



Távora-Varosa
VINHOS E ESPUMANTES

**REGULAMENTO INTERNO DA ROTULAGEM DOS VINHOS E ESPUMANTES
DO TÁVORA – VAROSA E IG TERRAS DE CISTER**

As regras a cumprir referentes a rotulagem são as aplicáveis pela legislação em vigor e pela Portaria n.º 151/2012 de 18 de maio, para os Produtos DO Távora-Varosa e IG Terras de Cister, bem como as especificações aqui mencionadas:

CAPÍTULO I VINHOS E VINHOS ESPUMANTE COM DIREITO A DO TÁVORA-VAROSA

Parte I INDICAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Estas indicações devem ser agrupadas no mesmo campo visual, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de rodar o recipiente, e apresentadas nítidas e legíveis, com caracteres cuja altura seja igual ou superior a 1,2 mm., para sobressair bem do fundo no qual foram impressas e poderem distinguir-se nitidamente do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

A menção “Vinho” ou “Vinho espumante” deve figurar, sob ou abaixo da indicação “Denominação de Origem”.

2. NOME DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM “TÁVORA-VAROSA”

Menção que deve figurar no rótulo com destaque e ser sempre escrita em língua portuguesa.

3. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM OU DO

Esta indicação, caracterizadora da denominação deve ser inscrita, sempre em língua portuguesa, através de uma das seguintes formas: Denominação de Origem ou DO; Pode ser utilizada conjuntamente com esta menção, Vinho Espumante.

4. TEOR DE AÇUCAR (apenas aplicável na rotulagem do Vinho Espumante)

Esta indicação, aplicável no caso de vinho espumante, deve também figurar no mesmo campo visual das restantes indicações obrigatórias de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de rodar o recipiente, de acordo com a legislação em vigor.

5. VOLUME NOMINAL

A indicação do volume nominal deve ser efetuada em litros, centilitros ou mililitros e expressa em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada, ou do símbolo desta unidade legalmente prevista. O símbolo da unidade de capacidade deverá ser inscrito sempre em letras minúsculas (com exceção do símbolo utilizado para a unidade litro, cujo símbolo consta da letra minúscula “l” ou da maiúscula “L”.

6. TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO ADQUIRIDO

O título alcoométrico volúmico adquirido deve ser indicado por unidade ou meia unidade de percentagem de volume, através da inscrição do número do título alcoométrico seguido do símbolo “% vol.” e pode ser precedido das expressões “título alcoométrico adquirido”, “álcool adquirido” ou “álc.”

Relativamente ao teor do título alcoométrico determinado pela análise, é de admitir uma tolerância, de $\pm 0,5\%$ vol. Todavia, no caso dos produtos vitivinícolas com denominação de origem protegida armazenados em garrafa durante mais de três anos, assim como dos vinhos espumantes naturais, vinhos espumantes de qualidade, e sem prejuízo das tolerâncias previstas para o método de análise de referência utilizado, o título alcoométrico indicado não pode diferir mais de 0,8 % vol. do título analítico.

7. NÚMERO DE LOTE

Entende-se por lote o conjunto de unidades de venda de um produto acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

Esta indicação deverá ser precedida da letra "L", devendo sempre figurar na rotulagem de modo a ser facilmente visível, claramente legível e indelével.

O número de lote (apesar de tratar-se de uma indicação obrigatória), pode figurar fora do campo visual das restantes indicações obrigatórias.

Nota: quando não consta da maquete, a mesma, quando aprovada é condicionada à seguinte observação: "Aprovação considerando a inserção de nº de lote aquando da aplicação da rotulagem".

8. IDENTIFICAÇÃO DO ENGARRAFADOR, PRODUTOR, IMPORTADOR OU VENDEDOR

A identificação do engarrafador (nome ou empresa, bem como a morada e indicação do país onde tem a sede) pode ser antecedida pelos termos "engarrafador" "engarrafado por" ou, no caso de se tratar de outros recipientes para além de garrafa, "acondicionador" ou "acondicionado por". Estas designações devem ser indicadas em caracteres do mesmo tipo e dimensão, quer por extenso, quer por abreviatura postal, e deve ser impressa na rotulagem, com caracteres cuja altura seja igual ou superior a 1,2 mm.

