



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE LINGUÍSTICA E LITERATURAS

**Denominações de Origem e Indicações Geográficas
na Tradução Vitivinícola:**

Problemas Terminológicos

Kati Susanna Kemppainen

Orientação: Professor Doutor Luís Sérgio Pinto Guerra

Mestrado em Línguas Aplicadas e Tradução

Dissertação (Volume I: Corpo da Dissertação)

Évora, dezembro de 2013



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS

DEPARTAMENTO DE LINGUÍSTICA E LITERATURAS

**Denominações de Origem e Indicações
Geográficas na Tradução Vitivinícola:**

Problemas Terminológicos

Kati Susanna Kemppainen

Orientação: Professor Doutor Luís Sérgio Pinto Guerra

Mestrado em Línguas Aplicadas e Tradução

Dissertação (Volume I: Corpo da Dissertação)

Évora, dezembro de 2013

Agradecimentos¹:

Agradeço a todos aqueles que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho, em especial:

Ao meu orientador, Professor Doutor Luís Guerra, pela sua disponibilidade e orientação.

À Fundação de Formação e Casa do Desporto da cidade de Kouvola, Finlândia (*Kouvolan Sivistys- ja Urheilutalososäätiö*), pela concessão de uma bolsa para a realização deste mestrado.

À Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR do Dão), especialmente à Eng.^a Linda Sá Almeida, presidente da Câmara de Provadores e ao Eng.º Luís Fialho, responsável pelo Controlo e Certificação, pela informação disponibilizada.

À Mestre Maria Daniela Bomrad, investigadora da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, por me ceder acesso à sua dissertação de mestrado e pela sua disponibilidade ao longo deste trabalho.

Aos meus pais, pelo apoio e incentivo sempre presente.

Ao João Pedro, pelo apoio constante e pela compreensão e carinho.

¹ **Esta dissertação foi escrita segundo as regras do Acordo Ortográfico (AO) de 2009.** Quanto às nossas fontes, esforçámo-nos por citar sempre o texto exato delas extraído, sem o modificar segundo as regras deste AO. Isto porque algumas fontes não seguiam o AO, ou eram anteriores ao AO, ou usavam uma gramática não estipulada no AO, correta noutras variantes do português mas não na de Portugal, verificando-se o mesmo em relação ao vocabulário. Por essa razão, marcámos todas as possíveis irregulares de escrita com o indicador **[sic]**.

RESUMO

O objetivo desta dissertação é examinar problemas terminológicos e a importância da preparação e pesquisa terminológica na tradução especializada. O tema escolhido é a tradução de documentação sobre as Denominações de Origem e Indicações Geográficas dos vinhos portugueses, nomeadamente dos vinhos da Região do Dão. Começa-se por apresentar no Capítulo I uma introdução às Denominações de Origem e as classificações utilizadas para vinhos portugueses. No Capítulo II estudamos os problemas mais comuns dos recursos tradutológicos, contemplando a preparação e a pesquisa terminológica que devem anteceder o processo de tradução, discutindo a bibliografia relevante e caracterizando o *corpus* de análise. No Capítulo III discutimos os recursos para a tradução vitivinícola. No Capítulo IV contemplamos os problemas de tradução nos documentos escolhidos para a tradução e as suas soluções. Finalmente, apresentamos as conclusões e sugerimos vias para investigações posteriores.

Palavras-chave: denominações de origem, indicações geográficas, tradução especializada, tradução vitivinícola, documentação reguladora, terminologia

Designations of Origin and Geographical Indications in Translating Wine-Related Documents: Terminological Problems

ABSTRACT

The purpose of this dissertation is to examine terminological problems and the importance of preparation and terminology work in the field of specialized translation. The chosen topic is the translation of documents containing terminology about Designations of Origin and Geographical Indications of Portuguese wines, namely wines from the Dão region. Chapter I provides an introduction to Designations of Origin in general and then specifically for Portuguese wines. Chapter II examines common translation resource problems and the importance of documentation and terminology work prior to the translation process; then, it discusses the relevant bibliography. Chapter III provides a translation of two documents about Designations of Origin, namely Labelling Regulations and Guide for Technical Procedures of Management and Control for the wines of the Dão. Chapter IV discusses the difficulties and solutions for the translation problems encountered during the process. Finally, the conclusions are shown and suggestions for future research are given.

Keywords: designations of origin, geographical indications, specialized translation, wine-related translation, regulatory documentation, terminology

ÍNDICE

Resumo.....	i
Abstract.....	ii
Índice	iii
Lista de abreviaturas utilizadas	v
Lista de figuras.....	v
Prefácio.....	vi
Introdução	1
I Breve enquadramento das Denominações de Origem e Indicações Geográficas.....	6
1.1. História das Denominações de Origem e Indicações Geográficas Protegidas.....	6
1.1.1. Denominação de Origem	7
1.1.2. Indicação Geográfica	7
1.1.3. <i>Terroir</i>	9
1.2. Denominações de Origem e Indicações Geográficas dos vinhos portugueses	11
1.3. Atuais classificações dos vinhos portugueses	13
1.3.1. Denominação de Origem Protegida (DOP).....	14
1.3.2. Denominação de Origem Controlada (DOC).....	14
1.3.3. Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR).....	14
1.3.4. Vinhos regionais / <i>Regional wines</i>	15
1.3.5. Vinhos de mesa / <i>Table wines</i>	15
II Revisão Bibliográfica	16
2.1. Linguagens específicas	16
2.2. Linguagem vitivinícola	17
2.3. Os tipos de textos vitivinícolas.....	17
2.3.1. A rotulagem dos vinhos	18
2.3.2. A publicidade vitivinícola	20
2.4. Caracterização do <i>corpus</i> de análise.....	21
2.4.1. O Regulamento Interno de Rotulagem.....	22
2.4.2. O Manual de Procedimentos Técnicos de Controlo e Gestão	23
III Recursos na tradução vitivinícola	25
3.1. Dicionários e glossários.....	25
3.1.1. Dicionários monolíngues, bilingues e especializados	25
3.1.2. Glossários.....	27
3.1.3. Avaliação dos glossários dos vinhos portugueses.....	28
3.2. Terminologia, documentação e neologismos	34
3.2.1. Terminologia.....	34
3.2.2. Documentação.....	36
3.2.3. <i>Websites</i> como textos paralelos ou comparáveis.....	38
3.2.4. Neologismos	40
3.2.5. Conclusões e síntese.....	43
IV Análise das traduções	45
Conclusões e sugestões	69
Síntese	69

Conclusões e limitações	70
Sugestões para o trabalho futuro	73
Bibliografia	75
Apêndices	84
Apêndice I	85
Apêndice II	86
Anexos	87
1. Tradução do Regulamento Interno de Rotulagem	88
2. Tradução do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo.....	115
3. Roteiro para a avaliação dos dicionários e glossários científicos e técnicos.....	160
4. Correspondência com o Engenheiro Luís Fialho da CVR Dão	162



Museu das Ciências do Vinho, Almendralejo, Espanha. Fotografia: Kati Kempainen

LISTA DE ABREVIATURAS UTILIZADAS

CPI	Código de Propriedade Industrial
CVR	Comissão Vitivinícola Regional
DO	Denominação de Origem
DOC	Denominação de Origem Controlada
DOP	Denominação de Origem Protegida
IG	Indicação Geográfica
IGP	Indicação Geográfica Protegida
IPR	Indicação de Proveniência Regulamentada
IVV	Instituto da Vinha e do Vinho
OIVV	Organização Internacional da Vinha e do Vinho
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual
OMC	Organização Mundial do Comércio
RD	Região Demarcada
TC	Texto de chegada
TO	Texto de origem
VQPRD	Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.1. Os símbolos comunitários para produtos com direito à DOP e IGP, em língua portuguesa (p. 9).

Figura 1.2. Os mesmos símbolos, em língua inglesa (p. 9).

Figura 2. Exemplo da apresentação dos elementos obrigatórios num rótulo de vinho, (p. 20).

Figura 3. Modelo do selo de garantia na forma de cavaleiro (p. 66).

PREFÁCIO

Quem de vinho fala, sede tem.
(Provérbio português)

A ideia de combinar dois domínios – as Denominações de Origem e Indicações Geográficas (doravante podendo estas também ser referidas pelas abreviaturas DO e IG) e os vinhos – e escolher a tradução chamada vitivinícola como ponto de encontro para a presente dissertação teve origem na experiência da autora como tradutora de textos sobre a Propriedade Intelectual de espanhol para inglês. A escolha do tema foi motivada pelo desejo de aprofundar conhecimentos sobre a terminologia das DOs e IGs e dos vinhos portugueses. A documentação reguladora sobre os vinhos do Dão foi escolhida como *corpus* de análise por duas razões: em primeiro lugar, para demonstrar os problemas terminológicos e as carências dos recursos; em segundo lugar, por talvez alguns desses vinhos serem menos conhecidos no contexto mundial do que outros, tais como o Vinho Verde, o Vinho do Porto e o Vinho da Madeira.

As Denominações de Origem e as Indicações Geográficas têm interesse porque Portugal é um dos países com mais DOs e IGs no mundo e uma das primeiras DOs para um produto vitivinícola foi atribuída a um vinho português – o Vinho do Porto. A terminologia vitivinícola permite-nos abordar uma nova área sabendo que a curiosidade é uma das qualidades mais importantes para um tradutor profissional. A escolha deste tema também permite combinar um aspeto da Propriedade Intelectual (PI) com a prática de tradução e aplicar conhecimentos sobre a tradução especializada no contexto da tradução vitivinícola.

INTRODUÇÃO

O objetivo deste trabalho é explorar a tradução de textos relacionados com as Denominações de Origem e Indicações Geográficas de vinhos portugueses e a forma como os recursos disponíveis ajudam a resolver problemas na tradução vitivinícola. A tradução vitivinícola insere-se no contexto de tradução especializada porque a linguagem da vinha e do vinho inclui terminologia especializada que vai desde a produção, elaboração e *marketing* dos vinhos até à sua proteção legal mediante as referidas Denominações de Origem e Indicações Geográficas. Este trabalho concentra-se na tradução de textos que regulam os vinhos com direito a utilizar uma DO ou IG, do português para o inglês. O *corpus* de análise deste trabalho – composto pelo Regulamento Interno de Rotulagem e pelo Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo, ambos da autoria da Comissão Vitivinícola do Dão – enquadra-se na documentação técnica e reguladora e caracteriza-se pela terminologia específica da vitivinicultura.

Confrontados com a questão de qual poderia ser o *corpus* mais adequado para este trabalho, tomámos uma decisão baseada numa perspetiva terminológica: a quantidade elevada de termos especializados no *corpus* escolhido significa que este nos oferece, em abundância, material interessante tanto para o processo de tradução como para a análise do texto produzido na língua de chegada. Adaptámos também uma estratégia centrada em problemas (*problem-centered strategy*)². Andrew Chesterman (1997: 89) salienta:

[...] it seems reasonable to assume that it is mainly at the problem points that translators have recourse to strategies, as ways of overcoming temporary hitches in the translation process.

O nosso estudo também parte da reflexão de Peter Newmark (2001: 193):

Many translators say you should never translate words, you translate sentences or ideas or messages. I think they are deceiving themselves. The SL [Source Language] text consists of words, that is all that is there, on the page. Finally all you have is words to translate, and you have to account for each of them somewhere in your TL [Target Language] text [...]

Portanto, sendo terminológica a natureza do nosso desafio, demonstraremos, mediante a tradução, a elaboração dos glossários e a análise dos problemas de tradução, como é importante a preparação prévia do tradutor que pretenda especializar-se na vitivinicultura.

² *If a goal is the end-point of a strategy, what is the starting point? The answer is: a problem. A strategy offers a solution to a problem, and is thus problem-centered.* Chesterman (1997: 90-91).

A crescente internacionalização do mercado de vinhos (ver, por exemplo, Hall e Mitchell, 2008) tem vindo a aumentar a quantidade de documentação para ser traduzida (Ibáñez Rodríguez, 2007), daí a relevância da tradução vitivinícola hoje em dia. A documentação sobre a vitivinicultura é vasta e consiste em textos publicitários, folhetos, revistas e *websites*, cuja linguagem é normalmente menos técnica. Por outro lado, existe a documentação científica e técnica, que inclui documentos reguladores, fichas técnicas e manuais, quer a nível nacional quer a nível comunitário.

Podemos mencionar algumas investigações realizadas no campo da tradução vitivinícola na língua espanhola, nomeadamente sobre a terminologia espanhola e francesa dos vinhos com DO La Rioja. Neste contexto, destacamos o trabalho realizado no âmbito do projeto Grupo de Investigación Reconhecido - Traduvino (GIRTraduvino)³, o qual é da autoria de uma equipa de investigadores da Universidade de La Rioja e dirigido pelo professor Ibáñez Rodríguez da Faculdade de Tradução e Interpretação da Universidade de Valladolid. Também podemos destacar a dissertação realizada na Universidade do Porto sobre a variação terminológica de espanhol da vinha e do vinho no espaço geográfico – entre a Argentina e a Espanha – da autoria de Maria Daniela Bomrad, em 2012, onde se concluiu que existe alguma variação denominativa e que é necessário harmonizar a terminologia vitivinícola na língua espanhola. Ibáñez Rodríguez (2007: 1) aponta:

[...] se han hecho algunos estudios dialectológicos y diacrónicos y escasean los de corte sincrónico y aún más los tradutológicos tan necesarios hoy en día.

No entanto, este domínio ainda carece de investigação no âmbito de tradutologia, se bem que os recursos, como glossários e dicionários de vinhos, são hoje em dia abundantes.

No contexto da tradução de documentação vitivinícola, já destacámos o projeto GIRTraduvino, nas línguas espanhola e francesa. No caso das línguas inglesa e portuguesa, ainda existe relativamente pouca informação sobre a tradução de textos vitivinícolas. Durante a pesquisa, localizámos três empresas que se especializam na tradução vitivinícola: Vinglish no Reino Unido, Vinicola Communications na Itália e Vinspeak na Austrália. No entanto, só o Vinspeak menciona no seu *website* ter o português (brasileiro) como língua de trabalho. Também encontramos um projeto recente de dicionário trilingue *online*,

³ O objetivo do projecto GIRTraduvino é “avanzar en un mejor conocimiento y normalización de las lenguas de especialidad y su traducción (español, francés, inglés y alemán), con el fin de contribuir a la mejora de la comunicación en sectores concretos como el vitivinícola (Traduvino: el lenguaje de la vid y el vino y su traducción), el turístico (Tradoturismo: el lenguaje del turismo y su traducción) y en otros campos especializados de interés para la provincia y región donde está ubicada la Facultad de Traducción e Interpretación de la UVA o que cobren relevancia en el futuro”. Ver: <http://www.girtraduvino.com>.

especializado em vinhos sul-africanos. Assim, o presente trabalho visa contribuir para preencher a lacuna existente no caso destas línguas; esperamos poder suscitar interesse no estudo da tradução vitivinícola e fomentar um trabalho terminológico mais aprofundado, na prática da tradução especializada, aplicada aos vinhos portugueses.

Frequentemente, no contexto profissional, acontece que os tradutores têm conhecimentos gerais adequados das suas línguas de trabalho, mas carecem de conhecimentos especializados. Os especialistas, por seu lado, têm o conhecimento técnico necessário para compreender o texto técnico mas não têm o conhecimento suficiente das línguas de origem e chegada. Ibáñez Rodríguez (2005) aponta:

[...] el apego al texto original propio de los técnicos y científicos, que son los que mayoritariamente han venido haciendo las traducciones, há dado lugar a numerosos errores gramaticales, calcos y galicismos innecesarios.

Isto deve-se ao facto de, no contexto da enologia, o francês ser a língua mais comum nas fontes de informação e nos textos de origem (Ibáñez Rodríguez, 2003: 2). O estudo sobre as línguas mais utilizadas na tradução de textos sobre a vitivinicultura em Espanha, nomeadamente em La Castilla y León, indica que a língua de chegada mais comum é o inglês⁴. Assim sendo, um tradutor generalista necessita de se informar sobre a terminologia vitivinícola e as DOs e IGs, refletindo sobre para que serve este tipo de documentos, a quem são destinados, e como resolver problemas relacionados com a terminologia específica.

A análise do processo de tradução é importante porque se trata de textos expressivos e informativos, que os tradutores encaram praticamente todos os dias no seu trabalho. A tradução deste tipo de textos deve ser cuidadosa, porque o tradutor não deve omitir informação mas, ao mesmo tempo, não se deve descuidar do estilo⁵. Entre os inúmeros termos técnicos nos textos especializados, a tarefa do tradutor também consiste em tornar o texto traduzido ainda melhor e mais acessível para o leitor (Tagnin, 2007)⁶. Os textos traduzidos devem ser acessíveis não só para os especialistas no domínio, mas também para o público-alvo, que não tem conhecimentos especializados. No entanto, nem sempre os textos originais são bem redigidos; isto acontece especialmente no contexto de textos jurídicos vitivinícolas.

⁴ Ibáñez Rodríguez, Miguel, Bachiller Martínez, Jesús María e Sánchez Nieto, María Teresa. Comercio Exterior y Mediación Lingüística en el Sector Vitivinícola de Castilla y León (2010: 9).

⁵ [...] *“many believe that, where facts are concerned, style takes second place. But the truth is, it is the style that ensures that the facts are effectively presented”* (Newmark, 2001: 190)

⁶ Ver também: Peter Newmark, A Textbook of Translation (2001, pp. 204 e 209).

A nossa proposta de tradução apresentada neste trabalho será feita do português para o inglês, e a hipótese inicial é que os recursos disponíveis – dicionários especializados, glossários, obras de referência e textos comparáveis⁷ – são suficientes para realizar uma tradução adequada do *corpus* de análise. Mediante a tradução e a análise de glossários, demonstraremos quais os recursos mais úteis para o tradutor e as soluções para os problemas terminológicos que surgem na tradução vitivinícola e das DOs e IGs. Alguns conceitos de vitivinicultura podem não existir noutra língua como tal, especialmente num contexto cultural sem tradição vitivinícola (Ibáñez Rodríguez, 2005), e o tradutor encontra-se perante um problema de tradução: a procura de um termo equivalente ou aproximado noutra língua, ou mesmo a criação de um novo termo. Surge então a necessidade de recorrer aos dicionários específicos e glossários de vinhos existentes na Internet, ou consultar especialistas no tema.

No Capítulo I, começaremos por fazer uma breve apresentação das DOs e IGs no contexto da Propriedade Intelectual e no de vinhos portugueses. Apresentaremos os acordos mais importantes sobre as DOs e IGs no mundo em relação aos vinhos e as siglas para os vinhos portugueses ao longo da história. As siglas neste campo são muitas e, embora a legislação tenha simplificado a certificação de produtos, as várias siglas utilizadas dentro de um país e no âmbito internacional podem resultar em confusões. Para compreender o significado por detrás de cada sigla, recorreremos aos textos legislativos sobre os mesmos.

No Capítulo II, faremos um enquadramento teórico sobre as linguagens de especialidade, a linguagem vitivinícola e os tipos textuais que se enquadram nesta categoria, como a publicidade vitivinícola e os rótulos dos vinhos, e as suas principais características. Também caracterizaremos o *corpus* de análise e a sua função, e faremos algumas reflexões antes da tradução e da análise desta.

No Capítulo III, demonstraremos a importância do trabalho terminológico *ad hoc* (Cabré, 2004: 27) e de avaliar a fiabilidade e a utilidade dos recursos, tais como dicionários e glossários, bem como dos textos comparáveis. Para avaliar os glossários de vinhos utilizados para a tradução do *corpus*, utilizaremos o roteiro para a avaliação de dicionários e glossários científicos e técnicos apresentado por Faulstich (1998).

⁷ De acordo com Tagnin (2007), no caso da tradução, são dois os tipos de corpora mais úteis: o paralelo, constituído de^[sic] originais e respectivas^[sic] traduções, e o comparável, composto de^[sic] textos similares, originais, nas duas línguas de trabalho do tradutor.

No Capítulo IV, analisaremos as principais dificuldades na tradução do *corpus* de análise e apresentaremos as técnicas de tradução e as fontes utilizadas para resolver as mesmas. Comprovaremos, mediante o uso destes recursos, se a nossa hipótese inicial é correta. Mediante a elaboração dos respetivos glossários que se encontram nos Apêndices I e II, demonstraremos quais os recursos que foram mais úteis na tradução do *corpus*. As traduções seguem nos Anexos 1 e 2; os textos originais encontram-se no Volume 2 deste trabalho.

Por fim, apresentaremos as nossas conclusões e sugestões para o trabalho futuro no campo da tradução vitivinícola, nomeadamente no contexto da documentação e da terminologia sobre as Denominações de Origem e das Indicações Geográficas.

I BREVE ENQUADRAMENTO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

1.1. História das Denominações de Origem e Indicações Geográficas Protegidas

Para uma melhor compreensão sobre a complexidade da terminologia e a necessidade de preparação prévia do tradutor especializado em textos do setor vitivinícola, começamos com uma breve contextualização histórica que nos permitirá passarmos à definição das denominações de origem (DO) e das indicações geográficas (IG), as quais pertencem ao domínio da Propriedade Intelectual⁸.

No início do século, a preocupação de preservar a reputação das regiões vitivinícolas francesas, como Bordéus, Borgonha ou Champanhe, influenciou a organização comunitária e internacional das DOs. Também o renome dos vinhos franceses no mercado mundial influenciou o direito internacional sobre as DOs de vinhos. Existem três acordos chamados multilaterais fundamentais que protegem as denominações de origem e definem o seu registo: a Convenção de Paris de 1883, o Acordo de Madrid de 1891 e o Acordo de Lisboa de 1958. O primeiro destes acordos, assinado a 20 de março (de 1883), instituiu a União para a Proteção da Propriedade Industrial. Esta convenção protegia não só as marcas industriais, comerciais ou de serviço, mas também as indicações de proveniência ou denominações de origem. Antes deste acordo só existiam acordos bilaterais, como por exemplo o celebrado entre Portugal e Inglaterra relativamente ao vinho do Porto (Simões, 2006).

No entanto, o impacto destas convenções restringiu-se aos países signatários, o que tem dado origem a confrontos entre os antigos e os chamados novos países produtores de vinhos, tais como os Estados Unidos, o Chile, a Argentina, a Austrália, a Nova Zelândia e a África do Sul. Os confrontos devem-se à definição do conceito de DO, ou seja, se a classificação deve ser feita, por um lado, apenas com base na tecnologia de fabrico ou, por outro lado, na zona geográfica de origem e nos métodos tradicionais de produção, como definido no Acordo de Lisboa. Os novos países produtores defendem que a DO corresponde a uma determinada tecnologia utilizada no fabrico dos vinhos, enquanto que os antigos

⁸ Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI), em http://www.wipo.int/geo_indications/en/

preferem definir a DO com base na tradição e na região. Simões (2006) indica que as últimas tendências defendiam mais a posição adotada pelos produtores europeus e que atualmente está em curso uma transição para eliminar completamente certas designações como *Port-Type Dessert Wine* californiano e *Sherry* sul-africano (Simões, 2006). Produtos com estes nomes não podem ser exportados aos países signatários do Acordo de Lisboa mas sim aos países terceiros, onde estes se podem encontrar misturados com os produtos com designações originais. A gestão deste conflito tem ficado a cargo dos principais organismos internacionais no setor, como a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), e a Organização Mundial do Comércio (OMC) (Simões, 2006). Em suma, o uso dos nomes abrangidos por designações originais, por parte dos novos países produtores, é interpretado pelos signatários de acordo de Lisboa de uma maneira negativa que vem pôr em causa a sua reputação; logo, estamos perante uma questão legal de propriedade intelectual.

1.1.1. Denominação de Origem

O Acordo de Lisboa é, em grande medida, assinado pelos países produtores da União Europeia e foi celebrado a 31 de outubro de 1958. Este acordo foi adotado em Portugal em 1966 (Simões, 2006) e nele se definiu, no artigo 2º, nº1, a Denominação de Origem como:

[...] denominação geográfica de um país, região ou localidade que serve para designar um produto dele originário cuja qualidade ou características^[sic] são devidas exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os factores^[sic] naturais e os factores^[sic] humanos.

É um sinal distintivo que pode ser constituído por um nome geográfico, como Dão, Madeira e Alentejo, ou tradicional, como Vinho Verde (Silva, 2010) e Moscatel.

1.1.2. Indicação Geográfica

A Indicação Geográfica é definida ao nível comunitário⁹ como sendo:

[...] o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais^[sic], de um país, que serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício, originário dessa região, desse local determinado ou desse país e cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica^[sic] podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada. (Regulamento CEE nº 2081/92: 1)

Para obter uma DO ou IG, a produção, transformação e elaboração de um produto

⁹ De acordo com o Regulamento (CEE) Nº 2081/92 do Conselho de 14 de julho de 1992 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

certificado devem ocorrer numa região delimitada (Almeida, 2004: 4). No entanto, os requisitos para a obtenção de uma DO são mais rigorosos porque todas as três etapas – produção, transformação e elaboração – devem ocorrer no interior da área geográfica claramente determinada, enquanto que no caso das IGs basta que uma tenha lugar no interior dessa área (Herrmann, 2011). Tanto no caso da DO como no da IG, a origem geográfica deve dar origem à alta qualidade do produto, mas a diferença destas denominações reside no facto de que uma IG é um termo mais genérico, bastando que “as qualidades ‘possam’ ser atribuídas à região” (Silva, 2010).

Consideremos, por exemplo, a antiga Região Demarcada do Dão, hoje em dia conhecida como DOC (Mayson, 1998: 14) Dão (ou alternativamente, DOP Dão), no caso dos vinhos portugueses. A produção, a transformação e a elaboração dos vinhos com DO do Dão ocorrem nesta zona que ocupa uma parte substancial da metade sul da Beira Alta, repartida por dezasseis concelhos dos distritos de Viseu, Guarda e Coimbra (Falcão, 2012: 26).

Em Portugal, a maioria das DOs e IGs registadas e protegidas são utilizadas para produtos alimentares ou vinhos; ao nível internacional, existem também denominações de origem para outro tipo de produtos tais como louça, porcelana, relógios e tecidos. Um produto com DO ou IG é uma garantia de qualidade para os consumidores e serve para identificar produtos certificados e com uma determinada reputação. Muitas vezes, os produtores dependem economicamente dos produtos tradicionais das suas terras; daí surge a necessidade de recorrer à proteção dos produtos originais, para manter a competitividade. Uma DO ou IG permite aumentar o valor comercial do produto por possuir uma certificação de origem e, ao mesmo tempo, proteger o nome geográfico e o saber-fazer contra usurpações, usos indevidos e concorrência desleal.

O reconhecimento de uma DO é efetuado através de lei ou decreto-lei ou de um ato administrativo e, em consequência, os produtos e as suas características (ou qualidades) e condições de produção são identificados, procedendo-se por fim à delimitação da região (Almeida, 2004). No caso de Portugal, exemplos de produtos protegidos incluem Vinho do Porto, Queijo da Serra da Estrela, Vinho de Reguengos, Enchidos de Portalegre, Carne de Porco Alentejano, Pera Rocha do Oeste e Carne Barrosã. Alguns exemplos no contexto europeu e internacional¹⁰ são o Champagne francês, a Tequilha mexicana, o queijo

¹⁰ A lista completa das DOs, IGs e menções tradicionais registadas e solicitadas na CE pode ser consultada na base de dados DOOR em <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>. A base de dados E-BACCHUS contém os registos

Parmigiano Reggiano italiano, o azeite de Val Les Baux de Provence francês e a cerâmica peruana de Chulucanas.

De acordo com o Regulamento nº 628/2008 de 2 de julho de 2008 da Comissão Europeia (CE)¹¹, os produtos cuja denominação tenha sido registada como IGP (Indicação Geográfica Protegida) ou DOP (Denominação de Origem Protegida) podem usar no rótulo os seguintes símbolos comunitários:



Figura 1.1. Os símbolos comunitários para produtos com direito à DOP e IGP, em língua portuguesa.



Figura 1.2. Os mesmos símbolos, em língua inglesa.

1.1.3. *Terroir*

Ainda sobre a necessidade de proteger e distinguir marcas de vinhos, devemos também referir o conceito de *terroir*, que no futuro poderá ganhar uma dimensão jurídica no âmbito dos vinhos com DO ou IG (Tonietto, 2007). De acordo com Stevenson (2005), existem fatores que afetam o sabor e a qualidade do vinho e, portanto, podem ser classificados como elementos do *terroir*: a localização, o clima, a colheita, o relevo e o solo. O conceito de

dos vinhos oriundos dos Estados-membros e países terceiros, em <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?&language=EN>.

¹¹ Legislação: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:PT:PDF>.

terroir abrange os fatores geográficos e humanos, incluindo a viticultura, a vinificação, o produtor e a casta, que tomam um vinho verdadeiramente único, mas vai para além dos conceitos de regionalidade (âmbito geográfico alargado) e tipicidade porque compreende a homogeneidade e harmonia absoluta entre microclima, solo/subsolo e planta, somando a estes o fator humano (Afonso, 2009b). Portanto, o termo *terroir* está na base do conceito das DOs: engloba origem, diferenciação e originalidade dos vinhos (Tonietto, 2007).

Hall e Mitchell (2008: 26) definem o *terroir* da seguinte maneira:

One of the core concepts associated with wine is *terroir*, which is a French term with no literal English translation that describes how all elements of a place (natural and cultural) combine in a way that cannot be replicated in any other place. It is what gives wines their complexity and it breathes life into it, giving wine its soul [...]

O termo carece de uma tradução, mas poderia ser interpretado como 'região delimitada', se bem que a sua tradução para outras línguas e, por conseguinte, a sua interpretação, possam ser discutidas. Segundo Tonietto (2007), discute-se atualmente questões tais como se o *terroir* precisa de corresponder a uma área delimitada, se tem de representar um saber-fazer coletivo, se tem de expressar no produto uma tipicidade e se há necessidade de um renome no produto, por exemplo, se *terroir* inclui fatores naturais e humanos, o termo não pode ser apropriado somente por um clima ou um solo particular. Além disso, existem vários pontos de vista sobre o significado do *terroir* que as traduções para outras línguas não exprimem. Por exemplo, o termo em espanhol, *terruño*, não possui o significado complexo do *terroir* (Tonietto, 2007). Alguns defendem que o *terroir* dá o caráter do vinho, outros que um *terroir* confere a um vinho um gosto único e próprio. Há quem defenda que os traços aromáticos da composição mineral do solo se devem ao efeito do *terroir*, mas isto é apenas uma afirmação empírica, não existindo provas científicas disso (Afonso, 2009b).

Terroir é um termo de origem francesa, criado em meados do século XIX para classificar as vinhas na Borgonha. Tonietto (2007: 1) define o *terroir* segundo o Dicionário Le Nouveau Petit Robert (1994) como *uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptitudes agrícolas*. Estudiosos (Afonso, 2009; Tonietto, 2007) concordam que não há *terroir* sem ação humana: no caso de vinhos, o *terroir* passou a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. Na França, *terroir* tinha conotações negativas no século XIX: um *vinho com gosto de terroir* era um vinho que não tinha caráter nobre, ou seja, um vinho para classes inferiores; no entanto, nos últimos 60 anos, o termo veio a ganhar uma conotação positiva porque, para as DOs francesas, se começou a valorizar a demarcação de áreas de produção e, concretamente, a enfatização dos fatores que tornavam distinta

cada uma dessas áreas; desta forma, o termo foi-se associando à ideia de vinhos de qualidade (Tonietto, 2007).

Atualmente, o *terroir* é associado a uma qualidade superior, a um preço mais elevado e a um produto vitivinícola que é simultaneamente original, típico e distinto, cumprindo com todos os requisitos para obter uma DO; no entanto, para que tal aconteça, é necessário definir objetivamente o que é *terroir*, mantendo os elementos essenciais do conceito mas sem restringir excessivamente o enquadramento dos vinhos (Tonietto, 2007). Como já vimos no ponto anterior, as DOs e IGs, bem como os acordos a elas associadas, já têm problemas por serem adotadas quer pelos novos quer pelos velhos países produtores, os quais definem estes conceitos de maneira diferente. A definição de um conceito ainda muito discutido, embora valorizado no mercado mundial, não é fácil, se bem que a ONU e a UNESCO já o tenham definido no contexto do desenvolvimento sustentável (Tonietto, 2007).

Sendo *terroir* um termo de origem francesa e, portanto, mais usado pelos velhos países produtores, os novos países produtores ainda não aceitaram este conceito no seu significado tradicional: os velhos produtores procuram reproduzir nos seus vinhos as especificidades de cada vinha, enquanto que, para os novos produtores, como a Argentina, o Chile, e a Nova Zelândia, o *terroir* é uma forma de promover os vinhos como produtos de alta qualidade (Afonso, 2009b), tendendo a concentrar-se na inovação e no *marketing*, em vez de na tradição e na produção (Hall e Mitchell, 2008). Tonietto (2007) aponta que este termo é, muitas vezes, utilizado pelos novos países produtores de forma imprópria, sem conhecimento do significado tradicional do mesmo. Os novos produtores parecem entender que o termo *terroir* não tem de ser usado obrigatoriamente nessa aceção; para eles, parece tratar-se apenas de uma forma de afirmar que o processo de produção dos vinhos é comparável ao dos velhos produtores e, por conseguinte, trata-se de vinhos cuja qualidade também merece ser reconhecida (ver, por exemplo, Charters, 2010).

1.2. Denominações de Origem e Indicações Geográficas dos vinhos portugueses

Algumas das DOs e IGs mais antigas do mundo pertencem a vinhos e, portanto, não podemos falar destas sem fazermos referência aos vinhos. Uma das razões para proteger os interesses de produtores de vinhos era a falsificação, a qual tinha três dimensões no início do século XX: a económica, a fiscal e a da saúde pública (Simões, 2006). Juntamente com a França, Portugal foi um dos primeiros países da Europa a instituir legalmente o

sistema de proteção de uma DO. Isto aconteceu em 1756¹² quando o Marquês de Pombal fundou a Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro para proteger o nome do Vinho do Porto (Simões, 2006; Mayson, 1998) e regular a produção, a circulação e a qualidade do mesmo. A denominação do Porto já era conhecida no mercado internacional desde o século XIV e era destinada quase exclusivamente à exportação. O consumo deste produto pelos ingleses deu origem, a longo prazo, a uma necessidade de proteger o produto e o seu comércio, pois o seu renome mundial inspirou a produção de vinhos com características semelhantes no mercado internacional. Em muitos mercados, *Port* era um tipo de vinho e uma tecnologia de produção, não uma DO (Simões, 2006).

