

2 — Os pedidos apresentados nos termos da Portaria n.º 237/2010, de 29 de abril, que, à data da entrada em vigor da presente portaria se encontrem pendentes, mantêm a sua tramitação ao abrigo daquela portaria.

3 — As entidades formadoras que promovem cursos de mediação de conflitos para efeitos de candidatura à prestação de serviços de mediação pública dispõem de 6 meses para se adaptarem aos requisitos de certificação estabelecidos na presente portaria.

#### Artigo 16.º

##### Revogação

Sem prejuízo do disposto no artigo anterior, é revogada a Portaria n.º 237/2010, de 29 de abril.

#### Artigo 17.º

##### Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

A Ministra da Justiça, *Paula Maria von Hafe Teixeira da Cruz*, em 14 de novembro de 2013.

#### ANEXO I

##### Referencial de qualidade da certificação de entidade formadora

(artigo 6.º da portaria)

##### I — Requisitos de estrutura e organização interna

1 — Recursos humanos — A entidade deve assegurar a existência de recursos humanos em número e com as competências adequadas às atividades formativas a desenvolver, independentemente do tipo de vínculo contratual com a entidade. Constituem requisitos mínimos os seguintes:

a) Existência de um gestor de formação com habilitação e experiência profissional ou formação adequada, que seja responsável pela política de formação, pelo planeamento, execução, acompanhamento, controlo e avaliação do plano de atividades, pela gestão dos recursos afetos à atividade formativa, pelas relações externas respeitantes à mesma;

b) Existência de um coordenador pedagógico com habilitação e experiência profissional ou formação adequada, que assegure o apoio à gestão da formação, o acompanhamento pedagógico de ações de formação, a articulação com formadores e outros agentes envolvidos no processo formativo;

c) O gestor de formação e o coordenador pedagógico podem desempenhar, cumulativamente, funções de formadores ou mediadores previstos nas alíneas seguintes, desde que asseguradas a habilitação, a experiência profissional ou formação adequadas;

d) Existência de formadores com formação científica ou técnica e pedagógica adequadas, em número não inferior a três formadores, com especialização adequada à matéria a lecionar;

e) Existência de mediadores envolvidos no processo formativo, em número não inferior a três mediadores, com qualificações adequadas e experiência comprovada em mediação;

f) Colaborador qualificado ou recurso a prestação de serviço para assegurar a contabilidade organizada segundo o POC aplicável, nas entidades em que tal é exigido por lei;

g) É aplicável aos gestores, coordenadores e formadores o previsto no n.º 2 do artigo 5.º da presente portaria.

2 — Espaços e equipamentos — A entidade formadora deve assegurar a existência de instalações específicas, coincidentes ou não com a sua sede social, e equipamentos adequados às intervenções a desenvolver.

3 — As instalações e os equipamentos podem ser propriedade da entidade, locados ou cedidos, ou ainda pertencentes a empresa ou outra organização a que a entidade preste serviços de formação.

##### II — Requisitos de processos de planeamento e desenvolvimento da formação

1 — Planificação e gestão da atividade formativa — A entidade formadora deve elaborar o plano de atividades, com regularidade anual, que demonstre competências de planeamento da sua atividade formativa e que integre, nomeadamente, os seguintes elementos:

a) Caracterização da entidade formadora e histórico da atividade desenvolvida, com indicação da formação inicial e contínua, teórica e prática, incluindo as componentes éticas e deontológicas, gerais e específicas, disponibilizada aos mediadores de conflitos;

b) Indicação dos recursos humanos e materiais a afetar aos projetos.

2 — *Dossier* técnico-pedagógico — A entidade formadora deve elaborar um *dossier* técnico-pedagógico por cada ação de formação, que deve cumprir os seguintes requisitos:

a) Número mínimo adequado de horas de formação para o conjunto de temáticas de caráter geral;

b) Número mínimo adequado de horas de formação para o conjunto de temáticas de caráter específico;

c) Plano de realização de estágios, ou metodologias alternativas a estes, da responsabilidade da entidade formadora, que compreende obrigatoriamente a realização ou a simulação de duas mediações completas, com ou sem acordo, com supervisão de um mediador;

d) Indicação de critérios e métodos de seleção de formandos;

e) Programa de formação, que inclua informação sobre objetivos gerais e específicos, conteúdos programáticos, técnicas pedagógicas, bibliografia adotada e critério e parâmetros de avaliação dos formandos;

f) Identificação do gestor de formação, do coordenador pedagógico, dos formadores e outros agentes, bem como metodologias de avaliação do desempenho dos formadores.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

### Portaria n.º 346/2013

de 27 de novembro

A Portaria n.º 695/2009, de 29 de junho, aprovou os Estatutos da Região Vitivinícola da Península de Setúbal e regula a produção e comercialização dos vinhos produzidos na área geográfica da Indicação Geográfica (IG) «Península de Setúbal».

