

Secretaria Regional da Agricultura e Florestas

Portaria n.º 30/2019 de 2 de maio de 2019

Considerando que o Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de julho, com as alterações introduzidas pelo Decreto Legislativo Regional n.º 12/2011/A, de 23 de abril, estabelece a organização do setor vitivinícola regional;

Considerando que o referido diploma prevê a possibilidade do Governo Regional, através de Portaria do membro do Governo com competência em matéria de agricultura, estabelecer as regras sobre o reconhecimento e a extinção das denominações de origem e das indicações geográficas, bem como as regras sobre a produção e comércio de que depende uma DO e uma IG;

Considerando que os resultados alcançados com a reestruturação do sector vitivinícola regional justificam o reconhecimento dos produtos vitivinícolas regionais como produtos de qualidade;

Assim, manda o Governo Regional dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Florestas, ao abrigo do n.º 1 do artigo 4.º e dos n.º 1 e 2 do artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008 /A, de 18 de julho, o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições comuns

Artigo 1.º

Objeto

A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem (DO) «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», e com direito à Indicação Geográfica (IG) «Açores», mantendo-se o seu reconhecimento.

Artigo 2.º

Inscrição de operadores económicos

1 - Sem prejuízo de outras disposições legais aplicáveis, todas as pessoas singulares ou coletivas, que se dediquem à produção e comercialização dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG objeto da presente portaria, estão obrigadas a efetuar a sua inscrição, bem como das respetivas instalações, na entidade certificadora.

2 - Exclui-se do disposto no número 1 a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados.

Artigo 3.º

Inscrição das vinhas

1 – As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG objeto da presente portaria devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os requisitos necessários e procede à sua classificação no Sistema de Informação da vinha e do vinho (Slvv) do Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV, I.P.), ou em suporte que permita a total interoperabilidade com aquele sistema, efetuando, no decurso do ano, as verificações que entender necessárias.

2 – Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, os viticultores dão conhecimento do facto à respetiva entidade certificadora.

3 – A falta de comunicação das alterações referidas no número anterior à entidade certificadora, por parte do viticultor, determina que as uvas das respetivas vinhas não possam ser utilizadas na elaboração dos vinhos com direito às DO e à IG objeto da presente portaria.

Artigo 4.º

Vinificação

1 – Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG devem ser elaborados dentro das regiões de produção, em adegas inscritas para o efeito e que ficam sujeitas a verificação de conformidade e controlo por parte da entidade certificadora.

2 – Sem prejuízo do disposto no n.º 1, a elaboração de vinhos com direito a DO fora da zona respetiva, só poderá ocorrer, em casos excecionais, e mediante autorização da entidade certificadora e de acordo com as regras por esta definidas.

3 – A produção de vinhos que venham a beneficiar das DO e da IG deve seguir os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

4 – Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG objeto do presente diploma, devem, ainda, apresentar as características legalmente definidas para a categoria de produto respetiva, sem prejuízo de outras disposições previstas na presente portaria e as adotadas pela entidade certificadora constantes dos respetivos cadernos de especificações, a confirmar mediante realização de análises físico-química e prova organoléptica.

5 – No caso de na mesma adega serem elaborados vinhos com e sem direito à DO ou à IG, a entidade certificadora estabelece as condições em que deve decorrer a sua elaboração, devendo os diferentes produtos ser conservados em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo e categoria de produto e ao ano de colheita.

Artigo 5.º

Engarrafamento, rotulagem e comercialização

1 – Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG objeto da presente portaria só podem ser comercializados após a sua certificação pela entidade certificadora.

2 – Os rótulos a utilizar nos vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG referidas no artigo 1.º têm de respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora constantes do respetivo caderno de especificações, e à qual são previamente apresentados para aprovação.

3 – Na rotulagem e impressão de embalagens dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG podem ser usadas as menções tradicionais autorizadas pela legislação em vigor, desde que os respetivos produtos sejam certificados para o efeito.

4 - Os vinhos e produtos vitivinícolas sem direito às DO e à IG, não podem ostentar a mesma marca comercial que os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG referidas no artigo 1.º.

Artigo 6.º

Circulação e documentação de acompanhamento

Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG mencionadas no artigo 1.º só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

- a) Nos respetivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto;
- b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem e ou a indicação geográfica;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor.

