carmenère		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo		B
PRT52410	Cerceal-Branco		B
PRT52412	Cercial		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT53607	Chasselas-Roxo		R
PRT53512	Chenin		B
PRT53805	Cinsaut		T
PRT51317	Códega-do-Larinho		B
PRT50114	Colombard	Semilão	B
PRT52004	Cornifesto		T
PRT51405	Corropio		T
PRT60010	Cot	Malbec	T
PRT60011	Dolcetto		T
PRT52307	DonzELHO -Branco		B
PRT41709	DonzELHO -Roxo		R



PRT60012	Dornfelder		T
PRT60013	Durif	Petite-Syrah	T
PRT52207	Encruzado		B
PRT54017	Esgana-Cão		T
PRT52904	Espadeiro		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT52815	Fernão-Pires-Rosado		R
PRT51514	Folha-de-Figueira	Dona-Branca	B
PRT52314	Fonte-Cal		B
PRT41203	Galego		T
PRT52913	Galego-Dourado		B
PRT54018	Galego-Rosado		R
PRT53906	Gamay		T
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT52112	Gouveio		B
PRT41702	Gouveio-Roxo		R
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT60015	Greco	Greco-di-Tufo	B
PRT53406	Grenache		T
PRT60016	Grüner-Veltliner		B
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT52515	Jampal		B
PRT41204	Labrusco		T
PRT60017	Lemberger	Blaufränkisch	T
PRT52714	Malvasia		B



PRT50912	Malvasia-Branca		B
PRT50911	Malvasia-Cândida		B
PRT50810	Malvasia-Cândida-Roxa		R
PRT50317	Verdelho		B
PRT52612	Malvasia-Fina -Roxa		R
PRT41703	Malvasia-Preta -Roxa	Pinheira-Roxa	R
PRT53013	Malvasia-Rei		B
PRT51413	Manteúdo		B
PRT53312	Marquinhas		B
PRT60019	Marsanne		B
PRT60020	Marselan		T
PRT52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT52715	Viosinho		B
PRT51804	Monvedro		T
PRT52301	Moreto		T
PRT51417	Moscadet		B
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT41301	Moscatel-Galego-Tinto		T
PRT53212	Semillon		B
PRT51701	Mourisco		T
PRT50916	Mourisco-Branco		B
PRT53313	Müller-Thurgau		B
PRT60021	Nebbiolo		T
PRT52202	Negra-Mole		T



PRT60022	Nero		T
PRT60023	Nero-d'Avola		T
PRT52702	Parreira-Matias		T
PRT51617	Perrum		B
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo	Moscatel-Roxo	R
PRT51206	Petit-Bouschet		T
PRT60024	Petit-Manseng		B
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT53708	Pinot-Gris	Pinot-Grigio	R
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT50605	Português -Azul	Blauer-Portugieser	T
PRT51803	Preto-Martinho		T
PRT52014	Rabigato		B
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52203	Ramisco		T
PRT52309	Ratinho		B
PRT53209	Riesling		B
PRT60025	Rotgipfler		B
PRT50518	Merlot		T
PRT60026	Roussanne		B
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT60027	Sangiovese		T
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT40403	Seara-Nova		B



PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT51011	Sercialinho		B
PRT51901	Sezão		T
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52910	Tália	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT51910	Tamarez	Molinha	B
PRT41609	Tannat		T
PRT53807	Teinturier		T
PRT52210	Terrantez		B
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT51905	Tinta-Caiada	Pau-Ferro, Tinta-Lameira	T
PRT52201	Tinta-Carvalha		T
PRT52101	Tinta-da-Barca		T
PRT52502	Tinta-Francisca		T
PRT50607	Tinta-Gorda		T
PRT52906	Tinta-Grossa	Carrega-Tinto	T
PRT51906	Tinta-Miúda		T
PRT51202	Tinta-Negra	Molar, Saborinho	T
PRT50807	Tinta-Pomar		T
PRT51205	Tintinha		T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT52506	Tinto-Pegões		T
PRT50705	Touriga-Fêmea		T



PRT52803	Bastardo		T
PRT53106	Castelão	João-de-Santarém (1) ou Periquita (2)	T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52216	Trincadeira-das-Pratas		B
PRT60028	Verdejo		B
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT51513	Verdelho-Roxo		R
PRT51806	Verdelho-Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT40807	Viognier		B
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT52614	Vital		B
PRT41409	Zinfandel		T

7. Descrição das relações

8.1. Vinho

8.1.1. Localização, história e práticas culturais:

Situado no Centro de Portugal, a região vitivinícola Tejo, com uma vasta superfície agrícola utilizada (SAU), de 258.000 ha., cerca de 7% da nacional e com uma área florestal de 160.000 ha., perto de 17% da nacional, possui inegáveis condições naturais para o desenvolvimento da cultura da vinha

A história da viticultura na Região perde-se nos tempos, já que a existência de vinha na região Tejo é muito anterior à nacionalidade, conforme atestam os amarelados manuscritos em papiro, do tempo dos romanos que terão sido os principais introdutores da cultura da vinha nesta Região.