Contudo, reconhecendo a qualidade dos vinhos aí produzidos e tendo presente a importância e valor económico gerado pelos produtos vitivinícolas desta região, torna-se necessário rever aquele regime que não regulamenta aspetos específicos de produção e comércio de produtos com direito a IG, previstos no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto.

Assim, a presente portaria estabelece a produtividade das vinhas aptas a produzir vinhos com indicação geográfica, inclui uma nova designação que esses vinhos podem utilizar na sua comercialização, define as condições necessárias para beneficiar daquela designação e estabelece o rendimento por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com a IG «Península de Setúbal», contribuindo para o aumento do valor económico gerado pelos produtos provenientes da região, mantendo a qualidade e as práticas tradicionais que caracterizam os vinhos e produtos vitivinícolas da região.

Por outro lado, em consequência da nova organização comum dos mercados agrícolas (OCM única), estabelecida no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, do conselho, de 22 de outubro, alterado pelo Regulamento n.º 491/2009, do conselho de 25 de maio, a Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro, estabeleceu as atuais castas aptas à produção de vinho em Portugal, bem como a sua respetiva nomenclatura, tornando-se, assim, necessário, efetuar algumas alterações quanto aos encepamentos previstos na região da IG «Península de Setúbal», em conformidade com o regime estabelecido naquela portaria.

Tendo em conta a extensão das alterações introduzidas e a sistematização agora adotada optou-se por revogar a Portaria n.º 695/2009, de 29 de junho, e aprovar uma nova portaria definindo as normas técnicas para a produção dos produtos vitivinícolas da IG «Península de Setúbal».

Assim:

Manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Agricultura, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º e no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, o seguinte:

#### Artigo 1.º

##### Objeto

A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas da indicação geográfica (IG) «Península de Setúbal».

#### Artigo 2.º

##### Indicação geográfica

1 — A IG «Península de Setúbal» reconhecida pode ser usada para a identificação de vinho branco, vinho tinto, vinho rosé ou rosado, vinho espumante, vinho frisante, vinho licoroso e vinagre de vinho que se integram respetivamente nas categorias de vinho, vinho espumante, de vinho frisante, de vinho licoroso e de vinagre de vinho e que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

2 — Pode ser utilizada em associação com a IG «Península de Setúbal» o designativo «ligeiro» ou de «baixo grau», desde que os vinhos satisfaçam os requisitos previstos na presente portaria e demais legislação aplicável.

3 — Não é permitida a utilização em outros produtos vitivinícolas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos suscetíveis de, pela sua similitude gráfica ou

fonética com os protegidos pela presente portaria, induzam em erro o consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

#### Artigo 3.º

##### Delimitação da região

A área geográfica de produção dos vinhos com IG «Península de Setúbal» corresponde à área prevista no anexo I à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange todos os concelhos do distrito de Setúbal.

#### Artigo 4.º

##### Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com IG «Península de Setúbal» devem estar, ou ser, instaladas em solos que se enquadrem num dos seguintes tipos:

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

#### Artigo 5.º

##### Castas

As castas a utilizar na elaboração dos produtos vínicos com IG «Península de Setúbal» são as constantes do anexo II à presente portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 6.º

##### Inscrição e caracterização das vinhas

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos com IG «Península de Setúbal» devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na respetiva entidade certificadora que verifica se satisfazem os requisitos necessários, procede ao respetivo cadastro e efetua, no decurso do ano, as verificações que entender necessárias.

2 — Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, os viticultores dão conhecimento do facto à respetiva entidade certificadora.

3 — A falta de comunicação das alterações referidas no número anterior à entidade certificadora, por parte do viticultor, determina que as uvas das respetivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos com IG «Península de Setúbal».

