



# JORNAL OFICIAL

Sexta-feira, 13 de fevereiro de 2015

I

Série

Número 28

## 2.º Suplemento

### Sumário

SECRETARIA REGIONAL DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS

**Portaria n.º 38/2015**

Aprova as regras relativas à designação, denominação, apresentação e rotulagem do vinho com denominação de origem «madeira».

**Portaria n.º 39/2015**

Estabelece o regime aplicável à produção e comércio de vinho licoroso e vinagre de vinho com denominação de origem (DO) «Madeira».

**Portaria n.º 40/2015**

Reconhece as denominações de origem «madeira» e «madeirense» e a indicação geográfica «terras madeirenses».

cadastros e cujo vinho base de uma só colheita e de uma só casta recomendada é submetido a um envelhecimento contínuo mínimo de 5 anos em madeira, que constitui a base de um lote. Após este período pode ser retirada anualmente uma quantidade de cada um dos cascos que não exceda 10%, a qual é substituída por igual quantidade de outro vinho mais novo da mesma casta, até ao máximo de 10 adições, só após o que o vinho existente submetido a este processo pode ser engarrafado como Solera. Cada uma das adições e cada um dos engarrafamentos devem ser comunicados ao IVBAM, IP-RAM com uma antecedência mínima de 5 dias úteis. Esta menção deve ser acompanhada da indicação do ano de colheita do vinho de base e da indicação da casta, ter indicado o ano de engarrafamento e constar de conta-corrente específica antes e depois do engarrafamento.

- 2 - A rotulagem do vinho com DO «Madeira» com indicação de idade deve conter uma das menções relativas à idade nos termos do n.º 1 do artigo 4.º da presente Portaria e ou uma das seguintes menções tradicionais:
- Reserva, Velho, Reserve, Old ou Vieux, para o vinho com 5 anos de idade;
  - Reserva Velha, Reserva Especial, Muito Velho, Old Reserve, Special Reserve ou Very Old, para o vinho com 10 anos de idade;
  - Reserva Extra ou Extra Reserve, para o vinho com 15 anos de idade.
- 3 - Podem ainda ser utilizadas na rotulagem do vinho com DO «Madeira», em função do processo de produção, da cor, da estrutura e de outras características do produto, uma ou mais das seguintes designações:
- Canteiro - Vinho alcoolizado durante ou logo após a fermentação, sendo submetido a um estágio em madeira por um período mínimo de 2 anos, devendo constar de conta corrente específica e não podendo ser sujeito ao processo de produção de estufagem nem ser engarrafado com menos de 3 anos, a contar de 1 de janeiro do ano seguinte ao da vindima;
  - Rainwater - Vinho que apresente uma cor entre o pálido e o dourado, com um grau Baumé compreendido entre 1,0.º e 2,5.º, podendo ainda ser associada à indicação de idade máxima de 10 anos ou outra equivalente;
  - Seleccionado, Selected, Choice ou Finest - Vinho que apresente qualidade destacada para a idade em causa;
  - Fino ou Fine - Vinho de qualidade com perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, e conjunto dos aromas evoluídos com envelhecimento em madeira.
- 4 - Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do presente artigo, as menções referidas nos números anteriores podem ser usadas em simultâneo

desde que não haja divergência entre as mesmas e a sua inclusão na rotulagem não seja suscetível de criar confusão ou de induzir em erro o consumidor.

#### Artigo 8.º Disposições transitórias

Com a entrada em vigor da presente Portaria, as rotulagens já existentes que contrariem as disposições nela consagradas só poderão ser utilizadas durante um prazo máximo de dois anos, ressalvando-se as que tenham sido apostas em vinhos comprovadamente engarrafados em data anterior à da entrada em vigor da presente Portaria.

#### Artigo 9.º Direito subsidiário

Em tudo o que não esteja especialmente previsto na presente Portaria aplicar-se-ão subsidiariamente as normas legais e regulamentares que regem a produção e o comércio do vinho com DO «Madeira» e as normas comunitárias relativas à designação, denominação, apresentação e proteção dos produtos do sector vitivinícola.