Artigo 7.º

Controlo

1 – Competem à Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVRAçores) as funções de controlo da produção e do comércio, de promoção, defesa e certificação dos vinhos com direito às DO e à IG mencionadas no artigo 1.º.

2 – Não é permitida a utilização, noutros produtos vitivinícolas, de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos suscetíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos pela presente portaria, confundir o consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

Artigo 8.º

Práticas culturais

1 - As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e IG mencionadas no artigo 1.º devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, sem prejuízo das especificidades previstas para cada região vitivinícola na presente portaria.

2 – As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito às DO e à IG mencionadas no artigo 1.º deverão ser estremes e conduzidas no chão, em taça ou cordão.

Artigo 9.º

Rendimento máximo por hectare

1 – De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, sob proposta da entidade certificadora, pode proceder-se a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não pode exceder, em caso algum, 25% dos rendimentos previstos em cada região vitivinícola para cada produto.

2 – Quando forem excedidos os rendimentos por hectare, não há lugar à interdição de utilizar as DO e a IG respetivas para as quantidades produzidas até aos limites estabelecidos, podendo o excedente ser destinado à comercialização de vinhos e produtos vitivinícolas sem direito àquelas DO ou IG, desde que apresentem as características definidas para o produto em questão.

CAPÍTULO II

Disposições relativas às Denominações de Origem

Artigo 10.º

Denominação de Origem

1 - As DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» podem ser utilizadas para a identificação dos vinhos e produtos víquicos que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

2 - Podem ser produzidos, para DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» os seguintes produtos víquicos:

- a) Vinho branco;
- b) Vinho espumante branco;
- c) Vinho licoroso branco;
- d) Vinagre de vinho branco.

Artigo 11.º

Delimitação da área de produção

A área geográfica de produção das DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» corresponde à área prevista no anexo I à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

- a) Biscoitos: no município da Praia da Vitória, a freguesia dos Biscoitos, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;
- b) Graciosa: no município de Santa Cruz, a freguesia do mesmo nome e as de Guadalupe, Praia e Luz, em áreas de altitude igual ou inferior a 150 m;
- c) 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 Manhonha, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m.

Artigo 12.º

Solos

As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir referidas:

- a) Biscoitos: solos litólicos não húmidos 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;
- b) Graciosa: solos pardo andicos, normais e pouco espessos, e solos rególicos derivados de rochas basálticas ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade;
- c) Pico: 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.

Artigo 13.º

Castas

1 – As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» são as constantes do anexo II à presente portaria, da qual faz parte integrante.

2 - Na produção de um DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», pelo menos 85% do volume total do mosto deve provir das castas previstas na alínea a) do referido anexo.

Artigo 14.º

Rendimento por hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» é fixado em 70 hl.

Artigo 15.º

Vinificação e práticas enológicas

1 – Os mostos destinados à produção de vinhos com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho branco: 10% vol.;
- b) Vinho base para vinho espumante: 9% vol.;
- c) Vinho licoroso: 12% vol..

2 - O controlo de qualidade de aguardente e álcool vínico a utilizar na fortificação dos vinhos licorosos com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» compete à entidade certificadora.

3 – Os vinhos licorosos com direito a DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» só podem ser engarrafados após um estágio mínimo de 36 meses.

4 – Na preparação do vinho espumante com direito a DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

Artigo 16.º

Características dos vinhos

Os vinhos com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco: 10,5% vol.;
- b) Vinho espumante: 11,5% vol.;
- c) Vinho licoroso: 16% vol..

CAPÍTULO III

Disposições relativas à Indicação Geográfica

Artigo 17.º

Indicação Geográfica

1 - A IG «Açores» pode ser utilizada para a identificação dos vinhos e produtos vínicos que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

2 - Podem ser produzidos, na região, os seguintes produtos vínicos:

- a) Vinho branco, tinto ou rosé;
- b) Vinho licoroso branco, tinto ou rosé;
- c) Vinho espumante branco, tinto ou rosé;
- d) Aguardente vínica;
- e) Aguardente bagaceira;
- f) Vinagre de vinho.