#### Artigo 7.º

##### Práticas culturais

1 — As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos com IG «Península de Setúbal» devem ser conduzidas segundo as formas tradicionais na região ou que a entidade certificadora venha a autorizar.

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

## Artigo 8.º

**Rendimento por hectare**

O rendimento por hectare das vinhas destinadas aos vinhos, vinhos espumantes, vinhos frisante e vinhos licorosos com a IG «Península de Setúbal» está limitado a 30 toneladas de produção de uvas, por hectare.

## Artigo 9.º

**Vinificação**

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

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

2 — A produção de vinhos e vinhos espumantes que venham a beneficiar da IG «Península de Setúbal» deve seguir os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

## Artigo 10.º

**Características dos vinhos produzidos**

1 — Os vinhos com IG «Península de Setúbal» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido (TAVA) mínimo de:

- a) Vinho branco — 9,5 % vol.;
- b) Vinho tinto — 10,5 % vol.;
- c) Vinho rosado — 10 % vol.;
- d) Vinho frisante — 9,5 % vol.;
- e) Vinho base de espumante — 9,5 % vol.;
- f) Vinho licoroso — 16 % vol.

2 — Os vinhos com a IG «Península de Setúbal» que venham a utilizar o designativo «ligeiro» ou de «baixo grau» devem ter um título alcoométrico adquirido mínimo igual ou superior a 9% e máximo igual ou inferior a 10,5%.

3 — Em relação aos restantes parâmetros analíticos, os vinhos devem apresentar os valores definidos para essa categoria de produto.

4 — A realização de análises físico-química e organoléptica constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação dos vinhos com a IG «Península de Setúbal».

5 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor.

6 — Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características legalmente definidas para essa categoria de vinho.

## Artigo 11.º

**Inscrição de operadores económicos**

Sem prejuízo de outras exigências legais aplicáveis de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou coletivas, que se dediquem à produção e comercialização dos produtos com IG «Península de Setúbal», excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, estão obrigadas

a efetuar a sua inscrição, bem como das respetivas instalações, na entidade certificadora, em registo apropriado para o efeito.

## Artigo 12.º

**Engarrafamento, rotulagem e comercialização**

1 — Os produtos com a IG «Península de Setúbal», só podem ser comercializados após a sua certificação pela entidade certificadora.

2 — Os rótulos a utilizar nos produtos com IG «Península de Setúbal» têm de respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora, à qual são previamente apresentados, para apreciação.

## Artigo 13.º

**Circulação e documentação de acompanhamento**

Os vinhos, vinhos frisantes, vinhos espumantes e vinhos licorosos com a IG «Península de Setúbal», só podem ser comercializados e postos em circulação desde que nos respetivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a indicação geográfica, atestada pela entidade certificadora, sejam acompanhados da necessária documentação oficial e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela entidade certificadora.

## Artigo 14.º

**Entrada em vigor**

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

## Artigo 15.º

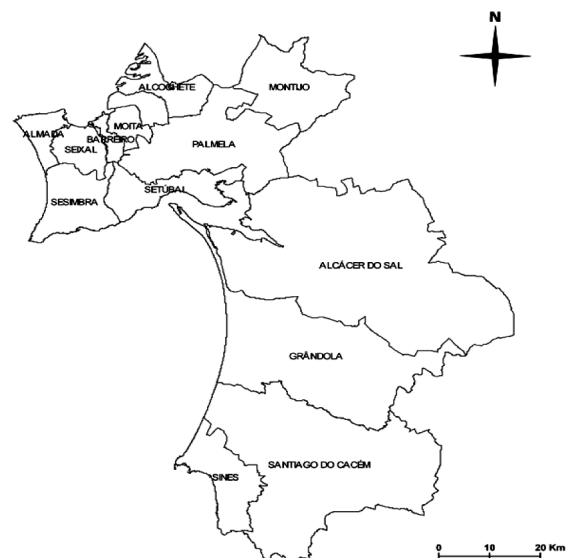
**Revogação**

É revogada a Portaria n.º 695/2009, de 29 de junho.

O Secretário de Estado da Agricultura, *José Diogo Santiago de Albuquerque*, em 19 de novembro de 2013.

