



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome(s) a registar

«Beira Interior»

«Castelo Rodrigo»

«Cova da Beira»

«Pinhel»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem (DO)

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas
Vinho branco, tinto ou rosado; Vinho espumante de qualidade; Vinho licoroso.

3. Descrição do Vinho

3.1. Características do Produto (analíticas)

Os vinhos com a DO «Beira Interior» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido mínimo:

- a) Vinho tinto - 12% vol.;
- b) Vinho tinto com o designativo palhete ou palheto - 11,5% vol.;
- c) Vinho tinto com o designativo clarete - 11,5% vol.;
- d) Vinho branco e rosado - 11% vol.;
- e) Vinho tinto com direito à menção «Seleccção» - 13% vol.;
- f) Vinho branco com direito à menção «Seleccção» - 12% vol.;



- g) Vinho espumante de qualidade - 11% vol.;
- h) Vinho licoroso – min 15% vol. e max. 20% vol.

3.2 Características Organolépticas

Os vinhos com direito à DO Beira Interior apresentam características organolépticas que se manifestam nos vinhos brancos, como vinhos de grande exuberância aromática e muita frescura.

Os vinhos tintos são mais complexos com aromas a especiarias e frutos vermelhos tendo grande frescura que lhe é dada essencialmente devido à altitude a que estes vinhos são produzidos.

Os vinhos rosados ou rosés, devem apresentar aroma e sabor jovem frutado e/ou floral quando novo, evoluindo com a idade para aromas terciários mais complexos, e com características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo.

Os vinhos espumantes refletem muita frescura e apresentam grande exuberância aromática. Os vinhos licorosos são bastante equilibrados e com boa persistência, podem apresentar cor mais carregada e fruta enquanto jovens e com reflexos dourados e aromas a citrinos, mel e frutos secos, quando mais velhos, mas com uma frescura marcante, característica indelével desta região.

4. Práticas vitivinícolas. Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais

a) Restrição pertinente à vinificação

Os mostos dos vinhos com direito a DO «Beira Interior» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural:

- a) Vinho tinto - 12% vol.;
- b) Vinho tinto com o designativo palhete ou palheto - 11,5% vol.;
- c) Vinho tinto com o designativo clarete - 11% vol.;
- d) Vinho branco e rosado - 11% vol.;
- e) Vinho tinto com direito à menção «Seleção» - 13% vol.;
- f) Vinho branco com direito à menção «Seleção» - 12% vol.;
- g) Vinho base para vinho espumante de qualidade - 11% vol.;

As castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à menção «Seleção» são as que constam devidamente assinaladas com (*) na lista das castas.

b) Prática enológica específica

Na preparação dos vinhos espumantes de qualidade com direito à DO Beira Interior, o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa.



Os períodos mínimos de estágio a observar, para os vinhos com direito à DO «Beira Interior» são os seguintes:

- Vinho branco, tinto, rosado, palhete ou palheto e clarete - não carecem de qualquer período de estágio, podendo ser engarrafados e comercializados logo que sejam certificados pela entidade certificadora;
- Vinho branco com direito à menção «Seleção» - carece de um período mínimo de 6 meses;
- Vinho tinto com direito à menção «Seleção» - carece de um período mínimo de 12 meses;
- Vinho espumante de qualidade - carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador após a data do engarrafamento para poder ser comercializado.

O vinho licoroso com direito à DO Beira Interior é elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir DO Beira Interior, em início de fermentação, ao qual foi adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido de 77%vol., no respeito das características estabelecidas na legislação aplicável em vigor.

c) Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos com direito à IG «Beira Interior» devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela respectiva entidade certificadora.

As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos e produtos vitivinícola com direito à DO «Beira Interior» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais, mediante autorização prévia, caso a caso, da entidade certificadora, à qual incumbe zelar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito a IG «Beira Interior» a devem estar, ou ser instaladas, em solos dos seguintes tipos:

- Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos metamorizados e gneisses;
- Solos mediterrânicos pardos de xistos ou grauvaques do pré-câmbrico;
- Solos litólicos não húmicos de granitos e migmatitos.

4.2. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectares das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Beira Interior» é fixado em 55 hectolitros.