Artigo 18.º

Delimitação da área de produção

A área geográfica de produção da IG «Açores» corresponde à área prevista no anexo III à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange toda a Região Autónoma dos Açores.

Artigo 19.º

Solos

As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito à IG «Açores» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir referidas:

- a) Solos litólicos não húmicos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins;
- b) Solos pardo-ânicos, normais e pouco espessos ou saturados;
- c) Regossolos e solos rególicos derivados de rochas basálticas, de rochas traquíticas ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade;
- d) Barros ou solos mólicos.

Artigo 20.º

Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito às IG «Açores» são as constantes do anexo IV à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 21.º

Rendimento por hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos e produtos vînicos com direito à IG «Açores» é fixado em 75 hl.

Artigo 22.º

Vinificação e práticas enológicas

1 – Os mostos destinados à produção de vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com direito a IG «Açores» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho: 10 % vol.;
- b) Vinho base para espumante: 9 % vol.;
- c) Vinho licoroso: 10 % vol..

2 – Na preparação do vinho espumante com direito à IG «Açores» o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

3 - O vinho licoroso com direito a IG «Açores» deve ser elaborado a partir de mosto de uva que reúna as condições para poder originar vinho com direito a IG «Açores» em início de fermentação, ao qual pode ser adicionado álcool vînico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características na legislação em vigor.

4 - O vinho licoroso com direito a IG «Açores» só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 12 meses.

5 - A aguardente bagaceira e a aguardente de vinho com direito a IG «Açores», devem provir, respetivamente, de bagaços e de vinhos com direito à IG ou às DO definidas no n.º 1 do artigo 1.º, destilados dentro da região, sendo a data limite para a sua destilação estabelecida por regulamento interno da entidade certificadora.

6 - O vinagre de vinho com direito a IG deve ser obtido pelo processo biológico de fermentação acética a partir de vinhos com direito a IG ou às DO definidas no artigo 1.º e demais legislação aplicável.

Artigo 23.º

Características dos vinhos

1 - Os vinhos e os produtos vînicos com direito à IG «Açores» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto ou rosé: 11% vol.;
- b) Vinho espumante: 11% vol.;

- c) Vinho licoroso: 16% vol.;
- d) Aguardente bagaceira: 40% vol.;
- e) Aguardente vínica; 40% vol.

2 - A aguardente bagaceira e a aguardente de vinho com direito a IG, devem cumprir com as características e as práticas autorizadas em vigor, sendo o período mínimo de envelhecimento e outros aspetos complementares definidos em regulamento interno da entidade certificadora.

CAPÍTULO IV

Disposições finais

Artigo 24.º

Norma revogatória

São revogadas as Portarias n.º 33/2012, de 9 de março e n.º 34/2012, de 12 de março.