## ANEXO I

(a que se refere o artigo 3.º)

**Área geográfica de produção da IG «Península de Setúbal»**

Distrito	Município	Distrito	Município
Setúbal . . . . .	Alcácer do Sal Alcochete Almada Barreiro Grândola Moita Montijo		Palmela Santiago do Cacém Seixal Sesimbra Setúbal Sines

## ANEXO II

(a que se refere o artigo 5.º)

**Castas aptas à produção de vinhos com IG «Península de Setúbal»**

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT52003	Alfrocheiro . . . . .	Tinta Bastardinha	T
PRT53808	Alicante Bouschet . . . . .		T
PRT50711	Alicante Branco . . . . .		B
PRT52313	Almafra . . . . .		B
PRT54006	Almenhaca . . . . .		B
PRT52114	Alvadurão . . . . .		B
PRT54007	Alvar . . . . .		B
PRT53207	Alvarelhão . . . . .	Brancelho	T
PRT41209	Alvarelhão Ceitão . . . . .		T
PRT52007	Alvarinho . . . . .		B
PRT52908	Amaral . . . . .		T
PRT51003	Amor-Não-Me-Deixes . . . . .		T
PRT53204	Amostrinha . . . . .		T
PRT52316	Antão Vaz . . . . .		B
PRT52603	Aragonez . . . . .	Tinta Roriz, Tempranillo	T
PRT53704	Aramon . . . . .		T
PRT52311	Arinto . . . . .	Pedernã	B
PRT51412	Arinto do Interior . . . . .		B
PRT50218	Arinto dos Açores . . . . .	Terrantez da Terceira	B
PRT60003	Arinarnoa . . . . .		T
PRT52104	Arjunção . . . . .		T
PRT40602	Arnsburger . . . . .		B
PRT52310	Avesso . . . . .		B
PRT52809	Azal . . . . .		B
PRT52606	Baga . . . . .		T
PRT52407	Barcelo . . . . .		B
PRT41302	Barreto . . . . .		T
PRT52803	Bastardo . . . . .	Graciosa	T
PRT51117	Bastardo Branco . . . . .		B
PRT52507	Batoca . . . . .	Alvaraça	B
PRT51808	Beba . . . . .		B
PRT52016	Bical . . . . .	Borrado das Moscas	B
PRT54010	Boal Barreiro . . . . .		B
PRT52116	Boal Branco . . . . .		B
PRT52017	Boal Espinho . . . . .		B
PRT41601	Bonvedro . . . . .		T
PRT52807	Borraçal . . . . .		T
PRT41107	Branco Desconhecido . . . . .		B
PRT51216	Branco Especial . . . . .		B
PRT41105	Branco Gouvães . . . . .	Alvarelhão Branco	B
PRT51018	Branco Guimarães . . . . .		B
PRT54011	Branco João . . . . .		B
PRT52117	Branda . . . . .		B
PRT41202	Branjo . . . . .		T
PRT50801	Cabernet Franc . . . . .		T
PRT53606	Cabernet Sauvignon . . . . .		T
PRT54012	Cainho . . . . .		B
PRT50102	Caladoc . . . . .		T
PRT54013	Calrão . . . . .		T
PRT52402	Camarate . . . . .		T
PRT50914	Caracol . . . . .		B
PRT51016	Caramela . . . . .		B
PRT53804	Carignan . . . . .		T
PRT60008	Carmenère . . . . .		T
PRT52605	Carrasquenho . . . . .		B
PRT51816	Carrega Branco . . . . .		B
PRT52902	Carrega Burros . . . . .		T

