



Caderno de Especificações

1. Identificação do Nome a Proteger

TRÁS-OS-MONTES – Aguardente bagaceira

2. Descrição da Bebida Espirituosa

2.1. Características do Produto

Parâmetros físico-químicos a analisar no âmbito do processo de certificação:

- Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (TAVA) - % vol.;
- Teor de Substâncias Voláteis - g/hl;
- Teor de Metanol - g/hl.

Sempre que os produtores entenderem poderão ser efetuadas análises antecipadas, embora sem carácter decisivo.

- A aguardente bagaceira com direito à DO “Trás-os-Montes” deve resultar da destilação de bagaços provenientes das massas da vinificação de vinhos DO “Trás-os-Montes” cujas destilações devem ocorrer até ao final do mês de Novembro da campanha em causa.
- Os sistemas utilizados na destilação podem ser:
 - Destilação contínua,
 - Destilação descontínua.
- O título alcoométrico volúmico adquirido da aguardente bagaceira “Trás-os-Montes” deve ser no mínimo de 40% vol.
- Todo o processo de fabrico e envelhecimento das aguardentes bagaceiras deve ocorrer em instalações sediadas no interior da área correspondente à delimitação geográfica da produção de vinhos DO “Trás-os-Montes”.



- A certificação das aguardentes bagaceiras “Trás-os-Montes” só pode ser efectuada após ter sido cumprido o período mínimo de envelhecimento de 12 meses em madeira.

2.2 Características Organolépticas

As aguardentes bagaceiras “Trás-os-Montes”, relativamente as características organolépticas devem ser isentas de defeitos, bem como obedecer aos requisitos quanto à limpidez, cor, aroma e sabor.

- Limpidez: devem apresentarem-se limpas.
- Cor: devem apresentar cor incolor ou citrina; palha, dourada ou topázio. No caso de terem as menções “Velha” ou “Velhíssima”, devem apresentar a cor entre amarelado e topázio.
- Aroma e Sabor: devem apresentar ausência de defeito marcado, evidenciar a matéria-prima que lhes deu origem (bagaço), possuindo qualidade suficiente.
Quando possuir referências ao envelhecimento devem cumprir com os requisitos da aguardente bagaceira e ainda revelar aroma característico do envelhecimento.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Não está autorizada a adição de mostos concentrados para os vinhos brancos, tintos, rosados ou rosés com DO “Trás-os-Montes”.

Na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas protegidos para a DO “Trás-os-Montes” são seguidas as práticas e tratamentos enológicos autorizados.

4. Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica de produção de Aguardente bagaceira Trás-os-Montes, corresponde à área das sub-regiões e abrange os seguintes concelhos e freguesias:



- **Chaves:**

- No concelho de Chaves, as freguesias de Anelhe; Arcossó; Bustelo; Calvão; Cela; Curalha; Eiras; Ervededo; Faiões; Lama de Arcos; Loivos; Madalena; Oura; Outeiro Seco; Póvoa de Agrações; Redondelo; Samaiões; Sanjurge; Santa Cruz/Trindade; Santa Maria Maior; Santo António de Monforte; Santo Estêvão; São Pedro de Agostém; Seara Velha; Selhariz; Soutelinho da Raia; Soutelo; Vale de Anta; Vidago; Vila Verde da Raia; Vilar de Nantes; Vilarelho da Raia; Vilarinho das Paraneiras; Vilas Boas; Vilela do Tâmega e Vilela Seca;
- No concelho de Vila Pouca de Aguiar, as freguesias de Capeludos e Valoura.

- **Planalto Mirandês:**

- Os concelhos de Miranda do Douro; Mogadouro e Vimioso;
- No concelho de Freixo de Espada à Cinta, as freguesias de Fornos e Lagoaça;
- No concelho de Torre de Moncorvo, as freguesias de Carviçais; Felgar; Felgueiras; Larinho; Maçores; Mós e Souto da Velha.

- **Valpaços**

- No concelho de Macedo de Cavaleiros, as freguesias de Arcas; Cortiços; Lamalonga; Sesulfe e Vilarinho de Agrochão;
- No concelho de Mirandela, as freguesias de Abambres, Agueiras; Alvites; Avantos (excluindo as propriedades da Sociedade Clemente Meneres); Bouça; Cabanelas; Carvalhais (excluindo as propriedades da Sociedade Clemente Meneres); Fradizela; Franco; Lamas de Orelhão; Múrias; Mascarenhas; Mirandela; Passos; São Pedro Velho; São Salvador; Suções; Torre D. Chama; Vale de Gouvinhas; Vale de Salgueiro e Vale de Telhas;
- No concelho de Murça, a freguesia de Jou;
- No concelho de Valpaços, as freguesias de Água Revés e Crasto; Argeriz; Barreiros; Bouçoães; Canaveses; Carrazedo de Montenegro; Ervões; Fornos do Pinhal; Possacos; Rio Torto; Sanfins; Santa Maria de Émeres; Santa Valha; São Pedro de Veiga de Lila; Sonim; Vales; Valpaços; Vassal; Veiga de Lila e Vilarandelo;
- No concelho de Vinhais, as freguesias de Agrochão, Ervedosa; Rebordelo; Vale das Fontes e Vale de Janeiro.