5. Área delimitada

A área geográfica de produção da IG «Beira Interior» abrange:

- a) Castelo Rodrigo:



- i. Do município de Almeida, as freguesias de Almeida, Castelo Bom, a União das Freguesias de Junça e Naves, e Malpartida da União de Freguesias de Malpartida e Vale de Coelha;
 - ii. Do município de Figueira de Castelo Rodrigo, as freguesias de Castelo Rodrigo, Figueira de Castelo Rodrigo, Mata de Lobos, Vermiosa, União das freguesias de Algodres, Vale de Afonso e Vilar de Amargo, União das Freguesias de Almofala e Escarigo, União das Freguesias de Freixeda do Torrão, Quintã de Pêro Martins e Penha de Águia, União das freguesias do Colmeal e Vilar Torpim e união das freguesias de Cinco Vilas e Reigada.
- b) Cova da Beira:
- i. Os municípios de Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Manteigas e Penamacor;
 - ii. Do município da Guarda, as freguesias de Benespera, Famalicão, Gonçalo, Valhelhas e Vela;
 - iii. Do município de Idanha-a-Nova, as freguesias de Aldeia de Santa Margarida, Medelim, Oledo, São Miguel de Acha, e a União das Freguesias de Monsanto e Idanha-a-Velha;
 - iv. Do município do Sabugal, as freguesias de Bendada e Casteleiro, e Santo Estêvão da União das Freguesias de Santo Estêvão e Moita;
 - v. Do município de Vila Velha de Ródão, a freguesia com o mesmo nome;
- c) Pinhel:
- i. O município de Pinhel;
 - ii. Do município de Celorico da Beira, as freguesias Baraçal, Forno Telheiro, Lajeosa do Mondego, Maçal do Chão, Minhocal, Ratoeira, União das Freguesias de Açores e Velosa, e Celorico (Santa Maria) e Celorico (São Pedro) da União das Freguesias de Celorico (São Pedro e Santa Maria) e Vila Boa do Mondego.
 - iii. Do município da Guarda, as freguesias de Avelãs da Ribeira, Codesseiro, Porto da Carne, Sobral da Serra e Vila Cortês do Mondego;
 - iv. Do município de Meda, as freguesias de Barreira, Coriscada, Marialva, Rabaçal, e Carvalhal e Vale Flor da União das Freguesias de Vale Flor, Carvalhal e Pai Penela;
 - v. Do município de Trancoso, as freguesias de Cogula, Cótimos, Granja, Moimentinha, Póvoa do Concelho, Tamanhos, Valdujo, União das freguesias de Freches e Torres, União das Freguesias de Vale do Seixo e Vila Garcia, União das Freguesias de Vila Franca das Naves e Feital, União das Freguesias de Vilares e Carnicães e Trancoso (São Pedro) e Souto Maior da União das Freguesias de Trancoso (São Pedro e Santa Maria) e Souto Maior.

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinho com DO «Beira Interior» são as que constam do quadro seguinte.

As castas a utilizar na elaboração de vinhos DO «Beira Interior» brancos e tintos com direito à menção «Seleção» estão assinaladas com* no quadro seguinte; estas castas devem representar no conjunto ou separadamente no mínimo 80% do encepamento.

ANEXO II

(lista de castas a que se refere o artigo 6.º)

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro	Tinta-Bastardinha	T
PRT53808	Alicante-Bouschet		T
PRT50711	Alicante-Branco		B
PRT52007	Alvarinho		B
PRT52603	Aragonez*	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52311	Arinto*	Pedernã	B
PRT51412	Arinto -do -Interior		B
PRT52809	Azal		B
PRT52606	Baga		T
PRT52803	Bastardo*	Graciosa	T
PRT52507	Batoca	Alvaraça	B
PRT52016	Bical*	Borrado-das-Moscas	B
PRT53606	Cabernet -Sauvignon		T
PRT50102	Caladoc		T
PRT52402	Camarate		T
PRT53106	Castelão		T
PRT52412	Cercial		B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT53609	Chasselas		B
PRT51317	Códega-do-Larinho		B
PRT52207	Encruzado		B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria -Gomes	B
PRT52709	Folgasão	Terrantez (5)	B
PRT51514	Folha-de-Figueira	Dona-Branca.	B
PRT52314	Fonte-Cal		B
PRT52112	Gouveio		B
PRT50804	Grand-Noir		T
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT52512	Malvasia-Fina*		B
PRT53013	Malvasia-Rei		B



PRT52002	Marufo	Mourisco-Roxo	T
PRT50518	Merlot		T
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT51701	Mourisco		T
PRT60021	Nebbiolo		T
PRT51206	Petit-Bouschet		T
PRT54024	Petit -Verdot		T
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT52014	Rabigato		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT53209	Riesling		B
PRT52106	Rufete*	Tinta-Pinheira	T
PRT60027	Sangiovese		T
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT53212	Semillon		B
PRT51914	Síria*	Roupeiro, Códega	B
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT51910	Tamarez*	Molinha	B
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT52201	Tinta-Carvalha		T
PRT52502	Tinta-Francisca		T
PRT51202	Tinta-Negra	Molar, Saborinho	T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional*		T
PRT53006	Trincadeira*	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT60028	Verdejo		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT40807	Viognier		B
PRT52715	Viosinho		B

* Castas a utilizar na elaboração de vinhos DO branco e tinto com direito à menção «Seleção». Estas castas devem representar no conjunto ou separadamente no mínimo 80% do encepamento.