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT51517	Cascal		B
PRT50901	Casculho		T
PRT51002	Castelã		T
PRT53106	Castelão	João de Santarém <sup>(1)</sup> ou Periquita <sup>(2)</sup>	T
PRT52615	Castelão Branco		B
PRT52706	Castelino		T
PRT50309	Castelo Branco		B
PRT41303	Casteloa		T
PRT52410	Cerceal Branco		B
PRT52412	Cercial	Cercial da Bairrada <sup>(3)</sup>	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT53609	Chasselas		B
PRT40608	Chasselas Cioutat	Chasselas Salsa	B
PRT54014	Chasselas Sabor		B
PRT53512	Chenin		B
PRT51308	Cidadelhe		T
PRT51404	Cidreiro		T
PRT53805	Cinsaut		T
PRT51317	Códega do Larinho		B
PRT50114	Colombard	Semilão	B
PRT50902	Concieira		T
PRT51304	Coração de Galo		T
PRT40708	Cornichon		B
PRT52004	Cornifesto		T
PRT51405	Corropio		T
PRT54015	Corval		B
PRT51207	Corvo		T
PRT60010	Cot	Malbec	T
PRT54016	Crato Espanhol		B
PRT51209	Dedo de Dama		B
PRT52513	Diagalves		B
PRT50904	Doçal		T
PRT50905	Doce		T
PRT51609	Dona Joaquina		B
PRT52307	Donzelinho Branco		B
PRT52306	Donzelinho Tinto		T
PRT51411	Dorinto	Arinto do Douro <sup>(4)</sup>	B
PRT60012	Dornfelder		T
PRT52207	Encruzado		B
PRT51008	Engomada		T
PRT54017	Esgana Cão Tinto		T
PRT41103	Esganinho		B
PRT50915	Esganoso		B
PRT52904	Espadeiro		T
PRT51604	Espadeiro Mole		T
PRT51017	Estreito Macio		B
PRT52810	Fernão Pires	Maria Gomes	B
PRT50104	Ferral		T
PRT52709	Folgasão	Terrantez <sup>(5)</sup>	B
PRT51514	Folha de Figueira	Dona Branca	B
PRT52314	Fonte Cal		B
PRT41203	Galego		T
PRT52913	Galego Dourado		B
PRT53906	Gamay		T
PRT53904	Gewürztraminer		R
PRT50802	Gonçalo Pires		T
PRT52112	Gouveio		B
PRT50617	Gouveio Estimado		B
PRT41305	Gouveio Preto		T
PRT50616	Gouveio Real		B
PRT50804	Grand Noir		T
PRT51602	Grangeal		T
PRT40606	Granho		B
PRT60015	Greco	Greco di Tufo	B
PRT53406	Grenache		T
PRT60016	Grüner Veltliner		B
PRT40806	Jacquère		B
PRT52503	Jaen	Mencia	T
PRT52515	Jampal		B
PRT41204	Labrusco		T
PRT50611	Lameiro		B
PRT51113	Larião		B
PRT54019	Leira		B
PRT52213	Loureiro		B
PRT50708	Lourela		T
PRT51115	Luzidio		B
PRT50608	Malandra		T

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT53308	Malvarisco		T
PRT52714	Malvasia		B
PRT51009	Malvasia Bianca		B
PRT50912	Malvasia Branca		B
PRT50911	Malvasia Cândida		B
PRT40604	Malvasia de São Jorge	Malvasia <sup>(5)</sup> , Malvazia <sup>(5)</sup>	B
PRT52512	Malvasia Fina	Boal <sup>(5)</sup> , Bual <sup>(5)</sup>	B
PRT41304	Malvasia Parda	Farinheira	B
PRT53205	Malvasia Preta		T
PRT53013	Malvasia Rei		B
PRT54020	Malvasia Romana		B
PRT51413	Manteúdo		B
PRT41603	Manteúdo Preto		T
PRT60020	Marselan		T
PRT52002	Marufo	Mourisco Roxo	T
PRT41205	Melhorio		T
PRT41309	Meira		T
PRT50518	Merlot		T
PRT50702	Mondet		T
PRT51804	Monvedro		T
PRT52301	Moreto		T
PRT51417	Moscadet		B
PRT54005	Moscatel Galego Roxo	Moscatel Roxo <sup>(6)</sup>	R
PRT41301	Moscatel Galego Tinto		T
PRT40705	Moscatel Graúdo	Moscatel de Setúbal <sup>(6)</sup>	B
PRT53015	Moscatel Nunes		B
PRT51701	Mourisco		T
PRT50916	Mourisco Branco		B
PRT51402	Mourisco de Semente		T
PRT41306	Mourisco de Trevões		T
PRT53313	Müller Thurgau		B
PRT52202	Negra Mole		T
PRT52005	Nevoeira		T
PRT50806	Padeiro		T
PRT52702	Parreira Matias		T
PRT52006	Patorra		T
PRT41002	Pé Comprido		B
PRT52105	Pedral		T
PRT54022	Perigó		B
PRT54023	Pero Pinhão		T
PRT51617	Perrum		B
PRT51206	Petit Bouschet		T
PRT54024	Petit Verdot		T
PRT54025	Pexem		T
PRT51007	Pical	Piquepoul Noir	T
PRT51606	Pilongo		T
PRT51713	Pinot Blanc		B
PRT53706	Pinot Noir		T
PRT51217	Pintosa		B
PRT50605	Português Azul	Blauer Portugieser	T
PRT51715	Praça		B
PRT52705	Preto Cardana		T
PRT51803	Preto Martinho		T
PRT40501	Promissão		B
PRT52014	Rabigato		B
PRT51613	Rabigato Franco		B
PRT50917	Rabigato Moreno		B
PRT52903	Rabo de Anho		T
PRT54026	Rabo de Lobo		T
PRT52011	Rabo de Ovelha		B
PRT52203	Ramisco		T
PRT52309	Ratinho		B
PRT51103	Ricoca		T
PRT53209	Riesling		T
PRT51708	Rodo		B
PRT50707	Roseira		T
PRT51314	Roupeiro Branco		B
PRT52106	Rufete	Tinta Pinheira	T
PRT51516	Samarrinho	Budelho	B
PRT60027	Sangiovese		T
PRT52304	Santareno		T
PRT54027	Santoal	Boal de Santarém <sup>(1)</sup>	B
PRT51611	São Mamede		B
PRT51316	Sarigo		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon Blanc	B
PRT53212	Semillon		B
PRT40505	Sercial	Esgana Cão	B

