



MUNICÍPIO DE ARCOS DE VALDEVEZ

Edital n.º 248/2021

Sumário: Abertura de um período de consulta pública do Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais.

Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais

Dr. João Manuel do Amaral Esteves, Presidente da Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, nos termos e para efeitos do disposto no artigo 101.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, torna público que a Câmara Municipal, na sua reunião ordinária realizada no dia 29 de dezembro de 2020, deliberou submeter a consulta pública o Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais, para recolha de sugestões e durante o prazo de 30 dias úteis, a contar da data da respetiva publicação do presente Edital na 2.ª série do *Diário da República*.

Durante o referido período, os interessados poderão consultar o Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais na Secção de Atendimento Público da Câmara Municipal, sita na Praça Municipal, Arcos de Valdevez, durante o período de expediente e permanentemente na página eletrónica do Município de Arcos de Valdevez (www.cmav.pt).

Assim, nos termos do n.º 2 do artigo 101.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA), convidam-se todos(as) os(as) interessados(as) a dirigir por escrito, as suas sugestões, à Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, entregues presencialmente no Serviço de Atendimento Público, desta edilidade, entre as 09H00 e as 12H30, e entre as 14H00 e as 16H30, ou a enviar via postal para Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, Praça Municipal, 4974-003 Arcos de Valdevez, ou ainda, através de correio eletrónico para o endereço geral@cmav.pt.

Para constar e produzir efeitos legais se publica este Edital na 2.ª série do *Diário da República* e outros de igual teor, que vão ser afixados nos lugares públicos de estilo.

E eu, *Faustino Gomes Soares*, chefe de divisão administrativa e financeira da Câmara Municipal, o subscrevo.

22 de janeiro de 2021. — O Presidente da Câmara, *João Manuel do Amaral Esteves*, Dr.

Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais

Preâmbulo

O Município de Arcos de Valdevez pretende valorizar e promover os produtos e os produtores locais, enquanto elementos essenciais da ocupação equilibrada do território, da paisagem e da biodiversidade municipais.

O Município de Arcos de Valdevez pretende lançar uma série de iniciativas de promoção e valorização dos produtos locais, que tem por objeto contribuir para melhoria do rendimento dos produtores, para a modernização das explorações agrícolas e agroindustriais locais e relevar a sua importância na sociedade arcuense.

Este programa de valorização pretende divulgar a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*” como um dos pilares impulsionadores da valorização e promoção dos produtos locais, dos produtores locais, do comércio e do turismo.

A marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, que é atribuída aos produtos locais e aos seus produtores, pretende assumir-se como uma marca territorial, que engloba um conjunto de produtos arcuenses, de qualidade superior, genuínos e certificados, contribuindo para a sua divulgação e valorização, bem como para a valorização dos seus produtores e para o fomento da economia e do turismo locais.

A preocupação pela dinamização económica, pela qualidade ambiental, pela manutenção da sua biodiversidade, pela qualidade alimentar e da paisagem, permitirá posicionar Arcos de Valdevez como um espaço para viver, trabalhar, visitar e investir.



Nesses termos, o Município dos Arcos de Valdevez aprova o *Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais*, que se rege pelas seguintes disposições:

Artigo 1.º

Objetivos

O presente “*Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais*”, doravante chamado de Programa, tem por objetivos:

- 1 — A promoção e valorização dos produtos e produtores locais;
- 2 — Promover e dinamizar a economia local através do incentivo ao consumo de produtos de Arcos de Valdevez;
- 3 — Contribuir para a promoção da identidade do concelho e para a sua afirmação territorial;
- 4 — Aumentar a procura dos produtos locais, através de ações promocionais, de organização da oferta local, de forma responsável para a sustentabilidade da economia local;
- 5 — Alargar e fomentar novas ideias e conceitos de negócio e novos modelos de distribuição e comercialização;
- 6 — Mobilizar a sociedade arcuense para a importância da produção e consumo local;
- 7 — Estimular a adoção de novos comportamentos de responsabilidade social e comunitária;
- 8 — Contribuir para o aumento da visibilidade e venda dos produtos aderentes, para o aumento da confiança por parte do público consumidor e aumento da competitividade das empresas aderentes;
- 9 — Contribuir para a mitigação das consequências económicas da atual crise de saúde pública e contrariar as dificuldades de comercialização dos produtos.

Artigo 2.º

Âmbito

Os produtos abrangidos por este Programa constam do Catálogo de Produtos “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”. Este Catálogo está disponível, com informação dos produtos e seus produtores, no portal www.cmav.pt.

Artigo 3.º

Categorias dos Produtos

Os produtos abrangidos pelo “*Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais*” são distribuídos pelas seguintes categorias:

- 1 — Carnes frescas ou processadas e outros produtos de origem animal;
- 2 — Fumeiros tradicionais;
- 3 — Produtos hortícolas, verduras, leguminosas, cereais, frescos ou processados;
- 4 — Frutas frescas ou processadas;
- 5 — Produtos de padaria, doçaria, pastelaria e bolachas;
- 6 — Queijos e derivados;
- 7 — Mel, Marmeladas, Geleias e Compotas;
- 8 — Vinhos Verdes, Vinho Regional Minho e outras bebidas alcoólicas.

Artigo 4.º

Condições de admissibilidade dos produtores

Podem candidatar-se ao reconhecimento como produtor de produtos “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, os produtores que cumpram as seguintes condições gerais de admissibilidade:

- 1 — Empresários em nome individual, estabelecimentos individuais de responsabilidade limitada, sociedades comerciais ou cooperativas;



2 — Produzam ou comercializem os produtos constantes no Catálogo de Produtos “Terras do Vez, Sabores e Tradições”.

3 — Enquadram-se no setor primário, (produção primária de produtos alimentares) ou no setor secundário (transformação de produtos alimentares);

4 — As unidades produtivas, agrícolas ou de transformação, terão obrigatoriamente de estar localizadas no município de Arcos de Valdevez;

5 — As unidades produtivas, agrícolas ou de transformação, devem estar legalmente constituídas e cumprir as disposições legais ao exercício da atividade;

6 — Possuir a situação regularizada perante a autoridade tributária e a segurança social.

Artigo 5.º

Condições de admissibilidade dos produtos

1 — São elegíveis para o reconhecimento através do Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais os produtos dos setores agrícola e agroalimentar, produzidos, processados ou transformados em unidade produtiva em Arcos de Valdevez que cumpram os critérios.

2 — Para efeitos do presente Programa, consideram-se produtos ou gamas de produtos os bens produzidos ou transformados, desenvolvidos à volta da mesma tecnologia de produção, negócio ou mercado, com a mesma composição base. Estes produtos ou gamas de produtos poderão apresentar variações na sua composição complementar, nas dimensões e/ou imagem, desde que mantenham o seu propósito.