Artigo 25.º

Entrada em vigor

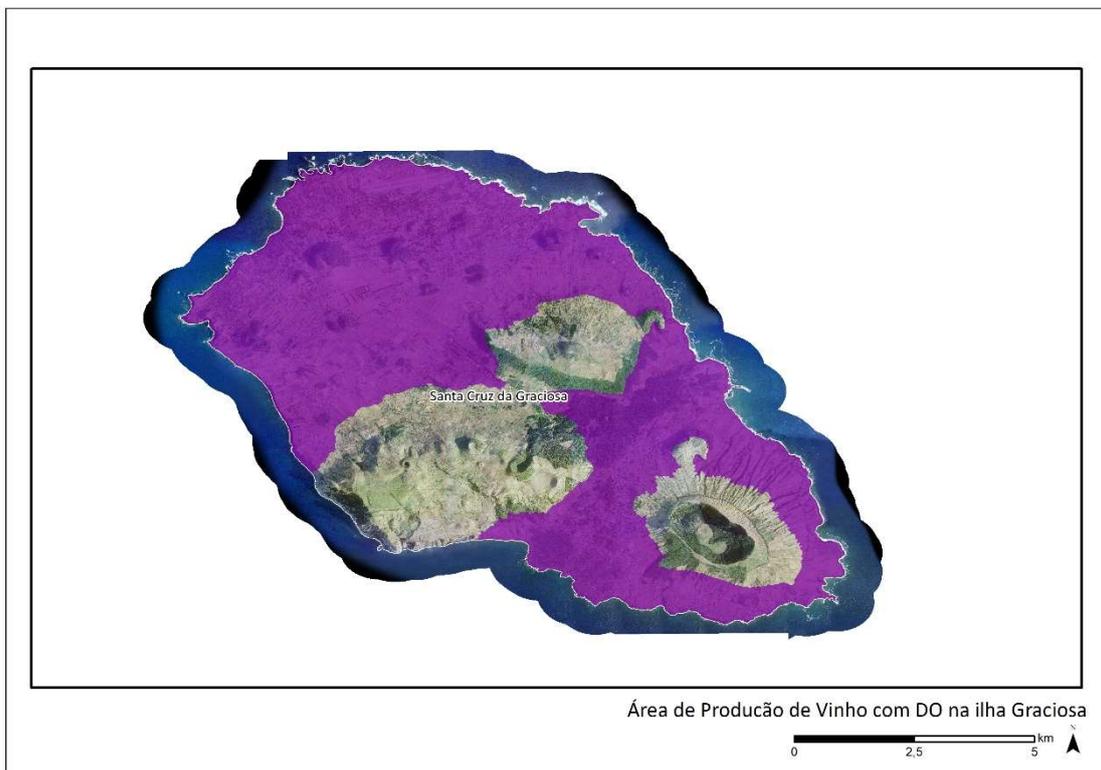
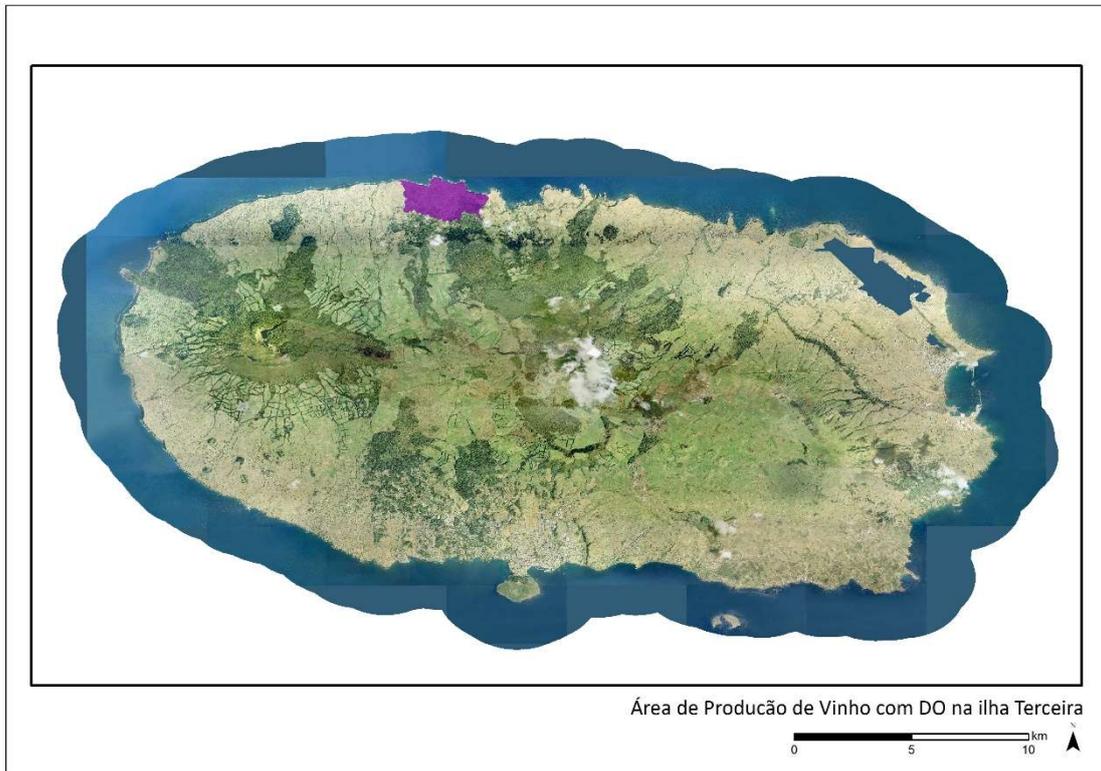
A presente portaria entra em vigor no dia da sua publicação.

