



Caderno de Especificações

I – Documento Único

1. Nome e tipo

1.1. Nome (s) a registar

Denominação de Origem «Pico»

1.2. Tipo de indicação geográfica

Denominação de Origem Protegida

2. Categoria dos Produtos Vitivinícolas
Vinho licoroso
Vinho
Vinho espumante

3. Descrição do Vinho

Os vinhos licorosos devem apresentar um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 16% vol.

Os vinhos devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 10,5 %.

Os vinhos espumantes devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 11,5 %.

3.2 Características Organolépticas

Os vinhos licorosos apresentam-se de aroma complexo a especiarias, encorpados e bem estruturados. É um vinho generoso, habitualmente seco ou meio seco, embora também possa ser doce.

Os vinhos e vinhos espumantes brancos apresentam aroma com algum citrino amargo, notas iodadas e um pouco de fruta tropical, na boca, alguma salinidade, e na boca, alguma salinidade, terminando de forma fresca.

4. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

4.1. Práticas enológicas essenciais



a) Restrições pertinentes à vinificação:

Nos vinhos licorosos os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência no mínimo de 12 % vol.

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

Os mostos destinados aos vinhos base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

Na produção dos vinhos com DOP Pico, 80% do volume total do mosto deve provir das castas constantes do 1.º Quadro; o remanescente do volume total do mosto pode provir das castas constantes do 2.º Quadro.

b) Prática enológica específica:

Na elaboração destes vinhos devem ser seguidos os métodos e práticas enológicos tradicionais legalmente autorizados.

Os vinhos só podem ser engarrafados após estágio mínimo de 6 meses.

O vinho licoroso só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 24 meses.

c) Práticas culturais:

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos DOP Pico devem ser as tradicionais na Região Autónoma dos Açores ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, doravante designada por CVR Açores, em ligação com os Serviços de Desenvolvimento Agrário.

As vinhas devem ser estremes e podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.

As vinhas destinadas à produção dos vinhos DOP Pico devem estar ou ser instaladas em solos litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície;

4.2. Rendimentos máximos

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos licorosos é fixado em 50 hectolitros.

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas a vinhos e vinhos espumantes é fixado em 70 hectolitros.

5. Área delimitada

Pico:



- i) No município da Madalena, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;
- ii) No município de São Roque, a freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;
- iii) No município das Lajes, a freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhenha, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

6. Principais Uvas de Vinho

As castas utilizadas na produção de vinhos DO Pico são as que constantes dos quadros seguintes:

Quadro 1

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT50218	Arinto-dos-Açores		B
PRT50216	Terrantez-do-Pico		B
PRT50317	Verdelho		B

Quadro 2

Código	Nome	Sinonimo	Cor
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52913	Galego-Dourado		B
PRT40808	Generosa		B
PRT52112	Gouveio		B
PRT52714	Malvasia		B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B



PRT40705	Moscatel-Graúdo		B
PRT40809	Rio-Grande		B
PRT40403	Seara-Nova		B
PRT40505	Sercial	Esgana-Cão	B
PRT52715	Viosinho		B

7. Descrição das relações

O plantio da vinha na ilha do Pico terá sido introduzido pelos frades franciscanos que, ao verificarem condições idênticas às da Sicília, trouxeram da ilha italiana várias plantas da casta mais conhecida, o Verdelho. O vinho licoroso produzido tornou-se famoso e nos séculos XVII e XVIII era exportado para a maioria dos países do norte da Europa. A provar a sua fama estão as várias garrafas de Verdelho do Pico guardadas em caves dos antigos czares da Rússia.

A área geográfica desta região abrange parte dos concelhos da Madalena, de São Roque e das Lajes, onde o clima se caracteriza por fracas amplitudes térmicas e precipitações elevadas, regularmente distribuídas durante o ano. As castas são plantadas em fendas no basalto, protegidas por muros de pedra vulcânica solta, a escassos metros do mar, e até a uma altitude de 100 metros. Constituem uma paisagem única, classificada em 2004 como Património da Humanidade, pela UNESCO.