3 — A decisão de reconhecimento do produto com a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*” e a sua integração no “Programa de Valorização dos Produtos e Produtores Locais” assenta no cumprimento dos seguintes critérios:

a) Produção agrícola primária, os produtos têm de cumprir dois dos seguintes critérios:

i) Pratiquem uma agricultura cumpridora das Boas Práticas Agrícolas e das Boas Condições Agrícolas e Ambientais;

ii) No caso de explorações pecuárias, devem privilegiar o sistema semi-intensivo ao ar livre e o sistema extensivo, respeitando sempre as normas do bem-estar animal;

iii) Detenham explorações enquadradas nas DOP's, IGP's, DOC's circunscritas à região, tais como: Carne Barrosa, Carne Cachena da Peneda, Cabrito das Terras Altas do Minho, Mel das Terras Altas do Minho e Vinho Verde, ou outras a serem constituídas, devendo para isso, apresentar sempre que solicitados, os registos e os controlos dos organismos certificadores;

iv) Detenham explorações enquadradas na Proteção e Produção Integrada e Modo de Produção Biológico, devendo, para isso, apresentar sempre que solicitados, os registos e os controlos dos organismos certificadores;

v) Nos produtos de origem vegetal, serem provenientes de variedades locais ou regionais;

vi) Nos produtos de origem animal, serem provenientes de raças autóctones;

b) Unidades de transformação, os produtos têm de cumprir três dos seguintes critérios:

i) Utilizarem como matéria-prima predominante (superior a 50 %), produtos produzidos em explorações agrícolas situadas em Arcos de Valdevez;

ii) Possuírem marca registada;

iii) Possuírem algum tipo de certificação, quer da produção, quer do processo (DOP, IGP, DOC, MPB, Slow Food, qualidade, ambiente, HACCP, etc.);

iv) Utilizar métodos de transformação, conservação e maturação, assentes no conhecimento e receituário tradicional, associados à gastronomia e saber fazer ancestral arcuense;

v) Utilizar método de embalagem e distribuição, tradicionais;

vi) Produzirem produtos genuínos e inovadores, mas claramente ligados às tradições, aos saberes, usos e costumes arcuenses.



Artigo 6.º

Benefícios para os produtores

Os produtores que produzam produtos que sejam reconhecidos com a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, podem ter acesso aos seguintes benefícios:

1 — Os seus produtos são elegíveis para apoio no âmbito do Programa de Apoio aos Produtores Locais, Comércio e Turismo;

2 — A utilização do selo com a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*” nos rótulos, embalagens e todo o material promocional dos produtos reconhecidos, possibilitando a qualificação e valorização dos produtos locais de forma diferenciada;

3 — Ter acesso ao dístico de estabelecimento recomendado “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*” se aplicável;

4 — Possibilidade de beneficiar de campanhas de promoção e dinamização da marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”;

5 — Possibilidade de participar em eventos locais, regionais, nacionais e internacionais, de forma agregada ou conjunta com outros produtores, igualmente integrados no Catálogo.

Artigo 7.º

Obrigações dos Produtores

Os produtores que produzam produtos que sejam reconhecidos com a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, ficam sujeitos às seguintes obrigações:

1 — Cumprir integralmente as Normas de Produção definidas para os seus produtos, que constam do Anexo II;

2 — Disponibilizar sempre que solicitado, pela Câmara Municipal, qualquer informação relativa ao sistema de autocontrolo de produção e documentos de certificação emitidos pelas entidades competentes;

3 — Publicitar a distinção nos seus rótulos e/ou colocação de um dístico nos seus estabelecimentos comerciais, de forma explícita e visível aos clientes, de acordo com o modelo a definir pela Câmara Municipal;

4 — Zelar pelo bom nome e credibilidade da marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”;

5 — Informar imediatamente a Câmara Municipal, sempre que por qualquer motivo, não consiga cumprir com algumas das suas obrigações, que ponha em causa os princípios e normas de produção definidos no Catálogo de Produtos “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”;

6 — Manter devidamente organizado todos os documentos suscetíveis de comprovar as informações e declarações prestadas no âmbito do atual regulamento;

7 — Cumprir com ética e lealdade toda a cadeia produtiva e de transformação, desde a quinta ao prato, em total respeito pelo bem-estar animal, pelo ambiente e pelos consumidores;

8 — Participar de forma agregada em eventos locais, regionais, nacionais e internacionais de dinamização da marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”.

Artigo 8.º

Apresentação das candidaturas dos produtores e produtos

1 — As condições específicas da candidatura para reconhecimento e integração no Catálogo são definidas por deliberação da Câmara Municipal.

2 — As candidaturas são apresentadas nos Serviços da Câmara Municipal, através do envio por via digital, utilizando o formulário eletrónico disponível na página www.cmav.pt.

3 — Juntamente com o formulário mencionado no número anterior, devem ser entregues os seguintes elementos:

a) Cópia de início da atividade;

b) Cópia da certidão de registo comercial;



- c) Documento comprovativo de licenciamento;
- d) Documento comprovativo das certificações, se aplicável;
- e) Declaração de não dívida perante a Administração Fiscal e a Segurança Social;
- f) Outros comprovativos que possam aferir o cumprimento dos critérios mencionados no artigo 4.º, se aplicável.

4 — No decorrer da avaliação das candidaturas podem ser solicitados esclarecimentos complementares aos produtores, a prestar no prazo máximo de 10 dias úteis.

5 — A não prestação dos esclarecimentos mencionados no número anterior, dentro do prazo concedido para o efeito, significa a desistência da candidatura.

Artigo 9.º

Processo de decisão

1 — Os candidatos são avaliados com base na informação prestada no formulário de candidatura e nos documentos de suporte anexos ao referido formulário.

2 — Após verificação das condições de admissibilidade enunciadas no artigo 4.º, compete aos Serviços Municipais, elaborar parecer técnico fundamentado e assente nos critérios enunciados no artigo 5.º, propondo o(s) produto(s) a ser(em) reconhecido(s) com selo da marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”;

3 — Compete à Câmara Municipal de Arcos de Valdevez a decisão de reconhecimento de produto com a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, mediante análise do parecer técnico elaborado pelos Serviços Municipais e o parecer do Comité de Acompanhamento a constituir especificamente para o efeito;

4 — A decisão da Câmara Municipal relativa ao pedido de adesão ao Catálogo é comunicada ao produtor.

5 — Caso a decisão a tomar seja desfavorável, os candidatos podem no prazo de 10 dias úteis contado a partir da data da comunicação ao produtor, pronunciar-se em sede de audiência prévia, nos termos previstos no Código do Procedimento Administrativo.