Desde os tempos do Marquês de Pombal, os mesmos critérios continuam a ser aplicados para atribuição de uma DO ou IG. O processo de regulamentação oficial das DOs portuguesas começou em 1907 e 1908, quando foram demarcadas as regiões de produção dos seguintes vinhos: Douro, Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Colares, Vinho Verde e Dão¹³. O objetivo desta legislação era restringir a barra do Douro para os vinhos da região e a delimitação administrativa da região, privilegiando a produção de vinho do Porto (Simões, 2006). A proteção e a fiscalização da marca ficavam a cargo da Comissão de Vitivinicultura da Região do Douro (CVRD)¹⁴.

No caso do Dão, a região foi demarcada em 1907 mas a regulamentação e delimitação da área de produção só foram promulgadas em 1908. As fronteiras internas foram alteradas e deslocadas em direção a sul em 1910 por pressão do Douro, o que coloca o Dão como a denominação mais antiga de Portugal nos vinhos de mesa chamados vinhos de *pasto* (Falcão, 2012). O uso das DOs resultou então de uma necessidade de combater práticas comerciais ilícitas, em especial no domínio dos produtos vitivinícolas, em Portugal e também em França (Almeida, 2004). No caso dos vinhos, uma DO ou IG significa que os produtos são controlados e examinados em todas as etapas e processos de elaboração, com o objetivo de preservar as suas características únicas.

Em Portugal existiam vários tipos de DOs e IGs para vinhos desde o início do século XX, quando foram estabelecidas as oito Regiões Demarcadas. As regiões da Bairrada e do Algarve foram adicionadas à lista em 1979. A entrada de Portugal na União Europeia em

¹² Revista marcas&patentes do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 4, 2005.

¹³ Andovi, Associação Nacional de Denominações de Origem Vitivinícolas, <http://www.andovi.pt>.

¹⁴ Consultar a história do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto em: <http://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=9&codSeccao=1&idioma=0>.

1986 veio complicar o sistema de DOs, produzindo duas categorias de siglas, quer a nível nacional, quer a nível comunitário. Nessa altura, o governo português estabeleceu uma lista de Vinhos de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas (VQPRD) para as tradicionais regiões demarcadas e criou uma nova categoria de Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR). As tradicionais Regiões Demarcadas adotaram a menção Denominação de Origem Controlada (DOC) (Mayson, 1998: 14).

Com o Código de Propriedade Industrial (CPI) de 2003, a terminologia utilizada para as indicações de registo (DO e IG) foi simplificado, abandonando as siglas anteriores. Atualmente, o artigo 3º do Decreto-Lei nº 212/2004 de 23 de agosto estabelece o seguinte¹⁵:

1 - Uma DO pode ser empregue relativamente a:

- a) Vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD);
- b) Vinhos licorosos de qualidade produzidos em região determinada (VLQPRD);
- c) Vinhos espumantes de qualidade produzidos em região determinada (VEQPRD);
- d) Vinhos frisantes de qualidade produzidos em região determinada (VFQPRD);
- e) Aguardentes de vinho e bagaceira;
- f) Vinagres de vinho.

2 - Uma IG pode ser empregue relativamente a:

- a) Vinhos de mesa;
- b) Vinhos espumantes;
- c) Vinhos frisantes;
- d) Vinhos licorosos;
- e) Aguardentes de vinho e bagaceira;
- f) Vinagres de vinho.

O artigo 8º estipula as seguintes menções para a rotulagem dos produtos vitivinícolas:

- a) «Denominação de Origem Controlada» ou «DOC»;
- b) «Indicação geográfica» ou «IG», ou ainda, nos produtos referidos na alínea a) do n.º 2 do artigo 3.º, «Vinho Regional» ou «Vinho da Região de».

1.3. Atuais classificações dos vinhos portugueses

Se bem que existam vários acordos bilaterais e multilaterais sobre as DOs e IGs, a legislação nacional é aquela que prevalece, isoladamente ou através da aceitação mútua destes acordos, no desejo de proteger a produção nacional da concorrência internacional (Simões, 2006). Mayson (1998: 14) distingue as quatro categorias de Denominações de Origem para vinhos portugueses, das quais a IPR foi substituída por DOP, DOC ou IG,

¹⁵ Consultar a legislação em vigor em: http://www.igf.min-financas.pt/inflegal/bd_igf/bd_legis_geral/leg_geral_docs/DL_212_2004.htm.

consoante o caso, em 2003.

1.3.1. Denominação de Origem Protegida (DOP)

De acordo com o glossário do IVV, a Denominação de Origem Protegida é:

[...] uma designação comunitária adotada para designar os vinhos com Denominação de Origem aos quais é conferida proteção nos termos estabelecidos na regulamentação e que integram um registo comunitário único¹⁶.

1.3.2. Denominação de Origem Controlada (DOC)

Esta menção tradicional específica é reservada para vinhos produzidos nas regiões mais antigas, as quais foram anteriormente conhecidas pelo nome Região Demarcada (RD). As regiões em questão devem ter uma comissão vitivinícola reguladora sendo as castas, as quantidades de produção e a maturação sujeitas a legislação própria. Para clarificar o significado de comissão vitivinícola, incluímos aqui a definição de Comissão Vitivinícola Regional, ainda segundo o glossário do IVV:

[...] nome dado às associações de direito privado e de carácter^[sic] interprofissional constituídas por escritura pública, estas entidades devem assegurar a representação directa^[sic] ou indirecta^[sic] dos interesses profissionais ligados à produção e ao comércio dos produtos vitivinícolas da sua região, em condições de paridade na composição dos órgãos sociais. Designadas também por entidades certificadoras, são-lhes atribuídas por lei, as funções de controlo da produção e comércio e de certificação de produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG da respectiva^[sic] área geográfica de actuação^[sic]¹⁷.

Um termo equivalente é o termo francês *Appellation d'Origine Controlée* (AOC), que é normalmente traduzido para inglês como *Controlled Appellation of Origin* (CAO) ou *Controlled Designation of Origin* (CDO). A lei em vigor¹⁸ prevê que esta menção possa ser usada na rotulagem de vinhos portugueses. Ao nível europeu, esta designação é também utilizada na Itália¹⁹.

1.3.3. Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)

Esta designação, já obsoleta, era utilizada para vinhos candidatos à classificação DOC. Tinham de cumprir, num período mínimo de cinco anos, todas as regulamentações estabelecidas na produção de vinhos de grande qualidade (Carrera: 1997). Esta designação

¹⁶ Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de outubro, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) n.º 491/2009 do Conselho de 25 de maio. Designações Oficiais das DOs, IVV. Disponível em: <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/30>.

¹⁷ Glossário do IVV. Disponível em: <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/155#C>.

¹⁸ Decreto-Lei n.º 212/04, de 23 de agosto, art. 8º, alínea a).

¹⁹ DOC na Itália. Glossário da Especialização em Produção Enológica. Disponível em: <http://www.aesbuc.pt/twt/etqi/myfiles/meussites/enologia/glossario.html>.

foi abandonada, de acordo com o Decreto-Lei nº 212/2004 de 23 de agosto, e substituída pelas designações DO, DOC ou IG, consoante o caso.

1.3.4. Vinhos regionais / *Regional wines*

A regulamentação das características é mais flexível na categoria de vinhos regionais. Uma equivalência aproximada no contexto internacional é a francesa *Vin de Pays*. 'Regional' é uma menção tradicional para vinhos que possuam Indicação Geográfica Protegida (IGP) mas a referência à menção 'Regional' dispensa a utilização desta designação. Podem ser produzidos em regiões DOC, mas não cumprem com regras de produção ou elaboração, portanto não se enquadram naquela categoria. É permitido ter até 15% de vinho de outras regiões, utilizar castas ou garrafas não-autorizadas no caso das DOC, ou o tempo de estágio ser mais curto²⁰.

1.3.5. Vinhos de mesa / *Table wines*

Qualquer vinho destinado ao consumo humano que não se enquadre nas designações antes descritas é designado como vinho de mesa. No entanto, estes vinhos devem cumprir as disposições nacionais e comunitárias em vigor.

²⁰ V. *Designações de Origem*. Portal Infovini. Disponível em: <http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18090>.

II REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Depending on the experience of the translator and the nature of the task in hand, each new assignment involves a combination of old routines and new challenges.
(Harvey: 2002)

2.1. Linguagens específicas

Neste capítulo, faremos uma revisão bibliográfica sobre as linguagens específicas, como a linguagem vitivinícola, e a caracterização dos tipos de textos neste domínio. Depois, caracterizaremos o *corpus* de análise deste trabalho.

Segundo Ibáñez Rodríguez (2007), as linguagens específicas surgem como consequência do importante desenvolvimento científico no século XVI e, especialmente, nos séculos XVII e XVIII. No século XVIII, as linguagens científicas avançaram rapidamente e começaram a sistematizar-se e normalizar-se para acabar com o caos terminológico omnipresente, dando origem então à lexicografia moderna.

As linguagens específicas podem ser definidas como instrumentos básicos de comunicação entre os especialistas, sendo a terminologia o elemento mais importante que distingue as linguagens de especialidade da linguagem comum. Com a terminologia, transmite-se o conhecimento sobre uma matéria para outras línguas e estrutura-se a informação em textos especializados (Cabré, 1998a). A comunicação especializada apresenta algumas características que a diferenciam da comunicação geral (Ibáñez, 2007 *apud* Cabré, 1993: 103-106), em primeiro lugar porque:

[...] los interlocutores son especialistas, en mayor o menor grado, de una materia, y se comunican sabiendo que comparten en principio un determinado grado de información sobre el área de conocimiento en cuestión (105).

Em segundo lugar, o mundo de referência dos mesmos interlocutores:

[...] se limita al campo propio de la especialidad, conceptualizado más formalmente que el mundo expresado por el lenguaje general o común (105).

Em terceiro lugar, o sistema de comunicação é a correspondente linguagem de especialidade que:

[...] incluye el lenguaje general, del que extrae la sintaxis, la morfología y una parte del

léxico, y el subcódigo propio de la especialidad, que incluye la terminología específica de esta área (105).

E, por último, o tipo de textos da comunicação científico-técnica ou especializada é:

[...] fundamentalmente de tipo informativo y descriptivo, y la función predominante es la referencial (105).

Analisando estas definições, podemos afirmar que a terminologia especializada é o fator diferenciador entre o discurso corrente e o discurso especializado, como o vitivinícola.

2.2. Linguagem vitivinícola

O domínio vitivinícola, como qualquer outro domínio, tem a sua linguagem específica e pertence à comunicação especializada. De acordo com Ibáñez Rodríguez (2007), a enologia surgiu fundamentalmente em França entre o final do século XVIII e o início do século XIX, sendo os químicos franceses Lavoisier, Chaptal e Pasteur, bem como o químico sueco Berzelius, os grandes pioneiros da ciência enológica. A influência dos franceses deu nomes aos primeiros avanços neste campo do saber, o que resultou em neologismos, nomeadamente galicismos, que foram adotados por outros países juntamente com a nova ciência pela qual tanto se interessaram.

O domínio vitivinícola vai desde a seleção e plantação das videiras até à degustação dos vinhos; inclui diferentes subdomínios, como a identificação e classificação das castas (ampelografia), a viticultura, a vinicultura, a degustação, a comercialização e a legislação vitivinícola que regula a produção das uvas e do vinho, bem como as atividades de *marketing* (Ibáñez Rodríguez, 2007). Isto significa que a linguagem vitivinícola inclui vários sub-domínios que se inter-relacionam com outros domínios (Bomrad, 2012) e que os textos podem ser considerados como híbridos (Harvey, 2002). Tudo isto implica algumas considerações para a prática tradutora, porque a divisão entre os sub-domínios nem sempre é clara e o grau de conhecimento requerido varia segundo o tipo de textos que se pretende traduzir.

2.3. Os tipos de textos vitivinícolas

De acordo com Ibáñez Rodríguez (2007: 4), a comunicação vitivinícola tem lugar:

[...] cuando los interlocutores, al menos el emisor, son técnicos del sector y se expresan en su lengua de especialidad (el lenguaje de la vid y el vino) mediante textos o discursos especializados relativos a la vitivinicultura en sentido amplio.

Ibáñez Rodríguez (2003) divide os textos sobre a vitivinicultura em quatro tipos: publicações científicas, textos técnicos, textos legislativos e textos publicitários. A estes tipos textuais podemos acrescentar o de rótulos dos vinhos, cuja função é informativa (Miranda e Coutinho, 2008), mas que também é considerada como um elemento importante de *marketing* (Hall e Mitchell, 2008), especialmente no caso do rótulo principal (Mello e Pires, 2009).

2.3.1. A rotulagem dos vinhos

Os primeiros rótulos de vinhos apareceram durante a segunda metade do século XIX e o Vinho do Porto recebeu o seu primeiro rótulo em 1869. Naquela época, a grande maioria dos vinhos continuava a ser vendido a granel. Só com a criação das regiões demarcadas, no início do século XX, o rótulo começou a ter atributos legais para além da função meramente identificativa. Gradualmente, o rótulo também passou a ter uma dimensão estética e artística (Afonso, 2009a; ver também Hall e Mitchell, 2008). Hoje em dia, o *design* do rótulo é crucial para a estratégia de *marketing* das adegas porque é o elemento que coloca uma imagem da marca do vinho, cria expectativas nos consumidores e atrai-os. A imagem do rótulo deve ser consistente com a marca (Sherman e Tuten, 2011) e com os outros elementos de *marketing*, como o *website* e o material publicitário (Hall e Mitchell, 2008). O tamanho do rótulo e a legislação em vigor são os únicos limites para que os produtores expressem a sua mensagem mediante o rótulo.

Embora o rótulo seja o segundo critério mais importante, depois do preço (Mello e Pires, 2009), que influencia o consumidor na escolha de um vinho, os estudos demonstram que os consumidores preferem rótulos conservadores, porque estes são frequentemente associados a produtos de alta qualidade e que os *designs* mais criativos sugerem um produto com qualidade inferior (Sherman e Tuten, 2011). No entanto, para cimentar novas marcas de vinho, as designações especiais de qualidade, tais como *Superior*, *Escolha*, *Colheita Seleccionada*, *Reserva*, *Grande Reserva* e *Garrafeira*, podem confundir o público porque um rótulo por si só não garante a qualidade do produto, mas sim apenas a sua legalidade (Afonso, 2009a). Isto demonstra que o comportamento dos consumidores é contraditório, pois um rótulo conservador nem sempre é sinal de um vinho de qualidade.

O rótulo de vinho pode incluir diferentes tipos de textos, desde a informação obrigatória indicada na legislação em vigor até *slogans*, história do vinho e da região de origem,

logótipos e desenhos artísticos, poesia e nomes dos enólogos responsáveis pela seleção do vinho. Sendo um elemento crucial de *marketing* e de identificação de um vinho, podemos enquadrar o rótulo como um dos géneros textuais dentro da comunicação vitivinícola. Este género apresenta as suas próprias características, as quais o tradutor deve considerar, como as expressões fixas, abreviaturas convencionais (por exemplo, a letra L para expressar o lote), características tipográficas (dimensão e cor dos caracteres) e a localização dos elementos que podem figurar no mesmo campo visual no rótulo principal ou no contra-rótulo. A rotulagem de garrafas de vinho tem três funções: identificatória, informativa e publicitária (Miranda e Coutinho, 2008).

Como veremos em seguida, na caracterização e na própria tradução do Regulamento Interno de Rotulagem dos Vinhos com DO do Dão, a função informativa dos rótulos é a mais regulamentada dentro do domínio vitivinícola, porque a legislação define que tipo de informações devem constar nos rótulos e como devem ser apresentadas, bem como a língua (ou línguas) em que devem ser redigidas, como é o caso dos vinhos destinados para exportação. O rótulo consiste em informações obrigatórias e facultativas. Um exemplo de informação obrigatória na rotulagem de vinhos em Portugal é a indicação da presença de sulfitos; consoante o caso, o rótulo deve incluir uma das seguintes menções: *Contém anidrido sulfuroso*, *Contém sulfitos*, ou *Contém dióxido de enxofre*. Outras indicações obrigatórias num rótulo de vinho português são a marca, a DO, a região, o tipo de vinho (tinto, branco ou rosé), o teor de açúcar (seco, meio-seco, meio-doce ou doce), o engarrafador, a data de colheita, o número de lote, o país de origem (Portugal), a capacidade da garrafa e a graduação alcoólica²¹ (Miranda e Coutinho, 2008). Em seguida, apresentamos um exemplo de rótulo com direito à DO:

²¹ V. Portal Infovini, em <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=11&codRotulo=1>.

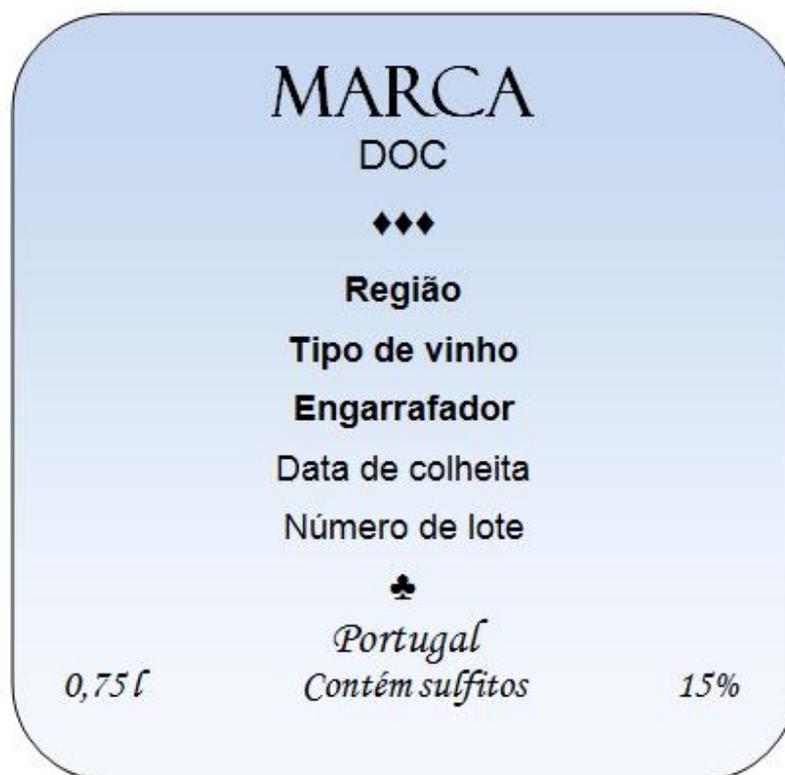


Figura 2 – Exemplo da apresentação dos elementos obrigatórios num rótulo de vinho.
Adaptado do Portal Infovini, <http://www.infovini.com>.

O contra-rótulo

Para além do rótulo principal, quase todas as marcas têm hoje um contra-rótulo (Miranda e Coutinho, 2008) com diferentes tipos de indicações, tais como a vinha, as castas, a vindima e o modo de acondicionamento, e ainda sugestões de apresentação ou acompanhamento para determinados pratos, ou ainda informações que não referem diretamente às qualidades do produto (Afonso, 2009a). Miranda e Coutinho (2008) apontam que, para alguns autores (como Parra, 2006), o contra-rótulo constitui um género textual independente, mas consideram o rótulo e o contra-rótulo como dois elementos de um mesmo género, visto que uma garrafa de vinho não pode ter unicamente o contra-rótulo. O rótulo principal e o contra-rótulo podem ainda ser acompanhados por uma gargantilha, a qual normalmente inclui a data de colheita (Afonso, 2009a).

2.3.2. A publicidade vitivinícola

A publicidade vitivinícola compreende todo o material promocional dos vinhos, ou seja, desdobráveis, *websites*, folhetos, revistas, cadernos, catálogos e anúncios. Como já vimos

anteriormente, o rótulo também pode ter uma função publicitária, sendo um elemento que identifica a marca e lhe dá uma imagem. A publicidade vitivinícola caracteriza-se pelo uso de adjetivos para definir o vinho, a sua textura e a sua qualidade. O vinho é apresentado na publicidade como um produto de consumo de alta qualidade e de prazer, e o seu discurso publicitário atual é *una extraña mezcla de metáforas, tecnicismos y expresiones comunes* [...] (Capanaga, 2004: 12).

Os textos científicos, técnicos e legislativos vitivinícolas concentram-se no processo de produção, elaboração e regulamentação dos vinhos, sendo portanto caracterizados por uma linguagem própria, fechada e certamente de difícil adaptação. No entanto, seria fácil limitarmo-nos a dizer que a tradução deste tipo de publicações apenas requer um maior conhecimento técnico da parte do tradutor, e que os textos publicitários, com o uso abundante de adjetivos, requerem um menor grau de especialização e mais criatividade. Frequentemente, os textos publicitários de vinhos apropriam-se do discurso científico e utilizam a terminologia especializada de uma maneira imprópria, modificando a consciência crítica do público-alvo (Martínez Garrido, 2003). Isto demonstra-nos que os géneros textuais dentro do domínio vitivinícola não são autónomos. A tradução de publicidade ou da rotulagem de vinhos pode então considerar-se como um desafio, porque os diferentes tipos textuais misturam-se e uma mensagem publicitária pode usar elementos do discurso científico para se aproveitar do prestígio do mesmo.

2.4. Caracterização do *corpus* de análise

Baseado no que foi proposto sobre os tipos de textos vitivinícolas ao longo deste capítulo, nesta secção caracterizaremos o *corpus* desta dissertação, cuja proposta de tradução se segue no capítulo IV, identificando características da linguagem vitivinícola. Consideraremos quais os desafios perante os documentos a traduzir, qual a tipologia dos textos e, especialmente, qual a sua função.

O *corpus* de análise para esta dissertação foi retirado do *website* da Comissão Vitivinícola Regional do Dão. Trata-se de um Manual sobre os Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo e um Regulamento Interno de Rotulagem do produto final, pelo qual se enquadram nas categorias de textos técnicos e reguladores. O *corpus* foi escolhido para demonstrar especificamente os problemas terminológicos neste tipo de documentação. Ibáñez Rodríguez (2005) aponta que o setor vitivinícola está, especialmente no âmbito das DOs, sujeito a uma legislação normativa muito estrita, desde a seleção das castas e a sua

plantação até à comercialização e degustação dos vinhos, e dá-nos vários exemplos do estrito apego ao TO no caso da tradução para espanhol de um regulamento comunitário redigido em francês.

Como o título do regulamento indica, estes documentos são destinados a produtores de vinhos da região vitivinícola do Dão que possuem um determinado grau de especialização em produção de vinhos e têm um conhecimento elevado da linguagem do vinho. Têm uma dupla função: assegurar que os produtores de vinhos cumpram com as disposições legais sobre a DO do Dão e, por outro lado, servir como fonte de informação para consultas futuras (Harvey, 2002: 179), o que pode ocorrer, por exemplo, a nível comunitário, no caso de haver alguma necessidade de criar uma base de dados com esta informação e, assim, controlar se a produção está conforme as regras das DO.

Newmark (2001) divide a função expressiva em três tipos: literária-imaginativa, autoritativa e autobiográfica. Destes três, categorizamos os textos em análise no nosso *corpus* como autoritativos, por estipularem a regulamentação para a produção de vinhos. Textos com esta função são tipicamente discursos e documentos políticos, estatutos e documentos legais, ensaios científicos, filosóficos e académicos elaborados por autoridades reconhecidas. Assim sendo, estes textos têm uma forte componente informativa, em contraste com os textos com outras funções expressivas: textos literários-imaginativos ou autobiográficos servem principalmente para exprimir sentimentos e emoções, não para estipular regras que regem o trabalho diário de empresas e instituições. Sobre esta função informativa da linguagem, Newmark (2001) menciona que o seu ponto fulcral é uma situação externa e um relato dos factos, dando exemplos deste tipo de textos: artigos de jornais, ensaios científicos, teses, atas e relatórios. Portanto, ao traduzirmos documentação como a que compõe o *corpus* de análise, uma das coisas mais importantes que devemos tentar primeiro identificar e depois preservar é precisamente a sua função expressiva, como definida por este autor.

Em seguida, ainda no âmbito da caracterização do *corpus* em análise, analisaremos à luz do exposto os dois textos que o compõem.

2.4.1. O Regulamento Interno de Rotulagem

Este documento tem 26 páginas e é da autoria da CVR do Dão. O documento é composto por quatro capítulos sobre as disposições de rotulagem dos produtos que têm direito a

utilizar a DO do Dão. No Capítulo I estão indicadas as disposições para a rotulagem dos vinhos com direito a DO, no Capítulo II as normas para os vinhos com uma IGP e no Capítulo III as normas para os vinhos espumantes. O Capítulo IV indica as revisões do regulamento. Os Capítulos I e II estão divididos em duas partes: Indicações Obrigatórias e Indicações Facultativas. O documento não contém imagens ou gráficos.

Trata-se de um documento que poderia ser considerado como híbrido, porque combina as funções expressiva e informativa. Começa por informar e descrever o objetivo do Regulamento e passa de imediato a mencionar as disposições sobre a Rotulagem. O tom do texto é denotativo, transmitindo este a mensagem sobre as regulações a serem cumpridas pelo público-alvo.

É destinado para uso “interno”, ou seja, para os produtores de vinhos na Região do Dão. A terminologia utilizada no documento é relacionada com os tipos de vinhos, o engarrafamento dos produtos e os elementos obrigatórios e facultativos num rótulo de produto com a DO Dão e a menção tradicional Terras do Dão. O tradutor deve evitar a perda de informação, mas sem ser excessivamente literal e apegado ao texto original, para uma linguagem mais natural e fluída no TC. Como indica Ibáñez Rodríguez (2005: 5) referindo-se aos textos jurídicos vitivinícolas, *debe parecer que se trata de un texto redactado originariamente en la lengua que está escrito*.

Aqui gostaríamos de reafirmar a importância de traduzir, neste caso para inglês, documentação que em princípio serviria apenas para uso interno dos produtores de vinhos do Dão. Como já referimos no ponto anterior, achamos importante disponibilizar esta informação para possíveis pesquisas futuras e, especialmente, para criar os alicerces de uma base de dados a nível comunitário, caso venha a existir uma motivação para criar tal projeto. No nosso ponto de vista, seria um objetivo pertinente, uma vez que a informação disponibilizada até agora está dispersa em inúmeros recursos diferentes, estando portanto dificultada a tarefa de, por um lado, uniformizar as leis de produção de vinhos e, por outro lado, proteger as DOs e IGs a nível comunitário.

2.4.2. O Manual de Procedimentos Técnicos de Controlo e Gestão

Este documento, também da autoria da CVR Dão, tem 44 páginas e cinco anexos. O manual contém um índice e está organizado em doze capítulos:

1. Revisões do Manual de Procedimentos Técnicos de Controlo e Gestão
2. Gestão do Manual de Procedimentos Técnicos de Controlo e Gestão
3. Inscrição dos Agentes Económicos
4. Certificação dos Produtos
5. Contas Correntes dos Agentes Económicos
6. Rotulagem
7. Selos de Garantia
8. Desclassificações
9. Certificados de Origem e Análise
10. Actividades^[sic] de Inspeção^[sic] e Controlo
11. Reclamações e Recursos
12. Quadro de Pessoal

Os anexos são os seguintes:

Anexo I – Referências

Anexo II – Plano de Actividades^[sic] de Avaliação

Anexo III – Relatório de Avaliação e Decisão sobre a Certificação

Anexo IV – Plano de Selecção^[sic] de Ensaios

Anexo V – Fluxograma do Processo de Certificação

O documento contém, para além da parte textual, duas imagens no final, na forma de fluxogramas: um sobre o Processo de Certificação e outro sobre o Processo de Revalidação de Certificação. O objetivo do documento é descrever o processo de inscrição para os agentes económicos²² dos vinhos com direito à DOC Dão e Lafões e à Indicação Geográfica Terras do Dão. É um documento híbrido, com funções informativa e também expressiva, começando por informar e descrever o objetivo do Manual e passando em seguida aos passos que os agentes económicos devem seguir para processar a sua inscrição e a certificação dos seus produtos. No final do documento, o autor retoma a função informativa, com os anexos acima referidos.

Sendo o documento redigido para os agentes económicos, cujas funções vão desde a produção e o engarrafamento do produto até ao armazenamento e à comercialização, podemos dizer que o Manual é destinado a um público mais vasto e a quantidade de terminologia especializada na própria parte textual é inferior em comparação com o documento anteriormente mencionado. No entanto, os anexos apresentam termos relacionados com os ensaios físico-químicos e sensoriais dos vinhos, o que implica a necessidade de consultar dicionários especializados. Em suma, o Manual apresenta dificuldades de tradução ao nível de equivalências aos nomes de entidades reguladoras do

²² Um agente económico pode ser uma pessoa singular ou colectiva e as suas atividades podem ser as seguintes: armazenista, destilador, engarrafador, exportador/importador, fabricante de vinagre de vinho, preparador (de produtos de consumo exceto vinagre de vinho), vitivinicultor/engarrafador, produtor, vitivinicultor ou negociante sem estabelecimento. Fonte: SIVV – Sistema de Informação da Vinha e do Vinho, em <https://sivv.ivv.min-agricultura.pt/front/HelpFrontSIGESV.htm#a5>.

vinho e aos documentos solicitados aos agentes económicos candidatos.

III RECURSOS NA TRADUÇÃO VITIVINÍCOLA

Frecuentemente explico a mis estudiantes de traducción, cuando alguno manifiesta el poco interés que tiene formarse en terminología, que el traductor especializado no puede desempeñar su actividad profesional sin conocer la terminología del ámbito de especialidad al que pertenece el texto que traduce, pero que tiene la libertad de concertar grados de compromiso distintos con la terminología.

(Cabré, 2000: 1)

3.1. Dicionários e glossários

Neste capítulo discutiremos os recursos disponíveis para a prática da tradução vitivinícola, tais como dicionários, glossários e textos comparáveis, e os seus problemas e possibilidades, como por exemplo a falta de termos equivalentes na LC e os neologismos.

3.1.1. Dicionários monolíngues, bilingues e especializados

Frequentemente, os tradutores encaram problemas como o desconhecimento de um termo na LO, se um termo na LO dispõe de um termo equivalente na LC, ou se uma unidade da LC é o equivalente mais apropriado (Cabré, 2004). Hoje em dia, não faltam dicionários genéricos ou especializados nem glossários monolíngues ou multilingues no mercado. O tradutor que trabalha com textos sobre a vitivinicultura dispõe de muitos recursos na Internet, nomeadamente glossários de vinhos, dicionários especializados sobre a vitivinicultura, degustação de vinhos, enciclopédias e bancos terminológicos. Como aponta Cabré (2004), os recursos podem resolver dúvidas mas também criá-las, como veremos em seguida.

Na prática da tradução especializada, um dicionário genérico bilingue ou multilingue normalmente não é um recurso suficiente para o tradutor especializado, porque não inclui toda a terminologia especializada (Ibáñez Rodríguez, 2003) e limita-se a apresentar o uso de um termo, não contendo normalmente definições, o que é problemático quando uma palavra tem vários significados (Bowker e Pearson, 2002). Surge então a necessidade de recorrer aos dicionários especializados ou glossários de vitivinicultura, sem esquecer a bibliografia de referência, como enciclopédias de vinhos. Os dicionários especializados monolíngues tendem a concentrar-se no significado de um termo em lugar de explicar o seu uso e normalmente não proporcionam detalhes gramaticais nem exemplos de uso num determinado contexto (Bowker e Pearson, 2002). Ibáñez Rodríguez (2003) também aponta

que os dicionários especializados não resolvem todos os problemas (ver também Tagnin, 2007) e, por vezes, até complicam porque os termos são normalmente definidos por outros termos, o que pode confundir o tradutor. O tradutor pode não saber se os termos sugeridos pelos dicionários especializados são os mais adequados para uma tradução, ou qual dos termos sugeridos deve escolher para uma tradução em caso de ter mais do que uma possibilidade (Cabré, 2004). Alguns dicionários *online*, tais como o Linguee, não só definem a palavra mas também propõem várias soluções para um problema de tradução, oferecendo um contexto real do texto original e a sua possível tradução. No entanto, mesmo assim, o problema de escolher um termo adequado persiste, porque o Linguee recolhe os seus conteúdos a partir de fontes externas diversas, cuja fiabilidade nunca é garantida, por se poder tratar não de textos comparáveis originais, mas sim de textos traduzidos por terceiros; ou seja, as traduções apresentadas no Linguee são analisadas, mas não feitas, por funcionários do Linguee. Assim sendo, todas as propostas de tradução que o Linguee apresenta jogam com probabilidades de estarem corretas; o Linguee marca explicitamente aquelas que acarretam um maior risco de não ser adequadas, mas até mesmo as que não estão marcadas dessa forma devem ser consideradas com cuidado. O tradutor deve considerar sempre estes problemas e encontrar um termo que funcione tanto na LO como na LC, ou seja, um equivalente pragmático (Tagnin, 2007).

Se os dicionários especializados tanto ajudam como complicam a tarefa do tradutor, os dicionários bilingues, por sua vez, simplificam demais, oferecendo uma palavra de uma língua como equivalente perfeita de uma outra na LC ou uma série de equivâências sem definições ou contexto. De acordo com Mayoral Asensio (1999):

[...] también hay que considerar el hecho de que los diccionarios y glosarios bilingües no ofrecen ninguna utilidad para los casos en los que no existe el mismo concepto en la cultura original y en la cultura de traducción.

Neste caso, surge a necessidade de consultar técnicos e especialistas para saber se existe algum termo equivalente. Newmark (2001: 48) salienta que produzir o 'efeito equivalente' é o resultado desejável de qualquer tradução, em vez de ser o seu objetivo, mas que é improvável em dois casos:

(a) if the purpose of the SL [Source Language] text is to affect and the TL [Target Language] translation is to inform (or vice versa); (b) if there is a pronounced cultural gap between the SL and the TL text.

Isto aplica-se na tradução do nosso *corpus*, porque os objetivos do TO e o do TC não são os mesmos, sendo o objetivo do TO produzir um efeito, no contexto de uma comunidade

limitada (os produtores de vinho locais), e o do TC informar, num contexto mais amplo.

Também podemos apontar os problemas no âmbito de termos locais nos dicionários especializados, mencionando o exemplo do trabalho realizado na África do Sul sobre um dicionário de vinhos sul-africanos, The South African Trilingual Wine Dictionary (SATWD)²³. Este dicionário é trilingue, incluindo as línguas inglesa, afrikaans e xhosa, e encontra-se disponível *online* para consulta livre. No entanto, este projeto, ainda em desenvolvimento, tem como objetivo ser uma ferramenta para um público já com alguns conhecimentos sobre os vinhos e visa completar a falta de um dicionário especializado em vitivinicultura. Para além de ser um simples glossário ou uma lista de equivalências, propõe definições de termos. Este projeto nasceu de uma colaboração entre a Universidade de Stellenbosch, a rede de pesquisa Wintech e o organismo de certificação Sawis, juntamente com os produtores de vinhos locais. Existe uma possibilidade de, no futuro, incluir as línguas dos países europeus que produzem vinhos, tais como a França, a Espanha e a Alemanha. Patrick Leroyer (2012) apresentou algumas críticas acerca do projeto mencionando que o dicionário *não tem nada da África do Sul* nem inclui informação sobre as castas locais ou aspetos culturais relacionados com a vitivinicultura, como o comércio justo, a história, o solo, o clima ou as disposições legais sobre os vinhos de origem²⁴. Quem consultasse um dicionário sul-africano esperaria encontrar informação, por exemplo, sobre as castas ou regulamentos locais, mas devemos ter em conta que um mesmo tema pode dar origem a glossários, vocabulários ou dicionários bem diferentes em função do microtema, dos destinatários, das funções, das línguas e das dimensões do trabalho (Cabré, 1998b) e, por esta razão, o tema do glossário deve estar claramente definido.