#### Artigo 10.º Entrada em vigor

A presente Portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação

Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, aos 12 de janeiro de 2015.

O SECRETÁRIO REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS, Manuel António Rodrigues Correia

### Portaria n.º 39/2015

de 13 de fevereiro

#### ESTATUTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO) «MADEIRA»

A introdução da vinha na Madeira e o comércio do vinho nesta Região remontam à época do seu descobrimento, no século XV. A tradição e a importância que a vinha e o vinho foram acumulando, ao longo de cinco séculos, na história e na economia da Região Autónoma da Madeira fizeram desta uma das mais antigas Regiões Demarcadas do País. A criação da Região Demarcada da Madeira inseriu-se então no processo de regulamentação da produção e do comércio do vinho com denominação de origem (DO) «Madeira» ou «Vinho da Madeira» que, há mais de 500 anos, tem sido o ex libris da Terra que o batizou, levando o nome desta Ilha pelo Mundo inteiro.

A produção e o comércio do vinho com DO «Madeira» encontra-se regulada, no essencial, no Regulamento anexo ao Decreto Regulamentar Regional n.º 20/85/M, de 21 de outubro - cujo regime, por força da entrada em vigor do Decreto Legislativo Regional n.º 1-A/2015/M, de 9 de janeiro e da subsequente publicação da respetiva regulamentação, da qual a presente Portaria é parte integrante, irá ser gradualmente revogado - havendo, todavia, um conjunto de normas avulsas aplicáveis a esta matéria, dispersas por diferentes diplomas de natureza legal e regulamentar, alguns anteriores ainda ao atual regime jurídico-constitucional.

É pois urgente e imperioso, não só reunir num único documento toda a disciplina respeitante à produção e ao comércio do vinho com DO «Madeira», como também atualizar o regime jurídico nesse domínio e conformá-lo com os princípios e regras decorrentes do estabelecimento da organização comum dos mercados agrícolas, assim como regulamentar a produção de vinagre de vinho licoroso com DO «Madeira».

O primeiro passo nesse sentido foi dado pelo Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, que estabeleceu a nova organização institucional do sector vitivinícola nacional e disciplinou o reconhecimento, a proteção, o controlo, a certificação e a utilização das respetivas denominações de origem e indicações geográficas, prevendo que a sua aplicação às Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira far-se-ia com as necessárias adaptações através de regulamentação própria dos órgãos de Governo Regional.

Operada que foi essa adaptação pelo Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/M, de 9 de janeiro, reconhece-se, no contexto do novo enquadramento jurídico-legal do sector vitivinícola nacional, através da Portaria que reconhece as DO «Madeira» e «Madeirense» assim como a IG «Terras Madeirenses», a DO «Madeira» como podendo ser utilizada pelo vinho generoso a integrar na categoria de vinho licoroso e pelo vinagre de vinho produzidos na Região Demarcada da Madeira nas condições estabelecidas no presente estatuto.

É agora chegado o momento de criar esse novo estatuto, instituindo-se um conjunto de normas que regule toda a área da produção e do comércio do vinho com DO «Madeira» e do vinagre de vinho, que se adequa ao presente ordenamento jurídico-legal do sector vitivinícola nacional e comunitário.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/M, de 9 de janeiro, do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 1-A/2015/M, de 9 de janeiro, bem como do disposto na alínea d), do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição e na alínea d) do artigo 69.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de junho, com as alterações introduzidas pelas Leis n.ºs 130/99, de 21 de agosto, e 12/2000, de 21 de junho, manda o Governo Regional da Madeira, pelo Secretário Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, o seguinte:

## Capítulo I Disposições gerais

### Artigo 1.º Objeto

A presente Portaria estabelece o regime aplicável à produção e comércio de vinho licoroso e vinagre de vinho com denominação de origem (DO) «Madeira».