6 — Os produtores que, em virtude de reapreciação resultante das alegações apresentadas ao abrigo do número anterior, venham a obter uma decisão que lhes permita a inclusão no Catálogo, são considerados.

7 — A formalização da admissão dos produtores ao Programa de Valorização dos Produtos Locais e o reconhecimento de produtos com a marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, oficializa-se através da assinatura de um Termo de Aceitação, conforme minuta em anexo (Anexo I)

Artigo 10.º

Comité de Acompanhamento

1 — A Câmara Municipal constituirá um Comité de Acompanhamento, que tem por objetivo dar parecer sobre a integração dos produtos e dos seus produtores no Catálogo de Produtos “*Terras do Vez, Sabores e Tradições*”.

2 — O Comité de Acompanhamento será composto pela Câmara Municipal e pelas diferentes entidades coletivas representativas de cada setor de atividade presente no Catálogo.

Artigo 11.º

Marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”

1 — O Catálogo de Produtos “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, será reconhecido visualmente pela marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”, cujas normas de utilização gráfica, constam do Anexo III.

2 — Todos os produtores que participem em qualquer uma das ações organizadas no âmbito do presente Programa devem colocar nos seus produtos, ou nos contrarrótulos dos seus produtos, elementos identificativos desta marca coletiva.



3 — Todos os produtores, com estabelecimento comercial aberto ao público, que participem em qualquer uma das ações organizadas no âmbito do presente Programa, devem colocar um dístico desta marca coletiva, em local bem visível do seu estabelecimento.

Artigo 12.º

Acompanhamento e fiscalização

O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do estabelecido no presente Programa competem à Câmara Municipal.

Artigo 13.º

Duração

A integração dos produtores neste programa, e a sua classificação como produtor de produtos “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*” tem a duração de 2 anos, podendo ser renovado por iguais períodos de tempo, se as condições que suportaram o seu reconhecimento se mantiverem inalteradas.

Artigo 14.º

Cessação do reconhecimento

1 — A prestação culposa de falsas declarações, ou não cumprimento das normas definidas no presente caderno, determina, sem prejuízo de comunicação às autoridades competentes para instauração do processo criminal, a exclusão do infrator de todas as ações do Plano Anual de Atividades do Programa.

2 — O Município reserva-se o direito de pôr termos à participação de qualquer empresa associada ao Programa de Valorização de Produtos Locais, em qualquer momento, pelo não cumprimento das obrigações previstas no presente normativo, bem como pelo uso ou utilização indevida da marca “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”.

3 — A monitorização e a fiscalização do cumprimento das disposições das presentes Normas compete à Câmara Municipal e as empresas deverão facultar a colaboração necessária aos serviços do Município, no exercício das suas funções.

Artigo 15.º

Dúvidas e omissões

Quaisquer omissões ou dúvidas relativas à interpretação e aplicação do presente caderno de normas, serão resolvidas pela Câmara Municipal, com observância da legislação em vigor.

Artigo 16.º

Entrada em vigor

O presente caderno de normas entrará em vigor no dia seguinte ao da sua publicação nos termos legais.

ANEXO I

Minuta para formalização da admissão das empresas ao Programa de Valorização dos Produtos Locais e o reconhecimento com o Selo “*Terras do Vez — Sabores e Tradições*”

Produção Primária

Nome ou denominação social
Morada
NIF
Contactos



Representante Legal
Localização da Exploração
Área da exploração
Produto ou produtos produzidos
Quantidades estimadas produzidas
Variedades vegetais ou raças utilizadas
Selecione os critérios de produção que cumpre:

- i) Pratica uma agricultura cumpridora das Boas Práticas Agrícolas e das Boas Condições Agrícolas e Ambientais;
- ii) No caso de explorações pecuárias, privilegia o sistema semi-intensivo ao ar livre e o sistema extensivo, respeitando sempre as normas do bem-estar animal;
- iii) A exploração está enquadrada em alguma das DOP's circunscritas à região, tais como: Carne Barrosa, Carne Cachena da Peneda, Cabrito das Terras Altas do Minho e Mel das Terras Altas do Minho;
- iv) A exploração está enquadrada em regimes de produção de qualidade, como: Proteção Integrada, Produção Integrada e Modo de Produção Biológico;
- v) As variedades vegetais utilizadas na exploração são locais ou regionais;
- vi) As raças existentes na exploração estão reconhecidas como raças autóctones.

Anexos a submeter:

Comprovativo de morada
Documentação comprovativa de estar legalmente constituída e cumprir as disposições legais ao exercício da atividade;
Declarações de não dívida à Segurança Social e Autoridade Tributária
Documentos comprovativos dos critérios selecionados

Transformação de Produtos Agrícolas

Nome ou denominação social
Morada
NIF
Contactos
Representante Legal
Localização da Unidade
Marcas registadas existentes
Capacidade produtiva da Unidade
Produto ou produtos transformados
Quantidades estimadas produzidas
Selecione os critérios de produção que cumpre:

- i) Utilizam como matéria-prima predominante (superior a 50 %), produtos produzidos em explorações agrícolas situadas em Arcos de Valdevez;
- ii) Possuem marca registada;
- iii) Possuem algum tipo de certificação, quer da produção, quer do processo (DOP, IGP, DOC, MPB, Slow Food, qualidade, ambiente, HACCP, etc.);
- iv) Utilizam métodos de transformação, conservação e maturação, assentes no conhecimento e receituário tradicional, associados à gastronomia e saber fazer ancestral arcuense;
- v) Utilizam método de transformação, embalagem e distribuição, marcadamente tradicionais;
- vi) Produzirem produtos genuínos e inovadores, mas claramente ligados às tradições, aos saberes, usos e costumes arcuenses.

Anexos a submeter:

Comprovativo de morada
Documentação comprovativa de estar legalmente constituída e cumprir as disposições legais ao exercício da atividade;



Declarações de não dívida à Segurança Social e Autoridade Tributária
Documentos comprovativos dos critérios selecionados

ANEXO II

Normas específicas de produção e transformação dos produtos já reconhecidos no Catálogo
de Produtos *“Terras do Vez — Sabores e Tradições”*

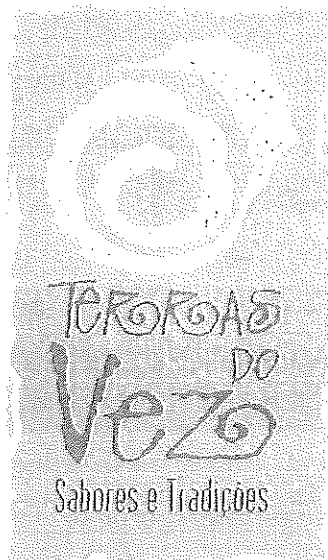
ANEXO III

Manual de Identidade Corporativa da Marca Territorial *“Terras do Vez — Sabores e Tradições”*

313913535



NORMAS DE UTILIZAÇÃO DA IMAGEM GRÁFICA



Identidade Corporativa





Para seguir as normas de utilização desta imagem gráfica consulte este documento.