Quando se tratar de engarrafamento por encomenda, devem ser usados os termos "engarrafado para... por...", ou "acondicionado para... por...", para além da identificação obrigatória de quem procedeu ao engarrafamento por encomenda.

Nota: O engarrafamento considera-se feito por "encomenda", quando tem lugar o recurso a uma prestação de serviço, apenas com tratamento físico do vinho, que é expedido ao agente prestador do serviço somente para ele proceder ao seu engarrafamento, sendo depois o vinho pré-embalado, vendido por quem encomendou o respetivo engarrafamento, sem ter havido transferência da titularidade do vinho para o engarrafador.

As expressões referidas, anteriormente, são dispensadas nos casos em que possam ser usadas as menções "engarrafado na origem", "engarrafado na propriedade", "engarrafado pelo viticultor", "engarrafado pelo produtor", "engarrafado na cooperativa", "engarrafado na adega cooperativa" ou, ainda, "engarrafado na quinta".

Poderá ser utilizado um código para o nome ou denominação social do engarrafador, desde que figure no rótulo, por extenso, o nome, município ou parte do município correspondente à sede de uma entidade que, além do engarrafador, intervenha no circuito comercial do vinho. Esse código corresponde ao número de engarrafador atribuído pelo IVV, precedido pela indicação "Eng. n.º".

9. MARCA COMERCIAL

No rótulo, deverá constar uma marca, registada nos termos do Código da Propriedade Industrial. A marca deverá obedecer à legislação nacional vigente e ainda às regras previstas na regulamentação comunitária.

A marca deve conservar-se inalterada, ficando qualquer mudança nos seus elementos sujeita a novo registo, de acordo com o princípio da inalterabilidade da marca, previsto no Código da propriedade industrial.

As marcas não podem conter palavras, partes de palavras, sinais ou ilustrações, que sejam suscetíveis de dar origem a confusão ou de induzir em erro as pessoas a que se destinam, no que diz respeito à origem ou proveniência do produto.

O engarrafador deve ter a titularidade da marca (propriedade ou licença de exploração).

Para efeito de pedido de apreciação e aprovação de uma rotulagem na CVR, o engarrafador deve apresentar cópia do documento comprovativo do registo da marca ou cópia do pedido de registo da marca.

Quando a marca não for propriedade do engarrafador, este deverá apresentar uma declaração do respetivo titular, declarando que concorda que a sua marca seja utilizada para identificar o vinho em questão, exceto quando o titular da marca constar da rotulagem. A responsabilidade pelo produto continua a ser, para todos os efeitos, do engarrafador.

Apesar de a marca comercial se tratar de uma indicação obrigatória, pode figurar fora do campo visual de que constam as restantes indicações obrigatórias.

Podem ser admitidas marcas registadas apenas no mercado onde o produto vai ser comercializado, no caso de que o uso das mesmas fica restringido a esse mercado específico e desde que sejam salvaguardadas as marcas com proteção em Portugal, bem como na DO.

10. INDICAÇÃO DA PROVENIÊNCIA – PRODUTO DE PORTUGAL

Esta indicação pode ser antecedida das expressões “Vinho de (...)”, “Produzido em (...)”, “Produto de (...)” ou equivalente ou das respetivas versões em outras línguas oficiais da União Europeia e deve ser impressa na rotulagem com caracteres cuja altura seja igual ou superior a 1,2 mm.

11. INDICAÇÃO DE ALERGÉNIOS

Deverão ser fornecidas informações sobre a presença de aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e outras substâncias ou produtos com efeitos alergénicos ou de intolerância cientificamente comprovados, para que os consumidores, em particular os que sofrem de alergias ou intolerâncias alimentares, possam tomar decisões informadas, que não apresentem riscos para os mesmos. Sempre que estejam presentes um ou vários ingredientes, estes devem ser mencionados na rotulagem, antecidos do termo “contém” e devem ser impressas na rotulagem a **negrito/bold**, com caracteres cuja altura seja igual ou superior a 1,2 mm.

Indicam-se da seguinte forma:

Contém:

- “**sulfitos**” ou “**dióxido de enxofre**”;
- “**ovo**”, “**proteína de ovo**”, “**produto de ovo**”, “**lisozima de ovo**” ou “**albumina de ovo**”;
- “**leite**”, “**produtos de leite**”, “**caseína de leite**” ou “**proteína de leite**”.

