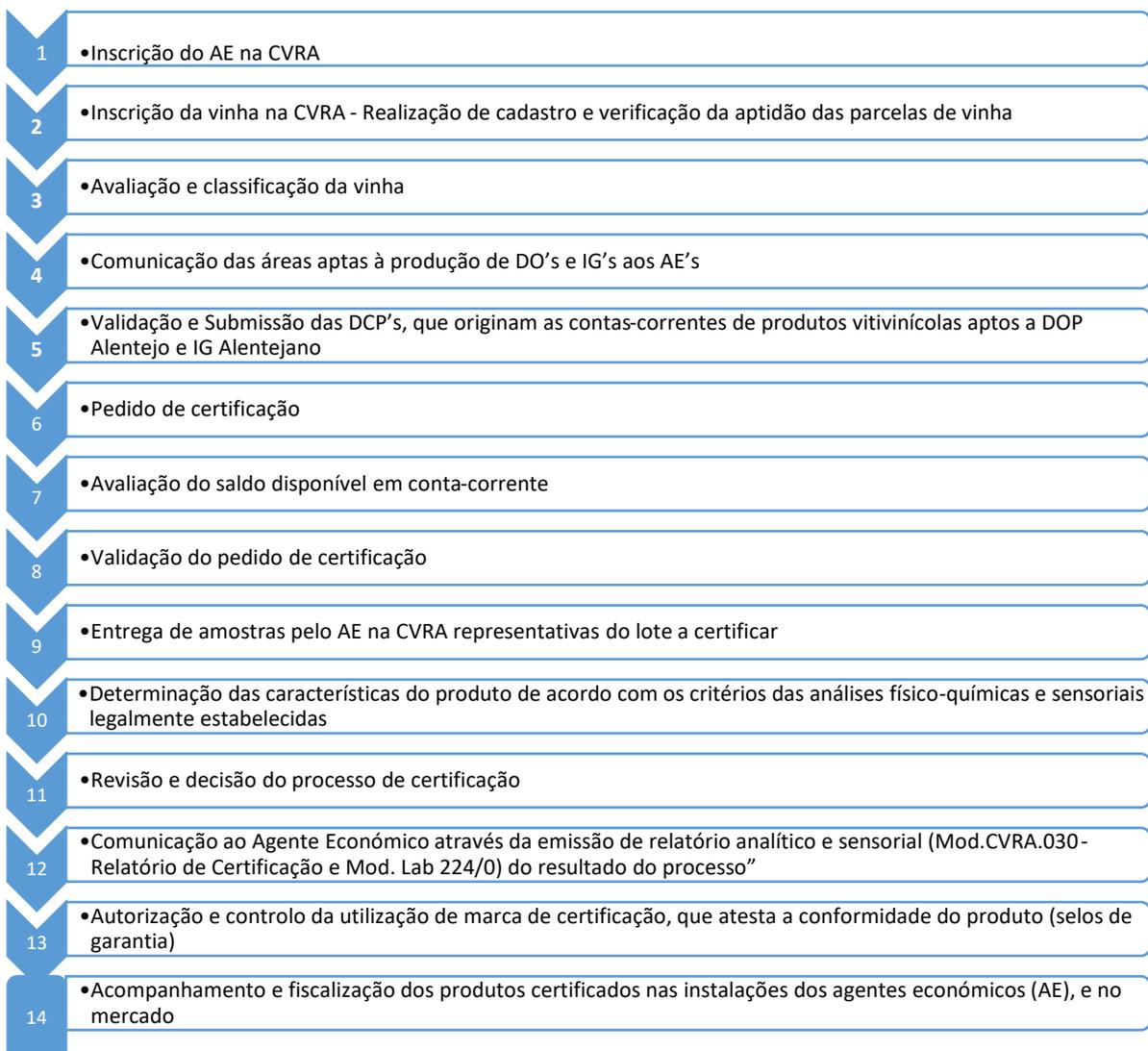


Esquema de Certificação

A CVRA como organismo de certificação, com direito a Denominação de Origem Alentejo e Indicação Geográfica Alentejano, pela NP EN ISO/IEC 17065:2014 adoptou para os vinhos, o esquema de Certificação 4 excepto a alínea c do ponto VI (Adaptado NP EN ISO/IEC 17067:2014), que segue as seguintes etapas:



Nota: A aprovação de Rotulagem pode ser solicitada em qualquer fase do processo do esquema de certificação a partir do ponto 5

No caso dos vinhos espumantes, a avaliação de lote dos vinhos base espumante segue o esquema do ponto 1 ao 5.

5.1) O método a utilizar na preparação dos vinhos espumantes é o “método clássico” que apenas pode ser utilizada quando o produto:

5.1.1) Tenha sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa;

Esquema de Certificação

5.1.2) Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses na mesma empresa após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda fermentação em garrafa (período de estágio);

5.1.3) Tenha sido separado das borras por expulsão (dégorgement);

5.1.4) O licor de expedição só poderá conter, mosto parcialmente fermentado, mosto concentrado ou solução de sacarose e vinho;

5.2) Verificação do início da 2ª fermentação em garrafa;

Os AE têm que comunicar à CVRA a data do engarrafamento, para que possa ser controlado o início do período de estágio. A informação a comunicar à CVRA deve conter:

- data do engarrafamento;
- categoria de produto;
- cor;
- Ano;
- volume total;
- o número de garrafas e sua capacidade;
- Instalação de armazenamento;
- tipo de produção (própria ou não própria);

A CVRA cria uma acção e procede à verificação de engarrafamento nas instalações do AE e regista essa informação (confirmação de segunda fermentação em garrafa de vinho apto a espumante).

No caso do Vinho de Talha com direito a DO Alentejo o esquema de certificação não exclui o acompanhamento do processo produtivo, pelo que o esquema de certificação seguido é o 4.