3.1.2. Glossários

Bowker e Pearson (2002: 137) definem o glossário como *uma lista de termos em uma ou mais línguas*, e defendem que a quantidade de informação varia muito de um glossário para outro. Cabré (2004) argumenta que a maioria dos glossários existentes não satisfazem o tradutor por estarem desatualizados e por carecerem de informação necessária e critérios de avaliação da sua qualidade e fiabilidade. Isto deve-se a que, como salientam Bowker e

²³ V. Van der Merwe, 2008.

²⁴ De acordo com Leroyer (2012: 36-37), *the most striking feature is that the lexicographic data ('physiology and fruit of the wine, winemaking processes') is not specific to South Africa at all, apart from the fact that the dictionary is made up of English lemmas translated into Afrikaans and Xhosa. In other words there is nothing South African about it. It does not provide any information on local varieties of grapes (Bukettraube, Cape Riesling, Hanepoot, Roobemet, or Pinotage, the local cross between Pinot Noir and Cinsaut, which is unique to South Africa) nor on any other crucial cultural aspects of viticulture (ethical trade, history, soils, climates, wine of origin legislation).*

Pearson (2002), a elaboração de glossários detalhados consome tempo e recursos e que muitos glossários resultam de um compromisso entre os limites de recursos e tempo. Portanto, cabe ao tradutor verificar a fiabilidade destes recursos para poder assegurar uma tradução rigorosa. Ibáñez Rodríguez (2003: 9) refere:

[...] el carácter polivalente de casi todos los sitios [*websites*] [...] La calidad es muy variada y el rigor en la elaboración de los materiales [...] brilla por su ausencia.

Tudo isto afeta a fiabilidade destes recursos, porque uma terminologia sistemática pode ser elaborada exclusivamente por especialistas sobre o tema em questão (Cabré, 1998b *apud* Felber, 1984). Na nossa opinião, uma tática de tradução para evitar erros e termos incorretos seria recorrer a vários glossários e obras de referência e comparar o vocabulário que neles se encontrou. Embora isto requeira mais tempo da parte do tradutor, permite-lhe certificar-se de que o vocabulário que pretende utilizar, por um lado, é correto e adequado e, por outro lado, também pode contribuir para a criação de um glossário para uso futuro.

3.1.3. Avaliação dos glossários dos vinhos portugueses

No caso de textos utilizados nesta dissertação, recorreremos aos *websites* das Comissões Vitivinícolas de Portugal, onde encontrámos glossários monolíngues e multilíngues sobre a produção e tipos de vinhos. Durante a realização deste trabalho, consultámos e avaliamos os seguintes quatro glossários:

1. Vinho Verde;
2. Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP);
3. Madeira;
4. Instituto da Vinha e do Vinho (IVV).

Estes glossários foram selecionados por se tratar de glossários de diferentes regiões vitivinícolas que contemplam um número muito variado de termos. Curiosamente, a CVR do Dão, cuja documentação constitui o *corpus* do nosso estudo, não apresenta nenhum glossário no seu *website*. Nos glossários consultados durante a realização deste trabalho coincidem vários termos, se bem que cada região conta com o seu próprio vocabulário. Poderia, então, existir um glossário exaustivo sobre os vinhos portugueses? O que sabemos é que não existe um banco de dados sistematizado sobre a terminologia dos vinhos portugueses. Tanto a nível comunitário como apenas nacional, a criação de tais recursos parece não apenas pertinente, mas sim fundamental.

Para avaliarmos o conteúdo dos glossários utilizados, recorreremos ao roteiro para a avaliação de dicionários e glossários científicos e técnicos apresentado por Faulstich (1998).

Este roteiro permite-nos verificar se a qualidade do glossário é adequada e demonstra-nos as suas principais carências (dos glossários); compreende cinco pontos de avaliação, dos quais utilizámos unicamente os pontos aplicáveis aos glossários *online*, 4 e 5, e ainda dois sub-pontos do ponto 3. Este abrange a apresentação material da obra, pelo que é mais adequado para avaliar dicionários publicados e não glossários com edição apenas na Internet, salvo os pontos 3.3. sobre as ilustrações e 3.6. sobre as línguas. A função do ponto 1 é avaliar os autores, os quais não são identificados nos glossários avaliados, pelo que este ponto não é necessário na presente dissertação. O ponto 2 do roteiro serve para avaliar a apresentação da obra pelo autor, o qual também não se aplica neste caso. O roteiro completo encontra-se no Anexo 3.

Sobre a apresentação material da obra

a) As ilustrações, se houver, estão adequadas à microestrutura informacional?

Comparámos os quatro glossários previamente identificados; destes, só o Glossário do Douro e do Porto apresenta ilustrações, e são apenas duas: uma para o termo “pisa” (“treading”), o qual significa:

esmagamento das uvas para se fazer o vinho quando efetuado por pé de homem

E outra para “remontagem” (“pumping over”), que significa:

operação que consiste em tirar o mosto em fermentação pela parte inferior da cuba para o lançar na parte superior da mesma vasilha, tendo em vista o seu arejamento e favorecer a extracção de compostos responsáveis pela cor bem como promover a homogeneização do mosto em fermentação.

Não parece ter havido nenhum critério em particular na decisão de ilustrar apenas estes dois termos e deixar os restantes sem qualquer ilustração. Além disso, as imagens são demasiado pequenas para dar uma ideia clara daquilo que referem. Por estes dois motivos, neste glossário, as ilustrações não parecem adequadas à microestrutura informacional.

Neste ponto gostaríamos de fazer uma sugestão para futuros glossários enológicos: para facilitar a leitura, é importante que as imagens sejam apresentadas num banco de imagens separado dos termos em si. Os próprios termos poderiam funcionar como hiperligações, redireccionando o leitor para uma nova página onde o termo seria apresentado num tamanho de letra maior e, aí sim, acompanhado de uma imagem suficientemente grande e clara. Outra vantagem seria a economia de tempo e recursos: sempre que é necessário

apresentar imagens num *website*, isso torna moroso o carregamento da página, especialmente com ligações à Internet lentas ou instáveis. Se o leitor tivesse a possibilidade de aceder apenas às imagens relevantes para a sua pesquisa pessoal, nem a ligação ficaria sobrecarregada com a tarefa de carregar imagens que o leitor não pretende ver, nem o *website* ficaria saturado com todas essas imagens, dificultando a leitura do próprio texto.

b) A obra contempla uma só língua? Mais de uma?

O Glossário do Vinho Verde é multilingue (português, inglês e francês). O glossário do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto também é multilingue (português, inglês, francês e espanhol). Os do IVV e da Madeira são monolinguês (português). À primeira vista, os glossários bilíngues e multilingues podem parecer mais úteis para o tradutor, mas acontece que as definições nestes glossários tendem a ser mais curtas e carentes, devido aos seus autores poderem ter um conhecimento limitado da temática em questão, e que a quantidade de línguas num glossário não é necessariamente um sinal de melhor qualidade. Em relação aos glossários monolinguês, estes são mais úteis para a compreensão mais abrangente de um termo específico; no entanto, sendo este um recurso de uma só língua, é sempre necessário recorrer a outros recursos redigidos na LC para que o tradutor possa escolher uma tradução adequada. Em conclusão, o uso destes dois tipos de glossários requer recursos adicionais porque os glossários multilingues nem sempre são de confiança (tendo em conta os erros gramaticais e de léxico) mas os monolinguês tendem a complicar a compreensão. Portanto, nem sempre a quantidade significa qualidade. Sugerimos que as entidades que divulguem glossários tenham em conta que um glossário de má qualidade não causa uma boa impressão num *website* numa língua estrangeira.

Sobre o conteúdo da obra

1. Os termos cobrem a área de especialidade de maneira exaustiva?

Aparentemente, os glossários monolinguês parecem cobrir melhor a área de especialidade, por terem mais elementos da vitivinicultura portuguesa, sendo as definições do Glossário do IVV bastante longas. Os glossários da Madeira, do Vinho Verde e do Douro e Porto apresentam termos locais, sendo o glossário do IVV mais genérico. O glossário mais centrado nos termos locais é o da Madeira, o qual contém apenas 25 termos, dos quais muitos parecem de uso exclusivamente local. Parece, portanto, adequado para cobrir

exaustivamente a enologia a um nível local, mas não nacional.

O glossário do Douro e Porto contém 16 termos em português, 15 em inglês, 17 em francês e 15 em espanhol, e nenhum desses termos parece ser particularmente local. A diferença de número de palavras deve-se ao facto de que alguns termos de origem francesa carecem de tradução; por exemplo, o termo *coupage* não tem tradução no glossário em português nem noutras línguas. A palavra *coupage* deriva do verbo *couper*, que significa *cortar*, mas isso não basta para criar uma tradução simples para *coupage* como, por exemplo, *corte*. *Coupage* é o processo de elaboração de um vinho de lote, o que, segundo o glossário em português, significa *vinho obtido pela mistura homogeneizada de dois ou mais vinhos*. No entanto, o termo *lotação* traduz-se por *assemblage*. Então, qual é afinal a diferença entre *coupage* e *assemblage*, se referem o mesmo processo? Tendo investigado esta questão, a resposta que encontramos é que *coupage* é um termo usado com conotação pejorativa, possivelmente para imitações de vinhos de mistura, em contraste com *assemblage*, que visa referir vinhos de mistura de qualidade garantida²⁵. Por vezes, *lotação* surge traduzido como *coupage*, ou vice-versa, o que provoca a perda desse carácter negativo de *coupage*²⁶ e, portanto, um problema de tradução.

O glossário do Vinho Verde indica que tem 2003 ocorrências em português e 1947 em inglês e francês, se bem que alguns termos em francês carecem de definição. É, portanto, o glossário que mais terminologia vitivinícola abrange. No entanto, as definições são relativamente curtas em comparação com o glossário seguinte, o que compromete a sua versatilidade. O glossário do IVV contém 267 termos, tendo sido este número calculado manualmente por nós. As definições são bastante exaustivas e requerem um certo grau de conhecimentos de vitivinicultura. Não é apenas um glossário local; abrange a vitivinicultura adequadamente em qualquer parte do país. No entanto, só apresenta conteúdos em português, sendo relativamente difícil para um tradutor não-especializado criar traduções a partir desses termos altamente especializados.

2. Os termos seleccionados^[sic] pertencem a um recorte do universo da área de especialidade, como neologismos, palavras derivadas, etc.?

Os termos seleccionados nos glossários da Madeira e do Douro e Porto pertencem à

²⁵ CaveSA – Définition: Assemblage: <http://www.cavesa.ch/definition/assemblage,1044.html>.

²⁶ Ver, por exemplo, a entrada do termo 'lotação' no dicionário português-francês Linguee: <http://www.linguee.pt/portugues-frances?query=lota%E7%E3o&source=portuguese>

terminologia local, sendo o número dos termos muito limitado. Os Glossários do Vinho Verde e do IVV apresentam mais termos, e não unicamente terminologia local, mas também terminologia vitivinícola que é útil na tradução de documentos de outras regiões vitivinícolas.

3. Os verbetes apresentam:

a) Categoria gramatical?

Nenhum dos glossários apresenta as categorias gramaticais dos termos.

b) Género?

Nenhum dos glossários especifica o género dos termos.

c) Sinonímia?

Nenhum dos glossários refere sinónimos para os termos, se bem que a maior parte dos termos não os tem.

d) Variante(s) da entrada?

Nenhum dos glossários apresenta variantes para as entradas.

e) Variante(s) da definição?

Nenhum dos glossários apresenta variantes da definição.

f) Indicação da área ou subárea de especialidade?

Nenhum dos glossários indica a área ou subárea de especialidade.

g) Contexto?

Nenhum dos glossários apresenta um contexto para os termos.

h) Equivalente(s)?

Encontrámos equivalentes no glossário do IVV, como por exemplo na definição do termo *pedicelo*, o qual é um termo equivalente ao *pecíolo*, que não é definido neste glossário. (Note-se que um *equivalente* não é um *sinónimo*: o primeiro refere palavras com exatamente o mesmo significado, enquanto que o segundo refere apenas significados próximos.)

i) Remissivas úteis entre conceitos?

O glossário do Vinho Verde serve também como um dicionário português-inglês, remetendo para conceitos em inglês na própria entrada de um termo em português e vice-versa. Nenhum dos glossários apresenta remissivas entre conceitos na mesma língua, o que poderia ser uma característica útil no caso de equivalentes dentro da mesma língua (ver o ponto anterior).

j) Fontes?

Os glossários do Vinho da Madeira e do IVV indicam fontes para alguns termos. Estes glossários utilizam algumas definições do *Lexique de La Vigne et du Vin* mas não indicam a

referência bibliográfica completa desta obra. O uso de uma fonte em língua francesa demonstra o que já foi referido anteriormente na definição e origem da ciência enológica: o peso da tradição e história vitivinícola francesa continua a exercer influência ainda hoje neste domínio, especialmente em relação ao léxico especializado.

k) Nota técnica?

Nenhum dos glossários apresenta notas técnicas. Se se entende *nota técnica* como um complemento à informação apresentada em cada entrada, sentindo o autor que esta seria insuficiente sem explicações adicionais, podemos observar que estas por vezes surgem, por vezes, nos glossários do IVV e do Vinho Verde: algumas entradas estão explicadas em maior profundidade, enquanto outras têm apenas definições mais simples. No entanto, não se trata de notas de rodapé, ou de outra forma separada das entradas: fazem parte das próprias entradas.

4. A definição é constituída de^[sic] um enunciado de uma só frase?

Em todos os glossários que examinámos, as definições tendem a ser de uma só frase, por vezes duas, mas as frases são normalmente complexas e, muitas vezes, limitam-se a definir os conceitos com outros tecnicismos. Mesmo que os autores sintam que é incontornável a definição de um termo recorrendo a outros termos do mesmo glossário, estes tecnicismos podem não ser acessíveis a um leitor não especializado no tema, pelo que deveria ser evitado o seu uso nas entradas dos glossários sempre que possível. As frases mais complexas e longas aparecem no glossário do IVV. Tomámos um exemplo deste glossário, em que um termo é definido por outros termos técnicos:

Antrossolos: Solos provenientes da acção humana, com vista à cultura da vinha. Com um único horizonte e espessuras entre 70-120m, têm bastante pedregosidade à superfície e internamente, em consequência da desagregação motivada pela surriba.

Eis um outro exemplo que mostra a complexidade de algumas definições neste glossário:

Cordão Duplo Sobreposto Ascendente e Retombante (Lys ou Lira): Sistema de condução no qual as videiras são divididas em 2 cordões orientados em sentidos opostos, a diferentes níveis, em que o nível inferior é responsável pela vegetação retombante e o nível superior pela vegetação ascendente, distando entre si cerca de 0,35-0,40m, criando uma abertura entre ambos do tipo "janela". *A sobreposição de sebes ascendente e retombante é feita por videiras distintas, a retombante é uma videira, sendo a sobreposta a ascendente outra^[sic].* A altura do 1º arame ao solo é de cerca de 1,10m e do 2º arame é de 1,45m, distando deste ao 1º nível do arame duplo de 0,25cm, e deste ao 2º nível outros 0,25cm, do último arame ao 2º nível do arame duplo cerca de 0,35cm. Esta forma de condução está associada a uma poda do tipo mista de vara e talão, mas poderá também ser do tipo Guyot.

5. A definição leva em conta o nível de discurso do usuário^[sic]?

Este critério não se cumpre em todos os glossários porque, como já referido por nós no ponto anterior, e também por Ibáñez Rodríguez (2003), alguns termos são definidos utilizando outros termos técnicos, o que confunde o tradutor não-especialista no domínio vitivinícola. Tendo em conta as carências e erros gramaticais nos glossários bilingues e multilingues, estes parecem ter sido elaborados por pessoas sem suficientes conhecimentos linguísticos; trata-se de um dos problemas mais frequentes nestes glossários, como também referiu Ibáñez Rodríguez (2007: 12) em relação aos dicionários:

Hay un número nada despreciable de diccionarios monolingües, bilingües y multilingües sobre la vid y el vino en el mercado, pero que han sido elaborados sin seguir la metodología más correcta para este tipo de trabajos. Anotan sin definiciones (y cuando las hay muy malas) y descontextualizados un buen número de términos sin discernir si son o no propios del ámbito vitivinícola y fijando equivalencias como simple sustitución de “códigos lingüísticos”, sin tener en cuenta la realidad vitivinícola de cada país y región. Todo ello, y otros muchos errores detectados en los diccionarios existentes, se debe a que son elaborados por no expertos en la materia, quienes los realizan no son auténticos profesionales de la lingüística (lingüistas, lexicógrafos o terminólogos) y lógicamente desconocen los más mínimos principios que deben seguirse en este tipo de obras.

Com esta avaliação, demonstrámos que os glossários ainda carecem de muitos elementos, pelo que devem ser utilizados com prudência na elaboração de traduções profissionais.

3.2. Terminologia, preparação e neologismos

Neste sub-capítulo, definiremos o que é a terminologia no contexto deste trabalho e a sua relevância para a tradução especializada, como a vitivinícola. Também falaremos da preparação prévia do tradutor mediante documentos (ou seja, o saber recorrer a textos paralelos e comparáveis) na tradução especializada, das suas oportunidades e constrangimentos. Por último, levantaremos o problema dos neologismos excessivos na tradução especializada e daremos algumas sugestões para confrontar o constante aparecimento de novos conceitos e a necessidade de os traduzir.

3.2.1. Terminologia

O campo da terminologia é muito vasto, constituindo um domínio em si. Quando falamos da terminologia e da tradução, devemos destacar duas situações diferentes que dão origem a duas necessidades distintas de terminologia: a terminologia *na* tradução e a terminologia *para* a tradução. Como menciona Cabré (2004: 35):

[...] el método de trabajo que deben utilizar en la resolución de sus problemas es el que

corresponde a la llamada terminología puntual o terminografía ad hoc [...]

Com base nesta afirmação da autora, no contexto deste trabalho, falamos da terminologia *na* tradução, isto é, o trabalho terminológico *ad hoc* ou pontual, que se depreende das necessidades que apresenta uma determinada tradução (Cabré, 2004). A terminologia *para* a tradução, por sua vez, corresponde ao trabalho sistemático no campo de terminologia para responder às necessidades terminológicas gerais dos tradutores.

O trabalho terminológico tem a sua própria lógica e a recolha de termos deve ser feita a partir de conceitos e de fontes reais e, conseqüentemente, não pode ser uma translação de nomes, senão uma pesquisa das denominações naturais que em cada língua correspondam a um conceito especializado (Cabré, 1998b). No entanto, Cabré aponta que praticar terminologia não é praticar tradução, e que a lógica da atividade tradutora é diferente da lógica terminológica (1998b), se bem que as duas práticas surgem de uma mesma necessidade de expressar um pensamento especializado ou de resolver um problema de compreensão (Cabré, 2004). A mesma autora também aponta (2004: 15) que:

[...] la terminología es absolutamente imprescindible tanto para explicar el proceso de traducción como para resolver la práctica traductora [...]

A terminologia, segundo a autora (*ibidem*), tem um papel relevante nas situações de comunicação especializada que se seguem:

- a) Porque es un punto clave en este tipo de textos, ya que los elementos que concentran con mayor densidad el conocimiento especializado son los términos.
- b) Porque la calidad de una traducción especializada, en lo que concierne a la terminología, requiere el uso de terminología (y no de paráfrasis) como recurso habitual, adecuada al nivel de especialización del texto (por lo tanto, más o menos especializada según los casos) y real (es decir, que corresponda a los usos efectivos que hacen de ella sus usuarios naturales (los especialistas)).
- c) Porque, concebida la traducción como un proceso que constituye el objeto científico de la traductología, la terminología es una pieza para explicarse este proceso ya que, en caso de no tomarla en consideración, difícilmente se podría dar cuenta de cómo los especialistas tienen el conocimiento almacenado y cómo lo transmiten los traductores cuando hacen de intermediarios en la comunicación entre especialistas.

A terminologia técnica do domínio vitivinícola causa algumas dificuldades a um tradutor que não seja especialista em vitivicultura. No entanto, não se deve esperar do tradutor um conhecimento comparável com o especialista sobre o tema em questão, porque este seria *un esfuerzo baldío, ineficaz y nada económico* (Mayoral Asensio, 1999: 7). Afirma-se frequentemente que para traduzir bem é necessário compreender o que se está a traduzir, mas Mayoral Asensio (1999) argumenta que é possível identificar e traduzir termos cujo significado não se conhece bem, desde que o tradutor tenha um nível de compreensão

suficiente para que o resultado final seja adequado, isto é, um tipo de compreensão passiva.

Pretendemos clarificar que não é obrigatório ao tradutor conhecer todo o domínio vitivinícola para traduzir textos, mas também não é fácil definir o grau de conhecimento necessário para realizar uma tradução que se possa considerar adequada. No entanto, tomando o contexto espanhol como exemplo, uma parte importante dos textos vitivinícolas parecem estar traduzidos por pessoas que não tem conhecimentos suficientes ou de uma das línguas de trabalho (a LO ou a LC) ou da vitivinicultura em geral. Ibáñez Rodríguez et al. (2010) apontam que até 45% das adegas de vinhos em La Castilla y León nunca recorrem aos serviços profissionais de tradução²⁷; Garrido (2004) refere que as traduções das notas publicitárias de vinhos de espanhol para inglês analisadas no seu estudo continham inúmeros erros e omissões (provavelmente pelo elevado grau de termos técnicos utilizados nas mesmas), se bem que não se sabe neste último caso se as traduções analisadas foram feitas por pessoas que de facto tinham conhecimentos de vitivinicultura.

3.2.2. Preparação prévia do tradutor

Para além do já referido, o tradutor deve recorrer aos textos comparáveis ou paralelos. Como já vimos no início deste trabalho, existem dois tipos de *corpora* úteis segundo Tagnin (2007): o paralelo e o comparável. O primeiro consiste nos textos originais e as respetivas traduções; o segundo consiste em textos semelhantes, originais, nas duas línguas de trabalho do tradutor. Quanto aos textos paralelos:

[...] aportan formulaciones que el uso ha consagrado como eficaces y válidas de acuerdo con unos condicionamientos previos y un uso determinados [...]

Mas é necessário ter em conta que o grau de paralelismo não é absoluto entre os documentos (Mayoral Asensio, 1999), e que o tradutor deve atuar com prudência. Segundo Ibáñez Rodríguez (2003: 8):

[...] la consulta de textos paralelos es de gran ayuda no solo para informarse sobre la tipología textual, sino para tener también una mejor comprensión de la terminología en su contexto natural. Además aportan información precisa sobre el tema.

No entanto, Tagnin (2007) aponta que seria mais fácil encontrar chamados 'equivalentes tradutórios' num *corpus* paralelo mas que, na maioria das vezes, isso não é possível devido à escassez de recursos, em especial no caso de domínios técnicos. Portanto, o tradutor de

²⁷ De acordo com Ibáñez Rodríguez et al. (2010: 12), *los datos muestran que las bodegas recurren de manera mayoritaria a alguien de la casa, con conocimiento de idiomas, para traducir sus textos*. O total de adegas sondadas neste estudo foi de 59.

textos especializados deve aprender a localizar textos comparáveis ou utilizar *corpora* comparáveis disponíveis *online*, porque as probabilidades de encontrar *corpora* paralelos são menores.

A preparação mediante documentos, na tradução especializada, serve simultaneamente três propósitos: adquirir conhecimentos sobre o campo temático, alcançar o domínio da terminologia própria e obter informação sobre as normas de funcionamento do género textual (Ibáñez Rodríguez, 2003 *apud* Gamero Pérez, 2001: 45). Ibáñez Rodríguez (2003) argumenta que o tradutor especializado atinge um conhecimento passivo da linguagem vitivinícola, indispensável para compreender textos técnicos, através do contacto com o setor vitivinícola, sobretudo pela leitura de textos especializados. Para exemplificar a importância dos textos comparáveis na tradução especializada, Franco (2003) fala de um exemplo de tradução de textos sobre a Propriedade Industrial de alemão para português – se bem que num contexto universitário e não profissional. Os seus alunos propuseram-se a traduzir um excerto sobre as patentes que, à primeira vista, não apresentava dificuldades de compreensão, mas cujas propostas de tradução corretas foram apresentadas só após a consulta e a leitura atenta de textos comparáveis, na LO, sobre Propriedade Industrial e os direitos que abrange: patentes, modelos de utilidade, modelos e desenhos industriais, e direitos sobre sinais distintivos.

Os textos comparáveis, porém, apresentam algumas dificuldades, como apontam Bowker e Pearson (2002: 140). Por um lado, a procura deste tipo de textos consome tempo, especialmente no caso de não se poder contar com fontes em CD-ROM ou acesso à Internet, estando o leitor limitado ao suporte em papel. Por outro lado, a consulta dos textos encontrados leva ainda mais tempo, a somar ao já gasto apenas a procurar as fontes. Perante tamanhos constrangimentos de tempo, o leitor tende a sentir-se obrigado a ler depressa demais. Isso pode fazer passar despercebida alguma informação importante durante a leitura; além disso, é fácil não notar que um termo procurado só aparece nos textos uma ou duas vezes, e as hipóteses de o encontrar não são altas quando se lê os textos do início ao fim. Neste caso, as autoras propõem o uso de ferramentas de processamento de *corpora*, como por exemplo o Wordlister²⁸.

Os textos comparáveis, entre outros recursos, contribuem para superar as barreiras

²⁸ Wordlister é uma ferramenta *online* em inglês que permite recolher palavras num texto e criar listas de vocabulários. V. Wordlister. Free on-line vocabulary builder, em: <http://www.wordlister.com>.

linguísticas e culturais (Mayoral Asensio, 1999: 14) e tornar o TC mais acessível, facilitando a comunicação dos especialistas em enologia, por um lado, entre si e, por outro lado, com o público mais alargado. No entanto, os textos legislativos vitivinícolas apresentam frequentemente erros, tais como a inclusão do termo definido na sua própria definição, ou o recurso na definição a outro termo especializado, o que confunde o leitor não-especializado. (Ibáñez Rodríguez, 2005). Também existem problemas semelhantes nos dicionários especializados (Ibáñez Rodríguez, 2003). A tarefa de elaborar documentos, quer na linguagem comum quer na linguagem de especialidade, deve começar logo a partir da redação de textos mais legíveis; para que isto aconteça, é necessária a ajuda de terminólogos especializados em vitivinicultura. As traduções deveriam, preferencialmente, ser feitas a partir de textos originais e não a partir de outras traduções, como aponta Ibáñez Rodríguez (2007).

3.2.3. *Websites* como textos paralelos ou comparáveis

No âmbito do *corpus* paralelo²⁹, notámos ao longo da realização deste trabalho que os *websites* das Comissões Vitivinícolas portuguesas têm feito um esforço para ter informação traduzida para pelo menos uma língua estrangeira, normalmente o inglês, desde a descrição da sua função e dos seus estatutos até aos textos mais técnicos relacionados com o processo de certificação, o controlo de qualidade e os regulamentos. Os *websites* das CVRs do Dão, Vinho do Douro e Porto e Vinho Verde dispõem de um *website* em inglês (e alguns em francês) com quase toda a informação em inglês, salvo algumas exceções; estas são mais frequentemente a documentação sobre a legislação nacional em vigor, cuja tradução não parece ser a prioridade das CVRs consultadas. Consequentemente, os *websites* oferecem recursos para os tradutores, facilitando uma leitura comparativa, e servem para conhecer a terminologia no seu contexto. No entanto, Ibáñez Rodríguez (2003: 9) aponta que é necessário usar os *websites* com cuidado porque *a veces uno se encuentra con errores sorprendentes*.

Ao longo da investigação, constatámos que os textos paralelos retirados dos *websites* têm vários problemas de tradução. Em seguida, apresentaremos um exemplo do *website* da CVR do Dão³⁰; este exemplo foi retirado da página do laboratório, pelo que tem interesse

²⁹ Aqui podemos falar de um *corpus* paralelo: um *website* numa LC pode ser considerado paralelo a um *website* na LO.

³⁰ Encontrámos aqui exemplos de ortografias anteriores ao AO de 2009. Conforme já referimos, esforçámo-nos por indicar cada uma com o marcador [sic], para manter os textos originais como os encontrámos. No entanto, não o faremos nos exemplos de tradução, porque achamos importante concentrarmo-nos na problemática da tradução. Marcando cada ortografia obsoleta, correríamos o risco de saturar os exemplos com marcadores, dificultando a leitura.

para a tradução do nosso *corpus*.

O *website* em português:

No Laboratório o processamento dos itens a ensaiar passa pela recepção das amostras enviadas pelos Serviços de Apoio Logístico, pela realização dos ensaios e pela recolha das amostras já ensaiadas para um local próprio localizado no Laboratório.

O fluxo geral das amostras a ensaiar, desde a recepção até à emissão e envio do boletim de ensaio está assim esquematizado [...]

O *website* paralelo em inglês:

In the laboratory processing of test items passing through receipt of the samples sent by the logistics support services, carrying out of the trials and the collection of samples already tested for a place in the laboratory.

The general flow of samples to be tested, since the reception until the issue and sending the test sheet is thus dragged [...]

O exemplo anterior demonstra que nem sempre as traduções são elaboradas com rigor ou por pessoas com conhecimentos suficientes na LC, chegando a ter a aparência de que são feitas recorrendo apenas a *software* de tradução automática. Achamos importante que qualquer empresa interessada na vitivinicultura, especialmente aquela que pretenda fazer-se notar em mercados estrangeiros, procure investir na qualidade das traduções que apresenta; caso contrário, corre um sério risco de perder clientes.

Para quem não fale português ou não tenha acesso ao TO, esta tradução é praticamente incompreensível; copia a estrutura frásica do português no TO e usa inadequadamente a voz passiva, o gerúndio e o verbo *to drag* (arrastar), quando deveria ter sido utilizado o verbo *to draft* (redigir, na presente aceção). Pelos inúmeros erros e pela construção frásica complexa na LC, este texto não pode ser utilizado como um texto paralelo.

Em seguida, apresentamos outro exemplo de textos paralelos retirados do *website* do Vinho Verde. Trata-se da História dos Selos de Garantia utilizadas nas garrafas de vinhos:

O *website* em português:

1. Selo cavaleiro para Vinho Verde
2. Selo cavaleiro para aguardentes vónicas e bagaceiras envelhecidas, inferior a 0,15 l.
3. Selo cavaleiro para aguardentes bagaceiras, inferior a 0,15 l.
4. Selo cavaleiro para aguardentes vónicas e bagaceiras envelhecidas, superior a 0,15 l.
5. Selo cavaleiro para aguardentes bagaceiras, superior a 0,15 l.

O *website* paralelo em inglês:

1. Seal for Vinho Verde wine
2. Seal for aged “Aguardente de Vinho e Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes” (wine spirits and grape marc spirits), smaller than 0,15 l.
3. Seal for “Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes” (grape marc spirits), smaller than 0,15 l.
4. Seal for aged “Aguardente de Vinho e Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes” (wine spirits and grape marc spirits), bigger than 0,15 l.
5. Seal for “Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes” (grape marc spirits), bigger than 0,15 l.

Neste exemplo, embora o *website* contenha imagens para ilustrar o tipo de selo de garantia, nomeadamente o tipo “cavaleiro”, o *website* em inglês omite sistematicamente a tradução exata para “selo de cavaleiro”, sem aparente justificação. Também o uso de português no TC parece excessivo: o tradutor deveria ter traduzido os tipos dos vinhos, em vez de obrigar um falante de inglês, cujos conhecimentos de português são desconhecidos, a familiarizar-se com os nomes portugueses.

É claro que as comissões vitivinícolas reconhecem a importância de dispor de informação em línguas estrangeiras, pelo menos em inglês, para poderem exportar os seus produtos e construir a sua reputação no mercado internacional. Os *websites* multilingues são uma ferramenta importante de promoção e *marketing* internacional e as comissões vitivinícolas promovem as DO no mercado mundial (Ibáñez et al., 2010). No entanto, a escassa procura de serviços profissionais de tradução não é consistente com a ênfase dada à mediação linguística no setor (Ibáñez et al., 2010: 10), sendo as necessidades destes serviços cobertas por colaboradores com alguns conhecimentos de línguas dentro da empresa³¹. Durante a nossa investigação, não encontramos qualquer estudo a nível nacional, como aquele acima referido, no qual se tenha abordado as estratégias e os métodos a que os vitivinicultores recorrem para apelar ao mercado internacional, ou sequer quais as línguas mais utilizadas nos *websites* de vinhos com direito à DO ou IG.

3.2.4. Neologismos

Um dos problemas mais frequentes na tradução não-literária e profissional é o uso de neologismos (Newmark, 2001). O aparecimento de novos campos de conhecimento é sempre um constrangimento para o panorama do saber; o número crescente de produção científica e técnica tem dado lugar a novos conceitos e até novos domínios (Cabré, 2004).

³¹ V. Ibáñez Rodríguez et al., 2010

Para definirmos o conceito de neologismo no contexto deste trabalho, trata-se de neologismos *denominativos* que resultam da necessidade de nomear novas realidades, neste caso conceitos que não existiam anteriormente (Correia, 1998 *apud* Guilbert, 1975), e essa necessidade exige, da parte do tradutor, uma reação imediata. O aparecimento de neologismos acontece por duas razões: por um lado, o desenvolvimento de novas tecnologias no domínio vitivinícola aumenta o número de novos termos e, por outro lado, o número crescente de textos legislativos gera outro tipo de neologismos (Ibáñez Rodríguez, 2007). No contexto das DOs e IGs dos vinhos, os neologismos têm sido as designações utilizadas nos textos legislativos para classificar diferentes tipos de vinhos, como por exemplo: *vino de calidad producido en una región determinada* (VCPRD) e *vino de mesa con indicación geográfica*, na língua espanhola (Ibáñez Rodríguez, 2007). Podemos encontrar exemplos semelhantes também na língua portuguesa.