A presente indicação pode figurar fora do campo visual das restantes indicações obrigatórias.

Aplica-se a restante legislação em vigor.

12. INDICAÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES

Deve ser fornecida a lista de ingredientes do produto vitivinícola. São considerados ingredientes qualquer substância ou produto aromatizante, aditivos e enzimas alimentares, ou qualquer constituinte de um ingrediente composto, utilizado na sua produção e ainda presente no produto acabado, **quando são residuais não são considerados ingredientes**. Ao nível da composição nutricional apenas devem ser indicados os compostos não residuais.

A Lista de ingredientes deve ser indicada na rotulagem ou por meios digitais, antecidos do termo “contém”, com uma altura de caracteres igual ou superior a 1,2 mm. A imagem do QR Code e /ou a lista de ingredientes deve constar no mesmo campo visual das indicações obrigatórias.

A designação dos aditivos na lista de ingredientes deve ser feita pelo nome da sua **categoria funcional (Reguladores de acidez; Conservantes/antioxidantes; Agentes estabilizadores)**, no caso dos vinhos espumantes, os termos «licor de tiragem» e «licor de expedição» devem ser indicados na lista de ingredientes de forma isolada ou acompanhados, em parêntesis, por uma lista dos seus componentes.

b) São considerados ingredientes as seguintes substâncias, quando estas não se encontram em valores residuais:

- Uvas, ou Mosto de Uvas;
- **Reguladores de acidez:** ácido tartárico, ácido málico*, ácido láctico, sulfato de cálcio, ácido cítrico;
- **Conservantes e antioxidantes:** dióxido de enxofre, bissulfito de potássio, metabissulfito de potássio, sorbato de potássio*, lisozima*, ácido ascórbico, dimetil dicarbonato (DMDC)*;
- **Agentes estabilizantes:** ácido cítrico, ácido metatartárico, goma arábica, manoproteínas de levedura, carboximetilcelulose (CMC)*, poliaspartato de potássio*, ácido fumárico*;
- **Gases e gases de embalagem:** argón, azoto, dióxido de carbono;
- **Outras práticas:** resina de pinheiro Aleppo, caramelo*

Aditivos com a menção * não são autorizados em Biológico.

A lista de ingredientes deve ser apresentada conforme o quadro 1, abaixo:

Quadro 1 – Exemplo da indicação da composição nutricional e valor energético na Rotulagem/ QR Code.

Ingredientes: uvas, conservantes (sulfitos), regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (ácido L-ascórbico), agente estabilizador (contém carboximetilcelulose ou poliaspartato de potássio).

Engarrafado/embalado em atmosfera protetora.

13. Composição Nutricional

Deve ser fornecida a composição nutricional do produto vitivinícola, deve ser indicada na rotulagem ou por meios digitais, no mesmo campo visual que as indicações obrigatórias, com a altura dos caracteres igual ou superior a 1,2 mm, indicando as quantidades **de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal**, estes elementos devem ser expressos em **gramas (g), miligramas (mg) ou microgramas (µg), por 100ml**, e

ordenados pela referida ordem. Os valores nulos devem ser apresentados no quadro/tabela com o algarismo zero.

Os elementos acima indicados devem ser apresentados em forma de tabela/quadro, conforme o quadro 2, abaixo:

Quadro 2 – Exemplo da indicação da composição nutricional e valor energético na Rotulagem/ QR Code.

Declaração Nutricional	Valor/100 ml
Energia	XXXX KJ XXX Kcal
Lípidos	g
dos quais açúcares	g
Hidratos de Carbono	g
dos quais açúcares	g
Proteínas	g
Sal	g

14. Valor Energético

O **valor energético deve constar sempre na rotulagem impressa**, independentemente das restantes indicações (composição nutricional e Lista de Ingredientes) poderem constar em meios digitais, nomeadamente QR Code, nas unidades **“Kcal/100 ml” e/ou “KJ/100ml”** e deve ser precedido das expressões "Valor Energético" e/ou "Energia" e/ou "E";

Os algarismos deverão ter uma altura mínima de 1,2 mm.