7. Descrição das relações

A altitude média das vinhas para a produção de vinhos DO Beira Interior varia entre os 300 e os 700 metros de altitude. O clima da região apresenta uma precipitação média é da ordem

dos 800 a 1000 mm/ano encontrando-se contudo concentrada nos meses de Inverno e primavera, dando normalmente origem a um excesso de água no solo neste período.

No verão quase não chove, apresentando-se os meses de Julho e Agosto como os mais secos do ano em que o valor médio de precipitação é inferior a 10 mm/m².

O clima associado às características dos solos são elementos fundamentais para se obterem vinhos brancos de grande exuberância aromática e muita frescura e vinhos tintos mais complexos com aromas a especiarias e frutos vermelhos e apresentam grande frescura.

A produção vinho naquela região remonta ao tempo dos romanos fazendo disso prova os diversos lagares talhados nas rochas graníticas onde na época o vinho era produzido.

O vinho foi durante séculos um produto de grande importância remontando à época romana, mas foi no limiar do século XII pelas mãos dos Monges de Cister que a vinha teve um grande incremento e foram tomadas medidas de protecção para os vinhos desta área geográfica dada a sua qualidade e importância social e económica para aquela região.

O clima mediterrâneo que caracteriza a região associado aos solos, castas utilizadas e sistema de instalação das vinhas são elementos fundamentais que contribuem para as características dos vinhos naquela área geográfica essencialmente devido à altitude a que estes vinhos são produzidos.

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.

A elaboração dos vinhos com direito a indicação geográfica deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

É permitida a elaboração de vinhos com denominação de origem Beira Interior a partir de uvas produzidas na área da região da Beira Interior e vinificadas fora dela, mediante autorização, caso a caso, da entidade certificadora, desde que, cumulativamente, estejam reunidas as seguintes condições:

- O local de vinificação esteja situado a uma distância não superior a 10 km em relação ao limite da DO Beira Interior;
- Haja parecer favorável da entidade certificadora da região limítrofe envolvida onde as uvas vão ser vinificadas.

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, sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde



conste a sua indicação geográfica 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 no INPI, mas não exclusiva para a DO.
 - No caso dos vinhos espumantes de qualidade com direito à DO Beira Interior é obrigatória a indicação do vinho base utilizado, a seguir à designação do produto, quando não se trate de vinho espumante branco.
-

9. Material de Apoio

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: Beira Interior

Referência jurídica: Portaria n.º 163/2011, de 18 de Abril, Portaria n.º 112/2017, de 16 de março.

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro



II – Outras Informações

1. Informações gerais

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

2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: - Lt 7-1º Av. Cidade de Safed - 6300-537 Guarda
Portugal
Telefone: (+351) 271 224 129
Telecopiadora: (+351) 271 223 101
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvrbi.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 da Beira Interior
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional
Nacionalidade: Portugal
Endereço: - Lt 7-1º Av. Cidade de Safed - 6300-537 Guarda
Portugal
Telefone: (+351) 271 224 129
Telecopiadora: (+351) 271 223 101
Endereço(s) electrónico(s): geral@cvrbi.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 da Beira Interior

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional

Nacionalidade: Portugal

Endereço: - Lt 7-1º Av. Cidade de Safed - 6300-537 Guarda

Portugal

Telefone: (+351) 271 224 129

Telecopiadora: (+351) 271 223 101

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

3. Menções tradicionais

a) Denominação de origem/DOC/DOP

b) Colheita tardia ou Vindima tardia

Colheita seleccionada

Escolha

Grande Escolha

Garrafeira

Novo

Reserva

Reserva Especial

Superior

Grande Reserva

Velho

Velha Reserva

Ligeiro ou Baixo Grau

Premium

Colheita Seleccionada

Reserva

Super Reserva ou Extra Reserva

Velha Reserva» ou Grande Reserva



4. Zonas NUTS

NUTS III - PT16J Beiras e Serra da estrela

NUTS II - PT16 Centro PT

NUTS I - PT1 Continente

Portugal

5. Uvas de Vinho Secundárias

-

6. Material de Apoio

d) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo:

e) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: Beira Interior

Referência jurídica: Portaria n.º 165/2005, de 11 de fevereiro, alterada pela Portaria n.º 178/2010, de 25 de março e Portaria n.º 112/2017, de 16 de março.

f) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro.

7. Ligação com o e-Bacchus

Beira Interior:

«Castelo Rodrigo»

«Cova da Beira»

«Pinhel»