### Artigo 2.º Delimitação da região de produção

A área geográfica da DO «Madeira» corresponde à referida no artigo 6.º da Portaria que reconhece as DO «Madeira» e «Madeirense» assim como a IG «Terras Madeirenses».

### Artigo 3.º Castas

- 1 - As castas de uvas recomendadas e as castas de uvas autorizadas a utilizar na elaboração de

vinho suscetível de obter a DO «Madeira» são as que constam do Anexo Único à presente Portaria, da qual faz parte integrante.

- 2 - Para além das castas constantes do Anexo Único à presente Portaria e como resultado dos estudos e investigação em curso, poderão vir a ser consideradas, por Portaria do membro do governo regional com a tutela do sector vitivinícola, outras castas recomendadas e ou autorizadas para a produção de vinho suscetível de obter a DO «Madeira».

## Capítulo II Vinho com DO «Madeira»

### Artigo 4.º Graus de doçura

- 1 - O vinho com DO «Madeira», tendo em conta os respetivos graus de doçura, compreende os seguintes tipos de vinho:
  - a) Seco - vinho com um grau Baumé inferior a 1,5.º;
  - b) Meio seco - vinho com um grau Baumé compreendido entre 1.º e 2,5.º, inclusive;
  - c) Meio doce - vinho com um grau Baumé compreendido entre 2,5.º e 3,5.º, inclusive;
  - d) Doce - vinho com um grau Baumé superior a 3,5.º
- 2 - O vinho com DO «Madeira» com um grau Baumé inferior ou igual a 0,5.º pode igualmente ser designado por extra seco.
- 3 - O vinho com DO «Madeira» com indicação de uma das castas Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia-Cândida, Malvasia-Cândida-Roxa, Malvasia ou Terrantez só pode estar associado aos seguintes tipos:
  - a) Seco ou extra seco para a casta Sercial;
  - b) Meio seco para a casta Verdelho;
  - c) Meio doce para a casta Boal;
  - d) Doce para as castas Malvasia-Cândida, Malvasia-Cândida-Roxa e Malvasia;
  - e) Meio seco ou meio doce para a casta Terrantez.
- 4 - No caso do vinho com DO «Madeira» com direito à utilização da menção Frasqueira ou Garrafeira, a relação entre as castas e o grau de doçura referida no número anterior, pode ser alterada de acordo com o parecer positivo emitido pela Câmara de Provedores do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM) e após autorização expressa do Conselho Diretivo deste Instituto.
- 5 - O vinho com DO «Madeira» obtido a partir das restantes castas recomendadas ou autorizadas pode ter, quanto ao grau de doçura, qualquer uma das menções, previstas no n.º 1 ou n.º 2 do presente artigo.

### Artigo 5.º Rendimento por hectare

- 1 - O rendimento máximo de mosto por hectare na Região Demarcada da Madeira (RDM) das vinhas destinadas à produção do vinho suscetível de obtenção da DO «Madeira» é de 150 hl.

- 2 - De acordo com as condições climatéricas particulares e as qualidades dos mostos, o IVBAM, IP-RAM pode proceder a ajustamentos anuais do rendimento por hectare.

Artigo 6.º  
Acidez volátil máxima

O teor máximo de acidez volátil do vinho com DO «Madeira» é fixado em:

- a) 20 meq/l para os vinhos com idade inferior ou igual a 10 anos;
- b) 25 meq/l para vinhos com idades superiores a 10 anos e inferiores a 20 anos;
- c) 30 meq/l para vinhos com idades iguais ou superiores a 20 anos.