[

]





Introdução

Uma Marca, pretende ser a identidade de um produto, ou no nosso caso, de uma gama de produtos que têm algo em comum. A marca identifica e diferencia, junto dos consumidores, os produtos que lhe estão associados, facilitando a sua procura e escolha.

Todas as marcas necessitam de uma identidade própria, que facilite a sua identificação e diferenciação. No nosso caso, esta identidade é constituída pelo:

- Nome, "Terras do Vez" - o nome é o elemento mais importante da identificação da marca;
- Logótipo, "Espiral" - o logótipo é a bandeira e a imagem da marca;
- Slogan "Sabores e Tradições" - o slogan, pretende identificar a tipologia de produtos envolvidos.

A perfeita conjugação de todos estes elementos, são essenciais para a memória visual da marca e imprescindíveis para a notoriedade que a mesma pretende alcançar junto do público-alvo a que se destina.

Este tutorial foi concebido com base nas ideias expressas anteriormente, elaborado tendo em conta a legibilidade, destaque e versatilidade na utilização da imagem gráfica, Terras do Vez.





Crítica Gráfica

A solução gráfica para a identidade visual de Terras do Vez, - Sabores e Tradições parece ser muito adequada. Para isso, entendeu-se explorar as fusões possíveis das cores e formas com o intuito de se criar uma imagem equilibrada:

As cores:

O tom laranja é sugerido no fundo rectangular para simbolizar a terra, indicativo da proveniência dos produtos;

O tom verde indica a região onde se insere, é uma região em que predomina o verde, o espaço rural e a qualidade ambiental;

O branco reflecte pureza, será a cor mais indicada para transmitir uma realidade, a genuinidade e naturalidade dos produtos.

A forma:

A espiral é prepositada, pretende representar um território vivo, dinâmico e inovador, em busca da sua sustentabilidade. A figura não é geometricamente fechada, acompanha a actuação da entidade na procura do desenvolvimento sustentado de um território, de beleza ímpar, através da valorização e promoção dos seus produtos endógenos. A espiral é branca e finalizada com uma folha, são por si só fortes indicadores que se está a lidar com produtos genuínos e naturais, produzidos em total respeito pelo ambiente.

O Lettering:

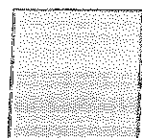
O tipo de fonte teve origem na Funky Font, e esta por sua vez, foi sujeita a uma ligeira alteração inspirada no próprio logótipo, criando assim uma forte aproximação à imagem principal, seguindo a ideia de preservação do tradicional que é o objectivo de Terras do Vez.

Em suma, a sua configuração torna-se agradável à vista, versátil e intencional, tendo em conta a intenção da entidade, em desenvolver uma imagem capaz de alcançar um público alvo alargado e possível de ser utilizada num vasto leque de suportes promocionais.





Cores de Referência



Mate e Brilho
(solid coated and solid uncoated)

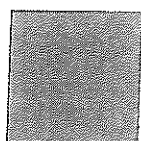
PANTONE	144 U
	144 C

Seleção (CMYK)

C - 0
M - 48
Y - 100
K - 0

Web Color (RGB)

R - 222
G - 135
B - 3



Mate e Brilho
(solid coated and solid uncoated)

PANTONE	3282 U
	3282 C

Seleção (CMYK)

C - 100
M - 0
Y - 46
K - 15

Web Color (RGB)

R - 0
G - 138
B - 128

Nota:

A gama internacional PANTONE é fácil de encontrar e acessível, mesmo para não profissionais.

As cores do Logótipo são as seguintes:

Fundo rectangular:

PANTONE 144 U superfície mate
PANTONE 144 C superfície brilhante

Lettering:

PANTONE 3282 U superfície mate
PANTONE 3282 C superfície brilhante

Espiral:

PANTONE white

As cores RGB aplicam-se na Web:

RGB: 222/135/3 (laranja alterado)

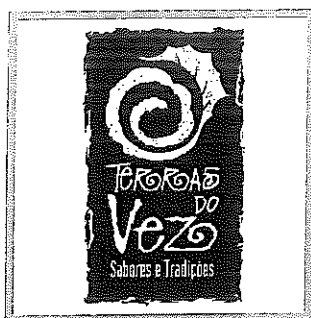
RGB: 0/138/128 (verde alterado)

RGB: 255/255/255 (branco)