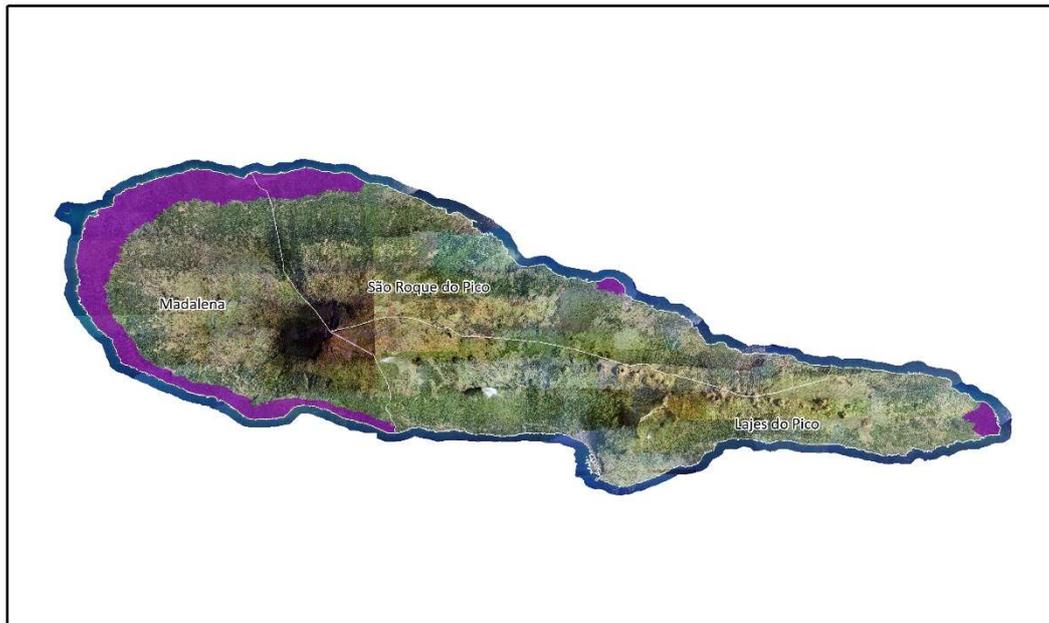
Secretaria Regional da Agricultura e Florestas.

Assinada a 26 de abril de 2019.

O Secretário Regional da Agricultura e Florestas, *João António Ferreira Ponte*.

Anexo I
(a que se refere o n.º 1 do artigo 11.º)





Área de Produção de Vinho com DO na ilha do Pico



Anexo II

(a que se refere o n.º 1 do artigo 13.º)

**Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com direito às DO
«Biscoitos», «Graciosa» e «Pico»**

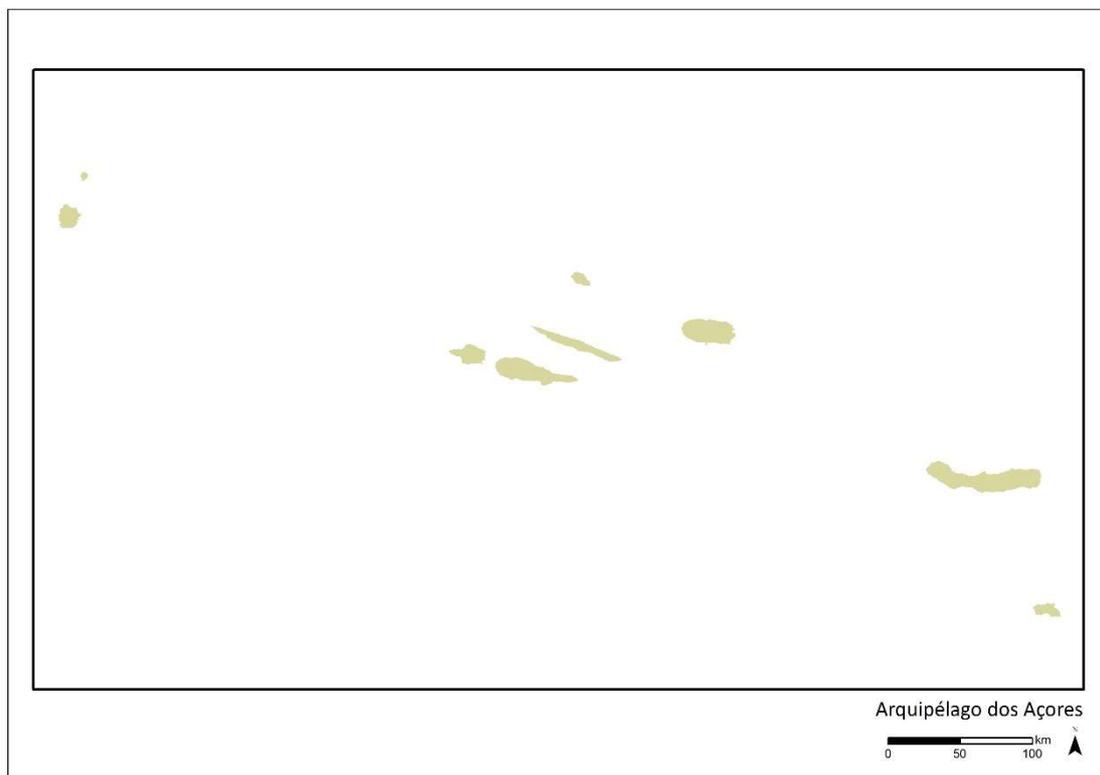
a) Castas que representam, pelo menos, 85% do loteamento