Artigo 7.º  
Vinificação

- 1 - Os mostos a utilizar na elaboração de vinho com DO «Madeira» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9% vol..
- 2 - Sem prejuízo do disposto na regulamentação comunitária, o rendimento em mosto expresso em litros que resulte da separação dos bagaços não deve ser superior a 85 % do peso, não podendo o restante mosto obtido ser destinado à elaboração de vinho com DO «Madeira», nem de qualquer outro vinho com DO ou Indicação Geográfica (IG).
- 3 - O rendimento em litros de vinho claro que resulte da separação das borras não pode ser superior a 95% do volume de mosto.
- 4 - A elaboração do vinho com DO «Madeira» deve seguir os métodos de vinificação tradicionais e respeitar as práticas e os tratamentos enológicos legalmente autorizados.
- 5 - A preparação do vinho com DO «Madeira» considerando os diferentes tipos de vinho comercializados, só pode ser feita por adição, durante e ou depois da fermentação, de álcool neutro de origem vínica com um título alcoométrico volúmico mínimo de 96 % vol..
- 6 - Para a elaboração do vinho com DO «Madeira» é permitida a utilização de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado retificado durante ou após a fermentação, desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho não exceda 8 % vol..
- 7 - O mosto de uvas concentrado referido no número anterior deve ser originário da Região Demarcada da Madeira e de castas recomendadas e ou autorizadas para a produção de vinho com DO «Madeira».

Artigo 8.º  
Título alcoométrico volúmico total e adquirido

- 1 - O vinho com DO «Madeira» deve ter um título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5% vol. e um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 17 % vol. e não superior a 22 % vol..

- 2 - A título excepcional e mediante autorização do IVBAM, IP-RAM pode admitir-se a comercialização de vinho com DO «Madeira» com um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 15,5 % vol..

Artigo 9.º  
Processos de produção

- 1 - Os processos de produção inerentes à elaboração do vinho com DO «Madeira» são o canteiro e a estufagem.
- 2 - O vinho com DO «Madeira» produzido através do processo de canteiro é o vinho elaborado a partir de castas recomendadas e ou autorizadas, alcoolizado durante ou logo após a fermentação nos termos do disposto no n.º 5 do artigo 11.º da presente Portaria, sendo submetido a um estágio em madeira por um período mínimo de 2 anos.
- 3 - O vinho com DO «Madeira» produzido através do processo de estufagem é o vinho elaborado a partir de castas recomendadas e ou autorizadas que, depois de alcoolizado nos termos do disposto no n.º 5 do artigo 11.º da presente Portaria, é armazenado em recipientes, munidos de termómetros de máxima, colocados a uma temperatura não superior a 50.ºC, durante um período nunca inferior a 3 meses.
- 4 - O início dos processos de canteiro e de estufagem deve ser comunicado ao IVBAM, IP-RAM com uma antecedência mínima de 5 dias úteis, o qual pode colher amostras que serão analisadas no Laboratório do Instituto e selar os respetivos recipientes, verificando ao mesmo tempo, em relação às estufas, a conformidade da sua temperatura com o disposto no número anterior.
- 5 - O termo dos processos de canteiro e de estufagem deve ser igualmente comunicado ao IVBAM, IP-RAM, o qual pode colher amostras que serão analisadas no Laboratório deste Instituto.

Artigo 10.º  
Vinhos com indicação do ano de colheita e ou indicação de casta

- 1 - As uvas ou mostos destinados à produção de vinho com DO «Madeira» com indicação do ano de colheita e ou indicação de casta, devem ser individualizados, assim como o respetivo vinho obtido.
- 2 - O vinho referido no número anterior deve ser como tal claramente identificado na Declaração de Produção da respetiva vindima ou no pedido de verificação da vindima, a entregar no IVBAM, IP-RAM nos termos da legislação em vigor.

Artigo 11.º  
Contas Correntes

- 1 - Todo o vinho com DO «Madeira» produzido nos termos constantes da presente Portaria será objeto de contas correntes, discriminadas por tipos e classes de vinhos, nos moldes a fixar pelo IVBAM, IP-RAM.