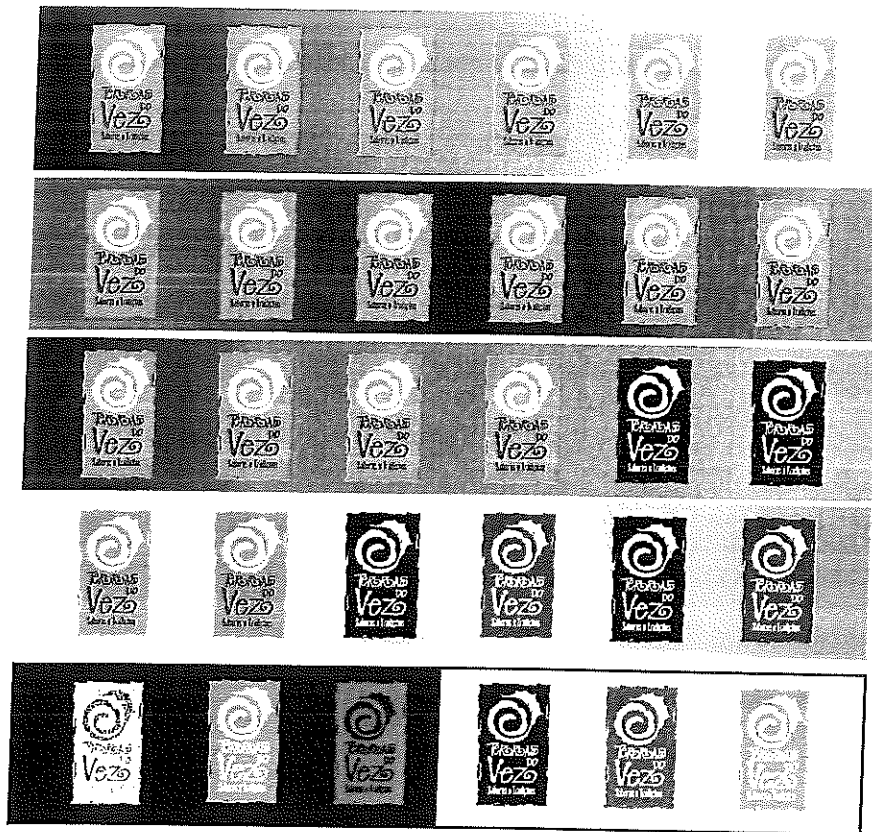


Variação Preto e Branco





Fundos

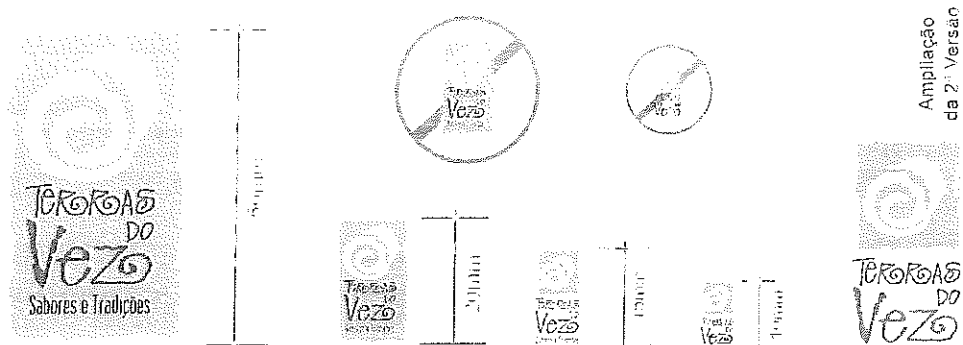


Em todas as cores de fundo desde que não entrem em conflito com a cor base do logotipo (laranje) aplicar-se-á o original.





Dimensões mínimas e variações



Apresentam-se as dimensões mínimas de maneira a preservar a legibilidade do logótipo.

O logótipo base deve adquirir uma redução máxima aconselhável de 20 milímetros de altura.

Caso seja imprescindível reduzir ainda mais o logo, será então aconselhável a outra versão.

Versão suplementar: a espiral figurar-se-á no interior do quadrado e o lettering situar-se-á por baixo e acompanhará a largura deste, atingindo assim melhor leitura. O logótipo passará a não ter legibilidade se a sua redução for inferior a 10mm. O logótipo inferior a 15mm de altura deixará de ter as palavras "Sabores e Tradições" pelo simples facto de se tornar imperceptível a leitura destas.



Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

ANEXOS

Anexo II

Normas específicas de produção e transformação dos produtos já reconhecidos no Catálogo de Produtos “Terras do Vez Sabores e Tradições”

Os produtos já integrados no Catálogo por categorias:

- a) Carnes frescas ou processadas e outros produtos de origem animal;
 - i. Bovino
 - ii. Caprino e Ovino
 - iii. Suíno
 - iv. Frango
- b) Fumeiros tradicionais;
 - i. Fumeiros
- c) Produtos hortícolas, verduras, leguminosas, cereais, frescos ou processados;
 - i. Milho Regional
 - ii. Feijão Tarreste
 - iii. Plantas Aromáticas Condimentares e Medicinais
- d) Frutas frescas ou processadas;
 - i. Laranja de Ermelo
- e) Produtos de padaria, doçaria, pastelaria e bolachas;
 - i. Broa de Milho
 - ii. Doces
- f) Queijos e derivados;
 - i. Queijo de cabra
- g) Mel, Marmeladas, Geleias e Compotas;
 - i. Mel
 - ii. Compotas
- h) Vinhos Verdes e outras bebidas alcoólicas.
 - i. Vinho Verde
 - ii. Vinho Regional Minho

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

Normas específicas de produção por produto

1. Carnes frescas ou processadas e outros produtos de origem animal

Bovino

Produto

A carne de bovino, enquadrada na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições” é proveniente do abate de bovinos produzidos nas condições ambientais da Região e em explorações pecuárias legalizadas e inscritas no respectivo registo da marca. São privilegiadas as raças autóctones locais e seus cruzamentos, tendo como base da sua dieta alimentar o pastoreio directo em todo o ciclo produtivo, com excepção da fase de acabamento (nunca superior a 2 meses), em que se admite a estabulação permanente dos animais.

Modo de Produção

Raças: Raça Barrosa, Cachena e Minhota e seus cruzamentos (desde que um dos progenitores esteja inscrito do respectivo registo zootécnico);

Alimentação: A dieta alimentar dos ruminantes é baseada em grandes períodos de pastoreio quer em zonas de altitude quer nas zonas de vale. Nos períodos de maior escassez e quando os animais se encontram estabulados (Inverno, ou fase de acabamento), poder-se-á recorrer à alimentação à manjedoura, com produtos, preferencialmente, oriundos da exploração agrícola ou do território de Arcos de Valdevez. Podendo ser consideradas outras fontes alimentares desde que aprovadas pela Entidade Gestora .

Estabulação: Cumprir obrigatoriamente os requisitos do bem-estar animal.

Sanidade: Os criadores deverão seguir o plano de profilaxia determinado pelos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, e permitir a realização de todos os tratamentos e/ou vacinações considerados necessários. Todos os tratamentos veterinários deverão ser administrados em doses convenientes. A interrupção da sua administração deverá respeitar um intervalo de segurança mínimo antes do abate.

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

Ovinos e Caprinos

Produto

A carne proveniente de cabritos e anhos, enquadrada na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, é resultante das raças Bravia e Serrana, bem como pela raça Bordaleira de Entre Douro e Minho e seus cruzamentos, exploradas pelo sistema extensivo.

Modo de Produção

Raças de caprinos: Raça Bravia e Serrana e seus cruzamentos (desde que um dos progenitores esteja inscrito do respectivo registo zootécnico).

Raça de ovinos: Raça Bordaleira de Entre Douro e Minho e seus cruzamentos (desde que um dos progenitores esteja inscrito do respectivo registo zootécnico).

Alimentação: A dieta alimentar do efectivo caprino e ovino deverá ser satisfeita pelo menos em 60% pelo pastoreio em superfícies com vegetação espontânea e/ou pastagens semeadas. Os cabritos deverão ser aleitados naturalmente e deverão consumir, vegetação espontânea e outros alimentos naturais (fenos, milho regional, entre outros).

Estabulação: Cumprir obrigatoriamente os requisitos do bem-estar animal

Sanidade: Os criadores deverão seguir o plano de profilaxia determinado pelos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, e permitir a realização de todos os tratamentos, desparasitações e/ou vacinações considerados necessários. Todos os tratamentos veterinários deverão ser administrados em doses convenientes. A interrupção da sua administração deverá respeitar um intervalo de segurança mínimo antes do abate.