PARTE II INDICAÇÕES FACULTATIVAS

Estas indicações podem constar - a título facultativo - na rotulagem dos recipientes, inscritas conjuntamente com as indicações obrigatórias, ou então num ou mais rótulos complementares ou ainda impressas diretamente no recipiente, podendo, na maioria dos casos, ser expressas em qualquer língua oficial da União Europeia.

1. ANO DE COLHEITA

O ano de colheita pode constar da rotulagem sempre que pelo menos 85% das uvas utilizadas para a elaboração do vinho em causa, após dedução da quantidade dos produtos utilizados para uma edulcoração eventual, tiverem sido colhidas durante o ano em questão.

2. NOME DE CASTAS OU OS SEUS SINÓNIMOS

a) **Nome da casta ou seu sinónimo:** quando o produto em questão seja, pelo menos, em 85%, proveniente da casta mencionada, devendo essa casta ser determinante para o carácter do vinho em questão.

b) **“Exclusivamente proveniente da casta...”:** quando o produto em questão for exclusivamente proveniente da casta indicada.

- c) Os nomes das castas bem como os seus sinónimos deverão constar da lista de classificação das castas destinadas à produção de Vinho com direito à Denominação de Origem “Távora-Varosa”.
- d) O vinho ou vinho espumante que ostente a menção a castas:
- Deve constar de uma conta-corrente específica;
 - Devendo o vasilhame que o contém permanecer devidamente identificado em adega e no armazém, desde o momento em que é vinificado.

Quando são indicadas castas na rotulagem, é sistematicamente efetuado o cruzamento com o respetivo cadastro vitícola.

3. INDICAÇÕES RELATIVAS A MENÇÕES TRADICIONAIS

Podem ser utilizados na rotulagem do vinho com direito a D.O. as seguintes menções tradicionais:

- a) “Colheita tardia” ou “Vindima tardia” ou “Late Harvest”, menção reservada para vinho produzido a partir de uvas com sobrematuração, sobre as quais se desenvolveu a *Botrytis cineria* spp. em condições que provocam a podridão nobre ou que tenham sofrido outro processo de sobre maturação, com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol.
- b) “Colheita Seleccionada”: menção reservada ao vinho acondicionado em garrafa de vidro, que apresente características organoléticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1% vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica, sendo obrigatória a indicação do ano de colheita.
- c) «Escolha», menção reservada para vinho que apresente características organoléticas destacadas, devendo constar de uma conta-corrente específica, podendo, quando associada ao ano de colheita, ser designada como Grande Escolha.
- d) «Garrafeira», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita, que apresente características organoléticas destacadas e tenha, para vinho tinto, um envelhecimento mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro, e, para branco, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro, devendo constar de uma conta corrente específica.
- e) «Reserva», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que apresente características organoléticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 0,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica.
- f) «Superior», menção reservada para vinho que apresente características organoléticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica.

- g) «Grande Reserva», menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que apresente características organoléticas muito destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1% vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta-corrente específica.

As menções tradicionais dos vinhos espumantes DOC (Reserva/SuperReserva /Velha Reserva) são as regulamentados para vinhos espumantes naturais. Ressalvando que a designação Grande Reserva deve apresentar características organoléticas destacadas e uma pontuação mínima de 85 pontos.

4. MENÇÕES RELATIVAS A MÉTODOS DE PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMANTE DOP TÁVORA-VAROSA, QUANDO A SEGUNDA FERMENTAÇÃO OCORRE EM GARRAFA:

Apenas poderá ostentar as menções “Fermentação em garrafa segundo o Método Tradicional” ou “Método Tradicional” ou “Método Clássico” ou “Método Tradicional Clássico” Denominação de Origem o espumante que tenha sido obtido na sua preparação pelo método clássico de fermentação em garrafa, ou seja se:

- O produto utilizado tiver sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa;
- Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses na mesma empresa desde a constituição do vinho base.
- Tenha sido separado das borras por expulsão (dégorgement).

Os designativos de Qualidade dos vinhos espumantes DOC (Reserva/Super Reserva/Velha Reserva) são os regulamentados para vinhos espumantes naturais.

Para obtenção de direito à designação “Grande Reserva”, tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.