Região de origem vulcânica, nos terrenos onde se cultivam as vinhas, são retiradas pedras de lava - as "travessas" - até se encontrar terra, delimitando-se, com elas, parcelas - as "curraletas" - por meio de muros, o que dá alguma singularidade à paisagem.

Nos Açores as vinhas têm de ser plantadas em locais onde fiquem naturalmente abrigadas do mar ou então são protegidas por acção do Homem. Os currais, são muros de pedras onde se plantam as vinhas que desta forma ficam amparadas do vento e da "ressalga" do mar.

No período mais frio, as varas são rebaixadas, pondo-se-lhes em cima pedras pesadas; nos períodos mais quentes, são levantadas quer por meio das mesmas pedras, quer por intermédio de canas ou de varas em Y, de faia - os chamados «trinchões».

As vinhas destinadas à produção do vinho "Pico" devem estar ou ser instaladas em solos litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície.

Em termos climáticos, tal como as demais ilhas do arquipélago, o clima é temperado oceânico raramente ultrapassando os 24°C de temperatura média do ar e raramente descendo aos 14°C. O clima é contudo um pouco mais seco que nas demais ilhas factor que levou, desde o início da colonização no sec. XV, à plantação da vinha em larga extensão. De ressaltar que todas as práticas culturais realizadas nas vinhas do Pico são efetuadas manualmente, não



havendo intervenção de qualquer tipo de máquina, já que o sistema em que as plantas são conduzidas não o permitem.

8. Outras condições essenciais

8.1. Regras gerais aplicáveis

Todos os agentes económicos, pessoas singulares ou colectivas, que pretendam dedicar-se à produção e comercialização de produtos vitivinícolas, devem proceder à sua inscrição na Entidade Certificadora.

A elaboração dos vinhos com direito a denominação de origem deve decorrer dentro da região, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficam sob o controlo da CVR.

Os vinhos com denominação de origem só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto e/ou sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação de origem e sejam cumpridas as restantes exigências legais aplicáveis.

O controlo e a certificação são efectuados pela CVR respectiva.

8.2. Rotulagem (na legislação nacional)

Disposições adicionais relativas à rotulagem:

- Apreciação prévia da rotulagem;
- Marca obrigatória registada, mas não exclusiva para a DO.

II – Outras Informações

1. Informações gerais

Termos equivalentes:	não
Nome utilizado tradicionalmente	nao
Língua do pedido	Português
Base jurídica para a transmissão	Artigo 107.º do Regulamento n.º 1308/2013, de 17 de dezembro
O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com:	Artigo 20.º, n.º 2 do Regulamento n.º 607/2009, de 14 de julho.



2. Informações para contacto

a) Dados relativos ao Requerente:

Comissão Vitivinícola dos Açores
Rua Conselheiro Terra Pinheiro
9950-329 Madalena, Pico
Telefone: +351 292 623 605
Fax: +351 292 623 606
Email: cvrcores@hotmail.com

b) 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
Telecopiadora: +351 213 561 225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

c) Dados relativos às partes interessadas

Comissão Vitivinícola dos Açores
Rua Conselheiro Terra Pinheiro
9950-329 Madalena, Pico
Telefone: +351 292 623 605
Fax: +351 292 623 606
Email: cvrcores@hotmail.com

d) Informações sobre as autoridades de controlo competentes

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
Telecopiadora: +351 213 561 225
Endereço(s) electrónico(s): info@ivv.min-agricultura.pt

e) Informações sobre os organismos de controlo

Comissão Vitivinícola dos Açores
Rua Conselheiro Terra Pinheiro
9950-329 Madalena, Pico
Telefone: 292623605
Fax: 292623606
Email: cvrcores@hotmail.com



3. Menções tradicionais

a) DOC “Denominação de Origem Controlada” ou “DOC”

a) Caderno de especificações

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: DO Pico

b) Decisão nacional de aprovação:

Nome do processo: DO Pico

Referência jurídica Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro, Portaria regional nº 34/2012, de 12 de março.

c) Outros documentos:

- Decreto-lei n.º 376/97 de 24 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 212/2004 de 23 de agosto;
- Portaria nº 26/2017 de 13 de janeiro