Suíno

Produto

A carne de suíno, enquadrada na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, é produzida pelo sistema intensivo ao ar livre ou pelo sistema extensivo, podendo as explorações optar pelo sistema completo (criação e engorda) ou apenas pela engorda de leitões até ao abate.

Modo de Produção

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

Raças: Raça Bisara e seus cruzamentos (desde que um dos progenitores esteja inscrito do respectivo registo zootécnico). Nesta fase inicial, pela escassez de efectivos que satisfaçam os produtores admite-se a presença de outras raças desde que se saiba a origem dos animais.

Alimentação: Alimentação centrada no aproveitamento dos subprodutos da exploração, podendo também recorrer ao pastoreio (ervas, castanha e bolota). Subprodutos (batata e maçã de refugo, centeio, milho, couves, beterraba, abóbora, nabo, bolota e castanha) produtos fornecidos na manjedoura.

Estabulação: Cumprir obrigatoriamente os requisitos do bem-estar animal.

Sanidade: Os criadores deverão seguir o plano de profilaxia determinado pelos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, e permitir a realização de todos os tratamentos, desparasitações e/ou vacinações considerados necessários. Todos os tratamentos veterinários deverão ser administrados em doses convenientes. A interrupção da sua administração deverá respeitar um intervalo de segurança mínimo antes do abate.

Frango do Campo

Produto

A carne de frango, enquadrada na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, assenta no modo de produção tradicional de aves ao ar livre, com a constante preocupação pelo respeito do bem-estar animal e ambiente.

Modo de Produção

Criação: a exploração poderá enveredar pelo sistema de ciclo completo (criação e engorda), ou somente pela engorda de pintos até ao abate.

Raças: Raça Amarela, Preta Lusitânica, Pedrês Portuguesa e seus cruzamentos (desde que um dos progenitores esteja inscrito do respectivo registo zootécnico). Nesta fase inicial, pela escassez de efectivos que satisfaçam os produtores quer para a criação de ciclo completo quer para a engorda admite-se presença de outras raças desde que se saiba a origem dos animais.

Alimentação: uma alimentação natural à base de cereais (70% com milho regional) e pastoreio diário

Estabulação: Cumprir obrigatoriamente os requisitos do bem-estar animal.

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

Sanidade: Os criadores deverão seguir o plano de profilaxia determinado pelos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, e permitir a realização de todos os tratamentos, desparasitações e/ou vacinações considerados necessários. Todos os tratamentos veterinários deverão ser administrados em doses convenientes. A interrupção da sua administração deverá respeitar um intervalo de segurança mínimo antes do abate.

2. Fumeiros tradicionais;

Fumeiros

Produto:

O fumeiro com a indicação “Terras do Vez Sabores e Tradições” será o obtido a partir de matéria-prima proveniente das explorações que pratiquem o modo de produção enunciado para os suínos. Nesta fase inicial, pela escassez de efetivos produzidos localmente que satisfaçam as unidades de transformação, admite-se a presença de outras raças desde que se saiba a origem dos animais.

Este fumeiro obrigatoriamente terá que seguir o receituário tradicional do Património Culinário de Arcos de Valdevez.

Modo de Transformação

- Realizada em instalações licenciadas para o efeito.
- Processo de fumagem gradual, com o lume brando e realizado com o uso de madeiras da região, tais como: carvalho, oliveira e lenhas de videira, urze, giesta e carqueja.

3. Produtos hortícolas, verduras, leguminosas, cereais, frescos ou processados;

Milho Regional e Feijão “Tarreste”

Produto

O milho regional, enquadrado na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, é produzido com variedades e populações de milho local e segue as técnicas tradicionais, onde se destaca o cultivo nos socalcos e o armazenamento nos espigueiros. O feijão “tarreste” enquadrado na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, caracteriza-se por ser um feijão miúdo, de pele fina e forma reniforme, apresentando uma grande variabilidade de padrões e cores e tem na sua composição

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos insaturados. Estes dois produtos poderão ser cultivados em consociação ou estreme.

Modo de Produção

Variedades e Populações:

Milho – Definidas no projecto “Conservação *In Situ* em áreas Protegidas e no Campo do Agricultor: Estratégias Complementares da Conservação da Agrobiodiversidade”.

Feijão – Feijão “Tarreste”.

Fertilização: Resume-se à fertilização orgânica, com aplicação de estrume bem curtido, entre 16 a 28 T/ha. A fertilização mineral desde que solicitada e aprovada pelo Entidade Gestora, é admitida, e tem como objectivo a correcção de algum/alguns elementos minerais, que por outro processo seja difícil. Aconselha-se e recomenda-se a aplicação de calcário, de modo a corrigir o valor de pH para dentro dos valores óptimos da cultura.

Nota:

No caso do feijão, poderão também serem considerados outros ecótipos, como: Caste, Vermelho de Rouças, Branco Sopa, Amarelo Padrão e Mistura Padrão, desde que a produção cumpra as normas descritas neste caderno, e sejam produzidos na região. O rótulo do produto deve mencionar, obrigatoriamente, o ecótipo de feijão.

Plantas Aromáticas e Condimentares

Produto

As Plantas Aromáticas e Condimentares enquadradas na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, são plantas ou partes de plantas de diversas espécies, utilizadas secularmente pelas populações locais, para condimentação da gastronomia tradicional, ou para uso medicinal através da transformação em chás (prevenção e tratamento de doenças).

Condimentares – As plantas condimentares têm como particularidade serem, na sua maioria consumidas directamente (sem transformação) na alimentação geralmente em fresco, o que implica por parte do produtor/agricultor, criar condições para a existência de uma câmara de frio (caso da salsa, aipo, hortelã-moura, funcho, salva). Algumas

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

condimentares podem ser consumidas após um período de secagem, não exigindo um local onde se mantêm frescas, mas sim um local, com as condições necessárias e suficientes, para a secagem natural do produto (coentros, orégãos, alecrim, carqueja, Tomilhos), neste caso estamos dependentes das condições meteorológicas

Aromáticas (chás) – As plantas aromáticas estão muito associadas às medicinais porque na realidade a maioria delas têm as duas vertentes, no entanto o uso medicinal (hoje em dia) restringe-se à utilização das plantas para a confecção de chá, infusões e decocções.

Modo de Produção

Pretende-se que sejam cultivadas plantas que têm procura pelas pessoas da terra, mas também, e cada vez mais, por gentes de fora.

A produção das referidas plantas vai diminuir a pressão da colheita que actualmente se verifica sobre as mesmas. Para a população colectora/ produtora a principal vantagem é o controlo sobre a quantidade de produto que se vai obter na colheita, pois conseguimos, em função do que se semeia/planta, estimar a produção e consequentemente a quantidade de produto existente para vender.