Os neologismos – e também os tecnicismos, como apontado por Ibáñez Rodríguez (2003) – dificultam a tarefa do tradutor porque na LC podem não existir conceitos semelhantes. Newmark (2001) salienta que o tradutor normalmente não deveria criar neologismos na tradução não-literária e aponta que, no caso de não encontrar uma palavra desconhecida, o tradutor deve adivinhar o seu significado. Tomemos como exemplo um neologismo em espanhol no domínio vitivinícola mencionado por Ibáñez Rodríguez (2005), *la nariz electrónica*, o qual significa “degustação de vinhos assistida por computador”: o seu significado pode ser facilmente deduzido e, na nossa opinião, se não houvesse acesso a materiais de apoio, esta expressão poderia ser traduzida em inglês como *electronic nose*, ou ainda *e-nose*, sem levantar problemas de compreensão.

Neste tipo de casos, e só se não for possível contactar o setor, o tradutor deveria tentar procurar um termo equivalente que tenha o significado mais próximo possível na LC, ou então adivinhar o significado do termo. No entanto, seria quase impossível adivinhar a tradução correta para um termo muito especializado dentro da vitivinicultura portuguesa, como por exemplo o método “bica aberta”, que significa “a vinificação de brancos, em que o mosto fermenta sem maceração das partes sólidas da uva”, de acordo com o Glossário do Vinho Verde, e que normalmente é traduzido para inglês como *fermentation off skins*. Para o tradutor, a dificuldade está em saber se está perante um caso em que deve ou não deve ser criativo nas traduções que propõe; por vezes, a aparente simplicidade de uma expressão na LO induz o tradutor em erro, levando-o a criar traduções demasiado simplistas, inadequadas ou mesmo incorretas.

De acordo com Newmark (2001: 142), *it is a well known hypothesis that there is no such thing as a brand new word*, o que, na nossa opinião, revela a importância do contacto com o setor vitivinícola para encontrar possíveis sinónimos para termos desconhecidos e que, à primeira vista, possam parecer neologismos. Neste apartado, referimos um exemplo que encontramos no nosso *corpus*: o termo “curtimenta parcial”, o qual não aparece nas fontes consultadas, pelo que tivemos de recorrer a um especialista para averiguarmos se o termo “meia curtimenta”, o termo mais equivalente possível na nossa opinião, podia ser considerado como sinónimo, porque a tradução do termo dependia desta informação. Este exemplo aparece descrito detalhadamente no ponto 9 da análise da tradução do Regulamento Interno de Rotulagem (ver secção 1, Capítulo IV).

Graças às novas tecnologias, é relativamente fácil contactar o setor no caso de dúvidas em traduzir textos que contenham termos específicos. Isto é importante não só para o conhecimento de vocabulário específico, mas também porque estas linguagens de especialidade se caracterizam pela constante criação de neologismos (Ibáñez Rodríguez, 2007). Os técnicos que trabalham no campo podem ser uma importante fonte de informação (Ibáñez Rodríguez, 2003 *apud* Balliu, 1998) porque *son diccionarios vivos siempre en acción y en contacto con la realidad cotidiana de la disciplina*. Os tradutores profissionais recorrem a este tipo de informantes (técnicos, falantes nativos ou outros tradutores) porque na verdade são fontes de informação mais acessíveis, fiáveis e económicas, em comparação com as fontes escritas ou eletrónicas (Mayoral Asensio, 1999) que, além disso, ainda podem ter a agravante de estar desatualizadas.

É claro que, sempre que o tradutor queira expandir a sua cultura geral numa determinada área do saber, também pode procurá-la nos lugares que a ela se dedicam. Existem museus, adegas, rotas de vinhos, quintas, lojas, academias e até eventos tais como cursos e provas de vinhos, todos eles ricos em conhecimento para quem o procurar. De acordo com Ibáñez Rodríguez (2003), os museus de enologia explicam em pormenor como se produz o vinho, oferecendo ao visitante uma experiência de aprendizagem altamente dinâmica e interativa. Relevante para esta dissertação, proporcionou-se uma visita ao Museu das Ciências do Vinho de Almendralejo, em Espanha, da qual trouxemos um melhor conhecimento da ciência do vinho e, particularmente, do seu processo de produção. Como exemplo, encontramos neste museu o termo específico “acidez volátil”, o qual é relevante para a tradução da tabela nos anexos do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo.

No entanto, em contraste com todas estas vantagens, também há desvantagens importantes a considerar. Em geral, a visita a centros de conhecimento e a consulta de materiais de apoio, como já referimos, consomem tempo. O tradutor encontra-se sempre constrangido pelo tempo, sobretudo quando ainda tem pouca experiência e se vê obrigado a fazer leituras prévias em abundância, para se familiarizar com o tópico das traduções a realizar. Por essa razão, a ajuda daqueles peritos, capazes de facultar ao tradutor explicações personalizadas e de aprofundar ou clarificar qualquer questão específica que o tradutor possa ter, acaba por ser fundamental. Isso é impossível apenas com textos. Por outro lado, os peritos precisam de perguntas sucintas e claras, pois não têm muita disponibilidade para abordar o tema em grande profundidade. Portanto, o tradutor deve adquirir ainda outra competência: ser capaz de, por assim dizer, “fazer as perguntas certas da maneira certa”, primeiro formulando-as com clareza e assim encontrando a melhor forma de expor as suas dúvidas sucintamente aos peritos cuja opinião vai pedir. De acordo com Mayoral Asensio (1999), a ajuda destes peritos é um dos elementos mais importantes na preparação do tradutor profissional.

3.2.5. Conclusões e síntese

Como vimos neste capítulo, podemos enquadrar a linguagem vitivinícola na categoria de comunicação especializada pela sua terminologia e pela função dos textos, a qual é a comunicação entre os especialistas no domínio. Os textos técnicos e científicos costumam caracterizar-se pela linguagem especializada, ainda mais técnica em comparação com a dos textos publicitários, se bem que os géneros textuais tendem a misturar-se e constituir híbridos em vez de se enquadrarem numa só categoria.

Por conseguinte, no próximo capítulo, apresentaremos todos os problemas de tradução do *corpus* de análise, mas com especial ênfase sobre duas questões: em primeiro lugar, a terminologia vitivinícola, cuja tradução foi especialmente problemática na rotulagem dos produtos finais e no manual sobre a inscrição dos agentes económicos; em segundo lugar, a procura de termos equivalentes para as DOs e os nomes próprios das entidades certificadoras de vinhos no espaço português. Salientamos as especificidades de traduzir informação relacionada com a rotulagem: como já vimos nos capítulos anteriores, existem elementos obrigatórios, inalteráveis, regulados pelas CVRs que devem constar nos rótulos e cuja tradução deve ser rigorosa.

A tradução do *corpus* de análise de português para o inglês encontra-se nos Anexos 1 e 2 deste trabalho e os textos originais encontram-se no Volume II. Mediante a tradução, demonstraremos as principais dificuldades de traduzir documentos relacionados com as DOs e IGs e determinaremos se as ferramentas disponíveis resolvem as dificuldades de traduzir terminologia vitivinícola.

IV ANÁLISE DAS TRADUÇÕES

Neste capítulo analisaremos as dificuldades encontradas durante a tradução, referindo particularmente o vocabulário específico e as soluções que encontramos. Demonstraremos, mediante exemplos retirados dos textos, cada problema de tradução e os recursos para o resolver. A ordem da análise é a seguinte: primeiro, apresentaremos o excerto retirado do *corpus* e a nossa proposta de tradução; em seguida, comentaremos o tipo de dificuldade que encontramos. Todos os exemplos são numerados e a sua ordem é conforme o decorrer do texto em questão. Como os documentos não contêm números de páginas, explicaremos por palavras nossas o ponto do regulamento de rotulagem ou do manual de procedimentos onde o exemplo foi encontrado. No final, apresentaremos os nossos resultados sobre a terminologia encontrada, as fontes de termos específicos e as conclusões.

1. Regulamento Interno de Rotulagem

Exemplo 1.1.

Capítulo I, Introdução

Texto original:

Estas indicações, a constar da rotulagem dos recipientes dos vinhos, devem figurar no mesmo campo visual, no recipiente, de modo a poderem ser lidas simultaneamente, sem necessidade de rodar o recipiente.

Proposta de tradução:

The information to be included in the labelling of wine containers must be placed in a single field of vision so that these can be read simultaneously without having to turn the container.

Encontrámos em Hall e Mitchell (2008: 86) o seguinte excerto, o qual serve como um texto comparável para a nossa tradução:

Examples of initiatives include the Agreement on the Requirements for Wine Labelling reached in January 2007 which enables wine exporters to sell wine into WWTG [World Wine Trading Group] markets without having to redesign their labels for each individual market. The agreement allows the placement of four items of mandatory information (country of origin, product name, net contents and alcohol content) anywhere on a wine bottle label provided they are presented in a single field of vision.

Este exemplo dá-nos informação sobre como poderíamos traduzir a passagem em questão, mas também nos fornece uma fonte de texto comparável: o Acordo sobre os Requisitos de Rotulagem de Vinhos, do World Wine Trade Group (WWTG). Recorrendo a este texto, encontrámos uma definição para “single field of vision” na página 4:

[...] any part of the surface of a primary container, excluding its base and cap, that can be seen without having to turn the primary container [...]

Exemplo 1.2.

Capítulo I, ponto 2

Texto original:

2 - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
Esta indicação, caracterizadora^[sic] da denominação deve ser inscrita através de uma das seguintes formas: Denominação de Origem ou DO; Denominação de Origem Controlada ou DOC; Denominação de Origem Protegida ou DOP.

Proposta de tradução:

2 - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
The information characterizing the designation must be presented using one of the following forms: Designation of Origin or DO; Controlled Designation of Origin or CDO; Protected Designation of Origin or PDO.

A tradução do termo *Denominação de Origem* tem várias opções, como *Designation of Origin* (DO), *Appellation of Origin* (AO), ou ainda *Indication of Source*, o que normalmente não inclui um elemento de qualidade, como DO ou IG (Echols, 2008) e, portanto, é mais genérico. Encontrámos que “*Appellations of Origin (AO) and denominations of origin are synonyms to PDO [Protected Designations of Origin]; if they are controlled by a governing body they are AOC or DOC*” (Larson, 2007). Também na mesma fonte, estes termos são utilizados como sinónimos. Neste caso, como estamos a traduzir textos sobre os vinhos que são regulados pela CVR do Dão, podemos traduzir Denominação de Origem Controlada por *Controlled Designation of Origin* ou *Controlled Appellation of Origin*. No entanto, é de notar que diferentes entidades reguladoras e acordos estabelecidos utilizam termos distintos; por exemplo, a Comissão Europeia utiliza *Designation of Origin* enquanto a OMPI utiliza *Appellation of Origin*³². Os diferentes acordos foram mencionados no Capítulo I desta dissertação.

³² V. *Comparative table of main definitions of Geographical Indications and Appellations of Origin*. Organização Internacional da Vinha e do Vinho: <http://www.oiv.int/oiv/info/entableaucomparatifs>.

Exemplo 1.3.

Cabeçalho e ao longo do documento

Texto original:

A Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR do Dão)

Proposta de tradução:

The Dão Region Wine Commission (CVR Dão)

O nome da comissão vitivinícola aparece no cabeçalho do documento e a dúvida do tradutor é se o nome da entidade deve ou não ser traduzido e, caso deva, se existe uma tradução estabelecida. A tradução dos nomes das entidades públicas depende da função e do contexto do texto traduzido (Newmark, 2001: 99-100), e da transparência ou opacidade do nome da entidade.

When a public body has a 'transparent' name, say, Electricité de France or Les Postes et Télécommunications, the translation depends on the 'setting': in official documents, and in serious publications such as textbooks, the title is transferred and, where appropriate, literally translated. Informally, it could be translated by a cultural equivalent, e.g., 'the French Electricity Board' or the 'Postal Services'. When a public body has an 'opaque' name – say, Maison de la Culture, 'British Council', 'National Trust', 'Arts Council', Goethe-Institut, 'Privy Council' – the translator has first to establish whether it will be understood by the readership and is appropriate in the setting; if not, in a formal informative text, the name should be transferred, and a functional, culture-free equivalent given [...]³³

Neste exemplo, o nome da entidade é transparente e optámos por usar o nome em inglês, visto que no *website* da Comissão se utiliza este nome. A sigla 'CVR Dão' (escrita sempre sem "do" no inglês) foi deixada no fim da tradução porque é uma sigla de uso comum. Durante a pesquisa encontramos várias traduções possíveis para a Comissão Vitivinícola Regional do Dão; isto significa que ainda não existe uma tradução estabelecida para o nome da comissão.

Encontrámos as seguintes propostas para a tradução do nome da comissão: *Dão Board Commission* (o *website* da CVR do Dão), *Regional Vitivinicultural Commission of Dão* (Hall

³³ In general, the more serious and expert the readership, particularly of textbooks, reports and academic papers, the greater the requirement for the transference – not only of cultural and institutional terms, but of titles, addresses and words used in a special sense. In such cases, you have to bear in mind that the readership may be more or less acquainted with the source language, may only be reading your translation as they have no access to the original, may wish to contact the writer of the SL text, to consult his other works, to write to the editor or publisher of the original (Newmark, 2001: 100-101).

et al., 2011), *Dão Region Winegrowing Commission*³⁴ e *Regional Winegrowing Commission*³⁵.

A palavra inglesa *vitivinicultural* aparece em muito poucos dicionários de inglês, mas é usada no âmbito do domínio vitivinícola. Cabe mencionar que a tradução literal para o termo vitivinícola seria *vine-growing and wine-making*. Não nos agrada a hipótese de *wine-growing* para a primeira parte do termo; apesar da aparente utilização generalizada de *wine-growing*, continuamos a preferir *vine-growing*, por melhor transmitir a ideia de se cultivar vinhas, não vinhos. Semanticamente, “cultivar vinhos” não faz sentido. O termo *wine-producing* surge por vezes para adjetivar determinadas regiões ou países, e esse sim, parece-nos adequado, mas na nossa opinião não se deve usar *wine-growing* como sinónimo deste. Outra possível origem desta confusão é a extrema semelhança entre as palavras *vinho* e *vinha*, que também se vê noutras línguas, como no francês (*vin* e *vigne*) e no inglês (*wine* e *vine*). Isto é particularmente pertinente no contexto de um mundo cada vez mais heterogéneo e globalizado: dependendo das suas origens e línguas nativas, alguns falantes poderão ser fisicamente incapazes de pronunciar a fricativa labiodental sonora [v], produzindo em vez disso uma aproximante bilabial [w]; por conseguinte, dizem *wine* quando estão na verdade a tentar dizer *vine*. Ainda outro aspeto a considerar é que, nos países cujas culturas já têm uma experiência secular de produção de vinhos, a tendência a confundir *vinho* com *vinha* é menor do que nos novos produtores, especialmente nos anglófonos. O americano médio possivelmente não saberá muito sobre vinhos, mas qualquer português pelo menos sabe que *vinho* e *vinha* não são a mesma coisa.

A tradução no *website* do próprio nome da comissão não é clara nem inclui qualquer indicação de que a comissão está a cargo dos vinhos na região do Dão. Podemos dizer que a tradução *Dão Board Commission* só é perceptível no contexto do *website* da comissão; noutra contexto, seria mais prudente para o tradutor escolher outra tradução que identifique melhor o propósito da comissão. Concretamente, *Board* e *Commission* significam precisamente a mesma coisa: um grupo de diretores. Usar ambos os termos é criar um pleonasma que só prejudica a imagem da empresa. Melhor seria, pelo menos, retirar um deles e substituí-lo por *Wine* (*Dão Wine Board* ou *Dão Wine Commission*), porque dessa forma tanto estaria eliminado o pleonasma como estaria explícito o âmbito profissional da comissão.

³⁴ *Dão Region Winegrowing Commission*: <http://www.snooth.com/winery/quinta-do-cerrado-pt/>.

³⁵ *Regional Winegrowing Commission*: <http://thewinesofportugal.com/blog/?p=320> e <http://www.portugalwines.org/learn.php>.

O problema da tradução do nome da comissão por *Regional Vitivinicultural Commission of Dão* é que contém dois adjetivos no início: *Regional* e *Vitivinicultural*, e ainda uma preposição: *of*. É uma tradução literal do nome da comissão e deixa o nome da região no fim. Por estas razões, optámos por *Dão Region Wine Commission* porque esta tradução transmite claramente o propósito da comissão, sem decalques. Com esta escolha, também evitámos o uso da preposição *of*, que seria necessária na construção hipotética *Regional Wine Commission of the Dão* (a existência do caso genitivo em inglês torna possível atribuir à palavra 'Dão' uma função de posse, se esta se encontrar no início da expressão). Enquanto à sigla CVR Dão, optámos por manter a sigla portuguesa porque é uma sigla estabelecida que permite identificar a comissão no espaço português, mas omitindo o 'do'. Encontrámos vários nomes de comissões vitivinícolas em inglês, tais como *Idaho Wine Commission*, *Oregon Wine Board* e *Washington State Wine Commission*, razão pela qual *commission* e *board* são ambas escolhas possíveis e aceitáveis. Também no *website* da CVR Tejo em inglês³⁶ aparece o nome *Tejo Regional Wine Commission* e utiliza-se a sigla CVR no texto em inglês, e também sem 'do'.

Exemplo 1.4.

Ponto 4 do Regulamento

Texto original:

4 - TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO ADQUIRIDO

a) O título alcoométrico 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 "alc."

Proposta de tradução:

4 - ACTUAL ALCOHOLIC CONTENT BY VOLUME

a) The alcoholic content must be expressed in a full or half a percentage volume unit and the volume of the alcoholic content must be followed by the symbol "% vol." It may be preceded by the expressions "actual alcoholic content", "alcoholic content" or "alc."

Este caso é particularmente problemático: trata-se de um termo especializado que apresenta três adjetivos consecutivos. Encontrámos no dicionário Linguee a tradução para o termo 'título alcoométrico' e nos exemplos de tradução aparecem propostas para as

³⁶ V. *Website* da CVR Tejo: <http://www.cvrtejo.pt/cgi-bin/getfromdb.pl?menu=EkFuFZApYkJBWWrIH&lang=en>.

palavras 'volúmico', *by volume*, e 'adquirido', *actual*. No Acordo sobre os Requisitos de Rotulagem de Vinhos, encontrámos ainda “actual alcoholic content by volume”. O termo ‘título’ pode então ser traduzido por ‘content’ ou ‘strength’, de acordo com a escolha do tradutor. Para entender o significado de ‘nominal volume’, encontrámos uma definição no *website* de Ehow³⁷:

Etymology

The word "nominal" comes from the Latin "nominalis" and "nominis" ("nomen"), meaning "pertaining to a name or noun." The word "volume" comes from the Latin "voluminis" ("volumen"), meaning "a roll, scroll or coil (of manuscript)." The sense of volume as a quantity or bulk comes from the ancient perception of books as large and heavy.

Definition

Merriam-Webster Online defines the phrase "nominal volume" as the quantity of a substance (usually a liquid measured in cubic units---quarts or liters) that a pre-measured and pre-packaged container is said to hold. This amount is a general, identifying approximation and often differs slightly from actuality.

Ideal vs. Reality

The concept of nominal volume (or more generally nominal size or value) focuses on the difference between what something is "in name" (ideally or in theory) and what it is in physical actuality. A nominal value is like an archetype---the ideal or most common (standard) representation of something for the purposes of easy identification.

Exemplo 1.5.

Ponto 5 do Regulamento

Texto original:

b) 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 [...]

Proposta de tradução:

b) In case of contract bottling, the terms “bottled for... by...”, or “packaged for... by...” must be used, together with the mandatory identification of those responsible for contract bottling.

Note: Bottling is considered “contract” when there is a provision of service exclusively in the case of a physical treatment of the wine. The wine is shipped to the service provider only to be bottled, and is afterwards pre-packaged and sold by the contractor who requested the bottling, without the ownership of the wine having been transferred to the bottler [...]

Neste exemplo, encontrámos termos como “engarrafamento por encomenda”, que se traduz

³⁷ COLEMAN, Cari. Nominal volume definition. http://www.ehow.com/facts_7734758_nominal-volume-definition.html.

por *contract bottling*, de acordo com o dicionário Linguee, e “prestação de serviço”, que se traduz por *provision of service*, de acordo com a mesma fonte. Outro problema de tradução é a complexidade da passagem na LO, que torna a informação confusa; a passagem antes descrita é uma única frase, com sete orações separadas apenas por vírgulas, o que torna pesada a sua estrutura. A solução é simplificar, sem retirar informação, e colocar pelo menos duas frases em vez de apenas uma.

Exemplo 1.6.

Parte II, ponto 1 c)

Texto original:

a adição de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado

Proposta de tradução:

The addition of concentrated grape must or rectified concentrated grape must

Procurámos o termo “mosto de uvas concentrado rectificado” e encontrámos a sua definição no dicionário Linguee: *rectified concentrated grape must*. Em relação a “mosto de uvas”, Mayson (2013: 128) refere que *When Vizetelly was offered the opportunity to taste the must, one of the treaders lifted his brawny leg and a large white saucer was ‘held beneath his dripping foot to receive the mosto [grape must] as it trickled down!’*

Exemplo 1.7.

Ponto 2 do Regulamento

Texto original:

b) Os termos meio seco ou adamado podem ser indicados quando o vinho em questão tenha um teor de açúcar residual que exceda os valores referidos na alínea a) e atinja, no máximo:

Proposta de tradução:

b) The term “medium dry” (or *adamado*) may be indicated when the residual sugar content of the wine in question exceeds the limits referred to in the sub-paragraph a) and reaches the maximum of:

Neste exemplo, encontrámos o termo “adamado”, que merece uma definição. No Glossário do Vinho Verde aparecem as seguintes definições em português e em inglês:

Adamado

Diz-se de um vinho que tem uma certa quantidade de açúcar residual superior a um vinho "seco", e inferior a um vinho "meio doce" e a um vinho "doce". É sinónimo de "meio seco".

Adamado (sweetish)

Portuguese term used to describe a wine with a certain residual sugar contain, higher than a "dry" wine, and inferior than a "demi sec" wine and "sweet" wine. Is^[sic] a synonymous of "medium dry".

Mayson (1998: 237) dá-nos uma definição bastante vaga do termo "adamado": *a rather sexist term meaning "sweet". "Dama" means dame or woman.* Decidimos deixar este termo em português na tradução para dar ao público-alvo a possibilidade de escolher um termo com sabor 'local'. Isto reforça o sentido cultural do termo, despertando a curiosidade dos consumidores e potencialmente aumentando o seu valor comercial. Não se deve confundir com o termo "abafado" que, de acordo com Santos (2002), descreve um vinho mais ou menos doce, com elevado teor alcóolico. Mayson (1998: 237) define "abafado" como *a generic term for fortified wines where the fermentation has been arrested by the addition of alcohol leaving residual sugar.*

Exemplo 1.8.

Ponto 5 do Regulamento

Texto original:

c) Só pode ser utilizada em vinho comercializado em recipientes com o volume nominal igual ou inferior a dois litros, munidos de um dispositivo de fecho não recuperável.

Proposta de tradução:

c) It may be used only for wines sold in containers with a nominal volume not more than two liters and fitted with a non-reusable closing device.

Encontrámos uma tradução para o termo "munidos de um dispositivo de fecho não recuperável" no dicionário Linguee, o qual nos propõe um contexto real retirado do *website* do direito da União Europeia, EUR-Lex³⁸. Na data de consulta, havia onze exemplos do uso deste termo, cada um com o seu contexto próprio, pelo que decidimos utilizar a proposta *fitted with a non-reusable closing device* para a tradução do nosso *corpus*.

Exemplo 1.9.

Ponto 6 do Regulamento

³⁸ Base de dados EUR-Lex, disponível em <http://eur-lex.europa.eu/pt/index.htm>.

Texto original:

c) “Palhete” ou “Palheto”: menção prevista para vinho tinto obtido da curtimenta parcial de uvas tintas ou da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as brancas ultrapassar 15% do total.

Proposta de tradução:

c) *Palhete* or *Palheto*: mention reserved for red wine obtained from a partial fermentation of red grapes on skins or a co-fermentation of red and white grape varieties on skins, provided the quantity of white grapes does not exceed 15% of the total grapes.

Neste exemplo, encontramos terminologia especializada que requer consultas adicionais. Encontrámos no Glossário do Vinho Verde uma definição para o termo “curtimento”, mas não para “palhete” ou “palheto”. Este glossário define “curtimento” como “*termo usado em Portugal para designar a vinificação de tintos em que as películas estão em contacto com o mosto durante a fermentação.*” O glossário remete para o termo em inglês, *fermentation on skins*, definindo-o como “*term used in Portugal to describe the vinification of the red wines when the skins are in contact with the must during the fermentation.*” Depois desta consulta, procurámos por “palhete wine fermentation”, o que nos remeteu para um texto comparável no Portal Infovini³⁹:

The red still wines are produced from red grapes, through intense fermentation on skins and maceration. The white wines are produced through fermentation off skins or very light maceration. Beira Interior also produces palhete, a red wine obtained from partial fermentation of red grapes on skins or fermentation of red and white grape varieties off skins (here, the white grapes can't exceed 15% of the total grapes used).

De acordo com este texto, podíamos então optar por traduzir os termos “curtimento parcial” e “curtimento conjunta” por *partial fermentation on skins* e *co-fermentation off skins*, respetivamente. Não encontramos o termo “palhete” ou “palheto” nos outros glossários, porque se trata de um vinho regional produzido nas regiões da Beira Interior e do Dão. Ainda no *website* do Vinho Verde⁴⁰ encontramos a seguinte explicação:

The vinification method used for white wines is the must's fermentation after the grapes are pressed without the other parts of the bunch. This is the so called "bica aberta" (fermentation off skins) method.

The red wines ferment in the fermentation cellars (or automatic must distributors), after the grapes are grated. This is the so called "curtimento" (fermentation on skins) method.

³⁹ Oenological Production: Beira Interior, Távora-Varosa e Lafões:

<http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=64®iao=6&action=idioma&codIdioma=2>.

⁴⁰ Método bica aberta. *Website* do Vinho Verde: <http://www.vinhoverde.pt/en/vinhoverde/tecnologia/vinificacao.asp>.

De acordo com esta explicação, o método “bica aberta” é utilizado para produzir vinhos brancos e rosés de classe (ver também Carrera, 1997: 53). Neste exemplo temos um vinho tinto, embora pálido, cuja percentagem de uvas brancas não ultrapassa os 15%, pelo que o termo *fermentation off skins* parece não ser o mais adequado. Não obstante, o texto comparável sugere-nos esta tradução, pois para obter a cor do vinho tinto é necessário utilizar as películas das uvas (Jefford, 1998), embora por um curto período de tempo, pelo que deve existir maceração pelicular no processo de elaborar palhete, embora ligeira. Santos (2002: 101) define o método “bica aberta” como *processo de vinificação que é normalmente utilizado nos vinhos brancos em que o mosto fermenta separadamente das películas e dos engaços*.

É de notar que o termo “curtimento parcial” não aparece em nenhum livro ou glossário de referência e que só encontrámos “meia curtimento”, pelo que consideramos este termo “unfindable”, definido por Newmark (2001: 183), sobre o qual, menciona ele, o seguinte: *The translator can never ‘abandon’ an unfindable word, must never assume [...] that it can be ignored*. Como não podemos supor que “curtimento parcial” corresponde a “meia curtimento”, recorreremos à CVR do Dão para esclarecimentos sobre se “meia curtimento” e “curtimento parcial” são sinónimos e se existe maceração durante o processo de elaboração de vinho palhete, para podermos traduzir este termo. De acordo com a resposta do Engenheiro Luís Fialho, da CVR Dão⁴¹, “meia curtimento” e “curtimento parcial” podem ser sinónimos mas não correspondem exatamente um ao outro, porque, passamos a citar:

[...] fermentação parcial, quer dizer que ocorre fermentação juntamente com as películas, mas apenas durante uma fase da fermentação, a sua durabilidade será de acordo com o acompanhamento da fermentação do produto, até estar de acordo com o pretendido.

Por isso, *partial fermentation on skins* é, na nossa opinião, a tradução que se mais aproxima do termo “curtimento parcial”, sendo que, passamos a citar a resposta do Engenheiro Fialho, *logo pode haver, e na maioria dos casos há, maceração*.

Em relação ao termo “curtimento conjunta”, pesquisando sobre a terminologia, encontrámos o termo *co-fermentation* nalgumas obras de referência, como em Warrick (2006: 209) que descreve *co-fermentation* como *The method, known as co-fermentation, calls for crushing and fermenting together two or more grape varieties*. Desta forma chegámos à nossa proposta de tradução para o termo “curtimento conjunta”, *co-fermentation*. Outra opção

⁴¹ A correspondência completa, com a data de 7 de abril de 2013, encontra-se no Anexo 4.

seria traduzi-lo por *co-maceration* porque os termos “curtimento” ou “maceração” são sinónimos, de acordo com Jefford (1998: 47): *Portanto, vamos ter que deixar as películas juntamente com o sumo das uvas (o mosto), a macerar.* Mayson (2013: 137) menciona o seguinte:

In the winery, prolonged maceration on the skins leads to the over-extraction of phenolic compounds, resulting in wines that taste hard and tend to brown rapidly with age. [...] Where possible, skin maceration is increasingly limited to the few hours prior to the onset of fermentation when the juice is run off and vinified separately. Fractions of pressings are usually mixed with the free-run juice in a process known as *meia curtimenta*.

Exemplo 1.10.

Ponto 6 do Regulamento

Texto original:

d) “Clarete”: menção prevista para vinho tinto, pouco colorido, com um título alcoométrico adquirido não superior a 2,5% vol. ao limite mínimo legalmente fixado.

Proposta de tradução:

d) *Claret* (pale red wine): mention reserved for a light-coloured red wine that must have an actual alcoholic content not greater than 2.5% vol. above the legal minimum.

De acordo com Carrera (1997), “clarete” é um termo que se utiliza especificamente na rotulagem dos vinhos tintos *DOC Dão*, desde que se trate de vinhos resultantes ou da curtimenta parcial de uvas tintas, ou da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas; neste último caso, as uvas brancas não podem ultrapassar 15% do total. No glossário bilingue do Vinho Verde, encontramos uma tradução para este termo, *claret*, e Mayson (1998: 238) define-o como *term occasionally used to describe a light wine*. No entanto, a tradução deste termo pode apresentar problemas, porque, como aponta Ibáñez Rodríguez (2007: 9) na tradução do termo francês *clairet* para o castelhano *clarete*, sublinhando que *fijar una equivalencia como ésta significa quedarse en un puro trasvase de códigos lingüísticos y esto no es traducir*. Isto é porque o *clairet* francês e o *clarete* espanhol são vinhos totalmente distintos. Neste caso, e como Mayson (1998: 238) menciona que *claret* é utilizado ocasionalmente, optámos pela tradução *pale red wine*, que é mais informativa, tratando-se de um vinho tinto pálido. Collin (2004: 80) define *claret* como:

[...] an English term for a red wine produced in the Bordeaux region of France. Originally it referred to light red wines, but now it is often used as a generic label for a full-bodied red wine made in the style of the Bordeaux region.

Exemplo 1.11.

Ponto 7 do Regulamento

Texto original:

b) “Vinho com agulha” — menção reservada para vinho acondicionado em garrafa de vidro, que contenha anidrido carbónico e que possua uma sobrepressão inferior a 1 bar quando conservado à temperatura de 20° C e em recipiente fechado.

Proposta de tradução:

b) “Semi-sparkling wine” — mention reserved for a bottle-conditioned wine with carbon dioxide and an excess pressure of no more than 1 bar when stored at 20° C and in closed containers.

Neste exemplo, encontramos o termo “vinho com agulha”. Martínez Garrido (2003: 9) destaca a tradução deste termo:

El término ‘vino de aguja’ aparece traducido en los textos especializados de nuestro corpus comparable como ‘sparkling wine’ en la mayoría de los casos. ‘Sparkling wine’ se emplea para traducir al inglés términos como ‘cava’, ‘vino espumoso’ o ‘vino de aguja’. El Glosario Vitivinícola TRINOR, a su vez, diferencia entre el término ‘sparkling wine’ para traducir ‘cava’ y ‘vino espumoso’ y ‘semi-sparkling wine’ o ‘pearl wine’ para referirse a ‘vino de aguja’. Conviene señalar que en ninguno de los textos comparables, ni en los glosarios y obras especializadas consultadas hemos encontrado el término ‘needle-point wine’ como traducción de ‘vino de aguja’.

No Glossário do Vinho Verde encontramos uma definição para “agulha”:

Presença ligeira de gás carbónico natural próprio dos vinhos jovens, engarrafados sobre borras ou que estão a desenvolver a fermentação maloláctica. Chamam-se "vinhos de agulha" aos vinhos inquietos, frescos e agradáveis, que conservam uma certa dose de carbónico.

Esta definição remete-nos para uma definição em inglês:

Sparkling

A carbonated wine, on the other hand, is a still wine that has been artificially carbonated by infusing carbon dioxide into the wine before or during the bottling process.

No entanto, acreditamos que a tradução mais adequada para o termo “vinho com agulha” é *semi-sparkling wine*, porque encontramos no *website* de Heart of Wine⁴² a seguinte definição, que implica precisamente isso:

‘Semi Sparkling wines’ are Sparkling Wines that contain less than 2.5 atmospheres⁴³ of

⁴² Semi sparkling wines. Heart of Wine: <http://www.heartofwine.com>.

⁴³ Uma unidade (1) de Atm (pressão atmosférica, atmospheric pressure) equivale a 1.01 bares, aproximadamente, pelo qual 2.5 unidades de pressão atmosférica equivalem a 2.53 bares, aproximadamente, segundo a calculadora de conversão em: <http://www.asknumbers.com/atm-to-bars.aspx>

carbon dioxide at sea level and 20 degrees C. Some countries such as the UK impose a higher tax on fully sparkling wines. Examples of Semi-Sparkling wines are Frizzante Italy, Vino de Aguja Spain, Petillant France.

De acordo com algumas fontes, como o Portal Infovini⁴⁴, o Vinho Verde também pode ser considerado um vinho com agulha. Santos (2002) também define agulha como “efervescência de um vinho, sempre presente nos Vinhos Verdes”.

Ao traduzirmos “vinho com agulha” por *semi-sparkling wine*, deixamos a tradução *sparkling wine* para o “vinho espumante” descrito no Capítulo III do Regulamento.

Exemplo 1.12.

Ponto 7 do Regulamento

Texto original:

i) “Velho”: menção reservada para vinho acondicionado em garrafa de vidro, que tenha um envelhecimento não inferior a três anos para vinho tinto e a dois anos para vinho branco ou rosado, apresente características^[sic] organolépticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11,5% vol., devendo constar de uma conta corrente específica;

Proposta de tradução:

i) Velho (Aged): mention reserved for a wine conditioned in bottles, having undergone a minimum aging of three years for red wine and two years for white or rosé wine, and with outstanding organoleptic characteristics and an actual alcoholic content no less than 11.5% vol. A specific current account must be included on the label.

