

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 Especificas 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 Especificas 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 efetivos 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 Especificas 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 de 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 Especificas 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.

Catálogo 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 extração, 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 **vitivicultores-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 Especificas de Produção

Chenin, Colombar, 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**.