5. Castas Utilizadas

CASTAS A UTILIZAR PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS DOP TRÁS-OS-MONTES

NOME PRINCIPAL	COR	SINÓNIMO RECONHECIDO
Alvarinho	Branca	
Arinto	Branca	Pedernã
Bical	Branca	
Boal Branco	Branca	
Carrega Branco	Branca	
Côdega de Larinho	Branco	
Donzelinho Branco	Branca	
Fernão Pires	Branca	Maria Gomes
Gouveio	Branca	
Malvasia Fina	Branca	
Moscatel Galego Branco	Branca	
Rabigato	Branca	
Samarinho	Branca	
Síria	Branca	Roupeiro
Viosinho	Branca	
Alicante-Bouschet	Tinta	
Aragonez	Tinta	Tinta Roriz
Baga	Tinta	
Bastardo	Tinta	
Castelão	Tinta	
Cornifesto	Tinta	
Gorda	Tinta	
Malvasia Preta	Tinta	
Marufo	Tinta	
Rufete	Tinta	
Sousão	Tinta	
Tinta Barroca	Tinta	
Tinta Carvalha	Tinta	
Tinto Cão	Tinta	
Touriga Franca	Tinta	
Touriga Nacional	Tinta	
Trincadeira	Tinta	Tinta Amarela
Moscatel Galego Roxo	Roxa	



Castas aptas para a produção de vinhos na sub-região Chaves

NOME PRINCIPAL	COR	SINÓNIMO RECONHECIDO
Alvarinho	Branca	
Arinto	Branca	Pedernã
Bical	Branca	
Boal Branco	Branca	
Côdega de Larinho	Branca	
Fernão Pires	Branca	Maria Gomes
Gouveio	Branca	
Malvasia Fina	Branca	
Moscatel Galego Branco	Branca	
Rabigato	Branca	
Síria	Branca	Roupeiro
Viosinho	Branca	
Alicante-Bouschet	Tinta	
Aragonez	Tinta	Tinta Roriz
Baga	Tinta	
Bastardo	Tinta	
Castelão	Tinta	
Cornifesto	Tinta	
Malvasia Preta	Tinta	
Marufo	Tinta	
Tinta Barroca	Tinta	
Tinta Carvalha	Tinta	
Tinto Cão	Tinta	
Touriga Franca	Tinta	
Touriga Nacional	Tinta	
Trincadeira	Tinta	Tinta Amarela
Moscatel Galego Roxo	Roxa	



Castas aptas para a produção de vinhos na sub-região Planalto Mirandês

NOME PRINCIPAL	COR	SINÓNIMO RECONHECIDO
Bical	Branca	
Boal Branco	Branca	
Carrega Branco	Branca	
Côdega de Larinho	Branca	
Donzelinho Branco	Branca	
Fernão Pires	Branca	Maria Gomes
Gouveio	Branca	
Malvasia Fina	Branca	
Moscatel Galego Branco	Branca	
Rabigato	Branca	
Samarinho	Branca	
Síria	Branca	Roupeiro
Viosinho	Branca	
Alicante-Bouschet	Tinta	
Aragonez	Tinta	Tinta Roriz
Bastardo	Tinta	
Cornifesto	Tinta	
Gorda	Tinta	
Marufo	Tinta	
Rufete	Tinta	
Tinta Barroca	Tinta	
Touriga Franca	Tinta	
Touriga Nacional	Tinta	
Trincadeira	Tinta	Tinta Amarela



Castas aptas para a produção de vinhos na sub-região Valpaços

NOME PRINCIPAL	COR	SINÓNIMO RECONHECIDO
Arinto	Branca	Pedernã
Bical	Branca	
Boal Branco	Branca	
Côdega de Larinho	Branca	
Donzelinho Branco	Branca	
Fernão Pires	Branca	Maria Gomes
Gouveio	Branca	
Malvasia Fina	Branca	
Moscatel Galego Branco	Branca	
Rabigato	Branca	
Síria	Branca	Roupeiro
Viosinho	Branca	
Aragonez	Tinta	Tinta Roriz
Bastardo	Tinta	
Cornifesto	Tinta	
Marufo	Tinta	
Tinta Barroca	Tinta	
Tinta Carvalha	Tinta	
Tinto Cão	Tinta	
Touriga Franca	Tinta	
Touriga Nacional	Tinta	