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT51403	Sevilhão		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
PRT50216	Terrantez do Pico		B
PRT54029	Tinta		T
PRT50703	Tinta Aguiar		T
PRT40609	Tinta Aurélio		T
PRT52905	Tinta Barroca		T
PRT51905	Tinta Caiada	Pau Ferro, Tinta Lameira	T
PRT52201	Tinta Carvalha		T
PRT51108	Tinta de Lisboa <sup>(1)</sup>	Bastardo Tinto	T
PRT50706	Tinta Fontes		T
PRT52502	Tinta Francisca		T
PRT52906	Tinta Grossa	Carrega Tinto	T
PRT50602	Tinta Martins		T
PRT50604	Tinta Mesquita		T
PRT51906	Tinta Miúda		T
PRT51202	Tinta Negra	Molar, Saborinho	T
PRT51208	Tinta Penajoia		T
PRT50907	Tinta Pereira		T
PRT50807	Tinta Pomar		T
PRT51307	Tinta Tabuaço		T
PRT51205	Tintinha		T
PRT53307	Tinto Cão		T
PRT54030	Tinto Sem Nome		T
PRT50705	Touriga Fêmea		T
PRT52205	Touriga Franca		T
PRT52206	Touriga Nacional		T
PRT52710	Trajadura	Treixadura	B
PRT41206	Transâncora		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta Amarela, Trincadeira Preta	T
PRT51012	Trincadeira Branca		B
PRT52216	Trincadeira das Pratas		B
PRT51415	Uva Cão		B
PRT51211	Uva Cavaco		B
PRT51608	Valdosa		T
PRT54031	Valveirinho		B
PRT50808	Varejoa		T
PRT52111	Vencedor		B
PRT60028	Verdejo		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT51806	Verdelho Tinto		T
PRT54032	Verdial Branco		B
PRT41208	Verdial Tinto		T
PRT51902	Vinhão	Sousão	T
PRT40807	Viognier		B
PRT52715	Viosinho		B
PRT52614	Vital		B
PRT54033	Xara		T
PRT54028	Zé do Telheiro		T
PRT41409	Zinfandel		T

<sup>(1)</sup> Apenas na rotulagem da DOP «DoTejo», sub-região de Santarém.

<sup>(2)</sup> Apenas na rotulagem conforme ponto 1-A do artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 3201/90, com a redação do Regulamento (CE) n.º 609/97.

<sup>(3)</sup> Apenas na rotulagem da DOP «Bairrada».

<sup>(4)</sup> Apenas na IGP «Duriense», DOP «Douro» e DOP «Porto».

<sup>(5)</sup> Apenas na rotulagem da DOP «Madeira».

<sup>(6)</sup> Apenas na rotulagem da DOP «Setúbal».

<sup>(7)</sup> Apenas na rotulagem da IGP «Lisboa».