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

b) Castas que representam, no máximo, 15% do loteamento

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

Anexo III
(a que se refere o artigo 18.º)



Anexo IV

(a que se refere o artigo 20.º)

Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com direito à IG «Açores»

Código	Nome Principal	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT41505	Agronómica		Tinto
PRT53808	Alicante Bouschet		Tinto
PRT52007	Alvarinho		Branco
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	Tinto
PRT52311	Arinto	Pedernã	Branco
PRT50218	Arinto dos Açores	Terrantez da Terceira	Branco
PRT52803	Bastardo	Graciosa	Tinto
PRT52016	Bical	Borrado-das-Moscas	Branco
PRT50801	Cabernet Franc		Tinto
PRT53606	Cabernet Sauvignon		Tinto
PRT50102	Caladoc		Tinto
PRT53106	Castelão	João de Santarém ou Periquita	Tinto
PRT53511	Chardonnay		Branco
PRT50201	Complexa		Tinto
PRT52810	Fernão Pires	Maria Gomes	Branco
PRT52913	Galego Dourado		Branco
PRT40808	Generosa		Branco
PRT53904	Gewurztraminer		Rosado
PRT52112	Gouveio		Branco
PRT53406	Grenache		Tinto
PRT60016	Grüner-Veltliner		Tinto
PRT52213	Loureiro		Branco
PRT53308	Malvarisco		Tinto
PRT52714	Malvasia		Branco
PRT52512	Malvasia Fina	Boal	Branco
PRT50518	Merlot		Tinto

PRT52915	Moscatel-Galego- Branco		Branco
PRT40705	Moscatel Graúdo	Moscatel de Setúbal	Branco
PRT54024	Petit Verdot		Tinto
PRT53708	Pinot Gris	Pinot-Grigio	Rosé
PRT53706	Pinot Noir		Tinto
PRT53209	Riesling		Branco
PRT40809	Rio-Grande		Branco
PRT51314	Roupeiro-Branco		Branco
PRT52106	Rufete	Tinta Pinheira	Tinto
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon Blanc	Branco
PRT40403	Seara-Nova		Branco
PRT40505	Sercial	Esgana Cão	Branco
PRT51914	Síria	Roupeiro, Códega	Branco
PRT41407	Syrah	Shiraz	Tinto
PRT52910	Tália	Ugni Blanc, Trebbiano Toscano	Branco
PRT50216	Terrantez do Pico		Branco
PRT52905	Tinta Barroca		Tinto
PRT51202	Tinta Negra	Molar, Saborinho	Tinto
PRT52205	Touriga Franca		Tinto
PRT52206	Touriga Nacional		Tinto
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira -Preta	Tinto
PRT60028	Verdejo		Branco
PRT50317	Verdelho		Branco
PRT51513	Verdelho Roxo		Rosado
PRT51902	Vinhão	Sousão	Tinto
PRT52715	Viosinho		Branco
PRT52614	Vital		Branco