

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
IG “ALGARVE”**

PGI – PT – A1448 – AM01

JUNHO 2022

Caderno de Especificações: IG “Algarve” PGI – PT – A1448 – AM01

1. NOME A REGISTRAR: “ALGARVE”

Nacionalidade: Portugal

2. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE:

Nome e título do requerente: Conselho Geral da Comissão Vitivinícola do Algarve

Estatuto jurídico: Órgão deliberativo da associação de direito privado de carácter interprofissional (Entidade de Gestão)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: S/Nº, Estrada Nacional 125 – Bemparece

8400-128 Lagoa

Portugal

Telefone: 351282341393

Endereço(s) eletrónico(s): cva@vinhosdoalgarve.pt

3. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Estatuto: Em anexo

Nome do processo: IG Algarve

4. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:

Referência Jurídica: Portaria nº 72/2014, de 17 de março, com alterações introduzidas pela Portaria nº 347/2015, de 12 de outubro.

5. DOCUMENTO ÚNICO

Nome(s) a registar: “Algarve”

Termo(s) equivalente(s): -

Nome utilizado tradicionalmente: Não

Base jurídica para a transmissão: Artigo 118.º-S do Reg. (CE) n.º 1234/2007

O presente processo técnico inclui alterações adotadas em conformidade com: Artigo 73.º, nº 1, alínea c), do Reg. (CE) nº 607/2009

Tipo de indicação geográfica: IGP – Indicação Geográfica Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS

VITIVINÍCOLAS

Vinho

Vinho licoroso

Vinho espumante

2. DESCRIÇÃO DOS VINHOS

Vinho, Vinho espumante e Vinho licoroso

Características organoléticas:

Vinho

Branco

Os brancos são de cor amarelo-palha de média intensidade. Nariz de fruta madura, tropical e de caroço, presença secundária de fruta cítrica e branca. Aroma de média intensidade. Boca com percepção doce e alcoólica, corpo e persistência médios, com pouca acidez.

Tinto

Os tintos são de cor rubi-granada de média a forte intensidade. Nariz de fruta madura, como ameixa-preta, notas secundárias de fruta vermelha, madeira e fruto seco. Aroma de média a forte intensidade.

Boca com percepção doce, untuosa e alcoólica, corpo e persistência médios, com pouca acidez, mínimo amargor e suave adstringência.

Rosado

Os vinhos rosados, produzidos a partir de uma maceração ligeira de uvas tintas, apresentam uma cor rosada e são aromáticos, mas suaves e doces com acidez ligeira.

Vinho Licoroso

Branco

Os vinhos licorosos brancos secos apresentam uma cor alambre com aroma a frutos secos. No sabor é completamente seco, complexo e elegante e termina com um final de boca prolongado.

No caso dos vinhos licorosos brancos doces apresentam uma cor dourada, com aromas florais, a mel e geleia.

Tinto

Os vinhos licorosos tintos doces apresentam cor granada escura, aroma a frutos secos e a fruta confitada, muito elegante e macio.

Vinho Espumante

Quanto ao grau de doçura, são Brutos, Secos ou Meio-Secos.

Os mais jovens apresentam aromas florais ou frutados, enquanto que os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação.

Branco

Apresentam geralmente uma cor palha aberta. São normalmente delicados, suaves e muito frutados.

Tinto

O vinho tinto apresenta geralmente a cor rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio. São secos, macios, encorpados, frutados com aromas a frutos tropicais e pouco acidulos, notando-se o álcool.

Rosado

Produzido a partir de uma maceração ligeira de uvas tintas, apresenta geralmente cor levemente rosada, de bolha fina em cordão persistente. São delicados, suaves, com acidez ligeira, com aroma frutado e rico em notas de fruta vermelha.

Características analíticas:

Para a indicação geográfica Algarve, o título alcoométrico adquirido mínimo é de:

a) Vinho tinto – 11,5% vol

- b) Vinho branco e rosado – 11,0% vol
- c) Vinho Licoroso - 15,5% vol
- d) Vinho Espumante — 10% vol.