Neste exemplo, procurámos informação tanto para o termo “velho” como “conta corrente”.

No caso de “velho”, encontrámos no Glossário do Vinho Verde a seguinte definição:

Menção reservada para vinho de mesa com indicação geográfica e VQPRD, acondicionado em garrafa de vidro, que tenha um envelhecimento não inferior a três anos para vinho tinto e a dois anos para vinho branco ou rosado, apresente características^[sic] organolépticas destacadas e um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11,5% vol., devendo constar de uma conta corrente específica.

Como já vimos no Capítulo I, a menção VQPRD já não se utiliza, sendo substituída pela menção DO ou IGP consoante o caso. Neste sentido, a definição está desatualizada. O problema de tradução aparece na definição em inglês:

⁴⁴ Vinhos Verdes: <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=64®iao=1&action=idioma&codIdioma=1>

Velho (PT)

Portuguese mention reserved for table wine with geographic indication and QWPSD, conditioned in glass bottle, that has'nt^[sic] an inferior aging of three years for red wine and two years for white or pink wine, and which presents detached organoleptic characteristics.

Segundo o ponto 7 do regulamento, a menção “velho” deve ser sempre feita em português, a razão pela qual não aparece tradução para este termo no glossário, a qual é, no caso de vinhos, *aged*. Para traduzir “conta corrente”, encontrámos um texto que nos pode servir como comparável, no Glossário dos Vinhos da Madeira:

Frasqueiras or Vintage

Term reserved for wine made from at least 85% of grapes of the same harvest and of only one variety, from the recommended varieties, or of a mixture of recommended varieties, which, relative to the abovementioned 85% of grapes of the same harvest, has undergone a minimum aging of 20 years in wooden casks and shows exceptional organoleptic characteristics. The label should indicate the vintage year, bottling date and specific current-account before and after bottling.

O texto comparável dá-nos uma proposta de tradução literal para “conta corrente”, mas apresenta alguns problemas a nível sintático, pois a primeira frase copia a estrutura frásica do português e deveria, em inglês, ser dividida em várias frases. Encontrámos uma definição para “conta-corrente” no *corpus* deste trabalho, no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo:

Os Agentes Económicos têm a obrigação regulamentar de manter registos dos movimentos dos produtos vitivinícolas em armazém, designados por contas-correntes, de acordo com o Despacho Normativo n.º 42/2000 de 8 de setembro.

No dicionário Linguee aparece também a tradução *current account*, pelo que decidimos utilizar esta tradução no nosso *corpus*.

Exemplo 1.13.

Ponto 7 do Regulamento

Texto original:

j) «Garrafeira» — menção reservada para vinho associada ao ano de colheita, que apresente características organolépticas 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 ou rosado, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro, devendo constar de uma conta corrente específica.

Proposta de tradução:

j) Garrafeira (“Reserve”) — mention reserved for a wine associated with a harvest year, with outstanding organoleptic characteristics and having undergone a minimum aging of 30 months, of which at least 12 months in bottles in the case of red wine, or a minimum aging of 12 months, of which at least 6 months in glass bottles in the case of white or rosé wine. A specific current account must be included on the label.

“Garrafeira” é definido por Mayson (1998: 86-87) com *‘private cellar’ or ‘reserve’ [and] is more commonly associated with Portuguese light wines*. Mayson (1998: 239) também indica o seguinte no glossário, para o mesmo termo:

[...] a red wine from an exceptional year that has been matured in bulk for at least two years prior to bottling as followed by a further year in bottle before sale. White wines must age of at least six months in bulk followed by a further six months in bottle to qualify. Both must have an alcoholic strength at least 0.5 of a degree above the legal minimum.

Algumas indicações e menções tradicionais, como as referidas no ponto 6 do Regulamento, “palhete” e “clarete”, bem como as referidas no ponto 7, alíneas de e) a j), Escolha, Superior, Colheita Seleccionada, Reserva, Velho e Garrafeira, devem ser sempre feitas em português, pelo que decidimos deixar estas indicações e menções em português no texto traduzido. No entanto, atualizámo-las de acordo com as novas regras de ortografia, apesar de se tratar de um documento anterior a estas, porque a nova ortografia já está a ser utilizada nos artigos mais recentes, encontrados *online*, sobre vinhos.

2. Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo

Exemplo 2.1.

1 – Certificação, ponto 1.1

Texto original:

O pedido de inscrição deve ser solicitado, presencialmente ou por escrito, à CVR do Dão, através do preenchimento da FRC3.6.1 – Inscrição de Agentes Económicos – e da FRC3.6.2 – Ficha de Registo de Armazéns, que abrirá o respectivo processo de inscrição e solicitará a documentação a apresentar pelos agentes económicos.

Proposta de tradução:

The enrolment request must be made with CVR Dão, personally or in writing, by filling in the forms FRC3.6.1 – Enrolment of Economic Agents and FRC3.6.2 – Warehouse Registration Form. CVR Dão will initiate the enrolment process and request additional documents from the economic agents.

Se bem que o nosso ponto de vista é terminológico, este ponto merece a nossa atenção, porque se trata de pequenas melhorias no TC para tornar a sua leitura mais acessível. Newmark (2001: 204) relembra que, no caso de textos autoritativos como são os regulamentos, o tradutor não tem o direito de alterar o seu sentido ou a sua função originais, mas pode e deve fazer pequenas melhorias no texto por questões de estilo na LC, *making slight concessions for the different stylistic norms of the target language*. Também aponta que (p. 41):

[...] secondly, a high proportion of such texts [informative] are poorly written and sometimes inaccurate, and it is usually the translator's job to 'correct' their facts and their style [...] Thus [...] the majority of translations nowadays are better than their originals - or at least ought to be so [...]

Como já referimos ao longo deste trabalho, isto nem sempre acontece na realidade; por exemplo, na tradução jurídica vitivinícola de francês para o espanhol apontado por Ibáñez Rodríguez (2005), onde os TC contêm muitos galicismos e decalques.

Neste exemplo, decidimos simplificar o TC por questões de estilo, criando duas frases em vez de apenas uma, como no texto original. Trata-se de reconstrução de períodos, o que consiste em redividir ou reagrupar os períodos e orações do TO e passá-los para a TC (Barbosa, 1990 *apud* Newmark: 1981: 55). Barbosa (1990) também comenta que, na tradução de português para inglês, é muitas vezes necessário distribuir as orações complexas do português em períodos mais curtos em inglês.

Exemplo 2.2.

Ponto 1 – Certificação

Texto original:

A certificação bem como a atribuição de designativos “tradicionalis” e verificação de castas é efectuada por vasilha de armazenamento, exceptuando-se a possibilidade de ser efectuada por lote de vasilhas, quando a capacidade da(s) vasilha(s) seja inferior a 2500 litros. Neste caso é obrigatória a execução física do lote das vasilhas em causa antes das operações de engarrafamento.

Proposta de tradução:

The certification, as well as the attribution of so-called traditional designations and vineyard verification, is carried out by a storage tank, except when there is a possibility to carry it out by batches of tanks smaller than 2500 litres in volume. In this case, it is mandatory to physically verify the batch of tanks prior to bottling.

Para traduzir este termo, é necessário compreender o que é uma vasilha de

armazenamento. Encontrámos uma explicação do processo de elaboração de vinho, recorrendo a um texto no *website* da Associação dos Jovens Agricultores de Portugal (AJAP)⁴⁵:

Para se obter um bom vinho, é necessário que nos debrucemos desde a instalação da vinha (selecção de castas) até à obtenção da uva, no que respeita ao seu processo de colheita, transporte, acompanhamento no lagar e finalmente na vasilha onde vai estagiar até ao seu engarrafamento e posterior consumo.

O tradutor encontra vários termos para recipientes de vinho, tais como “reservatório”, “tonel”, “cuba” e “tanque” (*reservoir, vat, vessel, tank*). Para traduzir o termo “vasilha”, encontrámos no dicionário Linguee as seguintes propostas: *cask, vat* e *barrel*. Neste exemplo, propomos traduzi-lo por *storage tank* porque é um termo mais comum, mas outras opções seriam *storage vessel*, ou ainda, de acordo com Mayson (1998), *storage vat*.

Mayson (1998: 242) define o termo “tonel” da seguinte maneira: *a large vat made from wood (usually oak) ranging between 1,000 and 25,000 litres in size*. O glossário do Vinho da Madeira define “tonel” de acordo com o Lexique de la Vigne et du Vin como *vasilha de grande capacidade (30 a 700hl) servindo para a vinificação ou conservação dos vinhos*. Encontrámos ainda, em relação aos textos comparáveis, diferentes tipos de vasilhas de armazém nos *websites* de Flex Tank USA e More Wine Making⁴⁶, e os termos utilizados nestes *websites* são *maturation tank* e *storage tank*.

Exemplo 2.3.

Ponto 1.1. – Certificação

Texto original:

Os Agentes Económicos produtores de vinho devem, em cada campanha, após as primeiras trasfegas e até 31 de Julho posterior ao ano da colheita, solicitar à CVR do Dão, através do preenchimento da Ficha de Registo FRC3.6.3 (Pedido de Colheita de Amostras), a colheita de amostras com vista à certificação dos produtos vitivinícolas com direito às DOP ou IGP controladas pela CVR do Dão, que pretendem comercializar.

⁴⁵ V. Processo de elaboração de vinho. O Vinho: um beber de gerações: <http://www.ajap.pt/sippi/recursos/docs/Vinho.pdf>.

⁴⁶ Maturation, Fermentation and Storage Tanks. Flex Tank USA: <http://www.flextankusa.com/products.php>. Wine containers/vessels. More Wine Making: <http://morewinemaking.com/category/wine-containers-vessels.html>.

Proposta de tradução:

The wine-producing economic agents must request from CVR Dão a collection of samples, in every harvest season and after the first rackings, to certify the products claiming the right to DO or PGI. The request is made by filling in the Registration Form FRC3.6.3. (Request of Sample Collection) and must be submitted no later than July 31st of the year following the harvest.

Neste exemplo, omitimos informação que, na nossa opinião, parece redundante. Trata-se da parte sublinhada no TO, ou seja, “controladas pela CVR do Dão, que pretendem comercializar”. Na nossa opinião, a estrutura da frase no TO enquadra-se nesta tipologia frásica referida por Newmark (2001: 222): *“play for safety with terminology, but be bold with twisted syntax.”*

Exemplo 2.4.

Ponto 1.1. Certificação de Produtos

Texto original:

Cada amostra será colhida em seis exemplares de 750 ml, ficando um na posse do Agente Económico. Após a entrada nos serviços de Amostras, é efectuada a codificação e confidencialização de acordo com procedimento específico (Instrução de Trabalho do Sistema de Gestão do Laboratório – IT22 – Circulação de Amostras), sendo remetidas para o Laboratório para execução de ensaios físico-químicos e sensoriais.

Proposta de tradução:

A total of six² samples – 750 ml each – are collected and one of them remains in the possession of the economic agent. After being sent to the Sample Services, the samples are given codes and made confidential, according to a specific procedure (Working Instructions of the Laboratory’s Management System – IT22 – Sample Circulation), and then forwarded to the laboratory for physical-chemical and sensorial analyses.

² Translator’s note: Currently, only four items are collected.

Esta informação, que também se repete no ponto 1.2., merece a nossa atenção porque, neste caso, tivemos de acrescentar uma nota de tradutor porque encontrámos que, de acordo com o Fluxograma do Processo de Certificação, só serão utilizados cinco (ou no caso da Revalidação, quatro) exemplares, ficando um na posse do agente económico e sendo enviados um para a análise físico-química, um para a análise sensorial e um ou dois para o arquivo, dependendo do processo. Contactámos a CVR do Dão para esclarecer o número dos exemplares colhidos para cada amostra e, de acordo com a resposta dada pelo Engenheiro Luís Fialho, neste momento, o número de exemplares por cada amostra é quatro. Também esclareceu que, passamos a citar:

Os exemplares não utilizados em análise, físico-química e sensorial, ficam em arquivo para dirimir eventuais litígios e ou esclarecimentos de dúvida, armazenados pelo menos durante um ano.

Exemplo 2.5.

Ponto 1.4. - Certificação

Texto original:

Estas Fichas de Registo são disponibilizadas pela CVR do Dão, podendo também ser utilizada a plataforma SIVDÃO para esta comunicação, através da introdução, no sistema informático, mediante a atribuição de um nome do utilizador e de palavra passe individualizada por requerente, também fornecida pela CVR do Dão, da informação constante nas FRC's, consoante os movimentos efectuados.

Proposta de tradução:

The registration forms are provided by CVR Dão, while it is also possible to input the information requested in these forms on the SIVDÃO platform, according to the movement in question.

Uma vez que a língua inglesa tende a ser mais compacta, precisa e direta, decidimos melhorar o TC neste exemplo, eliminando informação (que sublinhámos no TO) que consideramos redundante. A informação que eliminámos já foi proporcionada no ponto 1.1. Certificação de Produtos e, na nossa opinião, não é necessário repetir informação que já é conhecida. Preferimos recorrer a uma técnica de omissão ou *zero translation* (Hatim e Munday, 2004: 21). Newmark (2001: 208) menciona que:

[...] normally the translator has to use restraint in excising redundant SL [Source Language] features, confining himself to pruning here and there, since if he goes too far he is sometimes likely to find the whole text redundant.

Portanto, o tradutor deve ter cuidado ao fazer este tipo de omissões com vista a melhorar o TC, para não correr o risco de, à força de tanto omitir informação, acabar por omitir algo que de facto era necessário. Também sabemos que, por vezes, é preciso recorrer à repetição, especialmente em textos muito longos. Não obstante, tendo considerado estes factos, não sentimos ser esse o caso aqui.

Exemplo 2.6.

Ponto 1 – Certificação

Texto original:

1.7 Certificação de Vinho com Ano e Casta

A certificação do Vinho com Ano e Casta é efectuada de acordo com a Portaria 199/2010 de 14 de Fevereiro e com o Manual de Procedimentos e de Especificações para a utilização de ano de colheita e/ou das casta(s) de uva, sendo os pedidos efectuados por submissão electrónica através do Portal SIVV do Instituto da Vinha e do Vinho.

Proposta de tradução:

1.7 Certification of a Wine by Vintage and Variety

The certification of a wine by vintage and variety is carried out according to the Resolution 199/2010, of February 14th, and the Guide for Proceedings and Specifications for using the vintage and/or grape variety(ies). The request is made through the SIVV platform of the Vine and Wine Institute.

A menção ‘Vinho com Ano’, ou ‘Vinho com Ano e Casta’, procura referir um vinho produzido em condições excepcionais. Para traduzir especificamente a palavra ‘ano’ nesta expressão, procurámos recorrer às obras de referência e aos glossários de vinhos, com o objetivo específico de encontrar uma expressão que sirva para promover e vender um produto. No Glossário do Vinho Verde, não encontrámos a palavra ‘ano’ isolada (necessária e implicitamente, estamos a falar do ano de produção). Encontrámos, isso sim, a definição para ‘ano de colheita’ e a sua tradução em inglês:

Ano de colheita

Ano em que o vinho foi feito; data normalmente utilizada nas etiquetas das garrafas quando a colheita é de boa qualidade.

No mesmo glossário, curiosamente, encontrámos *vintage* na lista de termos portugueses. A sua definição, ou melhor, explicação em português é bastante simples: *ano de colheita*. Isto é suficiente para considerar válida a tradução de ‘ano’ em ‘Vinho com Ano e Casta’ como *vintage*. Mas, procurando saber ainda mais, descobrimos no mesmo glossário a definição de *vintage* em inglês, mais completa:

Vintage, year of vintage

The year in which a wine was made. This date appears on the labels of wines made in particularly good years and is one reason for the enhanced value of some wines.

Procurámos também a definição de *harvest*:

Harvest, crop of grapes, vintage

The quantity of grapes harvested from a vine or from a vineyard. Vintage: the gathering^[sic] of grapes.

Collin (2004) reforça a definição de *vintage year*:

[...] a year in which the wine that is made is of excellent quality [...]

Ou seja, concluímos que *harvest* e *vintage* têm o mesmo significado: ambos referem o ato de colher uvas, a quantidade de uvas colhidas, o ano de produção, ou até mesmo todos estes significados simultaneamente. Só há uma diferença, que se torna mais visível quando os termos são usados em conjunto com *year*: *vintage year* tem uma conotação bastante clara de *marketing*; *harvest year*, não necessariamente. Logo, *vintage* é o termo de que precisamos neste caso – porque, como já decidimos, ‘ano’ está a ser usado com a intenção de promover a ideia de que o ano de produção foi especialmente bom.

Por um lado, *harvest year* pode ser entendido como uma referência simples ao ano em que um vinho foi produzido, e é com essa intenção que por vezes optamos por este termo nesta mesma dissertação. Nós não procuramos promover um produto, mas sim problematizar a tradução de documentos regulativos. Esses documentos podem, por sua vez, referir *vintage* com a ideia latente de *marketing*, quando são feitos por especialistas não de tradução mas sim de vitivinicultura e estão habituados a usar esse termo; mas se o que se pretende é optar por uma tradução mais neutra, então deve-se optar por *harvest year*.

Por outro lado, *vintage year* sugere fortemente a intenção, pura e simples, de vender um produto. Isto porque o termo *vintage* surge, em inglês, tradicionalmente associado à ideia de que um vinho foi produzido num ano especialmente bom, apesar de o significado puro do termo *vintage* ser apenas o ato de colher uvas, independentemente de se a qualidade da produção é boa ou má. Note-se bem a primeira parte da definição de *vintage* (*The year in which a wine was made*): nada nela obriga a que se trate de um ano bom.

Em português, a lógica de referir o ano de colheita parece diferente: há simplesmente uma aparente ênfase no ano de colheita, sem se usar um termo especial para o efeito, diferente de ‘ano’: daí a dificuldade que inicialmente sentimos em optar por *year*, *harvest*, *vintage* ou qualquer combinação destes termos para traduzir algo aparentemente tão simples como ‘ano’.

Em conclusão: neste exemplo, estamos perante um termo específico de vitivinicultura. Para o traduzirmos corretamente, os recursos específicos da linguagem da vitivinicultura são indispensáveis.

Exemplo 2.7.

Capítulo VII – Selos de Garantia

Texto original:

A CVR do Dão disponibiliza Selos de Garantia na forma de cavaleiro, contra-rótulo e os designados por série-própria – selos impressos directamente na rotulagem do Agente Económico, previamente aprovada pela CVR do Dão. Esta impressão apenas pode ser efectuada nas tipografias autorizadas, com as quais a CVR do Dão estabeleceu um protocolo para o efeito (FRC3.4.3 – Protocolo Tipografias).

Proposta de tradução:

CVR Dão provides guarantee seals in band, back label and unique sequential serial number formats, the latter of which are printed directly on the label of the economic agent, previously approved by CVR Dão. This printing may only be carried out in authorized print houses with which CVR Dão has established a protocol for this purpose (FRC3.4.3 – Protocol for Print Houses).

Neste exemplo, o termo “cavaleiro” careceu de alguma atenção especial. No *website* do Vinho Verde encontrámos imagens do selo de cavaleiro. Também no Aviso n.º 7023/2012⁴⁷, do IVV, aparece uma imagem do selo de cavaleiro para os vinhos do Dão:

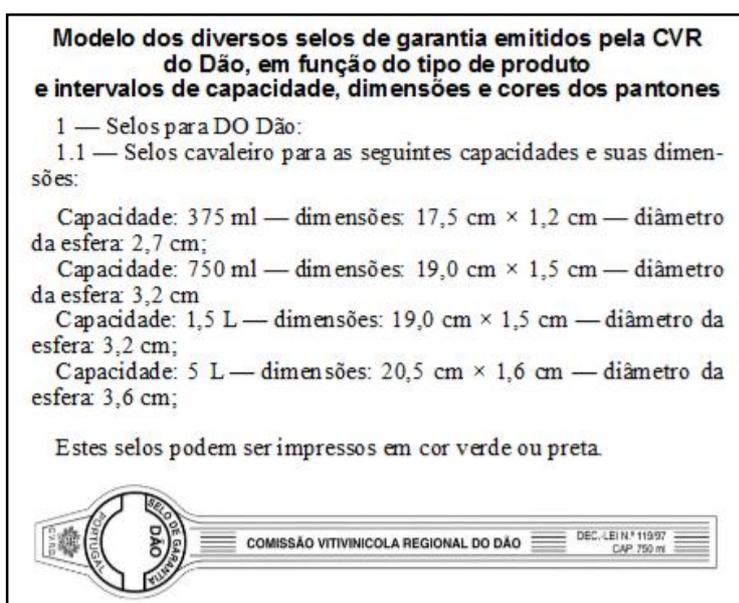


Figura 3. Modelo do selo de garantia na forma de cavaleiro. Fonte: Aviso n.º 7023/2012, do Instituto da Vinha e do Vinho.

Como não encontrámos qualquer definição para o termo “selo de cavaleiro”, pesquisámos no referido *website* do Vinho Verde e na respetiva versão inglesa. Lá, não aparece qualquer termo correspondente em inglês; somente a tradução *seal*. No entanto, na nossa opinião, não se pode simplesmente suprimir a palavra “cavaleiro”, pelo que decidimos procurar

⁴⁷ Aviso disponível em: http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/?newsId=4566&fileName=Aviso_7023_2012.pdf.

textos comparáveis sobre os rótulos de vinhos. No *website* da Eggfood Design⁴⁸, encontrámos imagens sobre um tipo de rótulo semelhante ao de cavaleiro, cuja descrição diz o seguinte: “*Wine label made on a single band of paper*”. Por isso, propomos traduzir o termo “selo de cavaleiro” por *band seal*.

Conclusões e síntese

Para traduzirmos estes dois documentos, utilizámos quatro recursos diferentes: dicionários *online*, glossários de vinhos *online*, obras de referência e textos comparáveis. Com base nos textos traduzidos, elaborámos glossários para demonstrar qual dos recursos foi mais útil na prática da tradução dos referidos textos, cujos originais se encontram no Volume II. Os glossários elaborados por nós encontram-se nos Apêndices I e II, páginas 85 e 86 deste trabalho.

O glossário do Regulamento Interno de Rotulagem tem 32 termos. De acordo com os resultados obtidos, 8 destes termos foram traduzidos principalmente com o apoio dos dicionários, 1 termo com o apoio dos glossários, 13 termos com o apoio das obras de referência e 4 com o apoio dos textos comparáveis. Um total de 6 termos foi traduzido com o apoio de dois recursos em simultâneo: destes, 4 foram traduzidos com a combinação de obras de referência e glossários, 1 com a combinação de textos comparáveis e dicionários e 1 com a combinação de obras de referência e textos comparáveis.

Estes resultados demonstram que as obras de referência foram o recurso mais útil na realização desta tradução, enquanto que os glossários só foram um recurso útil em conjunto com outros recursos, nomeadamente as obras de referência. Os problemas dos glossários são a falta de alternativas de tradução e a falta de contextualização dos termos apresentados. O mesmo problema já referido anteriormente, acerca dos dicionários monolíngues especializados, também se encontra aqui: os glossários monolíngues limitam-se a descrever o significado da palavra sem dar exemplos de uso num contexto. Os glossários bilingues, por sua vez, oferecem para cada termo um único equivalente na LC e apenas uma definição simplista na LO e LC, igualmente carecendo de apresentar contextos.

Em relação ao glossário do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo, que tem 19 termos, encontrámos 7 termos com o apoio dos dicionários, 0 termos com o apoio

⁴⁸ Eggfood Design, disponível em: <http://www.eggfooddesign.com/progetti/wine-label>.

dos glossários, 1 termo com o apoio das obras de referência e 7 termos com o apoio dos textos comparáveis. Um total de 4 termos foram traduzidos recorrendo simultaneamente a textos comparáveis e dicionários.

Isto demonstra-nos que os dicionários e os textos comparáveis foram os recursos mais úteis para traduzir o Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo. Isto deve-se à falta de glossários adequados; aqueles que consultámos não proporcionavam termos úteis para a nossa tradução. A terminologia utilizada no documento, especialmente nos anexos, é mais técnica, tratando-se das análises físico-químicas e sensoriais dos produtos vitivinícolas. Este documento descreve, por um lado, os requisitos de inscrição para os agentes económicos que produzem ou comercializam vinhos do Dão; por outro lado, a certificação de produtos, que requer análises. No entanto, apesar da natureza deste documento, não encontramos tanta terminologia relacionada com os tipos de vinhos como no Regulamento de Rotulagem (sem ter em conta os anexos do Manual, os quais contém terminologia muito específica).

De acordo com estes resultados, podemos ver que, efetivamente, os géneros textuais se inter-relacionam e são muito variados dentro de um mesmo domínio, neste caso a vitivinicultura. Por isso, não podemos cingir-nos a apenas uma fonte, nem a várias fontes de uma única natureza, ou seja, esperar obter toda a informação, por exemplo, exclusivamente de *websites* ou exclusivamente de livros. A aprendizagem pode ser por meio de livros, de *websites*, de visitas em pessoa, de interação com peritos da área, entre outros; a tarefa do tradutor é, em vez de se prender a apenas uma dessas fontes, encontrar o equilíbrio no qual todas elas se complementam mutuamente.

CONCLUSÕES E SUGESTÕES

*Bueno es saber que los vasos
Nos sirven para beber;
Lo malo es que no sabemos
Para qué sirve la sed.*

Antonio Machado (1989), "Proverbios y cantares"

Síntese

Neste trabalho, explorámos os conceitos de Denominação de Origem e Indicação Geográfica (DO/IG), nomeadamente no âmbito dos vinhos portugueses e da tradução de documentação informativa sobre os mesmos. Pretendemos contribuir para a solução de problemas na tradução vitivinícola, maioritariamente terminológicos. A exportação de vinhos está em constante crescimento e, conseqüentemente, o número de documentação a ser traduzida aumenta. Apesar disso, do ponto de vista tradutológico, trata-se de um domínio ainda pouco explorado, particularmente nas línguas inglesa e portuguesa.

A tradução vitivinícola enquadra-se na comunicação especializada e este domínio, como qualquer outro, possui a sua linguagem específica, partilhada por especialistas de vinho. Mas, na nossa opinião, também partilhada por outros investigadores, essa linguagem não pode ficar inacessível ao público não-especialista. Mediante a tradução de documentação reguladora dos vinhos do Dão, demonstrámos os principais problemas encontrados durante o processo de tradução. Explicámos a importância da preparação prévia para o tradutor mediante obras de referência, textos comparáveis, contacto com especialistas no campo vitivinícola, e também visitas presenciais a centros de conhecimento. Também pretendemos demonstrar os constrangimentos no uso da documentação comparável e destes recursos de tradução. O nosso foco foi sempre encontrar soluções para problemas de terminologia.

No Capítulo I, apresentámos os conceitos de Denominação de Origem e Indicação Geográfica, bem como o seu enquadramento na Propriedade Intelectual. Também apresentámos os acordos que abrangem vinhos e os critérios para obter diferentes classificações para vinhos, nomeadamente as classificações portuguesas de DO e IG. No Capítulo II, apresentámos uma revisão bibliográfica sobre as linguagens de especialidade, com especial interesse na linguagem vitivinícola, e caracterizámos o nosso *corpus*. No Capítulo III, analisámos os recursos disponíveis, bem como a qualidade de alguns

glossários de vinhos portugueses, e demonstrámos como é importante o trabalho terminológico *ad hoc*. No Capítulo IV, analisámos as traduções para os documentos reguladores dos vinhos do Dão, com os recursos utilizados durante o processo de tradução; em seguida, analisámos os glossários elaborados e as origens dos termos encontrados, para averiguar quais os recursos mais úteis para a tradução de documentação própria da enologia.

Conclusões e limitações

Em relação às DOs e IGs, consideramos que é importante preservar os produtos que são abrangidos pelas denominações de origem, porque estes caracterizam e demarcam regiões, ajudando a identificá-las. Também dinamizam as economias locais, oferecendo produtos de qualidade certificada e com características reconhecidas pelos consumidores. Também consideramos importante que os tradutores especializados na vitivinicultura se informem sobre as Denominações de Origem e Indicações Geográficas, porque estas variam de um país para o outro, e nem sempre um conceito corresponde ao mesmo num outro país.

A tradução dos textos especializados e informativos, como os oriundos do domínio vitivinícola, é importante para os tradutores profissionais porque este tipo de textos constitui uma parte essencial do seu dia-a-dia. No entanto, vários estudos apontam que a tradução dos textos vitivinícolas ainda continua a ser feita quer por técnicos que conhecem a linguagem dos vinhos mas desconhecem as regras e os recursos de tradução, quer por tradutores que carecem de conhecimentos técnicos sobre o domínio. Os problemas de tradução aparecem quando os tradutores não se informam sobre a terminologia, têm pouca ou demasiada confiança em si mesmos, e não sabem avaliar a fiabilidade dos recursos colocados ao seu dispor.

A falta de recursos terminológicos adequados também dificulta a tarefa do tradutor. Muitas vezes, os dicionários só resolvem uma pequena parte dos problemas, mas não as dificuldades ao nível do léxico. A criação de novas tecnologias e processos, bem como de textos legislativos e científicos, também tem um papel nas dificuldades de tradução, porque muitas vezes acontece que os termos só existem na LO e não existe qualquer termo equivalente na LC, ou o mesmo termo na LO só poderia ser explicado por meio de um circunlóquio difícil, o que acarreta o risco de estrangeirismos excessivos. Uma filosofia demasiado tradicionalista, ou uma interpretação incorreta do significado histórico dos termos, também pode gerar confusão quando os peritos de uma determinada área escolhem

usar palavras ou denominações que estão obsoletas ou que não deveriam ser usadas fora de um determinado contexto; por exemplo, o uso do termo *terroir* pelos novos produtores de vinhos poderá acarretar processos legais, movidos pelos antigos produtores. Demonstrámos também que a tradução, vitivinícola ou não, deve sempre ser rigorosa e o tradutor deve ter em atenção que um termo que parece ser equivalente na LC poderá não ser o termo correto, ou poderá não ser usado da mesma maneira; por exemplo, o tradutor, a menos que investigue ativamente, não tem a garantia de que a abreviatura VQPRD, hoje em dia abrangida pela abreviatura DOC em Portugal, estará igualmente afeta às mesmas leis e mudanças noutros países.

Os problemas de tradução que encontrámos durante a nossa investigação têm a ver, frequentemente, com a terminologia relacionada com a vitivinicultura e os nomes próprios das entidades reguladoras portuguesas, pois não existe uma tradução estabelecida para, por exemplo, o nome da Comissão Vitivinícola Regional do Dão. A tradução dos nomes das entidades certificadoras depende da função e do contexto em que o texto é criado e usado. E embora as comissões vitivinícolas disponham de *websites* multilingues, é necessário utilizá-los com prudência porque, se bem que as traduções ali encontradas podem ser compreendidas no contexto fechado dos próprios *websites* como meios de comunicação entre os vários produtores de vinhos, não é necessariamente o caso num outro contexto aberto, onde o público em geral desconheça a terminologia especializada da área em questão. Os tradutores de *websites* de comissões não são identificados e não existe informação sobre se as comissões vitivinícolas portuguesas recorrem ou não aos serviços de tradutores profissionais para traduzir os conteúdos dos seus *websites*.

Descobrimos que, apesar dos muitos glossários disponíveis, não é fácil encontrar definições claras para alguns termos específicos, o que dificultou a nossa tarefa de tradução. Foi difícil encontrar uma tradução para termos como, por exemplo, 'vinho com agulha', 'ano de colheita', 'selo de cavaleiro' e 'curtimento parcial', tendo sido até necessário recorrer a um especialista para conseguirmos traduzir este último termo. No entanto, como já referimos, não é nem possível nem necessário conhecer previamente toda a terminologia especializada na perfeição, porque mesmo sem atingir esse nível de conhecimentos ainda é possível alcançar uma tradução bastante adequada e compreensível.

Constatámos ao longo da realização do nosso trabalho que não existem glossários exaustivos sobre os vinhos portugueses, e também que os autores dos glossários nos

websites não são claramente identificados, não se sabendo portanto se são autores com conhecimentos suficientes de tradução e/ou do domínio vitivinícola. Também não aparece qualquer informação sobre as possíveis atualizações. Como referimos em muitas ocasiões ao longo deste trabalho, os recursos disponíveis são muitos mas a qualidade dos mesmos, frequentemente, deixa muito a desejar. Tendo analisado quatro glossários com o roteiro para a avaliação de dicionários e glossários científicos e técnicos de Faulstich (1998), encontramos que o problema dos glossários de vinhos consultados é que não abrangem toda a terminologia necessária e que as definições em inglês contêm erros gramaticais e estruturas fráscas copiadas do português, o que pode ser um sinal de que os glossários foram elaborados por pessoas que não são falantes nativos de inglês ou não têm competências linguísticas suficientes para elaborar glossários nesta língua. Na nossa opinião, a utilidade e a fiabilidade de um glossário que apresenta erros não são muito elevadas. Em alguns casos, os termos técnicos foram até definidos por outros termos, o que não facilitou a compreensão dos termos procurados.

De acordo com a análise dos glossários que elaborámos depois da realização das traduções e onde comparámos dicionários, glossários, obras de referência e textos comparáveis, as obras de referência são a ferramenta mais útil para traduzir este tipo de textos, seguida dos dicionários *online*. Admitimos também que a amostra da nossa análise é limitada a quatro glossários, pelo que os resultados devem ser considerados apenas como um arranque para pesquisas mais aprofundadas sobre a utilidade dos glossários vitivinícolas portugueses. No entanto, consideramos que a melhor tradução resulta de uma combinação harmónica dos recursos, da experiência e da criatividade do tradutor.

Na nossa opinião, a escolha de dois textos para o *corpus* de análise deste trabalho, diferentes entre si mas pertencentes ao mesmo domínio, foi acertada pois os textos serviram como comparáveis um para o outro. Um exemplo disto é o termo “conta-corrente” que encontramos no Regulamento de Rotulagem, mas cuja definição só encontramos no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo. Isto, juntamente com a análise dos glossários, demonstra a utilidade dos textos comparáveis na tradução vitivinícola, mas também demonstra um seu constrangimento: que a consulta de textos comparáveis é demorada e nem sempre é possível localizar textos comparáveis adequados dentro dos limites de tempo, como no caso da tradução do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo, onde uma parte significativa dos termos foi encontrada com o apoio dos dicionários que demonstram os contextos. Em relação aos outros textos comparáveis, estes

contribuíram para a tradução propondo terminologia adequada num contexto real e facilitando construções sintáticas. O uso de *websites* de comissões vitivinícolas como textos comparáveis acarreta problemas porque, muitas vezes, as traduções não são adequadas ou até aparentam terem sido feitas com o apoio de *software* de tradução.

