

Anexo único da Portaria n.º 394/2017, de 9 de outubro

Versão monocromática 1/0



Fundo - Branco  
Cinza - a 70 % Preto  
Texto - 100 % Preto  
Tipo de fonte - *Myriad*

Versão policromática - 3/0



Fundo - Branco  
Contorno - 100 % Preto  
Vermelho - *Pantone Red 032 C*  
Azul - *Pantone Blue 072 C*  
Texto - 100 % Preto  
Tipo de fonte - *Myriad*

### Portaria n.º 395/2017

de 9 de outubro

Estatuto da denominação de origem (DO) «Madeirense»

A Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro, reconheceu a denominação de origem (DO) «Madeirense», que pode ser utilizada nos vinhos branco, tinto e rosé ou rosado, e, ainda, pelo vinho espumante, vinho espumante de qualidade, pela aguardente vínica e vinagre de vinho, desde que obedçam às condições impostas pelo presente estatuto.

Considerando o atual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola, entende-se como adequado alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a produção da DO «Madeirense».

Assim, ao abrigo do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa, e da 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, e revisto pela Lei n.º 130/99, de 21 de agosto, com as alterações previstas na Lei n.º 12/2000, de 21 de junho, bem como do disposto, no artigo 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/M, de 9 de janeiro e do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 1-A/2015/M, de 9 de janeiro, manda o Governo da Região Autónoma da Madeira, pelo Secretário Regional de Agricultura e Pescas, o seguinte:

#### Capítulo I Disposições gerais

#### Artigo 1.º Objeto

A presente Portaria estabelece o regime aplicável à produção e comércio de vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, aguardente vínica e vinagre de vinho com denominação de origem (DO) «Madeirense».

#### Artigo 2.º

Delimitação da região de produção

A área geográfica da DO «Madeirense» corresponde à referida no artigo 6.º da Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro.

#### Artigo 3.º

Castas

As castas de uvas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vînicos com direito à DO «Madeirense» são as que constam do anexo único à presente Portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 4.º

Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Os mostos destinados aos vinhos com direito à DO «Madeirense» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural mínimo:

- a) Vinhos brancos, tintos e rosados - 10 % vol.;
- b) Vinhos base para vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade - 9,5 % vol..

#### Artigo 5.º

Rendimento por hectare

- 1 - O rendimento máximo por hectare na Região Demarcada da Madeira (RDM) das vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO «Madeirense» é fixado em:
  - a) Vinhos brancos e rosados - 100 hl;
  - b) Vinhos tintos - 90 hl;
  - c) Vinhos base para vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade - 100 hl.
- 2 - De acordo com as condições climáticas particulares e as qualidades dos mostos, o Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM) pode, por Despacho do membro do Governo Regional com a tutela do sec-

tor vitivinícola, proceder a ajustamentos anuais do rendimento por hectare, que, no caso de ser para mais, não pode exceder 25 % do rendimento máximo previsto no número anterior.

Artigo 6.º

Práticas e tratamentos enológicos

- 1 - A produção do vinho, do vinho espumante e do vinho espumante de qualidade com DO «Madeirense» deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas legalmente autorizadas.
- 2 - Quando as condições climáticas da região o justificarem, podem ser excecionalmente autorizadas pelo IVBAM, IP-RAM, por Despacho do membro do Governo Regional com a tutela do sector vitivinícola, as seguintes práticas enológicas:
  - a) Aumento do título alcoométrico volúmico natural, através da adição de mosto de uvas concentrado retificado ou de mosto de uvas concentrado proveniente da RDM;
  - b) Concentração parcial de mostos oriundos da RDM nos termos dos métodos legalmente autorizados e cumprindo as características legalmente estabelecidas.

Artigo 7.º

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo

- 1 - Os vinhos e produtos vínicos com direito à DO «Madeirense» devem apresentar o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido mínimo:
  - a) Vinhos brancos e rosados - 10,5 % vol.;
  - b) Vinhos tintos - 11,5 % vol.;
  - c) Vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade - 10,5 % vol..
- 2 - Os restantes parâmetros analíticos e organoléticos devem apresentar os requisitos estabelecidos para os respetivos produtos previstos nas disposições legais em vigor, bem como os que vierem a ser estabelecidos em regulamento do IVBAM, IP-RAM.

Artigo 8.º

Estágio

Os vinhos tintos com direito à DO «Madeirense» só podem ser engarrafados e comercializados após um estágio mínimo de 6 meses, não carecendo de estágio os vinhos brancos e rosados.

Capítulo II

Vinho espumante e vinho espumante de qualidade

Artigo 9.º

Elaboração

- 1 - Os vinhos espumantes e os vinhos espumantes de qualidade com direito à DO «Madeirense» devem obedecer aos seguintes requisitos:
  - a) O vinho de base utilizado na sua elaboração deve ser um vinho apto a ser reconhecido como um vinho com DO «Madeirense» em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto na alínea b) do artigo 4.º;
  - b) O método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor;

- 2 - A duração do processo de elaboração do vinho espumante e do vinho espumante de qualidade é contada a partir da segunda fermentação alcoólica, não podendo ser inferior a nove meses.

Capítulo III

Aguardente vínica

Artigo 10.º

Elaboração

- 1 - A produção de aguardentes de vinho com direito à DO «Madeirense» deve resultar da destilação de vinho apto a ser reconhecido como um vinho com DO «Madeirense».
- 2 - A DO «Madeirense» atribuída às aguardentes de vinho, só pode ser utilizada para designar esse produto, desde que associada à menção «Aguardente Vínica».
- 3 - As características físico-químicas e organoléticas devem cumprir com as disposições gerais aplicáveis, de acordo com a legislação em vigor.