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

3. MENÇÕES TRADICIONAIS

a) Indicação Geográfica ou Vinho Regional Algarve

b) Menções complementares: “Branco de uvas brancas”, “Branco de uvas tintas”, “Palhete” ou “Palheto”, “Clarete”, “Vinho de missa”, “Vinho com agulha”

Menções tradicionais: “Vinho novo”, “Velho”, “Escolha”, “Superior”, “Reserva”, “Colheita selecionada”, “Garrafeira”, “Colheita Tardia”

A utilização do designativo de qualidade está dependente da avaliação sensorial e período de estágio mínimo, quando aplicável.

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS

a) Prática enológica:

1. Tipo de prática enológica: Restrição aplicável à vinificação

Vinho, Vinho espumante e Vinho licoroso

Descrição da prática: Os mostos destinados à produção de vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com direito a IGP «Algarve» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10% vol.

2. Tipo de prática enológica: Práticas culturais

Vinho, Vinho espumante e Vinho licoroso

Descrição da prática: As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos com direito à IG Algarve devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola do Algarve. As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa.

3. Tipo de prática enológica: Prática enológica específica

Vinho, Vinho licoroso

É permitida a concentração parcial de mostos oriundos da região vitivinícola do Algarve nos termos dos métodos legalmente autorizados e cumprindo as características legalmente estabelecidas.

Os vinhos com direito à IG «Algarve» devem ser elaborados dentro da respetiva área de produção, em adegas que observem as disposições legais aplicáveis e se encontrem inscritas na Comissão Vitivinícola do Algarve.

b) Rendimentos máximos:

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à IG «Algarve» é fixado em 90 hl.

De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., (IVV, I.P.) pode, sob proposta da CVA, proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não pode exceder, em caso algum, 25% do rendimento previsto no número anterior.

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica de produção IG «Algarve» abrange todo o distrito de Faro, conforme representação cartográfica constante do anexo IV ao presente estatuto, definida pela Portaria nº 72/2014, de 17 de março.

- a) Zona NUTS
PT15
Algarve
PT1
CONTINENTE
PT PORTUGAL
- b) Mapas da área delimitada: Número de mapas anexados – 1

6. CASTAS

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à IG «Algarve» são exclusivamente as constantes no na Portaria nº 72/2014, de 17 de março, com alterações introduzidas pela Portaria nº 347/2015, de 12 de Outubro. Os vinhos com direito à IG “Algarve” devem ser obtidos exclusivamente a partir de uvas produzidas nesta área geográfica.

Tintas:

Alfrocheiro (Tinta-Bastardinha), Alicante-Bouschet, Aragonez (Tinta-Roriz/Tempranillo), Baga, Bastardo (Graciosa), Cabernet-Sauvignon, Caladoc, Carignan, Castelão, Chambourcin, Cinsaut, Corropio, Grand- Noir, Grenache, Manteúdo-Preto, Merlot, Monvedro, Moreto, Moscatel-Galego-Tinto, Negra-Mole, Petit-Verdot, Pexem, Pinot-Noir, Syrah (Shiraz), Tannat, Tinta-Barroca, Tinta-Caiada (Pau-Ferro/Tinta- Lameira), Tinta-Carvalha, Tinta-Miúda, Tinto-Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional e Trincadeira (Tinta Amarela/Trincadeira-Preta), Vinhão (Sousão) e Zinfandel.

Branças:

Alicante-Branco, Alvarinho, Antão-Vaz, Arinto (Pedernã), Bical (Borrado-das-Moscas), Chardonnay, Chasselas, Chenin (Chenin Blanc), Códega do Larinho, Diagalves, Encruzado, Fernão-Pires (Maria Gomes), Gouveio, Larião, Malvasia-Fina, Malvasia-Rei, Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Mourisco-Branco, Perrum, Rabigato, Rabo-de-Ovelha, Riesling, Sauvignon (Sauvignon Blanc), Semillon, Sercial (Esgana- Cão), Síria (Roupeiro/ Códega), Tália (Ugni-Blanc/Trebbiano-Toscano), Tamarez (Molinha), Terrantez, Trincadeira-das-Pratas, Verdelho, Viognier e Viosinho.

Rosadas:

Gewurztraminer e Moscatel-Galego-Roxo.

