

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
DO “BISCOITOS”**

Janeiro 2024

1. NOME E TIPO:

1.1. Nome(s) a Registrar

“BISCOITOS”

Nacionalidade: Portugal

1.2. Tipo de Indicação Geográfica

Denominação de Origem Protegida (DOP)

2. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante

Vinho de uvas sobreamadurecidas

3. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Características organoléticas:

Vinhos

Branco

De cor amarelo-pálida a amarelo definido, os vinhos apresentam aroma com algum citrino e notas iodadas e um pouco de fruta tropical, na boca, com salinidade e mineralidade evidentes, de acidez marcada e álcool moderado, terminando de forma fresca.

Vinhos Licorosos

Branco

Apresentam uma cor âmbar a acastanhada com reflexos dourados. Encorpados e bem estruturados, são vinhos licorosos habitualmente secos ou meio secos, embora também possam ser meio doces ou doces. Ao nível aromático caracteriza-se pelas suas notas de frutas de caroço, podendo também revelar notas de mel, caramelo e especiarias. Fruto de estágio em barricas, podem estar presentes aromas de evolução, tostado e fumado.

De sabor rico, entre o seco e o meio doce, com acidez e salinidade presente, frutado (fruta de caroço), podendo também ter notas de frutos secos, mel, caramelo e especiarias.

Vinhos Espumantes

Branco

De cor amarelo definido ou amarelo-pálida, os vinhos espumantes brancos apresentam aroma com algum citrino e notas iodadas e um pouco de fruta tropical. De bolha fina e persistente, na boca, apresentam-se frutados e minerais, com notas salinas e de acidez marcada, terminando de forma fresca.

Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas

Branco

Vinhos de aromas frutados, frutos maduros, fruta de caroço. Notas de fruta passa em alguns anos. Com o envelhecimento ganha notas de fruta passa, compota, sobressaindo um pouco o especiado. No sabor denso, volumoso, frutado e especiado, caramelo, ervas aromáticas, salino com final fresco.

Características analíticas:

Quadro 1 – Características analíticas gerais dos produtos vitivinícolas com DO Biscoitos

Características analíticas gerais				
<u>Parâmetro/tipo de produto:</u>	<u>Vinho</u>	<u>Vinho licoroso</u>	<u>Vinho espumante</u>	<u>Vinho de uvas sobreamadurecidas</u>
Título alcoométrico adquirido mínimo (em % vol):	11	16	11,5	12
Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro)	46,6			
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	18	30	18	18
Dióxido de enxofre total máximo (em miligramas por litro):	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 200 Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 250	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 150 Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 200	185	Vinhos com menos de 5 g/l de açúcares: 200 Vinhos com ou mais de 5 g/l de açúcares: 250

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS

a) Práticas enológicas:

1. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Licorosos e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas – condução e solos

Descrição da prática:

Os produtos vitivinícolas com DO Biscoitos devem provir de vinhas estromas que podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com a DO Biscoitos devem estar ou ser instaladas em solos litólicos não húmicos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou

rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

2. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas – Práticas tradicionais

Descrição da prática:

Na elaboração dos produtos vitivinícolas com DO Biscoitos são seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizadas.

3. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos – TAV natural

Descrição da prática:

Os mostos devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

4. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos Espumantes - TAV natural

Descrição da prática:

Os mostos destinados aos vinhos base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 9 % vol.

5. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos Licorosos – TAV natural

Descrição da prática:

Nos vinhos licorosos, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência mínimo natural de 12 % vol.

6. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas – TAV natural

Descrição da prática:

Nos vinhos de uvas sobreamadurecidas, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência mínimo natural de 15 % vol.

7. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Licorosos e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas - castas

Descrição da prática:

Na produção dos Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Licorosos e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas com DO Biscoitos, 85% do volume total do mosto deve provir das castas identificadas no Quadro nº 2 (Castas Principais); o remanescente do volume total do mosto pode provir das castas constantes do Quadro nº 3 (Castas Secundárias).

8. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinhos Licorosos - estágio

Descrição da prática:

O vinho licoroso DO Biscoitos só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 36 meses.

9. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas – estágio

Descrição da prática:

O vinho de uvas sobreamadurecidas DO Biscoitos só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 36 meses.

b) **Rendimentos máximos:**

Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Licorosos e Vinhos de uvas sobreamadurecidas

O rendimento máximo para os produtos vitivinícolas com DO Biscoitos é de 70 hectolitros por hectare.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Biscoitos abrange no município da Praia da Vitória, a freguesia dos Biscoitos, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m.

6. PRINCIPAIS CASTAS

Quadro 2- Castas que representam, pelo menos, 85% do loteamento de um produto DO Biscoitos

Código	Nome Principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT50218	Arinto dos Açores	Terrantez da Terceira	Branco
PRT50317	Verdelho		Branco
PRT50216	Terrantez do Pico		Branco

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Elementos relativos à área geográfica:

Estes elementos aplicam-se aos Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Fatores naturais

A ilha Terceira é uma das nove ilhas dos Açores, assim chamada por ter sido a terceira a ser descoberta, durante as viagens marítimas dos portugueses, no século XV.

É a norte desta ilha que se situa a freguesia dos Biscoitos, terra de tradição vitivinícola, na qual se encontra a área geográfica da DO Biscoitos, designação que deriva do basalto negro, por analogia ao duro pão de duas cozeduras, capaz de aguentar as longas viagens marítimas no tempo das descobertas.

Na Terceira, o clima é temperado marítimo, com temperaturas amenas que variam desde os 16° C aos 26° C no Verão. Devido à influência da Corrente do Golfo, as temperaturas do mar são igualmente amenas e situam-se em média entre os 14 e os 22 ° C.