- 2 - O vinho com DO «Madeira» obtido a partir de, pelo menos, 85 % de uma das castas recomendadas constantes do anexo único à presente Portaria está associado à classe de vinhos designada pela letra A e o restante vinho com DO «Madeira» está associado à classe de vinhos designada pela letra B.
- 3 - Nas classes A e B referidas no número anterior existem 6 tipos ou estados de produção, designados de 1 a 6, correspondendo:
- O estado 1 ao vinho claro;
  - O estado 2 ao vinho alcoolizado e ao vinho em canteiro previamente alcoolizado;
  - O estado 3 ao vinho em estufagem previamente alcoolizado;
  - O estado 4 ao vinho após ter sido submetido ao processo de estufagem durante pelo menos 3 meses;
  - O estado 5 ao vinho após ter sido submetido ao processo de canteiro até completar 3 anos de acordo com o disposto no n.º 3 do artigo 13.º da presente Portaria, ou ao vinho após o processo de estufagem, onde deve permanecer até 31 de outubro do segundo ano seguinte ao da respetiva vindima;
  - O estado 6 ao vinho pronto a ser engarrafado e comercializado.
- 4 - Para efeitos do disposto na alínea a) do número anterior entende-se por vinho claro o produto obtido exclusivamente por fermentação alcoólica total ou parcial de uvas frescas e em que já se efetuou a separação das suas borras.
- 5 - Para efeitos do disposto nas alíneas b) e c) do n.º 3 do presente artigo entende-se por vinho alcoolizado o vinho ao qual foi adicionado o álcool vínico e que apresente um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 15,5 % vol..
- 6 - Os agentes económicos devem comunicar mensalmente ao IVBAM, IP-RAM, até ao dia 15 do mês seguinte, os movimentos de vinho e demais produtos vínicos, que envolvam quaisquer alterações no respetivo processo de produção e ou comercialização, efetuados durante esse período nas suas instalações, com exceção da comunicação respeitante ao mês de julho, a qual deve ser enviada até ao terceiro dia útil do mês de agosto.
- 7 - A circulação a granel entre agentes económicos, do vinho com DO «Madeira» que esteja em preparação ou já preparado, só pode ter lugar mediante comunicação prévia ao IVBAM, IP-RAM.
- 8 - O IVBAM, IP-RAM pode efetuar varejos nas instalações dos agentes económicos, sempre que entender necessário.

Artigo 12.º  
Instalações

A laboração das uvas e as demais operações e tratamentos destinados à produção de vinho com DO «Madeira» devem ser realizadas na RDM, em adegas ou

outras instalações inscritas, aprovadas e sujeitas ao controlo do IVBAM, IP-RAM e nas quais devem manter registos atualizados nos termos a definir por este Instituto.

Artigo 13.º  
Engarrafamento e  
comercialização

- Para ser engarrafado e comercializado, o vinho com DO «Madeira» deve possuir a qualidade adequada e as características analíticas aplicáveis aos vinhos licorosos ou legalmente estabelecidas para os vinhos em geral, bem como as características específicas fixadas para o próprio vinho com DO «Madeira».
- A comercialização do vinho com DO «Madeira», qualquer que seja o seu destino, bem como o fornecimento dos respetivos certificados, só podem ser efetuados após a respetiva análise físico-química e organolética pelo IVBAM, IP-RAM, em face do qual se comprove que o mesmo satisfaz as características e qualidade exigidas.
- O vinho com DO «Madeira» produzido através do processo de canteiro só pode ser considerado em condições de engarrafamento decorridos, pelo menos, 3 anos, não podendo a contagem deste período ser iniciada antes de 1 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.
- O vinho com DO «Madeira» produzido através do processo de estufagem só pode ser engarrafado e como tal comercializado decorridos, pelo menos, 3 meses após a estufagem, mas nunca antes de 31 de outubro do segundo ano seguinte à vindima.
- Sem prejuízo do disposto no n.º 7 do artigo 11.º da presente Portaria é proibida a comercialização a granel de vinho com DO «Madeira».
- Em derrogação ao disposto no número anterior, a título excepcional, pode ser autorizada a comercialização a granel com destino à indústria agroalimentar e de outros produtos de prestígio, nos termos previstos em regulamentação especial e, quando se trate de vinho produzido pelo processo referido no n.º 3 do artigo 9.º da presente Portaria, decorridos pelo menos 3 meses após a estufagem, mas nunca antes de 31 de outubro do ano seguinte ao da respetiva vindima.
- O engarrafamento do vinho com DO «Madeira», qualquer que seja o seu destino, só pode ser efetuado em garrafas de vidro devidamente rolhadas com rolhas de cortiça e com rotulagens previamente aprovadas, devendo em qualquer dos casos obedecer às normas vigentes em matéria de designação, denominação, apresentação e rotulagem dos produtos vínicos e, em especial, do vinho com DO «Madeira».
- Sem prejuízo da legislação aplicável, as garrafas devem ser de 1,5 l, 1,0 l, 0,75 l, 0,5 l ou 0,375 l de capacidade útil, salvo em casos justificados e