Menções relativas a métodos de produção de vinhos espumantes DOC Távora-Varosa, quando a segunda fermentação ocorre em garrafa:

- a. “Cuvée” ou “Cuvée Especial”- primeira fracção do mosto, quando tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.
- b. Millésime”- vinho base elaborado a partir de uvas de varias castas quando tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.
- c. Assemblage”- vinho base elaborado a partir de uvas de várias castas ou loteamento de vários vinhos base, quando tenha no mínimo 65 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.
- d. “Grande Cuvée ou (Grand Cuvée)”- primeira fracção do mosto, quando tenha no mínimo 60 meses de engarrafamento antes da extracção da borra.

5. OUTRAS INDICAÇÕES

Na rotulagem, poderão constar outras indicações além das aqui mencionadas, desde que não sejam suscetíveis de criar confusão no consumidor, nomeadamente no que diz respeito às indicações obrigatórias e facultativas regulamentadas e, de acordo com a legislação em vigor.

CAPÍTULO II NORMAS RELATIVAS À ROTULAGEM DE VINHO COM IG TERRAS DE CISTER

PARTE I INDICAÇÕES OBRIGATÓRIAS

Estas menções devem ser agrupadas no mesmo campo visual do recipiente e apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indeléveis e suficientemente grandes para sobressair bem do fundo no qual foram impressas e poderem distinguir-se nitidamente do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

1. DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

A designação “Vinho Regional”, deve figurar em caracteres cuja dimensão não exceda a dos caracteres que indicam a Indicação Geográfica, sob ou abaixo desta.

“TERRAS DE CISTER”

Menção que deve figurar no rótulo com algum destaque e ser sempre feita em português.

2. VOLUME NOMINAL

A indicação do volume nominal deve ser efetuada em litros, centilitros ou mililitros e expressa em algarismos, acompanhados da unidade de medida utilizada, ou do símbolo desta unidade legalmente prevista. O símbolo da unidade de capacidade deverá ser inscrito sempre em letras minúsculas (com exceção do símbolo utilizado para a unidade litro, cujo símbolo consta da letra minúscula “l” ou da maiúscula “L”.

3. TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO ADQUIRIDO

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 6.

4. NÚMERO DE LOTE

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 7.

5. IDENTIFICAÇÃO DO ENGARRAFADOR, PRODUTOR, IMPORTADOR OU VENDEDOR

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 8.

6. MARCA COMERCIAL

É aplicável o disposto no capítulo I, Parte I, ponto 9.

7. INDICAÇÃO DA PROVENIÊNCIA – PRODUTO DE PORTUGAL

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 10.

8. INDICAÇÃO DE ALERGÉNICOS

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 11.

9. INDICAÇÃO DA LISTA DE INGREDIENTES

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 12.

10. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 13.

11. VALOR ENERGÉTICO

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte I, ponto 14.

PARTE II INDICAÇÕES FACULTATIVAS

Estas indicações podem constar, a título facultativo, na rotulagem dos recipientes, inscritas conjuntamente com as indicações obrigatórias, ou então num ou mais rótulos complementares ou ainda impressas diretamente no recipiente.

1. COR

Na rotulagem pode ser inscrita a indicação “Tinto”, “Branco” ou Rosé/Rosado”.

2. ANO DE COLHEITA

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 1.

3. NOME CASTAS OU OS SEUS SINÓNIMOS

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 2.

4. INDICAÇÕES RELATIVAS A MENÇÕES TRADICIONAIS

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 3.

5. OUTRAS INDICAÇÕES

É aplicável o disposto no Capítulo I, Parte II, ponto 5.

Nota: A partir de 8 de dezembro de 2023, na rotulagem dos vinhos com Denominação de Origem (DO) Távora - Varosa e com Indicação Geográfica (IG) Terras de Cister passa a ser obrigatória a indicação da lista dos ingredientes e da declaração nutricional nos termos referidos na Orientação Técnica Específica do IVV – OTE nº 3/2023.

Contudo, a título transitório, em conformidade com a retificação ao Regulamento (UE) 2021/2117, publicada no dia 31.07.2023, os vinhos produzidos antes de 8 de dezembro de 2023 poderão ser colocados no mercado até esgotamento das existências sem a indicação da declaração nutricional e da lista de ingredientes na rotulagem.