6. Relação com o Meio Geográfico

6.1 Factores Naturais

As vinhas destinadas à produção de vinhos suscetíveis de darem origem a aguardentes bagaceiras com direito à denominação de origem “Trás-os-Montes” devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vitivinícolas de qualidade:



- **Chaves:**
 - Solos litólicos não húmicos de granitos;
 - Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos argiláceos e gneisses ou afins;
- **Planalto Mirandês:**
 - Solos litólicos não húmicos de granitos;
 - Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos e gneisses;
- **Valpaços**
 - Solos litólicos não húmicos de granitos;
 - Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de xistos

7.2. Factores Naturais

A excelente e comprovada qualidade dos produtos v\u00ednicos da Regi\u00e3o “Tr\u00e1s-os-Montes” adv\u00e9m da simbiose perfeita entre v\u00e1rios factores, tais como, o clima (salientando os v\u00e1rios microclimas existentes), as castas implantadas no terreno e os tipos de solo, os quais definem o que \u00e9 o “*terroir*” desta regi\u00e3o e permitem assim obter produtos de caracter\u00edsticas \u00fanicas.

O seu clima \u00e9 mediterr\u00e2nico com influ\u00eancia continental, mais agreste e frio nas \u00e1reas plan\u00e1lticas e mais quente nas \u00e1reas mais profundas; “Tr\u00e1s-os-Montes” apresenta-se com Ver\u00f5es muito quentes, com temperaturas altas e baixa pluviosidade, originando assim matura\u00e7\u00f5es completas, que permitem a produ\u00e7\u00e3o de vinhos concentrados de cor e com teores alco\u00f3licos elevados.

Os solos essencialmente gran\u00edticos com algumas manchas de xisto, o seu clima bem como as castas seculares caracter\u00edsticas da Regi\u00e3o, em uni\u00e3o com novas planta\u00e7\u00f5es de castas nobres, conjugam-se na perfei\u00e7\u00e3o, imprimindo aos vinhos resultantes, uma elevada estrutura e grande complexidade arom\u00e1tica, que se refletem nas aguardentes bagaceiras obtidas a partir daqueles baga\u00e7os.

8. Exig\u00eancias Aplic\u00e1veis

8.1. Inscri\u00e7\u00e3o do Agente Econ\u00f3mico

As pessoas singulares ou colectivas que pretendam produzir e comercializar os produtos vitivin\u00edcolas certificados e controlados pela CVRTM, designadamente a Aguardente Bagaceira



ou de bagaço, são obrigadas a proceder à sua inscrição na CVRTM, a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no IVV, como operador no sector vitícola.

Excluem-se desta obrigatoriedade os Agentes Económicos que se dediquem exclusivamente à distribuição e venda a retalho de produtos embalados, rotulados, selados e munidos de dispositivo de fecho não recuperável.

A inscrição dos Agentes Económicos na CVRTM, só é aceite após conclusão de todo o processo de inscrição.

8.2. Inscrição das Instalações

A caracterização das instalações e equipamentos deve ser efectuada no acto da inscrição na CVRTM como Agente Económico, na qual devem constar os seguintes elementos:

- a) Planta das instalações
- b) Descrição do Equipamento disponível
- c) Condições de Higiene e Segurança Alimentar
- d) Recepção das uvas
- e) Capacidade de fermentação
- f) Capacidade de armazenagem
- g) Capacidade de estágio.

Normas de funcionamento das adegas:

- Nas adegas onde também sejam elaborados quaisquer outros dos produtos vínicos sem direito a Denominação de Origem, o processo de laboração destes produtos terá de ser efectuada separadamente em todas as fases da sua laboração;
- Todas as vasilhas devem:
 - Estar devidamente numeradas sequencialmente;
 - Ter a indicação da capacidade;
 - Indicar o tipo de vinho, categoria, ano de colheita e respectiva quantidade do produto;
- Sempre que considere conveniente, o agente económico, pode solicitar à CVRTM um parecer sobre o funcionamento da sua adega.



8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

- Os vitivinicultores e produtores que pretendam produzir e comercializar produtos vitivinícolas com Denominação de Origem “Trás-os-Montes”, têm que inscrever as suas vinhas na CVRTM.

Inscrição:

Os viticultores devem inscrever as suas vinhas na CVRTM, utilizando impresso próprio e a inscrição pode ser efectuada durante todo o ano.

No acto da inscrição, cada viticultor deve exhibir documento comprovativo da titularidade ou do uso e fruição das vinhas, ou da parcela de vinha que vai inscrever, P1, P3 e o Registo Central Vitícola.

As vistorias das vinhas inscritas são efetuadas antes da vindima, pela CVRTM ou por uma Entidade que esta possa vir a delegar.

Após a vistoria, a CVRTM informa os viticultores e os agentes económicos do resultado da mesma.