com prévia autorização do IVBAM, IP-RAM, em que poderão ser utilizadas garrafas com outras capacidades úteis.

- 9 - É igualmente permitido o engarrafamento de miniaturas ou de frascos de bolso de vidro, com cápsulas metálicas roscadas ou com rolha de cortiça, de capacidade útil igual ou inferior a 0,2 l.
- 10 - A título excecional e mediante autorização do IVBAM, IP-RAM pode permitir-se o engarrafamento de vinho com DO «Madeira» em garrafas de outros materiais ou outras formas de acondicionamento assim como a utilização de vedantes de outra natureza, desde que o operador assegure a sua conformidade com as normas nacionais e comunitárias relativas à aptidão do material para contacto com géneros alimentícios.
- 11 - É proibida a venda a retalho de vinho com DO «Madeira» não engarrafado.

#### Artigo 14.º

##### Obrigações dos produtores de vinho com DO «Madeira»

- 1 - Todos os agentes económicos inscritos no IVBAM, IP-RAM na atividade de produtor de vinho com DO «Madeira» devem observar as seguintes condições:
- Manter uma existência mínima permanente de ¼ do volume médio anual da comercialização de vinho com DO «Madeira» nas últimas 3 campanhas vitivinícolas, com um mínimo de 75.000 l;
  - Dispor de instalações com capacidade de armazenamento suficiente para conter a existência mínima permanente e a reserva normal calculada nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 15.º da presente Portaria, assim como os equipamentos e demais meios compatíveis com os correspondentes volumes;
  - Cumprir com todas as normas regulamentares aplicáveis à produção e ao comércio do vinho com DO «Madeira».
- 2 - Em derrogação ao disposto na alínea a) do número anterior, para os novos agentes económicos e até ao final da 3.ª campanha vitivinícola a contar da sua inscrição, a existência mínima permanente de vinho com DO «Madeira» correspondente a ¼ da média mensal do volume da comercialização, acumulado a contar do mês seguinte após a sua inscrição, multiplicado por 12 meses, com um mínimo de 75.000 l que deve ser assegurada logo a partir do fim da primeira vindima após a sua inscrição.
- 3 - Não é autorizada a comercialização de vinho com DO «Madeira» além do limite compatível com a subsistência da existência mínima permanente, salvo o disposto no artigo 16.º da presente Portaria.

#### Artigo 15.º

##### Obrigações e intenções de compra

- 1 - Os agentes económicos referidos no n.º 1 do artigo anterior, devem ainda possuir uma reserva

normal de vinho com DO «Madeira» e efetuar até 15 de novembro do ano da vindima um determinado volume de compras de uvas, mosto ou vinho da vindima do ano.