Sugestões para o trabalho futuro

Com a análise dos recursos disponíveis e a tradução do *corpus*, podemos afirmar que ainda não existe todo um sistema que abranja satisfatoriamente a complexidade da terminologia da vinha e do vinho na língua portuguesa, útil à prática da tradução ou ao ocasional investigador. Os glossários que analisámos apresentaram, em graus diferentes, vários problemas: por vezes eram apenas monolíngues, ou incompletos, ou perifrásticos, ou demasiado restritos a usos locais, ou tudo isto em simultâneo. Onde encontramos mais carências foi nos glossários vitivinícolas bilingues: podem ter erros ou termos em falta, não são muito acessíveis a quem não está especializado na área e recorrem sistematicamente a estrangeirismos.

Portanto, sugerimos investigações futuras no campo da tradução vitivinícola, que possibilitem uma sistematização da terminologia vitivinícola nas línguas portuguesa e inglesa, incluindo não só os termos sobre a produção dos vinhos mas também sobre a sua regulamentação e legislação. Os estudos orientados para as línguas menos utilizadas no mundo da enologia, tais como o mandarim, podem ser, na nossa opinião, particularmente interessante: as exportações de vinhos estão a aumentar e, particularmente, o mercado chinês é cada vez mais importante.

Também sugerimos conduzir estudos, como o realizado em Castilla y León sobre as línguas mais utilizadas e o uso dos serviços profissionais de tradução (Ibáñez et al., 2010), sobre os *websites* de comissões vitivinícolas portuguesas e os *websites* de produtores de vinhos, para recolher dados sobre as traduções realizadas no âmbito destes *websites*. Seria interessante descobrir quem elabora as traduções (colaboradores internos ou tradutores profissionais) e quais as línguas com mais utilidade para o mercado português. Também sugerimos um estudo comparativo dos *websites* multilingues, para apontar os problemas linguísticos dos mesmos. Este tipo de estudos pode contribuir para a sistematização da terminologia ao nível nacional, na possível criação de um banco terminológico para os produtores e tradutores de documentação vitivinícola e, conseqüentemente, contribuir até para a melhoria da qualidade dos *websites* multilingues.

Hoje em dia, existem muitos recursos para traduzir uma grande parte da terminologia dos vinhos, mas nem sempre há recursos para além disso, isto é, para a tradução de textos legislativos e reguladores sobre a vitivinicultura e as Denominações de Origem, embora reconheçamos que uma só fonte ou ferramenta não pode satisfazer todas as necessidades dos tradutores. Mas a criação de ferramentas cada vez melhores, mais acessíveis e com mais utilidade em colaboração com especialistas em línguas e vitivinicultura, seria essencial para a prática da tradução especializada no âmbito da vitivinicultura, cuja importância cresce dia após dia, com o aumento da exportação e da abertura de novos mercados.

BIBLIOGRAFIA

Corpus de estudo:

Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR Dão): Regulamento Interno de Rotulagem. Documento disponível em:

<http://www.cvrdao.pt/images/documentos/REGULAMENTO%20INTERNO%20DE%20ROTULAGEM-prot.pdf>, consultado em abril de 2013.

Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR Dão): Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo. Documento disponível em

http://www.cvrdao.pt/images/documentos/MPTGC_2012-prot.pdf, consultado em abril de 2013.

Glossários analisados:

Glossário de Vinhos da Madeira. Disponível em:

<http://www.vinhomadeira.pt/Gloss%C3%A1rio-41.aspx>, consultado em março de 2013.

Léxico dos Vinhos do Douro e Porto. Disponível em:

<http://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=14&codSeccao=2&idioma=0>, consultado em março de 2013.

Glossário do Instituto da Vinha e do Vinho. Disponível em:

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/155>, consultado em dezembro de 2013.

Glossário do Vinho Verde. Disponível em:

<http://www.vinhoverde.pt/pt/recursos/glossario/glossario.asp>, consultado em dezembro de 2013.

Referências bibliográficas:

ALMEIDA, Alberto Francisco Ribeiro de. «Indicações de Proveniência, Denominações de Origem e Indicações Geográficas». Direito Industrial, Almedina, Vol. V, 2004, pp. 10-15. Disponível em:

http://www.apdi.pt/pdf/Indica%C3%A7%C3%B5es_de_%20proveni%C3%Aancia.pdf, consultado em agosto de 2013.

BALLIU, Christian. «Enseñanza de la traducción médica a futuros traductores: enfoque teórico y práctico». In: Traducción e interpretación en el ámbito biosanitário. FÉLIX FERNANDO, Leandro y ORTEGA ARJONILLA, Emilio (coord.). Málaga: Editorial Comares, pp. 79-87, 1998.

BARBOSA, Heloisa. *Procedimentos Técnicos da Tradução*. Campinas, 1990.

BOMRAD, Maria Daniela. *La Variación Terminológica del español de la vid y el vino en el espacio geográfico*. Dissertação de mestrado. Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2012. Disponível em: <http://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/65988>, consultado em maio de 2013.

BOWKER, Lynne e PEARSON, Jennifer. *Working with specialized language: a practical guide to using corpora*. Routledge: London, 2002.

CABRÉ, María Teresa. *La Terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries, 1993.

CABRÉ, María Teresa. «Importancia de la terminología en la fijación de la lengua: la planificación terminológica». In: Maria Helena Mateus e Margarida Correia (Coord.) *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*. Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimientos Portugueses. Publicações Europa-América Lda., 1998a.

CABRÉ, María Teresa. «Metodología Terminológica: Una Propuesta Docente». In: Maria Helena Mateus e Margarida Correia (Coord.) *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*. Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimientos Portugueses. Publicações Europa-América Lda., 1998b.

CABRÉ, María Teresa. «La Terminología en Traducción Especializada». In: Gonzalo García, Consuelo; García Yebra, Valentín (eds.) *Manual de Documentación y Terminología para la Traducción Especializada*. Madrid: Arco/Libros. Colección: Instrumenta Bibliológica. p. 89-122. ISBN: 84-7635-578-5. (CL), 2004.

Disponível em: <http://www.upf.edu/pdi/df/teresa.cabre/docums/ca04tr.pdf>, consultado em agosto de 2013.

CABRÉ, María Teresa. «El traductor y la terminología: necesidad y compromiso». *Panace@*, vol. 1, núm. 2, 2000. Disponível em:

<http://www.upf.edu/pdi/df/teresa.cabre/docums/ca00tr.pdf>, consultado em agosto de 2013.

CARRERA, Ceferino. *Vinhos de Portugal: Da vinha ao vinho – variedades e regiões*. 1ª edição. Sintra: Colares Editora, 1997.

CAPANAGA, Pilar. «Publicidad y nuevos consumos: algunos motivos para hablar del lenguaje del vino en la clase de E/LE». AISPI. Actas XXII, Instituto Cervantes, 2004. Disponível em http://cvc.cervantes.es/literatura/aispi/pdf/20/ii_03.pdf, consultado em março de 2013.

CHARTERS, Stephen. «Marketing terroir: A conceptual approach». In: 5th International Academy of Wine Business Research Conference, Auckland (NZ), 8 - 10 Feb. 2010. Disponível em: <http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2010/04/Charters-Marketing-terroir.pdf>, consultado em maio de 2013.

CHESTERMAN, Andrew. *Memes of Translation: the spread of ideas in translation theory*. Amsterdam: John Benjamins, 1997.

COLLIN, Simon (Ed.) *Oddbins Dictionary of Wine*. London: Bloomsbury Publishing, 2004.

CORREIA, Margarida. «Neologia e Terminologia». In: MATEUS, Maria Helena e CORREIA, Margarida (Coord.) *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*. Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimientos Portugueses. Publicações Europa-América, 1998.

ECHOLS, Marsha A. *Geographical Indications For Food Products: International Legal and Regulatory Perspectives*. The Netherlands: Kluwer Law International, 2008.

FALCÃO, Rui. *Dão*. Coleção Cadernos do Vinho. Maia: Público Comunicação Social, 2012.

FAULSTICH, Enilde. «Perspectivas da atividade terminológica no Brasil» In: MATEUS, Maria Helena e CORREIA, Margarida (Coord.) *Terminologia: questões teóricas, métodos e projectos*. Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimentos Portugueses. Publicações Europa-América, 1998.⁴⁹

FELBER, H. *Terminology Manual*. Paris: UNESCO-Infoterm, 1984.

FRANCO, António. «Pressupostos e Aspectos da Formação de Tradutores no Âmbito do Português-Alemão». In: ABREU, Maria Zina Gonçalves de e CASTRO, Marcelino de (coords.) *Estudos de Tradução – Actas do Congresso Internacional*, da Universidade da Madeira. Principia, Cascais: Publicações Universitárias e Científicas, 2003.

GAMERO PÉREZ, S. *La Traducción de textos técnicos. Descripción y análisis de textos (alemán y español)*. Barcelona: Editorial Ariel, 2001.

GUILBERT, Louis. *La Créativité lexicale*. Paris: Larousse, 1975.

HALL, C. Michael e MITCHELL, Richard. *Wine marketing: a practical guide*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2008.

HALL, C. Michael, SHARPLES, Liz, CAMBOURNE, Brock, MACIONIS, Niki (eds.). *Wine Tourism Around the World: Development, management and markets*. 1ª edição, 2000 Butterworth-Heinemann. Routledge, 2011.

HARVEY, Malcolm. «What's so Special about Legal Translation?». In: *Meta: Translators' Journal*, vol. 47, nº 2, 2002, pp. 177-185. Disponível em: <http://id.erudit.org/iderudit/008007ar>, consultado em março de 2013.

HATIM, Basil e MUNDAY, Jeremy. *Translation: An Advanced Resource Book*. Routledge, 2004.

HERRMANN, Roland: «The Economics of Protected Geographical Indications». In: *Atas de Worldwide Symposium on Geographical Indications*, 2011, pp. 40-41. Disponível em: http://www.wipo.int/freepublications/en/geographical/798/wipo_pub_798.pdf, consultado em agosto de 2013.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel, BACHILLER MARTÍNEZ, Jesús María e SÁNCHEZ NIETO, María Teresa: «Comercio Exterior y Mediación Lingüística en el Sector Vitivinícola de Castilla y León». 2010. Disponível em: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3341244>, consultado em março de 2013.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel: «La Comunicación Vitivinícola: vino, lengua y traducción». In: *Le Bulletin de L'OIV. Organisation Internationale de la vigne et du vin*. Revue technique internationale. Vol. 80, Nº 911-912-913. ISSN 0029-7127; pp. 77-96, 2007. Disponível em: http://www.girtraduvino.com/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=9&Itemid=211, consultado em agosto de 2013.

⁴⁹ Nota: por questões de organização e preparação dos anexos à presente dissertação, adaptámos a versão desta obra, mais recente e completa do que a versão consultada em papel, que está disponível em <http://seer.ufrgs.br/organon/article/download/28346/16994>, consultado em maio de 2013.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel: «La terminología de los textos jurídicos Vitivinícolas». In: Romana García, María Luisa [ed.] II AIETI. Actas del II Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación. Madrid, 9-11 de febrero de 2005. Madrid: AIETI, pp. 780-794. ISBN 84-8468-151-3, 2005. Disponível em: http://www.aieti.eu/pubs/actas/II/AIETI_2_MIR_Terminologia.pdf, consultado em março de 2013.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel: «La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura». In: SALINERO CASCANTE, María Jesús e IÑARREA LAS HERAS, Ignacio (eds.), *El texto como Encrucijada*. Estudios Franceses y Francófonos, v. II, Universidad de La Rioja; pp. 537-551, 2003. Disponível em: <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/1011611.pdf>, consultado em março de 2013.

JEFFORD, Andrew. *101 Coisas que Deve Saber Sobre Vinhos*. Lisboa: Edições Cotovia, 1998.

LARSON, Jorge. «Relevance of geographical indications and designations of origin for the sustainable use of genetic resources». Global Facilitation Unit for Underutilized Species, 2007. Disponível em: https://underutilized-species.org/Documents/PUBLICATIONS/gi_larson_lr.pdf, consultado em março de 2013.

LEROYER, Patrick. «From Subject-Based To User-Based Dictionaries, Rejecting The Cultural Opposition Thesis in Specialized Lexicography». AFRILEX, African Association for Lexicography, 17th Annual International Conference, University of Pretoria, July 2nd – 5th, 2012, pp. 32-33. Disponível em: <http://afrilex.africanlanguages.com/afrilex2012.pdf>, consultado em março de 2013.

MACHADO, António. Proverbios y Cantares - XLI. In: Poesías Completas. Edición de Manuel Alvar. Madrid: Espasa-Calpe, Austral, A-33, 1989. Disponível em: <http://www.poesi.as/amach176.htm>, consultado em agosto de 2013.

MARTÍNEZ GARRIDO, G. I. *La Traducción de la Intertextualidad en el Discurso Publicitario Español-Inglés*. Interlingüística, ISSN 1134-8941, N.º. 14, 2003, pp. 705-718. Disponível em: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1703839>, consultado em março de 2013.

MAYORAL ASENSIO, Roberto. La Traducción Especializada como Operación de Documentación. Sendebarr: Revista de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Granada, ISSN 1130-5509, N.º 8-9, 1997-1999, páginas 137-154. Documento disponível em http://www.ugr.es/~rasensio/docs/Trad_Esp_y_Documentacion.pdf, consultado em março de 2013.

MAYSON, Richard. *Portugal's Wines & Wine Makers. Port, Madeira & Regional Wines*. San Francisco: The Wine Appreciation Guild, 1998. (1^a edição: London: Ebury Press, 1992)

MAYSON, Richard. *Port and the Douro*. Oxford: Infinite Ideas, 2013.

MELLO, Luiz de e PIRES, Ricardo. «Message on the bottle: Colors and shapes of wine labels». In: American Association of Wine Economists – AAWE Working Paper no. 42, 2009. Disponível em: http://www.wine-economics.org/workingpapers/AAWE_WP42.pdf, consultado em agosto de 2013.

MERWE, Michele Van Der. *Wine and Words: A Trilingual Wine Dictionary for South Africa*. In: *Lexikos 18 (AFRILEX-reeks/series 18: 2008) 337-348*, 2008. Disponível em: <http://lexikos.journals.ac.za/pub/article/view/490>, consultado em agosto de 2013.

MIRANDA, Florencia e COUTINHO, Antónia (2008). *Las etiquetas como género de texto – un abordaje comparativo*. II Congreso sobre la Lengua de la Vid y el Vino, y su Traducción, Universidad de Valladolid (Espanha), Abril de 2008. Disponível em: <http://www.clunl.edu.pt/resources/docs/Grupos/Gramatica/equipa/antoniacoutinho/florencia%20miranda%20&%20maria%20antonia%20coutinho.pdf>, consultado em março de 2013.

NEWMARK, Peter. *A Textbook of Translation*. Essex: Pearson Education Limited, 2001. (1ª edição: Prentice Hall Europe, 1988).

NEWMARK, Peter. *Approaches to Translation*. Oxford: Pergamon Press, 1981.

PARRA, Beatriz: «Estructura genérica potencial de contraetiquetas de vino», *Proceedings 33rd International Systemic Functional Congress*, 2006. Disponível em: http://www.pucsp.br/isfc/proceedings/Artigos%20pdf/58g_parra_1151a1164.pdf, consultado em março de 2013.

SANTOS, José Benvindo dos Reis. *O Concelho de Lagoa, as Vindimas e o Vinho*. 2ª Edição: Câmara Municipal de Lagoa, 2002.

SHERMAN, Scott e TUTEN, Tracy. «Message on a bottle: the wine label's influence». In: *International Journal of Wine Business Research*, Vol. 23 Iss: 3 pp. 221 – 234, 2011. Disponível em: <http://tracytuten.com/wp-content/uploads/2012/04/International-Journal-of-Wine-Business-Research1.pdf>, consultado em março de 2013.

SILVA, Pedro Sousa e. «Denominações de Origem e Indicações Geográficas». In: "Direito Industrial", Vol. VII, ob. col. editada pela Associação Portuguesa de Direito Intelectual, Almedina, Coimbra, 2010. Disponível em: http://www.ptcs.pt/resources/pdfs/PSS_Denominacoes_de_Origem_e_Indicacoes_Geograficas.pdf, consultado em março de 2013.

SIMÕES, Orlando. *A Vinha e o Vinho no Século XX: Crises e Regulação*. Oeiras: Celta Editora, 2006.

STEVENSON, Tom. *The Sotheby's Encyclopedia of Wine*. London: Dorling Kindersley, 2005.

TAGNIN, Stella E. O. «A Identificação de equivalentes tradutórios em corpora comparáveis». In: *Anais do I Congresso Internacional da ABRAPUI*: Belo Horizonte, 3 a 6 de junho de 2007, CD-ROM. Documento disponível em: http://www.ffch.usp.br/dlm/comet/Novo/Stella_Abrapui%202007_artigo.pdf, consultado em abril de 2013.

TONIETTO, Jorge. «Afinal, o que é o *Terroir*?» In: *Bon Vivant*, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abril de 2007. Disponível em: http://smtp-ext.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/afinal_o_que_terroir.pdf, consultado em maio de 2013.

WARRICK, Sheridan F. *The Way to Make Wine: How to Craft Superb Table Wines at Home*. University of California Press, Berkeley and Los Angeles, 2006.

Referências em linha:

AFONSO, João. *Rótulos, a imagem do vinho*. Revista de Vinhos, 11 de fevereiro de 2009 (a). Disponível em: <http://www.revistadevinhos.pt/artigos/show.aspx?seccao=segredos-do-vinho&artigo=10590&title=rotulos-a-imagem-do-vinho&idioma=pt>, consultado em março de 2013.

AFONSO, João. *O Terroir*. Revista de Vinhos, 13 de fevereiro de 2009 (b). Disponível em: <http://www.revistadevinhos.pt/artigos/show.aspx?seccao=segredos-do-vinho&artigo=10589&title=o-terroir&idioma=pt>, consultado em maio de 2013.

ANDОВI – Associação Nacional de Denominações de Origem Vitivinícolas. Disponível em: <http://www.andovi.pt>, consultado em março de 2013.

Ask Numbers, World Wide Metrics and Info. Atm (atmosphere) to Bar Conversion. Disponível em: <http://www.asknumbers.com/atm-to-bars.aspx>, consultado em maio de 2013.

Assemblage. Club des Amateurs de Vins Exquis (CaveSA). Disponível em: http://www.cavesa.ch/definition/assemblage_1044.html, consultado em maio de 2013.

COLEMAN, Cari. eHow: Nominal volume definition. Disponível em: http://www.ehow.com/facts_7734758_nominal-volume-definition.html, consultado em maio de 2013.

Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR do Dão). Disponível em: <http://www.cvrdao.pt>, consultado em março de 2013.

Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR do Tejo). Disponível em: <http://www.cvrtejo.pt/cgi-bin/getfromdb.pl?menu=EkFuFZApykJJBWWrIH&lang=en>, consultado em março de 2013.

Comparative table of main definitions of Geographical Indications and Appellations of Origin. Organização Internacional da Vinha e do Vinho. Disponível em: <http://www.oiv.int/oiv/info/entableaucomparatifs>, consultado em agosto de 2013.

Designações Oficiais das DOs, Instituto da Vinha e do Vinho. Disponível em: <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/30>, consultado em agosto de 2013.

E-BACCHUS. Base de dados das DOs e IGs protegidas na Comunidade Europeia para vinhos oriundos dos Estados-membros e países terceiros. Disponível em: <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?&language=EN>, consultado em março de 2013.

EUR-Lex. Acesso ao Direito da União Europeia. Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/pt/index.htm>, consultado em maio de 2013.

Dão Region Winegrowing Commission. Snooth: Quinta do Cerrado. Disponível em: <http://www.snooth.com/winery/quinta-do-cerrado-pt/>, consultado em agosto de 2013.

Definição da comissão vitivinícola regional. Glossário do Instituto da Vinha e do Vinho. Disponível em: <http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/155#C>, consultado em agosto de 2013.

Denominação de Origem Controlada na Itália. Glossário da Especialização em Produção Enológica. Disponível em: <http://www.aesbuc.pt/twt/etgi/myfiles/meussites/enologia/glossario.html>, consultado em agosto de 2013.

Denominação de Origem e Indicação Geográfica. Organização institucional do sector vitivinícola. Decreto-Lei nº 212/2004 de 23 de agosto. Disponível em: http://www.igf.min-financas.pt/inflegal/bd_igf/bd_legis_geral/leg_geral_docs/DL_212_2004.htm, consultado em agosto de 2013.

Descrição das funções dos Agentes Económicos. SIVV – Sistema de Informação da Vinha e do Vinho. Disponível em: <https://sivv.ivv.min-agricultura.pt/front/HelpFrontSIGESV.htm#a5>, consultado em março de 2013.

Designações de Origem. Portal Infovini. Disponível em: <http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18090>, consultado em agosto de 2013.

DOOR – Base de dados das DOs, IGs e menções tradicionais registadas e solicitadas na Comunidade Europeia. Disponível em: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>, consultado em março de 2013.

História do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Disponível em: <http://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=9&codSeccao=1&idioma=0>, consultado em agosto de 2013.

História dos Selos de Cavaleiro. *Website* do Vinho Verde. Disponível em: <http://www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/historia/selos.asp>, consultado em maio de 2013.

Legislação sobre as designações de origem: Disponível em: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/pt/oj/2006/l_093/l_09320060331pt00120025.pdf, consultado em março de 2013.

Linguee, dicionário *online*. Disponível em: <http://www.linguee.pt>, consultado em maio de 2013.

marcas&patentes, *Denominações de Origem e Indicações Geográficas*, publicação trimestral do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, nº 4, 2005. Disponível em: http://www.marcaspatentes.pt/files/collections/pt_PT/1/8/66/174/mep_4_2005.pdf, consultado em março de 2013.

Maturation, Fermentation and Storage Tanks. Flex Tank USA. Disponível em: <http://www.flextankusa.com/products.php>, consultado em maio de 2013.

Método bica aberta. *Website* do Vinho Verde. Disponível em: <http://www.vinhoverde.pt/en/vinhoverde/tecnologia/vinificacao.asp>, consultado em agosto de 2013.

Organisation International de la Vigne et du Vin – Comparative table of main definitions. Disponível em: <http://www.oiv.int/oiv/info/entableaucomparatifs>, consultado em março de 2013.

Portugal Appellation System. The Portugal Wines Trade Blog. Disponível em: <http://thewinesofportugal.com/blog/?p=320>, consultado em maio de 2013.

Processo de elaboração de vinho. O Vinho: um beber de gerações. Associação dos Jovens Agricultores de Portugal (AJAP). Disponível em: <http://www.ajap.pt/sippi/recursos/docs/Vinho.pdf>, consultado em agosto de 2013.

Regional Winegrowing Commission. Learn about Portugal. *Website* de Portugal Wines. Disponível em: <http://www.portugalwines.org/learn.php>, consultado em agosto de 2013.

Regulamento (CEE) N° 2081/92 do Conselho de 14 de julho de 1992 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO n° L 208 de 24. 7. 1992, p. 1). Disponível em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1992R2081:19970613:PT:PDF>, consultado em agosto de 2013.

Selos de cavaleiro da CVR do Dão. Aviso n.º 7023/2012 do Instituto da Vinha e do Vinho, publicado em 22 de maio de 2012. Disponível em: http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/?newsId=4566&fileName=Aviso_7023_2012.pdf, consultado em maio de 2013.

Semi sparkling wines. Heart of Wine. Disponível em: <http://www.heartofwine.com>, consultado em maio de 2013.

The Lisbon System. International Protection for Identifiers of typical products from a defined geographical area. Publicação do Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI). Disponível em: http://www.wipo.int/freepublications/en/geographical/942/wipo_pub_942.pdf, consultado em março de 2013.

Vinhos Verdes. Portal Infovini. Disponível em: <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=64®iao=1&action=idioma&codIdioma=1>, consultado em agosto de 2013.

Winemaking: Oenological Production: Beira Interior, Távora-Varosa e Lafões. Portal Infovini. Disponível em: <http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=64®iao=6&action=idioma&codIdioma=2>, consultado em maio de 2013.

What is a Wine Commission? *Website* da CVR Tejo. Disponível em: <http://www.cvrtejo.pt/cgi-bin/getfromdb.pl?menu=EkFuFZApykJBWWrIH&lang=en>, consultado em maio de 2013.

What is the current situation of the European Union's wine sector? Disponível em: http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/index_en.htm, consultado em março de 2013.

Wine containers/vessels. More Wine Making. Disponível em: <http://morewinemaking.com/category/wine-containers-vessels.html>, consultado em maio de 2013.

Wine label/Concept for a cardboard label/Rome 2011. Eggfood Design. Disponível em: <http://www.eggfooddesign.com/progetti/wine-label>, consultado em maio de 2013.

Wordlister. Free on-line vocabulary builder. Disponível em: <http://www.wordlister.com>, consultado em agosto de 2013.

World Wine Trade Group (WWTG): Agreement on Requirements for Wine Labelling. Canberra, 23 January 2007. Disponível em: <http://ita.doc.gov/td/ocg/wwtglabel.pdf>, consultado em agosto de 2013.

APÊNDICES

APÊNDICE I

Glossário do Regulamento Interno de Rotulagem

Português	Inglês	Origem do termo
anidrido carbónico	carbon dioxide	DI
ano de colheita	vintage	OR
campo visual	field of vision	CT
casta (de videira)	(vine) variety	OR/GL
clarete	pale red wine / claret	OR
colheita selecionada	selected harvest	OR
colheita tardia	late harvest	OR
Comissão Vitivinícola Regional do Dão	Dão Region Wine Commission	CT
curtimento parcial / conjunta	fermentation on skins / co-fermentation on skins	OR
Denominação de Origem	Designation of Origin	CT
disposição legal	legal provision	DI
dispositivo de fecho não-recuperável (munidos de um)	non-disposable closing device (fitted with a)	DI
doce	sweet	OR
engarrafamento por encomenda	contract bottling	DI
escolha	choice, selection	OR
exploração vitícola	vine-growing holding	DI
garrafeira	reserve	OR
Indicação Geográfica Protegida	Protected Geographical Indication	OR
meio doce	half sweet	OR
meio-seco/adamado	half dry	OR/GL
método de elaboração	vinification method	OR/CT
modo de obtenção	production method	DI
mosto concentrado rectificado	rectified concentrated must	DI
novo	young	OR/GL
prestação de serviço	provision of service	DI
quinta	single-estate	OR
seco	dry	OR
título alcoométrico volúmico adquirido	actual alcoholic content by volume	CT/DI
velho	aged	GL
vinho com agulha	semi-sparkling wine	OR/GL
vinho espumante	sparkling wine	OR
volume nominal	net content	CT

CT: texto comparável (letras trocadas para evitar conflito com TC, texto de chegada)

DI: dicionário

GL: glossário

OR: obra de referência

APÊNDICE II

Glossário do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo

Português	Inglês	Origem do termo
agente económico	economic agent	DI
cartão contribuinte	VAT identification card	CT
cavaleiro (selo de)	band (seal)	CT
Certificado de Origem	Certificate of Origin	CT/DI
comunicação de engarrafamento	bottling report	DI
confidencializar	to make confidential	CT/DI
conta corrente	current account	CT/DI
declaração de início de actividade	certificate of incorporation	DI
desclassificação	downgrading	DI
diglucósido da malvidina	malvidin diglycosides	CT
ensaios físico-químicos e sensoriais	physical-chemical and sensorial analysis	CT
Instituto da Vinha e do Vinho	Vine and Wine Institute	CT
marca de conformidade	mark of conformity	DI
mercado de destino	target market	DI
produção média	average yield	OR
Responsável da Qualidade	Quality Manager	CT
selo de garantia	guarantee seal	DI
série-própria	unique sequential serial numbers (set of)	CT/DI
vasilha de armazenamento	storage tank	CT

CT: texto comparável (letras trocadas para evitar conflito com TC, texto de chegada)

DI: dicionário

GL: glossário

OR: obra de referência

ANEXOS

1. Tradução do Regulamento Interno de Rotulagem
2. Tradução do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo
3. Roteiro para a avaliação dos dicionários e glossários científicos e técnicos (Faulstich, 1998)
4. Correspondência com o Engenheiro Luís Fialho da CVR Dão

ANEXO 1

Tradução do Regulamento Interno de Rotulagem

Page	1/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter I

Labelling norms for wines using PDO

SECTION I – MANDATORY INFORMATION

The information to be included in the labelling of wine containers must be placed in a single field of vision so that these can be read simultaneously without having to turn the container.

1 – NAME OF DESIGNATION OF ORIGIN

This information must be written on the label in Portuguese. It must be highlighted and its type size must be of a greater size or, at least, immediately smaller to the greater type size, provided the highlighting is acceptable.

2 – PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

The information characterizing the designation must be presented using one of the following forms: Designation of Origin or DO; Controlled Designation of Origin or CDO; Protected Designation of Origin or PDO.

3 – NET CONTENT

a) The information of the net content must be displayed as either litres, centilitres or millilitres and expressed in numerical digits in conjunction with the used measurement unit or its symbol;

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	2/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

b) When the net content of a pre-package is superior to 1 litre, the digits must have a minimum size of 6 mm; if the net content is 1 litre or less but superior to 0.2 litres, the digits must have a minimum size of 4 mm; in case the net content is 0.2 litres or less but superior to 0.05 litres, the digits must have a minimum size of 3 mm; in case the net content is 0.05 litres or less, the digits must have a minimum size of 2 mm.

c) The symbol of the volume unit must always be written in lower case (except for the litre unit symbol, which consists of the lower case letter “l” or the capital letter “L”).

4 – ACTUAL ALCOHOLIC CONTENT BY VOLUME

a) The alcoholic content must be expressed in a full or half a volume unit and the volume of the alcoholic content must be followed by the symbol “% vol.” It may be preceded by the expressions “actual alcoholic content”, “alcoholic content” or “alc.”

b) Regarding the alcoholic content determined by analysis, a tolerance superior or inferior to 0.5% vol. is accepted and this tolerance may be increased by 0.3% vol. when the wine has been stored in a bottle for more than 3 years.

c) When the net content of a pre-package is superior to 1 litre, the minimum type size must be of 5 mm; when the net content is 1 litre or less but superior to 0.2 litres, the digits must have a minimum size of 3 mm; when it is 0.2 litres or less, the minimum type size must be of 2 mm.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	3/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

5 – NAME OF THE MANUFACTURER (INDIVIDUAL OR COMPANY); MUNICIPALITY AND MEMBER STATE OF THE MANUFACTURER; MUNICIPALITY AND MEMBER STATE WHERE THE BOTTLING TAKES PLACE, WHEN THIS IS DONE IN A DIFFERENT LOCATION FROM THE HEADQUARTERS OF THE MANUFACTURER AND NOT IN ITS NEIGHBOURING MUNICIPALITY

a) An identification of the manufacturer (name of the individual or company, as well as the address and indication of the country of the headquarters) may be preceded by the terms “manufacturer” or “bottled by” or, in the case of other containers besides the bottle, “packager” or “packaged by”. These designations must be expressed in the same type size, either explicitly or using a postal abbreviation.

b) In case of contract bottling, the terms “bottled for... by...” or “packaged for... by...” must be used, together with the mandatory identification of those responsible for contracting the bottling.

Note: Bottling is considered “contract” when there is a provision of service exclusively in the case of a physical treatment of the wine. The wine is shipped to the service provider only to be bottled, and is afterwards pre-packaged and sold by the contractor who requested the bottling, without the ownership of the wine having been transferred to the manufacturer;

c) The expressions referred in the foregoing sub-paragraphs are exempted in cases where the following mentions may be used: “bottled in origin”, “bottled in property”, “bottled by wine grower”, “bottled by the producer”, “bottled in cooperative”, “bottled in cooperative cave” or even: “bottled in estate”, “bottled in palace”, “bottled in manor”, “bottled in home”.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	4/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

d) A code for the individual or the bottling company may be used provided the name, municipality, or part of the municipality, corresponding to the headquarters of an entity participating in the commercial circle are written on the label. This code corresponds to the number of the manufacturer granted by the Vine and Wine Institute (IVV) and it is preceded by the indication “Eng. n.º .”

e) An indication of the member state must be made in the same type size used in the identification of the manufacturer (name or company name, address), including the complementary expressions for them, and the indication can be expressed in full (“Portugal”), after indicating the municipality, or using the postal abbreviation (“PT”).

6 – BATCH NUMBER

a) A batch means a set of sale units of a product that are packaged in nearly identical circumstances.

b) This information must be preceded by the letter “L” and it must be expressed on the labelling so that it can be easily seen. It must be clearly readable and indelible.

c) The batch number (even if it is mandatory information) can be placed outside the single field of vision where the rest of the mandatory information appears.

7 – COMMERCIAL BRAND

a) The label must contain a brand which is registered in accordance with the Industrial Property law. The brand must obey both the national legislation in force and the EU regulations.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	5/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

b) The brands must not contain words, parts of words, symbols or illustrations that the target group may wholly or partially confuse with designations of table wines or wines using PDO or PGI.

c) The brands must not contain words, parts of words, symbols or illustrations that may lead to confuse or mislead the target group, regarding the origin or the source of the product.

d) The manufacturer must be the owner of the trademark rights (either titleholder or exploitation licensee).

e) In order to obtain the evaluation and approval request, the manufacturer must submit a copy of the trademark registration document granted by the competent entity or a proof of having filed for said registration.

f) When the manufacturer is not the trademark titleholder, a declaration of the respective titleholder must be submitted stating that they agree to the use of the trademark to identify the wine in question. The responsibility of the product belongs, for all purposes, to the manufacturer.

8 – “PORTUGAL”

This information is mandatory in the case that the wine is destined to be sold outside the domestic market (i.e. shipped elsewhere in the European Union or exported to other countries) and it can be preceded by the expressions “Product of” or “Produced in” or by equivalent versions in other official EU languages.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	6/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

9 – INGREDIENTS

a) According to the directive 2000/13/CE, when one or more ingredients listed in the Annex IIIA of the referred directive are present, these must be mentioned on the labelling, preceded by the term “contains”.

b) In case of sulfites, the following mentions can be used: “sulfites”, “sulfurous anhydride” or “sulphur dioxide”.

c) This information may be placed outside the field of vision where the rest of the mandatory information is displayed.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

				DÃO REGION WINE COMMISSION CVR DÃO		LABELLING REGULATIONS	
Page	7/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012

SECTION II – VOLUNTARY INFORMATION

The voluntary information may be displayed on the labelling of the containers in conjunction with the mandatory information, or on one or several complementary labels, or printed directly on the container. In most cases, these may be expressed in any of the official languages of the European Union.