- Sempre que se verifiquem alterações na constituição dos encepamentos das vinhas cadastradas e aprovadas, os respectivos viticultores terão que dar conhecimento do facto à entidade certificadora (CVRTM), sob pena de estas virem a ser desclassificadas. Igualmente, sempre que se verifique o abandono, arranque ou transmissão de uma vinha, os respectivos viticultores devem dar conhecimento do facto à entidade certificadora (CVRTM), condições indispensáveis para acesso ao uso da DO Trás-os-Montes.
- Os vinhos e produtos vitivinícolas protegidos devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia.

8.4. Práticas Culturais

Normas de instalação e condução das vinhas

As vinhas instaladas devem ser:

- a) Estremes;
- b) De forma baixa, (entende-se por forma baixa as cepas ou videiras que tenham a abertura



de poda à altura máxima de 1 m);

c) A forma de condução deve ser em cordão bilateral, unilateral, em guyot ou em taça;

d) Encontrarem-se no quarto ano de produção;

e) As castas existentes e respectivas percentagens devem estar em consonância com o estipulado na legislação sobre esta matéria.

8.5. Declaração de Colheita e Produção

De acordo com a legislação em vigor as declarações de colheita de produção devem ser entregues através do Slvv, nas datas a vigorar para a campanha respectiva, nos termos da legislação em vigor.

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Indicação Geográfica

Os vinhos com direito à DO “Trás-os-Montes” podem ser engarrafados fora da sua área geográfica delimitada, mediante autorização prévia da Entidade Certificadora.

8.7. Classificação de Aguardentes

Os designativos de qualidade relativos ao envelhecimento, a usar nas Aguardentes Bagaceiras “Trás-os-Montes” são os seguintes:

1. Velha – menção reservada para aguardentes sujeitas a um envelhecimento não inferior a dois anos;
2. Velhíssima – menção reservada às aguardentes sujeitas a um envelhecimento não inferior a quatro anos.

8.8. Rotulagem

A rotulagem a utilizar nas Aguardentes Bagaceiras “Trás-os-Montes” tem de respeitar as normas legais aplicáveis.

Os Agentes Económicos devem entregar a maqueta da rotulagem à Entidade Certificadora para que esta efectue a sua verificação, quanto à DO “Trás-os-Montes”.

O Agente Económico deve entregar à entidade certificadora, previamente à sua utilização no mercado interno ou externo, um exemplar definitivo da rotulagem.



8.9. Contas Correntes

Os produtos v\u00ednicos inscritos para DO “Tr\u00e1s-os-Montes” s\u00e3o objecto de contas correntes espec\u00edficas, as quais ficam sob controlo da CVRTM.

Os selos de certifica\u00e7\u00e3o dos produtos v\u00ednicos, s\u00f3 podem ser fornecidos ap\u00f3s a realiza\u00e7\u00e3o dos exames anal\u00edtico f\u00edsico-qu\u00edmico e organol\u00e9ptico, devendo ainda os registos das correspondentes contas correntes estar devidamente atualizados.

9. Dados de Contacto:

1. Dados do Requerente

Comiss\u00e3o Vitivin\u00edcola Regional de Tr\u00e1s-os-Montes (CVRTM)

Sede: Avenida Eng\u00f3 Lu\u00eds Castro Saraiva, n\u00b0 42 C,

5430-472 Valpa\u00e7os

Portugal

Telefone: +351 278 729 678

Fax: +351 278 729 678

E-mail: cvrtm@sapo.pt

Site: cvrtm.pt

2. Dados do Intermedi\u00e1rio

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Rua Mouzinho da Silveira, n\u00b0 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Telecopiadora: +351 213 561 225

Endere\u00e7o(s) electr\u00f3nico(s): ivv@ivv.gov.pt

3. Dados das partes Interessadas

Comiss\u00e3o Vitivin\u00edcola Regional de Tr\u00e1s-os-Montes (CVRTM)

Sede: Avenida Eng\u00f3 Lu\u00eds Castro Saraiva, n\u00b0 42 C,

5430-472 Valpa\u00e7os



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO

Portugal

Telefone: +351 278 729 678

Fax: +351 278 729 678

E-mail: cvrtn@sapo.pt

Site: cvrtn.pt

4. Dados da Autoridade de controlo competente

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Rua Mouzinho da Silveira, nº 5

1250-165 Lisboa

Portugal

Telefone: +351 213 506 700

Telecopiadora: +351 213 561 225

Endereço(s) electrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

5. Dados do Organismo de controlo

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes (CVRTM)

Sede: Avenida Engº Luís Castro Saraiva, nº 42 C,

5430-472 Valpaços

Portugal

Telefone: +351 278 729 678

Fax: +351 278 729 678

E-mail: cvrtn@sapo.pt

Site: cvrtn.pt