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Vinho, Vinho licoroso e Vinhos espumante

Elementos relativos à área geográfica:

A relação causal entre a área geográfica e os produtos tem por base a qualidade específica das características organolépticas atribuíveis à origem geográfica, em particular a sua influência climática e edáfica.

As características da área geográfica (fatores naturais e humanos) aplicam-se às diferentes categorias de produtos vitivinícolas.

Fatores naturais

Em termos geográficos, a área e delimitada a sul e oeste, pelo oceano Atlântico, numa linha costeira de 155 km. A norte, é delimitada por um extenso sistema montanhoso constituído por 3 serras (serras do Caldeirão, de Monchique e do Espinhaço do Cão).

As vinhas aptas à produção da IG Algarve estão geralmente instaladas em solos calcários.

É uma região de clima marítimo ameno, pela influência do oceano Atlântico e, simultaneamente, quente e seco, pela existência de serras a norte. O Algarve tem mais de 3000 horas de sol por ano particularmente nos meses que antecedem as vindimas, o que contribui para a perfeita maturação das uvas.

Em contrapartida, os valores médios da precipitação são relativamente reduzidos e apontam para os 575 mm / ano.

Fatores humanos

A Região Vitivinícola do Algarve tem mais de 2500 anos de história ligada à cultura da vinha e do vinho.

As características dos vinhos têm por base a escolha cuidada de castas e a boa adaptação das mesmas ao clima e aos solos da região, que se traduz no saber-fazer da tradição e de experiências mais recentes, sejam com castas de perfil

mais internacional, sejam com as castas autóctones e tradicionais, com a recuperação de métodos tradicionais como palhetes e claretes, introduzindo alguma inovação e sobretudo mais qualidade e rigor. Esta diversidade tem contribuído de forma significativa para a unicidade e tipicidade dos vinhos do Algarve.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Os vinhos tintos (vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos) são suaves, apresentando-se com perceção doce, untuosa e alcoólica, com pouca acidez e suave adstringência.

Os vinhos brancos (vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos) são normalmente delicados e suaves, doces e alcoólicos, muito frutados com acidez ligeira.

Os vinhos rosados (vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos), apresentam uma cor rosada e são aromáticos, mas suaves e doces com acidez ligeira.

Relação com a área geográfica:

O sistema montanhoso que delimita a área geográfica funciona como barreira protetora dos ventos do Norte. A extensa costa marítima a Sul, contribui para um clima de características mediterrânicas, de influência atlântica.

Fortemente influenciadas pela orografia e localização geográfica, as condições climáticas predominantes (baixa precipitação e elevada insolação, principalmente nos meses de verão) são marcadamente favoráveis à síntese e acumulação dos açúcares e à concentração de matérias corantes na película dos bagos.

Estas condições têm igualmente implicação na completa maturação das uvas, com influência direta na qualidade dos vinhos, ao nível da suavidade, doçura e expressão aromática das castas.

As elevadas temperaturas que caracterizam o clima da região, contribuem decisivamente para a baixa acidez que caracteriza os vinhos da IG Algarve.

As vinhas aptas à produção da IG Algarve estão geralmente instaladas em solos calcários, que permitem um melhor controlo do vigor das vinhas e do estado sanitário das uvas.

O fator humano, preservando a tradição milenar, reflete-se na eleição das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica, e é decisivo para assegurar a produção de uvas que conferem as características dos vinhos (vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos).

As castas autóctones (Negra-Mole) e tradicionais (Crato-Branco, Moscatel) coexistem no Algarve com variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, constituindo um elemento determinante e diferenciador das características qualitativas dos vinhos da área geográfica.

As características do solo, a exposição solar, o clima e a envolvência das Serras a norte, a influência marítima e os fatores humanos traduzidos nas práticas culturais e seleção das castas, permitem a produção do vinho com Indicação Geográfica Algarve na multiplicidade das suas características analíticas, organoléticas e cor.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

1. Título: Vinhos com IG Algarve

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição: Apreciação prévia à comercialização da rotulagem. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.