Secagem

A secagem pode ser feita segundo um método tradicional, à sombra num local arejado. Este método é possível de se realizar na nossa região, uma vez que as condições climáticas são favoráveis (no período normal de colheita/secagem), no entanto corre-se o risco de, pelo facto de não controlarmos os fatores externos (temperatura e humidade) que interferem na qualidade do produto final, obtermos um produto de qualidade média ou baixa, aumentando a percentagem de perdas.

A secagem pode também ser feita utilizando um secador. Através deste meio, consegue-se controlar a temperatura e humidade e consequentemente calcular o período de secagem e o tempo até à colocação do produto no mercado, permitindo ainda a rastreabilidade do produto. É aconselhável a utilização de um secador (secador solar com a vertente de secador elétrico), existindo assim um maior controlo nas fases de secagem.

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

Dependendo da espécie em causa, pode ser necessário fragmentar a planta antes do processo de secagem, para tal será necessário recorrer a uma mesa com uma lâmina para se proceder aos cortes necessários para que a secagem decorra da melhor forma, quer seja pelo método tradicional quer seja na utilização do secador.

4. Frutas frescas ou processadas;

Laranja de Ermelo

Produto:

A Laranja de Ermelo, enquadrada na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, apenas poderá ser produzida no lugar da Igreja, na freguesia de Ermelo.

A Variedade de Ermelo apresenta um fruto com uma espessura da casca medianamente fina/grossa (entre 5 e 8 mm), um pequeno nº de gomos (< 11), um moderado nº de sementes (entre 8 e 15) e um rendimento médio em sumo (entre os 35% e os 44%) (Assunção e Pereira, 2004).

Modo de Produção:

Variedade: Variedade de Ermelo, é uma variedade de laranja com uma presença muito ancestral na freguesia e que remonta à época de fixação dos Monges de Cister.

Propagação: Por alporquia ou enxertia de borbulha com a variedade de Ermelo em porta-enxerto de laranjeira (*Citrange troyer*), permitindo assim manter inalterada a variedade de laranja existente.

Sistema produtivo: Assenta na prática de um cultivo que consiga a melhor qualidade dos frutos e seja conciliável com a defesa do meio ambiente. Destacamos a utilização das técnicas de Protecção Integrada ou Modo de Produção Biológico.

Calibre e destino: $\geq$ a 53 mm laranja para consumo

< a 53 mm laranja para sumo

5. Produtos de padaria, doçaria, pastelaria e bolachas;

Broa de Milho

Produto

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

A broa de milho enquadrada na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, é confeccionada obrigatoriamente com farinha de milho regional (branco ou amarelo) e centeio cultivados na região. Deverá seguir o receituário tradicional a seguir referido.

Receituário:

- Proporções da farinha:
- 3 partes de milho (3kg) e 1 parte de centeio (1kg).
- 6 partes de milho (6kg) e 1 parte de centeio (1kg).
- Fermento
- Água q.b.
- Sal q.b.

O receituário, e principalmente as proporções de farinha deverão estar, obrigatoriamente, expressas no rótulo do produto.

Modo de Transformação

Ao nível da transformação exige-se que a farinha seja obtida pelo processo tradicional em moinhos de água. A cozedura circunscreve-se ao forno de lenha, recorrendo-se para isso à lenha da região (carvalho, urze, carqueja).

Doces

Os doces, associados à marca territorial “**Terras do Vez Sabores e Tradições**”, poderão ser de dois tipos:

- Doces tradicionais, terão que seguir o receituário tradicional da região, para: Bolo de Mel do Soajo, Bolo de Discos, Bolo de Prata, Biscoitos de Milho, Pão-de-ló do Soajo, Charutos dos Arcos, entre outros desde que aprovados pela Entidade Gestora .

Nota: No caso do Bolo de Mel e nos Biscoitos de Milho, quer o mel quer o milho, terão que ser produzidos de acordo com as normas atrás referidas para cada produto.

- Outros Doces, desde que nos ingredientes constem produtos produzidos na região, e sejam aprovados pela Entidade Gestora.

Modo de Transformação

Realizada em instalações licenciadas para o efeito.

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Especificas de Produção

6. Queijos e derivados;

Queijo

Matéria-prima

O queijo com a indicação “Terras do Vez - Sabores e Tradições” será o obtido a partir de matéria-prima proveniente de explorações situadas em Arcos de Valdevez ou de explorações limítrofes, e com total respeito pela legislação em vigor quanto a:

- Maneio e bem-estar animal dos rebanhos;
- Condições de ordenha, recolha, acondicionamento, transporte e conservação do leite;
- Sanidade dos rebanhos - Boletim Sanitário constantemente atualizado.

Instalações, Equipamentos e Utensílios

As instalações de transformação, maturação, conservação, corte e acondicionamento devem situar-se obrigatoriamente no município de Arcos de Valdevez

O fabrico será realizado de forma tradicional, sempre com garantia da segurança alimentar de forma a ir de encontro ao receituário tradicional.

O leite será pasteurizado e o controlo da qualidade do leite será assegurado pelo produtor e confirmado/validado por entidades externas (análises em laboratórios credenciados) de forma a garantir as características da matéria-prima;

Os equipamentos e utensílios utilizados no fabrico do queijo devem garantir a qualidade do produto final.

O equipamento e utensílios a usar na queijaria devem ter superfícies lisas e sem arestas, ser construídos em material não corrosivo, não poroso, imputrescível, não tóxico, resistente a lavagens e desinfecções e preferencialmente em aço inoxidável, em alternativa ao aço inoxidável, alguns utensílios de fabrico podem ser em plástico alimentar.

Os utensílios utilizados devem garantir a não alteração da composição do queijo e suas características gustativas, ainda garantir que não possam afetar a saúde humana.

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Especificas de Produção

Modo de Transformação

A transformação terá que ser realizada em instalações licenciadas para o efeito.

Durante a transformação têm que ser cumpridas as regras técnicas e higiénicas observadas no fabrico dos queijos;

Durante a produção de queijo devem ser observadas todas as boas práticas de fabrico que evitem a sua contaminação por parte dos manipuladores, equipamentos ou instalações.

O processo de fabrico tradicional, baseia-se no saber fazer do queijeiro com recurso a técnicas tradicionais.

Conservação

A conservação do queijo deve ser feita em câmara de refrigeração adequada à manutenção da qualidade e segurança alimentar do produto final, nomeadamente no que respeita à temperatura de conservação, da qual devem ser mantidos registos.

Embalagem

As embalagens utilizadas podem ser de vários tipos/formas, desde que cumpram a legislação em vigor, considerando os diferentes tipos de materiais. Estes materiais/embalagens devem possuir um certificado que ateste a possibilidade do seu uso em alimentos. As menções obrigatórias a incluir na rotulagem do queijo terão que cumprir a legislação em vigor.