1 – INFORMATION RELATED TO NAME, ADDRESS AND STATUS OF THE INDIVIDUAL(S) PARTICIPATING IN THE COMMERCIALIZATION, BESIDES THE MANUFACTURER

a) When the manufacturer intends to indicate the name or the company or individuals, or the group of individuals participating in the commercialization circle of the referred product, the individual(s) must grant their agreement in writing and support the document with a tentative label to be submitted to CVR Dão for evaluation and approval;

b) When there is an intention to indicate one or more economic agents in addition to the manufacturer, the following indications must be made: either the names of the individuals or companies, the municipality of the headquarters and an identification of the professional activity, such as “wine maker”, “harvested by”, “vendor”, “commercialized by”, “distributor”, “importer”, “imported by”¹, or similar;

c) The information in the foregoing sub-paragraphs may only contain terms that refer to agricultural exploitation, and if the product in question is exclusively obtained from grapes harvested in vineyards that either are part of the vine-growing holding or belong to an individual that can be described with one of these terms. For the purpose of the first paragraph, the addition of concentrated grape must or rectified concentrated grape must, whose purpose is to increase the natural alcoholic content of the product in question, is not considered.

¹Translator’s note: Unnecessary repetition of “distributor”, “importer” and “imported by” omitted.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	8/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

d) The name of a specific establishment (e.g. a restaurant) may be displayed on the label when the wine is purchased from the manufacturer to be exclusively sold in the establishment, indicating the municipality of the main establishment in place of the name of the owner and the headquarters.

e) When indicating the municipality, the type size must not be larger than half the size of the Designation of Origin.

f) When the municipality or part of the municipality contains the indication of a specific region, in whole or partially, and it does not have the right to use such designation, it must be substituted by its respective postal code.

2 – PRODUCT TYPE INFORMATION

a) The term “dry” may be indicated when the wine in question has a residual sugar content of:

i) maximum 4 grams per litre, or ii) maximum 9 grams per litre, when the total acid content expressed in grams of tartaric acid per litre is not inferior to more than 2 grams per litre of the residual sugar content;

b) The term “medium dry” (or *adamado*) may be indicated when the residual sugar content of the wine in question exceeds the limits referred to in the sub-paragraph a) and reaches the maximum of:

i) 12 grams per litre, or ii) 18 grams per litre, when the total minimum sugar content is 6.5 grams per litre expressed in tartaric acid.

c) The term “medium sweet” may be indicated when the sugar content of the wine in question exceeds the contents referred in b), and reaches 45 grams per litre, in maximum;

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	9/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	------	---------	---	----------	---	------------------	------------

d) The term “sweet” can be indicated when the wine in question has a minimum residual sugar content of 45 grams per litre.

3 – HARVEST YEAR

The harvest year may be expressed on the labelling when at least 85% of the grapes used for making the wine in question, after deducting the quantity of products used for an eventual sweetening, have been harvested during the year in question.

4 – INFORMATION OF VARIETIES OR SYNONYMS

The varieties, or the respective synonyms, used for the making of a wine may be displayed on the labelling provided:

a) The varieties in question and their synonyms, where applicable, appear in the statute for each DO, and that the regulations for that purpose are therefore followed;

b) The name of the variety, or one of its synonyms, must not contain a geographical indication used for designating a wine with PDO or for an imported wine that appears in the lists of agreements between non-EU countries and the Community, and when it is used in conjunction with another geographical indication, it appears on the labelling without such indication;

c) In case of using the name of a single variety or its synonym, at least 85% of the product in question is obtained from the mentioned variety, after deducting the quantity of products used for an eventual sweetening. This variety must determine the character of the wine in question. When the product in question is obtained from the mentioned variety, including the quantity of the products used for an eventual sweetening, except for rectified concentrated must,

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	10/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

it may be indicated that the product comes exclusively from the variety in question.

d) In case two or three varieties or their synonyms are indicated, the product in question is made 100% from the mentioned varieties, after deducting the quantity of products used for an eventual sweetening. In this case, the varieties must be indicated by decreasing order of proportion and using the same type size.

e) In case three or more varieties or their synonyms are indicated, they are shown outside the field of vision in which the mandatory information referred to in 1 to 5 and 7 is shown. They must be displayed in type size no larger than 3 mm.

5 – AWARDS AND MEDALS

a) Awards and medals may be displayed on the labelling of wines with PDO, provided these are granted to the batch of awarded wines in question, in the context of competitions authorized by Member States or non-EU countries pursuant to fair processes and without any type of discrimination.

b) The harvest year must be identified and the wine must correspond to a single homogeneous batch of wines coming from the same deposit, at the time of bottling.

c) It must be used only for wines sold in containers with a nominal volume not more than two litres and fitted with a non-reusable closing device.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	11/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

6 – INFORMATION RELATED TO COLOUR – RED, ROSÉ OR WHITE WINE

This information may be printed on the labelling of wines with PDO, in accordance with the each wine's respective colour. In addition, the following designations may be used:

- a) "White from white grapes" — mention reserved for a white wine obtained exclusively from white grapes;
- b) "White from red grapes" — mention reserved for a white wine obtained exclusively from red grapes;
- c) *Palhete* or *Palheto*: mention reserved for a red wine obtained from a partial fermentation of red grapes on skins or a co-fermentation of red and white grape varieties on skins, provided the quantity of white grapes does not exceed 15 % of the total grapes.
- d) *Claret* (pale red wine): mention reserved for a light-coloured red wine that must have an actual alcoholic content not greater than 2.5% vol. above the legal minimum.

7 – INFORMATION RELATING TO METHOD OF PRODUCTION AND QUALITY

- a) "Mass wine" — mention used for a wine produced in accordance with the rules established by the divine authority, provided a written permission has been granted to the manufacturer.
- b) "Semi-sparkling wine" — mention reserved for a bottle-conditioned wine with carbon dioxide and an excess pressure of no more than 1 bar when stored at 20° C and in closed containers.
- c) "Young wine" — mention reserved for a bottle-conditioned wine that has undergone an aging period no more than one year and that can only be sold during a period

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	12/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

between the beginning and the ending of its production campaign. The indication of the harvest year on the label is mandatory.

d) *Colheita tardia* (Late harvest): mention reserved for a wine conditioned in bottles and produced from ripe grapes infected with *Botrytis cineria* in conditions that ensure noble rot.

e) *Escolha* (Choice): mention reserved for a wine conditioned in bottles, with outstanding organoleptic characteristics, which, in conformity with the harvest year, can be designated as “Grande Escolha” (“Great Choice”).

f) *Superior*: mention reserved for a wine conditioned in glass bottles, with outstanding organoleptic characteristics and a minimum actual alcoholic content of 1% above the legal minimum.

g) *Colheita Selecionada* (Selected Harvest): mention reserved for a wine conditioned in glass bottles, with outstanding organoleptic characteristics and a minimum actual alcoholic content of at least 1% vol. above the legal minimum. The harvest year must be indicated on the label.

h) *Reserva* (Reserve): mention reserved for a wine conditioned in bottles displaying the harvest year, with outstanding organoleptic characteristics and an actual alcoholic content of at least 0.5% vol. above the legal minimum.

i) *Velho* (Aged): mention reserved for a wine conditioned in bottles, having undergone a minimum aging of three years for red wine and two years for white or rosé wine, and with outstanding organoleptic characteristics and an actual alcoholic content no less than 11.5% vol. A specific current account must be included on the label.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

	DÃO REGION WINE COMMISSION CVR DÃO	LABELLING REGULATIONS
---	--	-----------------------------------

Page	13/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

j) *Garrafeira* (“Reserve”) — mention reserved for a wine associated with a harvest year, with outstanding organoleptic characteristics and having undergone a minimum aging of 30 months, of which at least 12 months in bottles in the case of red wine, or a minimum aging of 12 months, of which at least 6 months in glass bottles in the case of white or rosé wine. A specific current account must be included on the label.

The indications “Choice”, “Superior”, “Selected Harvest”, “Reserve” and “Garrafeira”, as well as the complementary traditional mentions, are protected by the European Community laws, and therefore must always be written in Portuguese.

8 – “CASA”, “PAÇO”, “PALÁCIO”, “SOLAR” AND “QUINTA”

a) When the company name coincides with the name of the wine-making area where the wine in question was produced, a reference can be made using the expressions “Casa”, “Paço”, “Palácio” and “Solar”, provided the wine is exclusively obtained from grapes harvested in the vineyard that belongs to that vine-growing holding and the vinification is conducted there.

b) The expression “Quinta d...” can be displayed on the labelling to indicate the name of the vine-growing holding. This is subject to a prior trademark registration in the National Institute of Industrial Property and requires that the wine protected by the registration be produced from grapes of the vineyard. The vinification and the bottling may be conducted in third-party facilities, provided the owner of the vine-growing holding unambiguously assumes the ownership and exclusive responsibility of the produced wine and its bottling, according to the Resolution no. 1084/2003, of September 29th.

c) The vine-growing holding may be composed of one or more plots of land, contiguous or otherwise, gathered in a core of wine-making managements with a global similarity regarding soles, exhibition, varieties and other quality-determining factors, which must be subject to prior approval by CVR Dão.

Updated by	Approved by
Control and Certification Manager	Director’s representative

Page	14/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

d) With the exception of the previously authorized terms, when the vine-growing holding is composed of plots of land with numerous designations, only one must be chosen for the wine-making operations of the respective holding. The name chosen for the vine-growing holding must be expressed in the Land Register or the rural property register.

e) The expressions "Casa", "Paço", "Palácio", "Solar" and "Quinta" may be used by any individual or company, or by a group of these, provided they are property owners or in a contractual relationship where they are guaranteed the right to use the vineyards of the vine-growing holding from which the grapes are obtained. A proof of the ownership or contract must be submitted.

f) When the bottling is carried out in third-party facilities, an identification of the manufacturer must be made using the expression "bottled for... by...".

9 – INDICATION OF THE BOTTLING LOCATION

a) The following indications of the bottling location:

- 1 "Engarrafado na Casa" ("home")
- 2 "Engarrafado no Paço" ("palace")
- 3 "Engarrafado no Palácio" ("palace")
- 4 "Engarrafado no Solar" ("manor")
- 5 "Engarrafado na Quinta" ("single-estate")

may only be used by a vine-growing holding when the requirements supplied in the sub-paragraphs a) and b) of Article 8, Section II, Chapter I are met. These indications can also be completed with the "estate bottled" mention, when the grapes used for these wines are harvested and prepared in the holding in question.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	15/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

b) The mention *Engarrafado na origem* ("Bottled at origin") may be used when the bottling is carried out in the same vine-growing holding where the grapes are harvested and vinified or in an associated location, provided the wine is produced by affiliated vine-growing holdings, or by this affiliation itself from grapes of the vine-growing holdings in question, or by a company associated to the holdings where the grapes are obtained and the vinification is carried out.

c) The mentions *Engarrafado na cooperativa* ("Bottled at cooperative") or *Engarrafado na Adega Cooperativa* ("Bottled at cooperative cellar") may be used when the bottling is carried out in such cooperative.

d) The mention *Engarrafado na propriedade* ("Bottled at property") may only be used when the wine is produced from grapes harvested in the vineyards belonging to the same vine-growing holding where the vinification and bottling are carried out.

e) *Engarrafado pelo vitivinicultor* ("Bottled by winemaker") and *Engarrafado pelo produtor* ("Bottled by producer") may only be used when the registration of the manufacturer corresponds to such type and acts as such regarding the product in question.

f) The mentions referred from a) to e) must always be written in Portuguese.

10 – MENTIONS "BOTTLED IN PRODUCING REGION" OR "BOTTLED IN THE REGION OF..."

- a) These mentions are reserved for wine bottled in the wine-producing region in question.
- b) The mention must always be written in Portuguese.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	16/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

11 – INDICATION OF A GEOGRAPHICAL AREA SMALLER THAN THE WINE-PRODUCING REGION

a) Designations of sub-regions may be used to complement the Designation of Origin in case the wines are obtained from the exclusive use of grapes harvested and vinified in the indicated sub-region, in accordance with the conditions established in the statutes for each DO.

b) An indication of the sub-region may or may not be accompanied by such information.

c) This indication must always be written in Portuguese.

12 – OTHER INDICATIONS

Other indications in addition to those supplied in these regulations may be included on the labelling, provided such indications do not mislead the target audience, especially concerning the regulated mandatory and voluntary information.

13 – LANGUAGES

The indications displayed on the labelling must be written in one or several official EU languages so that the final consumer may easily understand each of them. The exceptions to this rule contemplated in the present regulations must be considered.

The indications displayed on the labelling may be repeated in different official EU languages when the products in question are intended for exportation and the legislation of the non-EU target country requires such information.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	17/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter II

Labelling norms related to wines using PGI

SECTION I – MANDATORY INFORMATION

The information to be included in the labelling of wine containers must be placed in a single field of vision so that these can be read simultaneously without having to turn the container.

1 – VINHO REGIONAL TERRAS DO DÃO (“DÃO REGIONAL WINE”)

This mention must always be written in Portuguese.

2 – NET CONTENT

The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 3 of the present regulations is applied.

3 – ACTUAL ALCOHOLIC CONTENT

a) The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 4 of the present regulations is applied.

b) The indicated alcoholic content may not be either less or more than 0.5% vol. above the content determined by the analysis, notwithstanding the tolerance contemplated in the used analysis method. In case of a wine with an indication of the harvest year and which has been bottled for more than three years, the indicated alcoholic content cannot be either inferior or superior to 0.8% vol. above the content determined by the analysis.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	18/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

c) The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 4, sub-paragraph c) of the present regulations is applied.

4 – BATCH NUMBER

The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 6 of the present regulations is applied.

5 – NAME OF THE MANUFACTURER (INDIVIDUAL OR COMPANY); MUNICIPALITY AND MEMBER STATE OF THE MANUFACTURER; MUNICIPALITY AND MEMBER STATE WHERE THE BOTTLING TAKES PLACE, WHEN THIS IS DONE IN A DIFFERENT LOCATION FROM THE HEADQUARTERS OF THE MANUFACTURER AND NOT IN ITS NEIGHBOURING MUNICIPALITY

a) An indication of the municipality must be made in a type size that does not exceed half of the type size used for the indication “Vinho Regional Terras Dão” (“Dão Regional Wine”)

b) For the remaining indications, the provision supplied under Chapter I, Section I, Article 5 of the present regulations is applied.

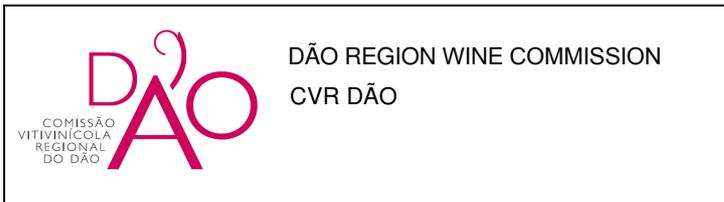
6 – BRAND

The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 7 of the present regulations is applied.

7 – “PORTUGAL”

The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 8 is applied.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--



LABELLING
REGULATIONS

Page	19/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

8 – INGREDIENTS

The provision supplied under Chapter I, Section I, Article 9 of the present regulations is applied.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	20/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

SECTION II - VOLUNTARY INFORMATION

This information may be voluntarily included on the labelling of the containers, together with the mandatory information, or on one or several complementary labels, or printed directly on the containers. In most cases, these may be written in any of the official EU languages.

1 – INDICATIONS RELATED TO NAME, ADDRESS AND STATUS OF THE INDIVIDUAL(S) (OTHER THAN THE MANUFACTURER) PARTICIPATING IN THE COMMERCIALIZATION

a) The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 1, sub-paragraphs a), b), c), d) and f) of the present regulations is applied.

b) Regarding the sub-paragraph e), the type size used for indicating the municipality must not exceed half of the type size indicating the Protected Geographical Indication of “Terras do Dão”.

2 – PRODUCT TYPE

The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 2, sub-paragraphs from a) to d) of the present regulations is applied.

3 – HARVEST YEAR

The provision of the Chapter I, Section II, Article 3 of the present regulations is applied.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	21/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

4 – INDICATION OF VARIETIES OR THEIR RESPECTIVE SYNONYMS

The varieties or their synonyms used for making regional wines may be displayed on the labelling provided that:

a) The varieties in question, as well as their synonyms, where applicable, are included in the list of varieties destined for the production of Beiras regional wine.

b) The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 4, sub-paragraphs from b) to e) of the present regulations is applied.

5 – AWARDS AND MEDALS

a) Awards and medals may be displayed on the labelling of regional wines of Dão provided these have been granted to the batch of wines in question, in the context of competitions authorized by Member States or non-EU countries pursuant to fair processes without any type of discrimination.

b) The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 5, sub-paragraphs b) and c) of the present regulation is applied.

6 – INFORMATION RELATED TO COLOR - RED, PALE WINE OR ROSÉ AND WHITE WINE

Any of the following expressions may be displayed on the labelling of Dão Regional Wines, in accordance with the respective colour of each wine.

In addition, the provision supplied Chapter I, Section II, Article 6, sub-paragraphs from a) to d) is applied.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

Page	22/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

7 – INDICATIONS RELATED TO VINIFICATION METHODS AND/OR PRODUCTION METHODS AND QUALITY

The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 7, sub-paragraphs from a) to c) and from e) to j) is applied.

8 – MENTIONS “CASA”, “PAÇO”, “PALÁCIO”, “SOLAR” AND “QUINTA”

The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 8, sub-paragraphs from a) to f) is applied.

9 – MENTIONS REFERRING TO BOTTLING

The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 9, sub-paragraphs from a) to f) is applied.

10 – OTHER INDICATIONS

The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 12 is applied.

11 – LANGUAGES

The provision supplied under Chapter I, Section II, Article 13 is applied.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director’s representative
---	--

Page	23/26	Edition	2	Revision	0	Date of approval	07/03/2012
------	-------	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter III

Norms Related to the Labelling of Sparkling Wines

As for the labelling of sparkling wines, the provisions supplied under Chapters I and II are applied in general terms, together with the specific rules related to this wine type.

OTHER LEGAL PROVISIONS

The labelling must also obey the national legislation in force, as well as the regulations supplied by the European Union and destination countries.

Updated by Control and Certification Manager	Approved by Director's representative
---	--

ANEXO 2

Tradução do Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo

DÃO REGION WINE
COMMISSION
CVR DÃO



GUIDE FOR TECHNICAL
PROCEDURES OF
MANAGEMENT AND
CONTROL

Page		Edition	2	Revision		Date of approval	
------	--	---------	---	----------	--	------------------	--

Chapter	
---------	--

GUIDE FOR TECHNICAL PROCEDURES OF MANAGEMENT AND CONTROL

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Table of Contents

Chapter I – Revisions of the Guide	1/4
Chapter II – Organisation of the Guide	
1. Target and Application Field	1/2
2. Responsibilities	1/2
3. Organisation	1/2
4. Reviewing	2/2
5. Distribution	2/2
6. References	2/2
Chapter III – Enrolment	
1. Enrolment	1/3
1.1. Enrolment of Economic Agents	1/3
1.2. Required documents	1/3
1.3. Facilities	2/3
1.4. Register	3/3
Chapter IV – Certification	
1. Certification	1/6
1.1. Product Certification	1/6
1.2. Renewal of Certification and/or attribution of traditional designations	3/6
1.3. Physical-chemical and Sensorial Analyses	4/6
1.4. Notifications of Movements	4/6
1.5. Commercialisation of certified bulk products with the right to CDO or PGI	5/6
1.6. Flowchat of Certification Process	5/6
1.7. Certification of Wine by Vintage and Variety	5/6

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	2/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Table of Contents

Chapter V – Current Accounts of Economic Agents	
1. Current Accounts of Economic Agents	1/1
Chapter VI – Labelling	
1. Labelling	1/1
Chapter VII – Guarantee Seals	
1. Guarantee Seals	1/3
2. Applying for Guarantee Seals	2/3
Chapter VIII – Downgrading	
1. Downgrading	1/1
Chapter IX – Certificates of Origin and Analysis	
1. Certificates of Origin and Analysis	1/2
Chapter X – Inspection and Control	
1. Inspection and Control	1/1
Chapter XI – Complaints and Appeals	
1. Complaints and Appeals	1/1
1.1. Filed by Economic Agents	1/1
1.2. Filed against Economic Agents	1/1
Chapter XII – Staff	
1. Staff Members of Control and Certification Structure	1/1

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	3/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Table of Contents

Annex I – References	1/1
Annex II – Evaluation Scheme	1/3
Annex III – Evaluation and Certification Resolution Report	1/3
Annex IV – Analysis Selection Scheme	1/4
Annex V – Flowchart of Certification Process	1/2

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/5	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter I	Revisions of the Guide for Technical Procedures of Management and Control
-----------	--

Number of Revision	Chapter	Date of approval	Pages		Observations	Initials
			Withdrawn	Added		
1	IV	05/06/2012	2/6 to 4/6	2/6 to 4/6	Sections 1.1 and 1.2 – No. of issues. Clarification of text	
1	V	05/06/2012	1/1	1/1	Clarification of text	
1	VI	05/06/2012	1/1	1/1	Responsible for labelling approval, clarification of text	
1	VII	05/06/2012	1/2, 2/2	1/3 to 3/3	Clarification of text	
1	IX	05/06/2012	1/2, 2/2	1/2, 2/2	4 th paragraph, clarification of text	
1	X	05/06/2012	1/1	1/1	1 st paragraph, clarification of text	
1	XII	05/06/2012	1/1	1/1	FRC3.5.4	
1	Annex II	05/06/2012	1/3 to 3/3	1/3 to 3/3	Added “labelling” p. 2	
1	Annex III	05/06/2012	1/3, 2/3	1/3, 2/3	Report Evaluation and Decision on Certification	
1	Table of Contents	05/06/2012	1/3 to 3/3	1/3 to 3/3	Update	

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

DÃO REGION WINE
COMMISSION
CVR DÃO



GUIDE FOR TECHNICAL
PROCEDURES OF
MANAGEMENT AND
CONTROL

Page	5/5	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter I	Revisions of the Guide for Technical Procedures of Management and Control
-----------	--

End of Chapter

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	1/2	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter II	Organisation of the Guide
------------	---------------------------

1. Target and Application Field

The present guide covers the principal regulations for the certification and control of products claiming the right to Protected Designations of Origin (PDO, *DOP* in Portuguese) Dão and Lafões, as well as the Geographic Indication “Terras do Dão” (PGI, *IGP Terras do Dão* in Portuguese), as supplied under the Decree-Law no. 212/2004, of August 23rd, 2006.

2. Responsibilities

- Update: Quality Manager
- Approval: Control and Certification Manager
- Distribution: Control and Certification Manager

3. Organisation

The Guide for Technical Procedures of Management and Control (GTPMC) is composed of chapters duly identified on each page. The number of Edition and Revision is indicated in a square box on each page, as well as the date of approval. Those responsible for updates and approvals are identified in the footnotes.

The paging is made indicating the current page number out of the total number of pages in the guide, also in a square box. Each chapter ends with the mention “End of Chapter”.

All the annexes to the GTPMC have a title, date and page number.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	2/2	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter II	Organisation of the Guide
------------	---------------------------

4. Revision

The GTPMC is revised whenever deemed necessary in order to maintain it permanently updated; the map of revisions is in Chapter I.

When 50% of the pages are revised, a new edition of GTPMC will be issued. Any of the collaborators in Control and Certification staff may suggest alterations to it.

Those responsible for updating assure the substitution and gathering of revised pages of the present guide.

5. Distribution

The GTPMC is available for consulting by economic agents (suppliers or applicants).

6. References

The references used in this guide are indicated in the Annex I.

End of chapter

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/3	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter III	Enrolment
-------------	-----------

1. Enrolment

1.1 Enrolment of Economic Agents

All suppliers (economic agents, individuals or companies) wishing to produce and commercialize wines regulated by Dão Region Wine Commission (CVR Dão) must enrol. The enrolment with CVR Dão must be made in accordance with a prior enrolment in the Vine and Wine Institute, as supplied under the Decree-Law no. 178/99, of May, 21st (*D.R. no. 118/99 Series I-A, of 1999-05-21*) and Article no. 8/2000, of January 7th (*D.R. no. 5, Series I-B of 2000-01-07*). Suppliers that exclusively distribute and sell products that are packaged, labelled, sealed and fitted with non-reusable closing devices on retail do not need to enrol.

The enrolment request must be made with CVR Dão, personally or in writing, by filling in the forms FRC3.6.1 – Enrolment of Economic Agents and FRC3.6.2 – Warehouse Registration Form. CVR Dão will initiate the enrolment process and request additional documents from the economic agents.

1.2 Required documents

Economic agents must submit the following documents to CVR Dão:

- Photocopy of Certificate of Incorporation;
- Photocopy of VAT card;

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	2/3	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter III	Enrolment
-------------	-----------

- Certificate of Conformity, in accordance with a verified Classification of Varieties, in the on-line platform SIVDÃO. If the applicant does not hold this certificate, it must be obtained in accordance with the Central Vinegrowing Registry;
- Certificate of Conformity, in accordance with the enrolment with the Vine and Wine Institute (IVV) – as supplied under the Decree-Law no. 178/99, of May 21st;
- FRC3.6.1 – Enrolment of Economic Agents, and FRC3.6.2 – Warehouse Registration Form, duly filled out. CVR Dão will provide these forms.

1.3 Facilities

The Technical Verification Agents of CVR Dão will visit the facilities of economic agents to verify the information provided in the form FRC3.6.2. If the facilities are in accordance with the regulations, the enrolment will proceed.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	3/3	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter III	Enrolment
-------------	-----------

1.4. Register

The classifying agents will visit the property in question to collect data and to register the suitable vineyards for producing wines claiming the right to CDO (Dão or Lafões) or PGI *Terras do Dão*. The collected data will include at least the following elements:

- Identification of the owner
- Form of exploitation
- Identification of the vineyard (Lot)
- Characteristics of the vineyard
- Varieties (by number of feet)
- Size of the property

All the data collected in the field will be introduced in the automatic system, which allows a permanent access to the particulars of the producer by lot or as a whole (identification of the producer, number of lots, number of feet, size, average yield and percentual distribution by variety).

End of Chapter

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	1/6	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IV	Certification
------------	---------------

1. Certification

The certification is carried out by bulk products (deposits) and by batches (bottled products without guarantee seals). On the same occasion, the attribution of so-called traditional designations¹ and identification of one or two varieties to be used on the labelling may be requested.

The certification for bulk products is valid for 180 days. For bottled products (batches), the certification period is four years for red wines and one year for rosé and white wines.

The certification, as well as the attribution of so-called traditional designations and vineyard verification, is carried out by a storage tank, except when there is a possibility to carry it out by batches of tanks smaller than 2500 litres in volume. In this case, it is mandatory to physically verify the batch of tanks prior to bottling.

In case the supplier does not request the certification by July 31st of the following year to the harvest, it is necessary to request from CVR Dão until this date, a pre-certification, in accordance with provisions on the page 1 of **PQC04** – Evaluation Scheme (Annex II), which covers the different stages of the process, the maximum time limit for its conclusion, the involved functional area and the responsible of the process.

1.1 Certification of Products

In each harvest season, grape and wine producers must submit a Harvest and Production Declaration (HPD). The Vine and Wine Institute is responsible for their centralisation, management and control.

¹ According to the law 924/2004, of July 26th

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	2/6	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IV

Certification

In case grape and wine producers do not submit this declaration, they may not request a certification for their products and, consequently, use designations of origins or geographical indications in their commercial activities regarding the respective harvest.

The wine-producing economic agents must request from CVR Dão a collection of samples, in every harvest season and after the first rackings, to certify the products claiming the right to DO or PGI. The request is made filling in the Registration Form FRC3.6.3. (Request of Sample Collection) and must be submitted no later than July 31st of the year following the harvest. The information on the form may be submitted on the SIVDÃO platform. An individual username and a password will be provided by CVR Dão.

The Technical Verification Services of CVR Dão will verify prior to sample collection that the information provided in the Declaration form is in accordance with the registered areas and their respective yields, as supplied in each PDO statute. In case the yields surpass the provisions in each PDO, CVR Dão may not certify the products, except for the extraordinary cases set forth in the statuses for each PDO.

A total of six² samples – 750 ml each – are collected and one of them remains in the possession of the economic agent. After being sent to the Sample Services, the samples are given codes and made confidential, according to a specific procedure (Working Instructions of the Laboratory's Management System – IT22 – Sample Circulation), and then forwarded to the laboratory for physical-chemical and sensorial analyses.

After the physical-chemical and sensorial analyses of the samples, conformity analysis and resolution, all data pertaining to the accepted samples is registered in the database of CVR Dão (SIVDÃO) in a specific current account, according to the request

² Translator's note: Currently, only four items are collected.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	3/6	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IV

Certification

by the economic agent. The respective Evaluation and Certification Resolution Report (FR6.7.4 of Laboratory Management System – Annex III) will be dispatched.

1.2 Renewal of Certification and/or Attribution of so-called traditional designations

In case economic agents do not proceed to bottling and sealing the certified products within the certification period, they must request a renewal. They may also request in the revalidation form the attribution of so-called traditional designations. In any case, the economic agents request a collection of wine samples either using the registration form FRC3.6.3. provided by CVR Dão or on the SIVDÃO platform, according to the sub-paragraph 1.1. of the present Chapter.

After receiving the form and cross-checking the registration in the current account, the verification agents will proceed to sample collection.

A sampling consists of six³ 750 ml items (one of which will remain in the possession of the economic agent), which will be forwarded to the Sample Services, where the items will be given codes and made confidential, according to a specific procedure (Working Instructions of the Laboratory's Management System – IT22 – Sample Circulation) and then sent to the Laboratory for physical-chemical and sensorial analyses.

After the analyses and conformity check, a resolution will be drafted and Evaluation Report and Certification Resolution (FR6.7.4 Laboratory Management System) will be issued. In case the resolution is positive, the product is included in the respective current account together with the date of attribution and the certification period established in Section 1.

Economic agents are obliged to inform CVR Dão of the start of bottling by submitting the registration form FRC7.6.2 (Bottling Report) or notifying of this on the SIVDÃO platform. The Technical Verification Services process the given information

³ Translator's note: Currently, only four items are collected.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	4/6	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IV

Certification

and transfer the products from the current account for bulks to a current account for bottled products, which generates the corresponding registry in the SIVDÃO system.

1.3 Physical-chemical and Sensorial Analyses

The required analyses for wines holding a DO or IGP from CVR Dão are carried out in the laboratory for physical-chemical and sensorial analyses (Tasters' Chamber). The Laboratory has been accredited since 1999, as supplied under the document NP EN ISO/IEC 17025, by the Portuguese Institute of Accreditation (IPAC) and has the Technical Annex of Accreditation No. L0230.

The physical-chemical analyses to be carried out for each sampling objective are defined in the Annex IV (see **PQ03** - Analysis Selection Plan (Management System of the Laboratory)).

1.4 Notifications of Movements

After having received the certification documents for the wines, economic agents must notify CVR Dão of all the movements in the warehouse, such as rackings and batches (FRC7.6.1), bottlings (FRC7.6.2) and transfers between warehouses (FRC7.6.3). The registration forms are provided by CVR Dão, while it is also possible to input the information requested in these forms on the SIVDÃO platform, according to the movement in question.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	5/6	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IV	Certification
------------	---------------

1.5 Commercialisation of certified bulk products with the right to CDO or PGI

The commercialisation of certified bulk products with the right to CDO or PGI can only be carried out between economic agents registered with CVR Dão. In case of irregularities, penalties, such as suspension or loss of the respective right to CDO or PGI or Certification may apply.

According to the provision supplied under Section 1.4 of the present Chapter, transporting of certified bulk products can only be carried out prior to reporting to CVR Dão (FRC7.6.3 or SIVDÃO platform) and accompanied by their respective documents, especially the enclosed document submitted on the website of Fiscal and Customs authorities or the website of the Vine and Wine Institute, depending on the type of the economic agent. Technical Verification Services must validate this document.

1.6 Flowchart of Certification Process

Annex V describes the flowchart of the process for certification that normally covers the stages from the enrolment to the attribution of guarantee seals.

1.7 Certification of a Wine by Vintage and Variety

The certification of a wine by vintage and variety is carried out according to the Resolution 199/2010, of February 14th, and the Guide for Proceedings and Specifications for using the vintage and/or grape variety(ies). The request is made through the SIVV

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	6/6	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IV	Certification
------------	---------------

platform of the Vine and Wine Institute.

End of Chapter

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/1	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter V	Current Accounts of Economic Agents
-----------	-------------------------------------

1. Current Accounts of Economic Agents

Economic agents have a statutory obligation to keep a register of movements of wines in warehouses, designated as current accounts, according to the Ruling Decision no. 42/2000, of September 8th.

Current accounts must be established according to the product type, PDO, PGI, type, harvest year, quality designation and variety – designated as specific current accounts.

Current accounts must be kept in specific books provided by the Vine and Wine Institute or in a digital format (Reg. (CE) no. 436/2009, of May 26th).

Current accounts must always be available for consulting by CVR Dão, whenever requested.

End of Chapter

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	1/1	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter VI	Labelling
------------	-----------

1. Labelling

Economic agents must not use labels on certified products without prior approval of CVR Dão. The evaluation and approval of labels are carried out by qualified technicians referred in the Task Distribution Scheme (PQC03), in accordance with the Labelling Regulations of CVR Dão and other dispositions in force at the time of submitting the application.

Economic agents submit the approval request and the corresponding model for each label must be annexed to the application.

The label models may be sent as hard copies, by e-mail, or using the SIVDÃO platform. In any case, the label models must convey an accurate idea of the actual nature of the originals; particularly, the type size of the displayed indications must correspond to the real size. The models must always correspond to the labels to be used.

The labels are evaluated by their order of entrance in CVR Dão.

After the evaluation, economic agents are informed, in writing or on the SIVDÃO platform, of the resolution within ten working days from the date of entrance and the non-approved elements are indicated, where applicable. In case of a favourable resolution, the labelling is integrated in the file of the economic agent.

In case of using labelling without the prior approval or with non-acceptable elements, disciplinary procedures, namely suspension or cancelling of the certification, may take place.

The approved labels may not, under any circumstances, be altered without prior review by CVR Dão.

End of Chapter

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	1/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter VII	Guarantee Seals
-------------	-----------------

1. Guarantee Seals

A guarantee seal is CVR Dão's mark of conformity. The Designations of Origin and Geographical Indications certified by CVR Dão are displayed on the guarantee seal affixed to the commercial containers.

The guarantee seals may only be granted to certified bulk or bottled wines (batches) with a valid, in-force current account.

The guarantee seals are identified with a sequential alphanumeric string, which allows each string to be unique.