- 2 - Considera-se reserva normal a existência de vinho com DO «Madeira» suficiente para cobrir o volume da comercialização de 18 meses, calculado pela média dos 36 meses imediatamente anteriores a 31 de julho do respetivo ano.
- 3 - Em derrogação ao disposto no número anterior, para os novos agentes económicos e até ao final da 3.ª campanha vitivinícola a contar da sua inscrição, a reserva normal corresponde à existência de vinho com DO «Madeira» suficiente para cobrir o volume da comercialização de 18 meses, calculada pela média mensal da comercialização no período compreendido entre o início da campanha vitivinícola da sua inscrição e o dia 31 de julho do ano relativo ao da obrigação de compra, multiplicada por 18 meses.
- 4 - O volume da obrigação de compra de cada agente económico referido no n.º 1 do presente artigo é diretamente proporcional ao volume de comercialização no período de 1 de agosto do ano anterior até 31 de julho do respetivo ano e só pode ultrapassar 75 % do volume comercializado quando estiver obrigado à constituição da reserva normal.
- 5 - À obrigação de compra definida no número anterior é deduzida uma bonificação de 1 % a 5 % dessa quantidade calculada pela razão entre as existências de vinho com DO «Madeira» além da reserva normal e a comercialização média mensal de cada agente económico no triénio mencionado no n.º 2 do presente artigo.
- 6 - Em derrogação ao disposto no número anterior, para os novos agentes económicos e até ao final da 3.ª campanha vitivinícola a contar da sua inscrição, a obrigação de compra definida no n.º 4 do presente artigo é deduzida uma bonificação de 1 % a 5 % dessa quantidade, calculada pela razão entre as existências de vinho com DO «Madeira» além da reserva normal e a comercialização média mensal de cada agente económico no período compreendido entre o início da campanha vitivinícola da sua inscrição e o dia 31 de julho do ano relativo ao da obrigação de compra.
- 7 - O volume total das obrigações de compra é fixado depois de apurada a quantidade de vinho necessária para a constituição da reserva normal, cabendo ao IVBAM, IP-RAM comunicar a cada um dos agentes económicos, até 15 de agosto de cada ano, a correspondente obrigação de compra.
- 8 - Os agentes económicos devem comunicar ao IVBAM, IP-RAM até 15 de julho de cada ano as quantidades que pretendem adquirir na época da vindima.

#### Artigo 16.º

##### Suspensão da inscrição

- 1 - A comercialização da existência mínima permanente implica a suspensão da inscrição dos

agentes económicos inscritos no IVBAM, IP-RAM como “Produtores de vinho com DO «Madeira».

- 2 - Durante a suspensão da inscrição referida no número anterior, o agente económico só pode comercializar vinho com DO «Madeira» para outros agentes económicos do sector.
- 3 - Durante um período máximo de 12 meses após a comunicação do IVBAM, IP-RAM de que as existências de vinho com DO «Madeira» são inferiores à existência mínima permanente, a suspensão pode ser levantada desde que seja feita prova documental e física de que foi recuperada a existência mínima permanente.
- 4 - Findo o prazo referido no número anterior e caso não seja efetuado o levantamento da suspensão, esta torna-se definitiva e a entidade entra em regime de liquidação, nos termos do disposto no artigo seguinte.

#### Artigo 17.º Liquidação

- 1 - Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por liquidação a cessação da atividade como “Produtor de vinho com DO «Madeira».
- 2 - A obrigatoriedade do produtor de vinho com DO «Madeira» de manter uma existência mínima permanente, bem como o volume das obrigações de compra para a constituição da reserva normal, nos termos definidos na presente Portaria, não são aplicáveis às entidades que se encontrem em regime de liquidação segundo regras definidas pelo IVBAM, IP-RAM.
- 3 - Às entidades que entrem em regime de liquidação, deve o IVBAM, IP-RAM recusar a sua reinscrição, com a decorrente inibição do exercício da atividade de produtor de vinho com DO «Madeira» pelo prazo de 3 anos, a contar do termo da liquidação, exceto quando o processo de liquidação for provocado por casos de força maior ou por motivos não imputáveis ao agente económico.