Transporte

O transporte utilizado para a distribuição dos queijos deve permitir a manutenção do produto à temperatura adequada.

Devem efetuar-se as limpezas e desinfecções necessárias e suficientes do meio de transporte de forma a evitar contaminações, bem como garantir o seu bom estado de conservação.

Rastreabilidade

Assegurar normas de rastreabilidade é um requisito obrigatório.

Decálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

7. Mel, Marmeladas, Geleias e Compotas;

Mel

Produto

O mel, enquadrado na marca territorial “Terras do Vez Sabores e Tradições”, é produzido pela abelha local *Apis mellifera* (sp. Ibérica), na área do concelho de Arcos de Valdevez. Poderemos ter dois tipos de mel distintos:

- O mel de vale com os apiários situados a uma altitude entre 30 e os 400m.
- O mel de montanha com os apiários localizados a uma altitude superior a 400m, essencialmente produzido a partir do néctar das flores das Ericáceas.

Modo de Produção

Apiários: Todas as colmeias devem estar declaradas, bem como o apiário devidamente registado pelas entidades competentes (DRAEDM). Semestralmente o Apicultor deve efectuar a declaração de existências na Zona Agrária ou na sua Associação.

Alimentação: Dieta alimentar das abelhas é centrada em néctar, pólen, água e geleia real. Não é permitido, como prática corrente, a alimentação artificial das colónias de abelhas, contudo e caso as reservas armazenadas para as épocas frias sejam insuficientes (em situações anormais devido a condições climáticas) o apicultor pode fornecer alimentos artificiais (xaropes – constituído por água e açúcar e/ou mel), dando conhecimento deste facto à Entidade Gestora.

Sanidade: O tratamento das colónias contra as doenças das abelhas terá de seguir os procedimentos sanitários instituídos pela legislação em vigor.

Para todos os tratamentos sanitários, o Apicultor deverá respeitar a época e as doses tecnicamente recomendadas no "Decálogo Higio-Sanitário do Apicultor da Direcção Geral da Pecuária".

Modo de Extração

O mel obrigatoriamente extraído em salas/centros de extracção, laboração e rotulagem homologadas pelas entidades competentes.

Compotas

Produto:

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

As compotas, incluindo os doces (de fruta), marmeladas e geleias, associados à marca territorial “**Terras do Vez Sabores e Tradições**”, terão obrigatoriamente na base da sua confecção a fruta produzida na região.

Modo de Transformação

Realizada em instalações licenciadas para o efeito.

8. Vinhos Verdes e outras bebidas alcoólicas.

Vinhos Verdes

Produto:

O Vinho Verde, Branco, Tinto, Rosado e Espumante, associado à marca territorial “**Terras do Vez Sabores e Tradições**”, será obtido a partir de uvas produzidas em explorações vitícolas registadas na área geográfica da referida marca, conforme definida no artigo 2 deste manual e inscritas no respetivo registo da marca. O vinho terá que estar ligado à Sub-Região Lima da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, e às castas recomendadas para a região.

Modo de Produção - Viticultura

Bacelos: 196-17 ou 1103 P

Castas Brancas: **Loureiro / Trajadura** / Pedernã / Alvarinho

Castas Tintas: **Vinhão / Borraçal** / Espadeiro

Sistema de Condução:

Sistema de condução tradicional – Ramada

Sistema de condução moderna – Bardos

Tratamentos Fitossanitários: Aconselha-se uma utilização racional de produtos fitofarmacêuticos, dando especial atenção à Protecção Integrada, incentivando os viticultores a aderirem ao Serviço Nacional de Avisos Agrícolas. Também é da maior relevância que os viticultores demonstrem cuidado com o armazenamento e destruição das embalagens dos produtos fitofarmacêuticos, tendo por base as regras gerais para os resíduos das explorações agrícolas (DRAPN).

Modo de Transformação – Enologia

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez – Sabores e Tradições”

Normas Específicas de Produção

Os produtores são obrigados a seguir os regulamentos impostos pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, nomeadamente os estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, para a situação de **vitivinicultores-engarrafadores**.

Vinhos Regional Minho

Produto:

Estes vinhos pretendem também alcançar grandes níveis de qualidade, tendo a possibilidade de apresentar características físico-químicas e sensoriais diferentes ou de serem elaborados com outras castas, diferentes das autorizadas e/ou recomendadas para a Sub-Região Lima

Legislação Base

Portaria n.º 112/93, de 30 de Janeiro, Portaria n.º 1202/97, de 28 de Novembro, Portaria n.º 394/2001, de 16 de Abril, Reg. (CE) 1493/99, de 17 de Maio, e Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto.

Tipos de Vinho	Título Alcoométrico Volúmico Mínimo (% Vol.)
-----------------------	---

Tinto	9 Adq.
-------	--------

Branco	9 Adq.
--------	--------

Rosado	9 Adq.
--------	--------

Castas

Tintas

Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Alvarelhão, Amaral, Aragonez (*Tinta Roriz*), Baga, Borraçal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Castelão (*Periquita*¹), Doçal, Doce, Espadeiro, Espadeiro Mole, Grand Noir, Jaen, Labrusco, Merlot, Mourisco, Padeiro, Pedral, Pical, Pinot Noir, Rabo de Anho, Sousão, Syrah, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Trincadeira (*Tinta Amarela*), Verdelho Tinto, Verdial Tinto e Vinhão.

Branças

Alvarinho, Arinto (*Pedernã*), Avesso, Azal, Batoca, Caínho, Cascal, Chardonnay,

Catálogo de Produtos: “Terras do Vez - Sabores e Tradições” Normas Específicas de Produção

Chenin, Colombard, Diagalves, Esganinho, Esganoso, Fernão Pires (*Maria Gomes*), Folgasão, Godelho, Lameiro, Loureiro, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Pintosa, Rabo de Ovelha, Riesling, São Mamede, Semilão, Sercial (*Esgana Cão*), Tália, Trajadura e Viosinho.

Sistema de Condução:

Sistema de condução tradicional – Ramada

Sistema de condução moderna – Bardos

Tratamentos Fitossanitários:

Aconselha-se uma utilização racional de produtos fitofarmacêuticos, dando especial atenção à Protecção Integrada, incentivando os viticultores a aderirem ao Serviço Nacional de Avisos Agrícolas. Também é da maior relevância que os viticultores demonstrem cuidado com o armazenamento e destruição das embalagens dos produtos fitofarmacêuticos, tendo por base as regras gerais para os resíduos das explorações agrícolas (DRAPN).

Modo de Transformação – Enologia

Os produtores são obrigados a seguir os regulamentos impostos pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, nomeadamente os estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, para a situação de **vitivinicultores-engarrafadores**.