CVR Dão provides guarantee seals in band, back label and unique sequential serial number formats, the latter of which are printed directly on the label of the economic agent, previously approved by CVR Dão. This printing may only be carried out in authorized print houses with which CVR Dão has established a protocol for this purpose (FRC3.4.3 – Protocol for Print Houses).

The print houses must always send the guarantee seals to CVR Dão, not to the economic agents.

The use of guarantee seals in a unique sequential serial number format consists of the following stages:

- A request is made to CVR Dão to issue a serial number and sequential numbering by filling in the Registration form FRC8.1.1 – Request for Unique Sequential Serial Numbers, or by submitting the information contained therein on the SIVDÃO platform;
- In case the economic agents submit the paper version, the information requested in FRC8.1.1 is then input on the on-line system by the administration, generating an authorization document – FRC8.1.2 (Authorization to Print Guarantee Seals);

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	2/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter VII	Guarantee Seals
-------------	-----------------

- The administration then sends the form FRC8.1.2 to the authorized print house, which proceeds to print the seals.

2. Applying for Guarantee Seals

Guarantee seals must be requested from CVR Dão by filling in the registration form FRC8.1.3 (Request for Guarantee Seals) identifying the PDO or PGI, variety, type, designation, harvest year, commercial brand, warehouse deposit (for bulk products), volume of the container to be sealed, type of requested seal and batch number, as well as the desired quantity of seals. The request may also be submitted in the SIVDÃO platform submitting the necessary information.

Each provision of guarantee seals produces a registry in the system, giving an automatic notice in the current account of the certified wines and simultaneously dispatching a Delivery Notice of Guarantee Seals (FRC8.1.4).

Guarantee seals are delivered to the economic agents and exclusively to authorized individuals for such purpose, in accordance with the declaration FRC8.1.5 (Authorized Individuals to Receive Guarantee Seals). When the economic agents are unable to receive the seals by hand, they must inform CVR Dão of the adequate shipping method (by mail or through Technical Verification Agents of CVR Dão) on the form FRC8.1.3 or by filling in the observations field on the SIVDÃO platform.

CVR Dão charges certification and service fees after issuing the delivery notice of guarantee seals. The amount of the certification fee is annually reviewed by the General Council and published on the list of fees. The amount of the service fee is fixed by the Vine and Wine Institute.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	3/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter VII	Guarantee Seals
-------------	-----------------

In case there exist no wine products in the current account or their certification is expired, the system automatically impedes the attribution.

The guarantee seals must be affixed to the wine containers and labelling which they were requested for. In individual and duly justified cases, a transfer to another certified product of the same type and/or other labelling may be authorized by CVR Dão.

Any improper use of guarantee seals is subject to actions on behalf of CVR Dão, which may go from a simple warning to the cancellation of a wine product's certification. The Disciplinary Regulations describe the sanctions to be applied in case of a disciplinary process.

End of Chapter

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	1/1	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter VIII

Downgrading

1. Downgrading

The producers may, in each harvest season:

1. Not claim the CDO or PGI certification for a wine referred in their Harvest and Production Declaration (HPD) as apt for such designations. CVR Dão must be informed about such disposition;
2. Request downgrading of a PDO certified wine to PGI or a regional wine;
3. Request downgrading of a PGI certified wine to a regional wine.

CVR Dão may also proceed to downgrade wines in case non-authorized wine-making practices are detected, features typical of a product using CDO or PGI are found to be lacking, or when products fail to meet the criteria established for their certification.

The control of downgraded CDO or PGI wines will be of the responsibility of the Vine and Wine Institute.

End of Chapter

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/2	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IX

Certificates of Origin and Analysis

1. Certificates of Origin and Analysis

The Certificates of Origin and Analysis are exclusively destined for certified, labelled and sealed wines fitted with non-disposable closing devices, that is, products that are approved for sale.

Specific import markets outside the EU require the importers to submit Certificates of Origin and/or Analysis that serve as importation documents to release the products to the target market.

The Certificates of Origin and/or Analysis must be requested from CVR Dão by filling in the APSCCO form (Application for Periodic Sample Collection and Certificate of Origin) or submitting the information contained therein on the SIVDÃO platform. Subsequently, the Technical Verification Services will proceed with the collection of samples from the respective shippings and process them in the same manner as those destined for product certification.

The Certificates of Origin and/or Analysis are not considered to be formal certification documents. The formal certification is evidenced by the Evaluation and Certification Resolution Report (FR6.7.4) and/or by the guarantee seal.

The issuance of Certificates of Origin and/or Analysis may also be carried out in the Periodic Exportation Collection System (PECS), formalised by submitting the Registration Form (Periodic Exportation Collection – PEC) to CVR Dão duly filled out, or by submitting the information contained therein on the SIVDÃO platform.

Samples are collected by batches of bottled wines, labelled or not, and follow the normal certification process. A successful process results in the issuance of a certification with a six month validity, unless the respective batch is sold out before its expiration date.

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	2/2	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter IX

Certificates of Origin and Analysis

Where applicable, CVR Dão may proceed to collect samples from the shipment identified in the form, for control purposes, in order to issue the documents.

For volumes less than 125 litres and in case the destination country does not require a Certificate of Analysis, only the Certificate of Origin may be issued without the collection of samples.

End of Chapter

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/1	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter X	Inspection and Control Measures
-----------	---------------------------------

1. Inspection and Control Measures

CVR Dão takes a number of follow-up and control measures in all stages of the certification process, according to the competences supplied under its own statutes and the statutes for PDO and PGI.

Besides the follow-up and control measures taken in the course of its normal operations, CVR Dão also drafts a Programme of Control Activities (**PQC05**).

The Technical Verification agents take follow-up and control measures and fill in the form FRC7.6.4 (Follow-up and Control Measures for Economic Agents – Check List) for that purpose, being one copy of this form issued to the economic agent. Technical Verification agents draft reports covering these control measures and validate them, in collaboration with the economic agents, whenever possible. The reports indicate the measures to be implemented, where applicable.

The economic agent subject to control measure(s) is notified of the conclusions indicated on the report. In case of an infraction that justifies disciplinary measures, a disciplinary process is initiated according to the Disciplinary Regulations.

In case the infractions go beyond the powers of CVR Dão, the competent entity(ies) are notified.

End of Chapter

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/1	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter XI Complaints and Resources

1. Complaints and Appeals

1.1. Filed by Economic Agents

Economic agents or third parties may file complaints concerning the certification process, orally or in written. The maximum period for filing complaints is thirty days after the issuance of the resolution documents.

All complaints are registered on the Quality System's documentation – FRC6.1.1 (Registration of Complaints and Suggestions), and subsequently processed, as specified in the Quality Manual.

The economic agents may appeal against the resolutions of physical-chemical and/or sensorial analyses. The appeals concerning physical-chemical analyses are processed internally as complaints, in accordance with the procedures supplied in the Guide for Management System of the Laboratory. The appeals concerning sensorial analyses are processed in the Board of Appeals (Guide for Sensorial Analysis).

1.2. Filed against Economic Agents

Wine suppliers certified by CVR Dão must register and process all complaints filed concerning their products. Registrations of complaints must be submitted to CVR Dão, whenever requested.

End of Chapter

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	1/1	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Chapter XII	Staff Members
-------------	---------------

1. Staff Members of the Control and Certification Structure

CVR Dão guarantees that the staff members of the Control and Certification structure have the necessary technical qualifications for their activities.

Any staff member of CVR Dão's Control and Certification Structure must declare any past or current connections with suppliers or producers of the product submitted to their evaluation or certification (FRC3.5.4 – Declaration of Confidentiality).

All collaborators must respect the principles of confidentiality and independence from commercial interests and others, and must also abide by the regulations specified in the Quality Guide (FRC3.5.1).

The document FRC3.2.2 (Members' Qualifications and Tasks) specifies the mandatory minimum qualifications and work experience of the collaborators and describes all of their inherent functions.

The list FRC3.2.3 (List of Staff Members of the Control and Certification Structure) displays all of the collaborators' names, qualifications and tasks within the structure.

End of Chapter

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/1	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Annex I	References
---------	------------

CVR Dão refers to the following documents in the context of this guide:

- Statute of Dão Region Wine Commission (CVR Dão)
- Statutes PDO and PGI of *Terras do Dão* geographical area
- Quality Guide NP EN 45011
- Quality Guide NP EN ISO/IEC 17025
- Labelling Regulations
- Disciplinary Regulations
- Regulation for Sensorial Analysis
- Regulations (CE) no. 606/2009
- Resolution 924/2004, of 26th of June
- Regulations (CE) no. 607/2009
- Decree-law 212/2004, of 23rd of August
- Ruling decision 42/2000, of 8th of September

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Page	1/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Annex II	Evaluation Scheme
----------	-------------------

	Stages	Maximum period ⁽¹⁾ (working days)	Functional area	Responsible
	<p>Enrolment</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reception of documents • Verification of conformity of documents, facilities and vineyards. • Enrolment 	<p>0</p> <p>15</p> <p>1</p> <p>Total: 16 days</p>	<p>Technical Verification</p>	<p>Head of Technical Verification Services</p>
PRE-CERTIFICATION (1)	<p>Request for Pre-Certification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Request for pre-certification • Cross-checking of registry with Declaration of Harvest Production (conformity of elements) • Collection of samples • Encoding and sample confidentiality 	<p>0</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>Total: 6 days</p>	<p>Technical Verification</p> <p>Technical Verification</p> <p>Technical Verification</p> <p>Samples</p>	<p>Head of Technical Verification Services</p>
	<p>Evaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratory (execution of physical-chemical and sensorial analyses) • Issuance of report • Sending out of documents to suppliers • Updating of current account 	<p>6</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>Total: 8 days</p>	<p>Laboratory</p> <p>Secretary</p> <p>Secretary</p> <p>Technical Verification</p>	<p>Head of Laboratory and President of Tasting Chamber</p> <p>Head of Control and Certification</p>

(1) Required only when the certification has not been concluded by July 31st of the year following the harvest.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	2/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Annex II	Evaluation Scheme
----------	-------------------

	Stages	Maximum period ⁽³⁾ (no. of days)	Functional area	Responsible
CERTIFICATION ⁽²⁾	Certification request			
	• Certification request	0	Technical Verification	Head of Technical Verification Services
	• Cross-checking of registry with Declaration of Harvest Production (conformity of elements)	2	Technical Verification	
	• Reception of documents (request for sample collection)	0	Technical Verification	
		1		
	• Verification of conformity of elements	3	Technical Verification	
	• Sample collection	1	Technical Verification	
	• Encoding and confidentialisation of samples		Samples	
		Total: 7 days		
	Evaluation and Resolution			
• Laboratory (physical-chemical and sensorial analyses)	6	Laboratory	Head of Laboratory and President of Tasting Chamber	
• Evaluation and resolution report	0	Technical Verification	Head of Control and Certification	
• Current account established	0	Technical Verification		
• Issuance of documents	1	Secretary		
• Sending out of documents to supplier	1	Secretary		
• Evaluation and approval of labelling	10	Labelling		
	Total: 18 days			

(2) – May be carried out simultaneously with the issuance of so-called traditional designations.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Page	3/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Annex II	Evaluation Plan
----------	-----------------

	Stages	Maximum period ⁽³⁾ (days)	Functional Area	Responsible
GUARANTEE SEALS	Issuance of Guarantee seals <ul style="list-style-type: none"> • Reception of the Application for Guarantee Seals • Verification of Compliance with Labelling • Verification of current account • Issuance of Guarantee seals • Automatic update of current account • Issuance of Guarantee Seal Request 	<p>0</p> <p>1</p> <p>Total: 1 day</p>	Guarantee Seals	Control and Certification Manager

(3)– Except for reasons not attributable to CVR Dão. E.g: Non-compliance in a process that needs rectifications.

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

DÃO REGION WINE
COMMISSION
CVR DÃO



GUIDE FOR TECHNICAL
PROCEDURES OF
MANAGEMENT AND
CONTROL

Page	1/3	Edition	2	Revision	1	Date of approval	05/06/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Annex III	Evaluation and Certification Resolution Report
-----------	--

Updated by	Approved by
Quality Manager	Control and Certification Manager

Evaluation and Certification Resolution Report

Apartado 10 - 3501-908 Viseu - Portugal
Tel: +351 232 410 060 - Fax: +351 232 410 065
E-mail: info@cvrdao.pt - www.cvrdao.pt

Client:

Current account: The current account is in conformity with the content described below.

Labelling: The issuance of guarantee seals for the product described in this report is subject to prior approval of respective labelling.

Technical analysis:

Cert. Ref.	Product	Facility	Deposit	Qty (Litres)	Analysis form	Sensorial an. (%)	Accordance

Resolution: Certification is granted to products marked as Approved, in accordance with the certification norms in force and with the requirements of the product certification system No. 4, except sub-paragraph d) of the article 6 of the Guide ISO/ IEC 67:2004.

Director's representative

Viseu,

Expiration Period of the Certification:
Bulk products: 180 days as from the date of the present report
Bottled products:
Red wines: 4 years as from the date of the present report
Rosé wines: 1 year as from the date of the present report
White wines: 1 year as from the date of the present report
Data regarding Technical Analyses: Attached Analysis Report Card

Client:

Form No.:

Sample registration date:

Sample No:

Objective:

Type:

Analysis	Value	Units	Method
----------	-------	-------	--------

Viseu, (+)

Head of Laboratory

(Maria da Assunção Martins Agostinho)

- The analyses marked with (x) are not included in the accreditation.
- The analyses marked with (?) were subcontracted to accredited laboratory.
- The results presented in the report refer exclusively to tested items.
- The Laboratory declines all the responsibility in partial reproduction of the Analysis Report Card without its express consent.
- The time-limit for complaints is 30 days.
- Start of analyses - First working day after the registration date of the sample.
- IM = Internal Method.
- "<" indicates a smaller value than the limit of quantitation for the analysis in question.
- The sampling was not performed by the laboratory.
- (+) Date of conclusion of the analyses
- The Internal Methods marked with (*) are based on the normative documents enclosed hereinafter.
- "OIV" - Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts of the Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), 2009.

Page	1/4	Edition	2	Revision	0	Date of approval	02/04/2012
------	-----	---------	---	----------	---	------------------	------------

Annex IV	Scheme for Analysis Selection
----------	-------------------------------

This scheme is an integral part of the Laboratory Management System (PQ03 – Scheme for Analysis Selection).

Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--



DÃO REGION WINE
COMMISSION
CVR DÃO

LABORATORY

QUALITY
PLAN

PQ03

Page 1/3

Scheme for Analysis Selection

Analysis		CONTROL AND CERTIFICATION								
		Eng. or Pre-Cert.	Designation of Quality	Certification or Pre-Cert.	Control		Cert/Eng or Cert Appr.	Exp	Exportation (Designations of Quality)	Periodic sample collection
					CE	CD				
Accredited	Iron - MI01 [§] (OIV-AS322-05-FER)	*					*			
	Copper – MI02 [§] (OIV-AS322-06-CUIVRE)	*			*		*			*
	Calcium – MI03 [§] (OIV-AS322-04-CALCIU)	*					*			
	Actual alcoholic content by volume– MI04 [§] (OIV-AS312-01-TALVOL)	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Relative density 20 °C/20°C – OIV-AS2-01MASVOL	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Density (20°C) – OIV-AS2-01-MASVOL	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Total dry matter – OIV-AS2-03-EXTSEC	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Total actual alcoholic content by volume – MI25 [§] (Reg(CE) no. 479/2008, Annex I)	*	*	*	◆	*	*	∇,◆	*	*
	Non-reducing extract – MI29 [§] (OIV-AS2-03-EXTSEC)	*	*		*		*	∇	*	*
	Alcohol to weight ratio/reduced matter – MI06	*	*		*		*	∇	*	*
	Sugars – reducing substances – OIV-AS311-01-SUCRED	*	*	*	◆	*	*	∇,◆	*	*
	Total sugars – NP2224:1988	*	*		*		*	∇	*	*
	Non-reducing sugars – MI28 [§] (NP 2225:1988)	*	*		◆		*	∇	*	*
	Volatile acidity (w/o deduction of interfering sorbic acid to salicylic acid) – MI38 [§] (OIV-AS313-02-ACIVOL) acetic acid (Volatile acidity) – MI23	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Fixed acidity – OIV-AS313-03-ACIFIX and MI34 [§] (OIV-AS313-03-ACIFIX)	*	*	*	*	*	*	*	*	*

LEGEND: * - Mandatory execution; □ - Mandatory execution on red and rosé wines; ∇ - Mandatory execution depending on importing country; ⊕ - Not executable on Beiras regional wines; ◆ - Mandatory execution only on sparkling wines. ® - Mandatory execution only on red wines.

§ - The indicated internal methods are based on the normative documents enclosed hereinafter.



DÃO REGION WINE
COMMISSION
CVR DÃO

LABORATORY

QUALITY
PLAN

PQ03

Page 2/3

Scheme for Analysis Selection

Analysis		CONTROL AND CERTIFICATION								
		Eng. or Pre-Cert	Designation of Quality	Certification or Pre-Cert.	Control		Cert/Eng or Cert Appr.	Exp	Exportation (Designations of Quality)	Periodic sample collection
					CE	CD				
Accredited	Total acidity – OIV-AS313-01-ACITOT e MI32 [§] (OIV-AS313-01-ACITOT)	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Search for organic synthetic pigments (acid function) – MI26 [§] (OIV-AS315-08-COLYN)	□	□	□	□	□	□	□	□	□
	pH - OIV-AS313-15-PH e MI31 [§] – (OIV-AS313-15-PH)	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Chlorides (NaCl) – OIV-SA321-02-CHLORU	*					*	∇	∇	*
	Citric acid – MI15 [§] (OIV-AS313-09-ACIENZ)	*					*	∇	∇	*
	Malic acid – MI24 [§] (OIV-AS313-11-ALMENZ)			®			®			
	Sulfites (K ₂ SO ₄) – OIV-AS321-05-SULFAT	*					*	∇	∇	*
	Free sulphur dioxide – MI35	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Total sulphur dioxide – MI37	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Ash – OIV-AS2-04-CENDRE							∇	∇	*
Non-accredited	Free sulphur dioxide – MI09	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Total sulphur dioxide – MI10	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	3,5- Malvidin diglycosides (Search) – NP2276:1988	□	□	□	□	□	□	□	□	□
	Excessive pressure (CO ₂) – OIV-AS314-02-SUPRES	◆	◆		◆		◆	◆	◆	◆

LEGEND: * - Mandatory execution; □ - Mandatory execution on red and rosé wines; ∇ - Mandatory execution depending on importing country; ® - Not executable on Beiras regional wines; ◆ - Mandatory execution only on sparkling wines. © - Mandatory execution only on red wines.

§ - The indicated internal methods are based on the normative documents enclosed hereinafter.



DÃO REGION WINE
COMMISSION
CVR DÃO

LABORATORY

QUALITY
PLAN

PQ03

Page 3/3

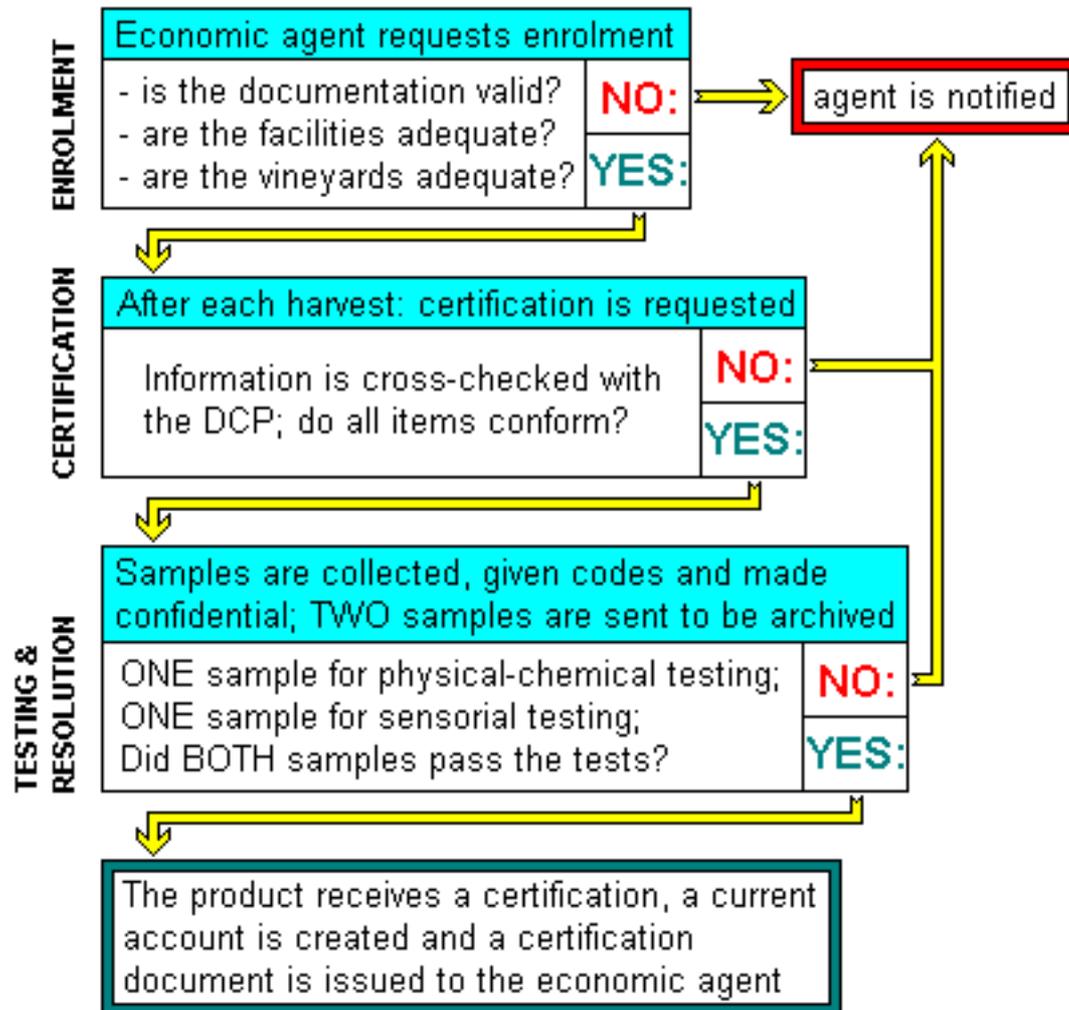
Scheme for Analysis Selection

		CONTROL AND CERTIFICATION							
Analysis	Eng. or Pre-Cert.	Designation of Quality	Certification or Pre-Cert.	Control		Cert/Eng or Cert Appr.	Exp	Exportation (Designations of Quality)	Periodic sample collection
				CE	CD				
Non-accredited	Ascorbic acid – MI16						∇	∇	*
	Sorbic acid – OIV-AS313-14-ACISOR						∇	∇	*
	Methanol – MI18						∇	∇	*
	Total of higher alcohols – MI19								*
	Colour intensity – MI39			® , ⊕			® , ⊕		
	Tonality – MI40			® , ⊕			® , ⊕		
	Anthocyanins – MI21			® , ⊕			® , ⊕		
	Total phenols – MI22			® , ⊕			® , ⊕		

LEGEND: * - Mandatory execution; □ - Mandatory execution on red and rosé wines; ∇ - Mandatory execution depending on importing country; ⊕ - Not executable on Beiras regional wines; ♦ - Mandatory execution only on sparkling wines. ® - Mandatory execution only on red wines.

§ - The indicated internal methods are based on the normative documents enclosed hereinafter.

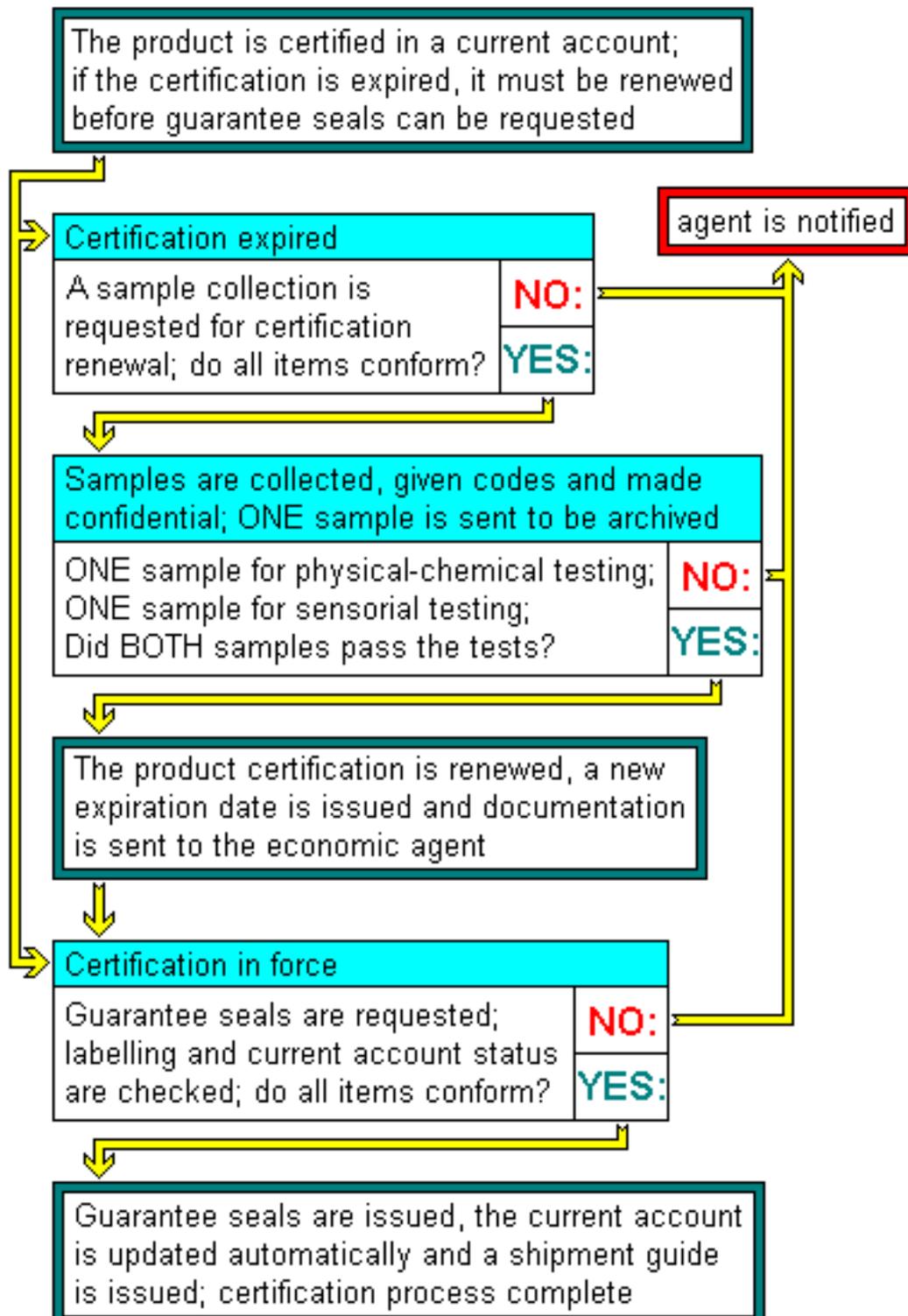
Annex V Flowchart of Certification Process



Updated by Quality Manager	Approved by Control and Certification Manager
-------------------------------	--

Annex V Flowchart of Certification Process

Certification Renewal Process



Updated by Quality Manager	Approved by Management Commission
-------------------------------	--------------------------------------

ANEXO 3

Roteiro para a avaliação de dicionários e glossários científicos e técnicos (Faulstich, 1998)

ROTEIRO PARA A AVALIAÇÃO DE DICIONÁRIOS E GLOSSÁRIOS CIENTÍFICOS E TÉCNICOS

1. Sobre o autor

- 1.1. Trata-se de pessoa reconhecida na área de dicionarística?
- 1.2. Faz parte de grupo de pesquisa da área de dicionarística/terminologia?

2. Sobre a apresentação da obra pelo autor

- 2.1. Há introdução na qual apareçam claramente:
 - a) os objetivos da obra?
 - b) o público para o qual o conteúdo se dirige?
 - c) as informações sobre como consultar o dicionário ou glossário?
 - d) referências à bibliografia de onde foi extraído o corpus?
- 2.2. Há bibliografia de consulta, listada no final da obra, justificada pelo autor?

3. Sobre apresentação material da obra

- 3.1. Há prefácio redigido por personalidade reconhecida na área de dicionarística científica-técnica?
- 3.2. A família tipográfica empregada é adequada à faixa etária do usuário?
- 3.3. As ilustrações, se houver, estão adequadas à microestrutura informacional?
- 3.4. A utilização de negrito, de itálico e de outros recursos gráficos está de acordo com o equilíbrio visual da obra?
- 3.5. Os verbetes são apresentados em ordem alfabética? Em ordem sistemática?
- 3.6. A obra contempla uma só língua? Mais de uma?
- 3.7. O formato do dicionário ou vocabulário permite manuseio prático e fácil?
- 3.8. A obra está editada em suporte informatizado?
- 3.9. A qualidade do acabamento garante a durabilidade da obra?
- 3.10. O sistema de abreviações e de símbolos aparece corretamente no corpo do texto?

4. Sobre o conteúdo da obra

- 4.1. Os termos cobrem a área de especialidade de maneira exaustiva?
- 4.2. Os termos selecionados pertencem a um recorte do universo da área de especialidade, como neologismos, palavras derivadas, etc.?
- 4.3. Os verbetes apresentam:
 - a) categoria gramatical?
 - b) gênero?
 - c) sinonímia?
 - d) variante(s) da entrada?
 - e) variante(s) da definição?
 - f) indicação da área ou subárea de especialidade?
 - g) contexto?
 - h) equivalente(s)?
 - i) remissivas úteis entre conceitos?
 - j) fontes?
 - k) nota técnica?
- 4.4. A definição é constituída de um enunciado de uma só frase?
- 4.5. A definição leva em conta o nível de discurso do usuário?

5. Sobre a edição e publicação

- Recomenda-se a edição e a publicação da obra?

ANEXO 4

Correspondência com o Engenheiro Luís Fialho da CVR Dão



Kati Kempainen <kati8226@gmail.com>

Re: Documentação sobre Dão

1 mensaje

Luís Fialho <luis.fialho@cvrdao.pt>

7 de abril de 2013 17:47

Para: Kati <kati8226@gmail.com>, Linda Almeida <linda.almeida@cvrdao.pt>

Cc: Arlindo Cunha <arlindo.cunha@cvrdao.pt>, Marketing CVRDão <marketing@cvrdao.pt>

Boa Tarde

Respondo às suas questões, por baixo de cada questão colocada.

Sempre que necessário, não hesite em contactar-nos.

Com os melhores Cumprimentos

Luís Fialho

CVR do Dão

R. Dr. Aristides Sousa Mendes - Fontelo

Apartado 10 - 3501-908 Viseu

info@cvrdao.pt

From: Kati

Sent: Sunday, April 07, 2013 2:27 PM

To: Linda Almeida

Cc: Arlindo Cunha ; Luis Fialho ; Marketing CVRDão

Subject: Re: Documentação sobre Dão

Caros Senhores,

Venho por este meio solicitar o vosso apoio para esclarecer alguns pontos sobre os textos que estou a traduzir para a minha dissertação, ou seja, o Regulamento Interno de Rotulagem e o Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo.

As minhas dúvidas são as seguintes:

1. No capítulo sobre a Certificação no Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo diz o seguinte sobre a colheita de amostras: “Cada amostra será colhida em seis exemplares de 750 ml, ficando um na posse do Agente Económico”. No entanto, no Fluxograma do Processo de Certificação aparece que um exemplar será enviado para a Análise Físico-Química, um para Análise Sensorial e dois para Arquivo, ou seja, de acordo com esta informação, parece que nesta etapa ainda sobra um exemplar. No Fluxograma do Processo de Revalidação, aparece que um exemplar será enviado para Análise Físico-Química, um para o Análise Sensorial e um para o Arquivo, ou seja, parece que nesta etapa ainda sobram dois exemplares. Gostaria de saber o que acontece aos exemplares que sobram durante os dois processos?

R. - Relativamente ao Manual de Procedimentos Técnicos de Gestão e Controlo, o mesmo encontra-se em revisão, e provavelmente será ainda esta próxima semana, disponibilizado no nosso web site uma versão

atualizada, sendo que o número de exemplares por amostra, é neste momento de quatro. Os exemplares não utilizados em análise, físico-química e sensorial, ficam em arquivo para dirimir eventuais litígios e ou esclarecimentos de dúvida, armazenados pelo menos durante um ano.

2. Na parte II ponto 6 do Regulamento de Rotulagem aparece o seguinte sobre o vinho tipo palhete/palheto: c) "Palhete" ou "Palheto": menção prevista para vinho tinto obtido da curtimenta parcial de uvas tintas ou da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as brancas ultrapassar 15% do total."

a) Gostaria de saber se o termo 'curtimenta parcial' corresponde ao termo 'meia curtimenta'?

R. Meia Curtimenta também pode ser um termo utilizado, mas pode dar a entender que seria metade do tempo normal para a fermentação. A fermentação parcial, quer dizer que ocorre fermentação juntamente com as películas, mas apenas durante uma fase da fermentação, a sua durabilidade será de acordo com o acompanhamento da fermentação do produto, até estar de acordo com o pretendido.

b) Também gostaria de saber se durante o processo de elaborar vinhos tipo palhete existe maceração? Pergunto isto porque na tradução do processo de vinificação de brancos e rosés em inglês, aparece o termo fermentation off skins, o que corresponde ao método bica aberta e, se tenho percebido bem, neste método não existe contacto das películas das uvas durante a fermentação. Mas se o processo para elaborar palhete é o bica aberta, como é que este vinho obtém a sua cor?

R. Conforme é dito na própria definição de palhete, é obtido de curtimenta parcial, logo pode haver, e na maioria dos casos há, maceração.

Desde já agradeço a vossa atenção e disponibilidade. Aguardarei resposta da sua parte com a celeridade possível.

Cumprimentos,

Kati Kempainen

2012/10/30 Linda Almeida <linda.almeida@cvrdao.pt>

Boa tarde.

Em resposta à sua solicitação vimos informar que não temos os documentos solicitados traduzidos, no entanto o Sistema da Qualidade implementado na CVR do Dão não permite que sejam disponibilizados ficheiros em formato word, mas sim em pdf, conforme estão disponibilizados na página da internet. Por este motivo não nos é possível enviar os ditos ficheiros.

Congratulamos-nos, contudo com o interesse demonstrado pela nossa Região centenária, "Berço da Touriga-Nacional" e que possui vinhos com grande "Carácter e Elegância".

Estamos ao dispor para colaborar em tudo o que nos seja possível para o sucesso deste seu trabalho de mestrado.

Com os melhores cumprimentos

Linda Sá Almeida
(Responsável da Qualidade)