Em documentos emanados de Reis como D. Afonso Henriques, D. Sancho II e D. Fernando, só para citar alguns são variadas as referências às vinhas e aos vinhos do Tejo.

Também Fernão Lopes cita “as grandes carregações de vinho” referindo “que a exportação média anual chegou a carregar 400 a 500 navios e que num ano atingiu 12.000 tonéis de vinho”.

Porém, o apogeu do comércio destes vinhos foi sobretudo no século XIII, no fim da sua primeira metade, que só para Inglaterra, chegou a atingir a cifra de quase 30.000 pipas.

A vinha teve ainda um papel preponderante na colonização da Região.

Entre 1900 e 1960, a população do continente aumentou cerca de 61% tendo tido na região Tejo, sensivelmente a mesma evolução. No entanto, nos concelhos de maior incidência vitivinícola do Ribatejo (Almeirim, Alpiarça, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Rio Maior, Salvaterra de Magos e Santarém), o aumento de população no período considerado foi de cerca de 175% e só em Almeirim este aumento foi de cerca de 228%.

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 TEJO 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 IG TEJO contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas

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

O CAMPO, com as suas extensas planícies, adjacente ao Rio Tejo, conhecido também como a LEZÍRIA DO TEJO, sujeita a inundações periódicas, que se causam alguns transtornos, são

também responsáveis pelos elevados índices de fertilidade que aqueles solos de aluvião possuem, é, por excelência a zona dos vinhos brancos, onde a casta Fernão Pires é rainha.

O BAIRRO, situado entre o Vale do Tejo e os contrafortes dos maciços de Porto de Mós, Candeeiros e Montejunto, com solos argilo-calcáreos em ondulosos 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.

8.1.3. Castas

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos víquicos com direito à IG “Tejo” em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem na região “TEJO” variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a qualidade dos vinhos da região. As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito a IG “Tejo” encontram-se definidas em regulamento próprio da região

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou colectivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.

Os vinhos com indicação geográfica só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto e/ou sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

O Controlo e a certificação são efectuados pela CVR respectiva.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para IG



II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	Não
Nome utilizado tradicionalmente	Regional
Língua do pedido	Português

2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua de Coruche, n.º 85
2080-094 Almeirim
Portugal
Telefone: (+351) 243 309 400
Fax: (+351) 243 309 409
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvrtejo.pt

b) Dados relativos ao intermediário:

Nome do intermediário: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: (+351) 213 506 700
Telecopiadora: (+351)213 561 225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.
Rua de Coruche, n.º 85
2080-094 Almeirim



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO

Portugal

Telefone: (+351) 243 309 400

Fax: (+351) 243 309 409

Endereço(s) electrónico(s): geral@cvrtejo.pt

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

Autoridade de controlo competente: Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: (+ 351)213 506 700

Telecopiadora: (+351) 213 561 225

Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional.

Rua de Coruche, n.º 85

2080-094 Almeirim

Portugal

Telefone: (+351) 243 309 400

Fax: (+351) 243 309 409

Endereço(s) electrónico(s): geral@cvrtejo.pt

3. Menções tradicionais

3.1. Vinho

a) Indicação Geográfica ou IG
Regional

b) Menções complementares:

“Branco “

Tinto

-“Clarete”

“ Vinho de missa”

“Vinho com agulha”

“Vinho novo”

“Velho”

“Escolha”

“Superior”

“Reserva”

“Colheita seleccionada”



“Garrafeira”

“Colheita Tardia”

Menções tradicionais:

“Leve”

4. Zonas NUTS

PT170 Área Metropolitana de Lisboa

PT17 Área Metropolitana de Lisboa

PT185 Lezíria do tejo

PT18 Alentejo

PT1 CONTINENTE

Portugal

5. Uvas de Vinho Secundárias

-

6. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: IG Tejo

b) Decisão nacional de aprovação: A Portaria n.º 445/2009, de 27 de abril

c) Nome do processo: região vitivinícola do Tejo – IG tejo

d) Referência jurídica: Portaria n.º 226/2014 de 6 de novembro

e) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;