Em média, registam-se diariamente cerca de 3 a 4 horas de incidência solar no inverno e cerca de 6 a 8 horas no verão. A humidade relativa média anual é de cerca de 79%.

A chuva é regular durante todo o ano, sendo, regra geral, mais constante e forte no inverno. Nos meses de maior precipitação (entre outubro e março) a precipitação média mensal ultrapassa os 100 mm.

Resultado do confronto de massas de ar atlânticas, o vento é um elemento climático relevante, devido à humidade e salinidade que transporta.

Os solos litólicos não húmicos e litossolos são de origem vulcânica, apresentando-se sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos com material pedregoso disseminado.

Fatores humanos

Com tradição vitivinícola que remonta aos séculos XV e XVI, os Biscoitos construíram, num esforço hercúleo, uma paisagem identitária em torno da vinha e do vinho.

As vinhas são plantadas em locais naturalmente abrigados da influência marítima ou então são protegidas por ação do Homem, assumindo um carácter diferenciador: as parcelas onde se plantam as vinhas, de forma a garantir a sua proteção aos ventos atlânticos, são construídas pela retirada de pedra que é utilizada para constituição das paredes divisórias (“travessas”) das “curraletas”.

As “curraletas” por sua vez são ligeiramente maiores quanto mais afastadas do mar estiverem, podendo conter em média entre 6 a 10 covas (também designadas localmente por “covachos” ou “caldeiras”). As covas com um diâmetro médio de cerca de 70 cm são abertas no material pedregoso do terreno, providenciando proteção dos ventos salgados durante a primavera.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Licorosos e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas

Os Vinhos, Vinhos Licorosos, Vinhos Espumantes e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas com DO Biscoitos apresentam mineralidade e salinidade como atributos relevantes e distintivos e caracterizam-se por serem frescos e de aromas frutados, apresentando-se com acidez marcada, notas minerais e álcool moderado.

Relação com a área geográfica:

Ocupando solos com fraca aptidão cultural por serem pouco espessos, com reduzida capacidade de retenção de humidade e compostos por materiais grosseiros que potenciam a absorção e reflexão de calor, a vinha encontra nos Biscoitos condições particulares para a maturação das uvas e expressão dos compostos aromáticos das castas, originando vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com aromas marcados.

Em algumas zonas em que se verificam a maior presença de afloramentos rochosos, a absorção e reflexão de calor faz-se ainda de forma mais intensa, permitindo a produção de uvas com elevado estado de maturação que originam vinhos de uvas sobreamadurecidas com aromas frutados, destacando-se os frutos maduros e fruta de caroço.

Os solos vulcânicos, conjugados com a forte influência atlântica originada pela insularidade, atribuem aos Vinhos, Vinhos Licorosos, Vinhos Espumantes e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas com DO «Biscoitos» as suas características de mineralidade e salinidade.

O fator humano, preservando a tradição secular, reflete-se na construção das parcelas («curraletas»), essenciais na proteção das videiras à exposição aos ventos atlânticos e na criação das melhores condições vegetativas para as vinhas e é fator relevante para assegurar as condições para a maturação das uvas e contribuir para o equilíbrio aromático dos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas produzidos. A eleição muito restrita das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica constitui um elemento determinante e diferenciador das características qualitativas dos vinhos da área geográfica (vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas) e reflete o saber-fazer da tradição.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Título: Vinhos, Vinhos Espumantes, Vinhos Licorosos e Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

9. CASTAS SECUNDÁRIAS

Quadro 3 - Castas que representam, no máximo, 15% do loteamento de um produto DO Biscoitos

Código	Nome Principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT52913	Galego Dourado		Branco
PRT52512	Malvasia Fina	Boal	Branco

10. OUTRAS INFORMAÇÕES

10.1 DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

Nome e título do requerente: Conselho Geral da Comissão Vitivinícola Regional dos Açores
Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: Rua Conselheiro Terra Pinheiro

9950-329 Madalena

Pico

Telefone: +351 292623605

Email: info@cvracores.pt

10.2 DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

Nome do Intermediário:

Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa Portugal

Telefone: (+351) 213 506 700

Endereço(s) eletrónico(s): ivv@ivv.gov.pt

10.3 DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

10.4 DADOS RELATIVOS À AUTORIDADE COMPETENTE:

Nome da autoridade de controlo competente:
Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
Endereço: 5, Rua Mouzinho da Silveira -1250-165 Lisboa
Portugal
Telefone: (+351) 213 506 700
Endereço(s) eletrónico(s): presidencia@ivv.gov.pt

10.5 DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão Vitivinícola Regional dos Açores
Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de Certificação)
Rua Conselheiro Terra Pinheiro
9950-329 Madalena, Pico
Telefone: +351 292 623 605
Fax: +351 292 623 606
Endereço eletrónico: controlo@cvracores.pt
Nacionalidade: Portugal

10.6 MENÇÕES TRADICIONAIS

Alínea a)

Denominação de origem (D.O.)
Denominação de origem controlada (D.O.C.)

Alínea b)

As menções tradicionais são as previstas na legislação em vigor.

10.7 ÁREA NUTS

PT2
Região Autónoma dos Açores
PT20
Região Autónoma dos Açores
PT200
Região Autónoma dos Açores
PT PORTUGAL

10.8 MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações
Nome do processo: DO Biscoitos

b) Decisão nacional de aprovação: Portaria n.º 30/2019 de 2 de maio, republicada pela Portaria n.º 98/2022 de 17 de novembro.

Define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Biscoitos»

c) Outros documentos: Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto;

d) Mapas da área delimitada:
Número de mapas anexados – 1

Anexo

Delimitação da área de produção



Área de Produção de Vinho com DO na ilha Terceira