#### Capítulo III Vinagre de vinho com DO «Madeira»

##### Artigo 18.º Elaboração

- 1 - Os vinagres que sejam fabricados dentro da Região Demarcada da Madeira podem beneficiar da DO «Madeira», desde que sejam obtidos a partir de vinhos aptos a serem reconhecidos como vinhos com DO «Madeira» e obedeçam às

normas nacionais e comunitárias em vigor, bem como às disposições que venham a ser estabelecidas sobre a matéria em regulamento interno do IVBAM, IP-RAM.

- 2 - A DO «Madeira» atribuída aos vinagres de vinho só pode ser utilizada para designar esse produto desde que associada à menção «Vinagre de vinho».

#### Capítulo IV Disposições finais e transitórias

##### Artigo 19.º Infrações vitivinícolas

O não cumprimento do disposto na presente Portaria sujeita os agentes económicos à aplicação do regime jurídico-legal em vigor para as infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e outros produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste sector, bem como à demais legislação aplicável.

##### Artigo 20.º Disposições transitórias

- 1 - Os agentes económicos que possuíam o estatuto de partidista ou armazenista-partidista à luz dos diplomas revogados com a publicação da presente Portaria e que pretendam exercer a atividade de produtor de vinho com DO «Madeira», devem passar a observar a condição prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 14.º desta Portaria até 31 de julho do ano seguinte à 5.ª vindima após a entrada em vigor deste mesmo diploma.
- 2 - Em casos devidamente fundamentados, o IVBAM, IP-RAM pode prorrogar o prazo referido no número anterior.
- 3 - Os vinhos que ostentem a DO «Madeira» produzidos até à data de entrada em vigor do presente diploma e que não obedeçam ao disposto no mesmo, podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

##### Artigo 21.º Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Secretaria Regional do Ambiente e dos Recursos Naturais, aos 12 de janeiro de 2015.

O SECRETÁRIO REGIONAL DO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS, Manuel António Rodrigues Correia

Anexo único da Portaria n.º 39/2015, de 13 de fevereiro  
Castas de Uvas Aptas à Produção de Vinho com DO «Madeira»

<b>Castas Recomendadas</b>			
Código*	Nome	Sinónimo	Cor
PRT52803	Bastardo .....	Graciosa.....	T
PRT52709	Folgasão .....	Terrantez <sup>(1)</sup> .....	B
PRT41605	Listrão.....		R
PRT50911	Malvasia-Cândida .....		B
PRT50810	Malvasia-Cândida-Roxa .....		R
PRT40604	Malvasia-de-São-Jorge .....	Malvasia <sup>(1)</sup> , Malvazia <sup>(1)</sup> .	B
PRT52512	Malvasia-Fina .....	Boal <sup>(1)</sup> , Bual <sup>(1)</sup> .....	B
PRT40705	Moscatel-Graúdo.....	Moscatel-de-Setúbal <sup>(2)</sup> ...	B
PRT40505	Sercial.....	Esgana-cão.....	B
PRT54029	Tinta.....		T
PRT51202	Tinta-Negra .....	Molar, Saborinho.....	T
PRT50317	Verdelho .....		B
PRT51806	Verdelho-Tinto.....		T

\* Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro e Aviso n.º 6051/2013, de 9 de maio.

(1) Apenas na rotulagem do vinho com DO «Madeira»

(2) Apenas na rotulagem do VLQPRD de Setúbal.

<b>Castas Autorizadas</b>			
Código*	Nome	Sinónimo	Cor
PRT50914	Caracol.....		B
PRT50201	Complexa .....		T
PRT41707	Deliciosa .....		T
PRT40809	Rio-Grande .....		B
PRT41509	Triunfo.....		T
PRT54031	Valveirinho.....		B

\* Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro e Aviso n.º 6051/2013, de 9 de maio.