Capítulo IV

Vinagre de vinho

Artigo 11.º

Elaboração

- 1 - Os vinagres que sejam fabricados dentro da RDM podem beneficiar da DO «Madeirense», desde que sejam obtidos a partir de vinhos aptos a serem reconhecidos como vinhos com DO «Madeirense» e obedeçam às normas nacionais e comunitárias em vigor, bem como às disposições que vierem a ser estabelecidas sobre a matéria em regulamento do IVBAM, IP-RAM.
- 2 - A DO «Madeirense» atribuída aos vinagres de vinho, só pode ser utilizada para designar esse produto, desde que associada à menção «Vinagre de Vinho».

Capítulo V

Disposições finais

Artigo 12.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 13.º

Disposições transitórias

Os vinhos que ostentem a DO «Madeirense» 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 14.º

Entrada em vigor

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

Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, aos 4 dias de outubro de 2017.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS,  
José Humberto de Sousa Vasconcelos

Anexo único da Portaria n.º 395/2017, de 9 de outubro

Castas de uvas aptas à produção de vinho com DO «Madeirense»

| Código*  | Nome                   | Sinónimo                        | Cor |
|----------|------------------------|---------------------------------|-----|
| PRT40701 | Alvarinho-Lilás.....   |                                 | B   |
| PRT52603 | Aragonez .....         | Tinta-Roriz, Tempranillo.....   | T   |
| PRT52311 | Arinto .....           | Pedernã .....                   | B   |
| PRT40602 | Arnsburger .....       |                                 | B   |
| PRT52803 | Bastardo .....         |                                 | T   |
| PRT53606 | Cabernet-Sauvignon ... |                                 | T   |
| PRT50914 | Caracol .....          |                                 | B   |
| PRT53511 | Chardonnay .....       |                                 | B   |
| PRT53512 | Chenin .....           | Chenin Blanc.....               | B   |
| PRT50201 | Complexa .....         |                                 | T   |
| PRT41707 | Deliciosa .....        |                                 | T   |
| PRT52709 | Folgasão .....         | Terrantez (1) .....             | B   |
| PRT41605 | Listrão .....          |                                 | R   |
| PRT51009 | Malvasia-Bianca .....  |                                 | B   |
| PRT50911 | Malvasia-Cândida ..... |                                 | B   |
| PRT50810 | Malvasia-Cândida-Roxa  |                                 | R   |
| PRT40604 | Malvasia-de-São-Jorge  | Malvasia (1), Malvazia (1)..... | B   |
| PRT52512 | Malvasia-Fina .....    | Boal (1), Bual (1) .....        | B   |
| PRT53013 | Malvasia-Rei .....     |                                 | B   |
| PRT50518 | Merlot .....           |                                 | T   |
| PRT40705 | Moscatel-Graúdo .....  | Moscatel-de-Setúbal (2) .....   | B   |
| PRT53706 | Pinot-Noir.....        |                                 | T   |
| PRT40809 | Rio Grande .....       |                                 | B   |
| PRT53211 | Sauvignon .....        | Sauvignon-Blanc.....            | B   |
| PRT40505 | Sercial .....          | Esgana-Cão .....                | B   |
| PRT41407 | Syrah .....            | Shiraz .....                    | T   |
| PRT52910 | Tália .....            | Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano   | B   |
| PRT52905 | Tinta-Barroca .....    |                                 | T   |
| PRT51202 | Tinta-Negra .....      | Molar, Saborinho.....           | T   |
| PRT52205 | Touriga-Franca .....   |                                 | T   |
| PRT52206 | Touriga-Nacional ..... |                                 | T   |
| PRT50317 | Verdelho .....         |                                 | B   |
| PRT41509 | Triunfo .....          |                                 | 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.

## Portaria n.º 396/2017

de 9 de outubro

Estatuto da indicação geográfica (IG) «Terras Madeirenses»

A Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro, reconheceu a indicação geográfica (IG) «Terras Madeirenses», que pode ser utilizada nos vinhos branco, tinto e rosé ou rosado, e, ainda, pelo vinho espumante, vinho espumante de qualidade, pela aguardente vínica e vinagre de vinho, desde que obedeam às condições impostas pelo presente estatuto.

Considerando o atual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola, entende-se como adequado alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a produção da IG «Terras Madeirenses», aproveitando ainda para introduzir a possibilidade de utilização de outras castas.

Assim, ao abrigo do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa, e da 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, e revisto pela Lei n.º 130/99, de 21 de agosto, com as alterações previstas na Lei n.º 12/2000, de 21 de junho, bem como do disposto, no artigo 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/M, de 9 de janeiro e do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 1-A/2015/M, de 9 de janeiro, manda o Governo da Região Autónoma da Madeira, pelo Secretário Regional de Agricultura e Pescas, o seguinte:

### Capítulo I Disposições gerais

#### Artigo 1.º Objeto

A presente Portaria estabelece o regime aplicável à produção e comércio de vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, aguardente vínica e vinagre de vinho com indicação geográfica (IG) «Terras Madeirenses».

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

A área geográfica da IG «Terras Madeirenses» corresponde à referida no artigo 6.º da Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro.

#### Artigo 3.º Castas

As castas de uvas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vínicos com direito à IG «Terras Madeirenses» são as que constam do anexo único à presente Portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 4.º Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da IG «Terras Madeirenses» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural mínimo:

- Vinhos brancos, tintos e rosados - 10 % vol.;
- Vinho base para vinho espumante e vinho espumante de qualidade - 9,0 % vol..