2. Título: Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos

Quadro jurídico: Na legislação nacional

Tipo de condição complementar: Embalagem na zona geográfica demarcada

Descrição da condição: Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 13.º da Portaria n.º 72/2014 de 17 de março e do Regulamento Interno da CVA, é proibida a saída a granel de vinho IG Algarve para o exterior da Região Vitivinícola do Algarve, ficando proibida a saída desse produto quando não haja sido previamente engarrafado no interior dessa zona geográfica.

Apenas são permitidos os transportes de produtos vínicos com IG “Algarve” para fora da região vitivinícola do Algarve quando tais produtos se encontrem embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativamente à origem dos produtos, pelo que a fiscalização e o controlo assumem neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel e o engarrafamento pudesse ocorrer no exterior da região.

A defesa da indicação geográfica Algarve e a inerente proteção dos consumidores, a garantia da qualidade e da genuinidade dos produtos com essa indicação geográfica, a eficácia do controlo e a consequente idoneidade da certificação do produto final — operação complexa que não se reduz à análise físico-química e organolética, pois inclui, igualmente, a verificação e o controlo da apresentação do produto, a sua rotulagem e as suas menções, bem como o acondicionamento, exigem que só após o engarrafamento na origem a certificação se possa considerar concluída, sendo assim efetivamente assegurada a qualidade e a genuinidade dos vinhos com Identificação Geográfica Algarve, bem como a boa reputação adquirida pelos vinhos do Algarve.

A qualidade e características deste produto são garantidas através de medidas de controlo e fiscalização eficazes, de modo a prevenir fraudes e outras práticas ilícitas suscetíveis de afetar a sua genuinidade e lesar a imagem de qualidade junto dos consumidores nacionais e estrangeiros. A eficácia dessas medidas é tanto maior quanto menor for a dispersão geográfica da sua concretização. A concentração dessas operações no interior da região de produção contribui decisivamente para a sua eficácia.

A comercialização de vinhos com IG “Algarve” só pode ocorrer após a certificação do respetivo produto pela CVA, a qual é o conjunto de 3 processos:

- I. Validação da colheita e produção através da aprovação da Declaração de Colheita e Produção.
- II. Aprovação do lote com base nos resultados laboratoriais (análise físico-química e sensorial)
- III. Aprovação da rotulagem e aposição do selo de garantia para produtos pré-embalados.

O engarrafamento é justamente considerado o momento decisivo para a garantia de genuinidade do vinho e o único modo de proteger eficazmente a reputação do direito de propriedade industrial que constitui a IG Algarve. Por isso, a certificação só fica efetivamente garantida após a operação de engarrafamento, com a oposição dos selos de garantia nas embalagens.

As qualidades e características singulares dos vinhos com IG Algarve, resultantes da conjugação de fatores naturais e humanos, estão ligadas à sua zona geográfica de origem e implicam vigilância e esforços, de modo permanente e sistemático, para serem mantidas. O engarrafamento do vinho constitui uma operação importante que, se não for efetuada no respeito de exigências estritas, pode prejudicar gravemente a qualidade do produto. Com efeito, a operação de engarrafamento não se reduz a um simples enchimento de recipientes vazios, mas comporta normalmente, antes do transvasamento, uma série de intervenções enológicas complexas (filtragem, clarificação, tratamento a frio, etc.) que, se não forem executadas em conformidade com as regras da arte, podem comprometer a qualidade e modificar as características do vinho. Assim, relativamente às operações de engarrafamento, as condições ótimas serão mais seguramente reunidas se realizadas por empresas estabelecidas na região dos beneficiários da indicação geográfica e operando sob o seu controlo direto, na medida em que dispõem de uma experiência especializada e, sobretudo, de um conhecimento aprofundado das características específicas do vinho em causa que importa não desvirtuar ou fazer desaparecer no momento do engarrafamento.

Os controlos efetuados fora da região de produção, devido ao seu carácter não sistemático e às dificuldades inerentes à distância e à dispersão geográfica, oferecem menos garantias para a qualidade e a autenticidade do vinho do que os efetuados na região, no respeito do processo de controlo acima descrito.

A obrigação de engarrafamento na região de produção, que tem assim como objetivo preservar a notoriedade alcançada pelo vinho do Algarve mediante um reforço do controlo das suas características específicas e da sua qualidade, é justificada enquanto medida que protege a IG Algarve, de que beneficia o conjunto dos produtores em causa e que reveste para estes uma importância determinante. Trata-se de um meio necessário e proporcionado à realização do objetivo prosseguido, no sentido de que não existem medidas alternativas menos restritivas suscetíveis de o alcançar, dado que, na ausência dessa obrigação, a reputação da IG Algarve poderia ficar comprometida.

Importa, assim, salvaguardar a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que passa não apenas pelas análises físico-química e organolética, mas também pela verificação e controlo da apresentação do produto, incluindo a rotulagem e as designações e menções que caracterizam o vinho com direito a IG Algarve.

Por outro lado, como foi já reconhecido pelo Tribunal de Justiça (por acórdão de 16/05/2000, Proc. n.º C- 388/95), o transporte e o engarrafamento fora da região de produção constituem riscos para a qualidade do vinho, pelo que a obrigatoriedade de engarrafamento na origem contribui decisivamente para a proteção das características específicas e da qualidade do produto, na medida em que significa confiar aos produtores e à entidade certificadora regional, isto é, àqueles que têm os conhecimentos e o know-how necessários bem como um interesse primordial na manutenção da reputação adquirida, a execução e o controlo do cumprimento de todas as regras relativas ao transporte e ao engarrafamento. É também pacífico que o transporte a granel do vinho pode afetar seriamente a sua qualidade se o mesmo não for efetuado em condições ótimas. Se as condições de transporte não forem feitas, o vinho ficará exposto a um fenómeno de oxidação-redução tanto mais importante quanto maior for a distância percorrida e que poderá prejudicar a qualidade do produto. Ficará igualmente sujeito a um risco de grandes diferenças de temperatura.

Acresce que a simples coexistência de dois processos diferentes de engarrafamento, na região de produção, ou fora dela, com ou sem o controlo sistemático efetuado pela entidade certificadora, poderia reduzir o nível de confiança de que a IG Algarve goza junto dos consumidores, confiantes na ideia de que todas as etapas de produção desse vinho devem ser efetuadas sob o controlo e a responsabilidade dessa entidade.

Logo, só com a garantia de acondicionamento na origem, conseguem os produtores garantir ao consumidor quer a origem, quer a genuinidade do produto, ao mesmo tempo que o Organismo de Certificação pode assegurar o controlo completo da fileira produtiva bem como comprovar a origem do produto.

Por esses motivos, tal restrição é necessária para salvaguardar a qualidade e garantir a origem dos vinhos com direito a IG Algarve, bem como para assegurar o controlo dos mesmos, sendo como tal admissível nos termos do n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão de 17 de outubro de 2018.

9. MATERIAL DE APOIO

a) Caderno de especificações

Nome do processo: IG Algarve

b) Decisão nacional de aprovação:

Referência jurídica Portaria n.º 72/2014 de 17 de abril

Primeira alteração: Portaria n.º 347/2015, de 12 de outubro

c) Outros documentos:

- Decreto-Lei n.º 61/2020 de 18 de agosto;

10. OUTRAS INFORMAÇÕES

10.1. 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

10.2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS:

-

10.3. 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

10.4. DADOS RELATIVOS AO ORGANISMO DE CONTROLO:

Comissão Vitivinícola do Algarve

Estatuto jurídico: Associação de direito privado e carácter interprofissional (Órgão de Certificação)

Nacionalidade: Portugal

Endereço: S/Nº, Estrada Nacional 125 – Bemparece

8400-128 Lagoa

Portugal

Telefone: (+351) 282 341 393

Endereço eletrónico: certificacao@vinhosdoalgarve.pt

10.5. LÍNGUA DO PEDIDO: Português

Anexo

Delimitação da área de produção



Representação cartográfica da área geográfica de produção da indicação geográfica Algarve.

Distrito	Município
Faro	Albufeira. Alcoutim. Aljezur. Castro Marim. Faro. Lagoa. Lagos. Loulé. Monchique. Olhão. Portimão. S. Brás de Alportel. Silves. Vila do Bispo. Vila Real de Santo António. Tavira.