

---

**S.R. DA AGRICULTURA E FLORESTAS**  
**Portaria n.º 33/2012 de 9 de Março de 2012**

---

Considerando o Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de julho, com as alterações introduzidas pelo Decreto Legislativo Regional n.º12/2011/A, de 23 de abril que estabelece a organização do sector vitivinícola regional;

Considerando e que esse 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 indicações geográficas, bem como as regras sobre a produção e comércio de que depende uma Indicação Geográfica;

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

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 do n.º 2 do artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de Julho, o seguinte:

Artigo 1.º

**Reconhecimento da Indicação Geográfica**

É reconhecida como Indicação Geográfica (IG), a designação «Açores», a qual pode ser usada para a identificação de vinho espumante, vinho rosado ou rosé, vinho licoroso, aguardente de vinho e bagaceira e vinagre de vinho que satisfaçam as condições de produção fixadas na presente Portaria.

Artigo 2.º

**Delimitação da área de produção**

A área geográfica de produção de vinho e de produtos vitivinícolas compreendidos nesta Portaria abrange todas as ilhas da Região Autónoma dos Açores.

Artigo 3.º

**Solos**

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas a que se refere esta Portaria devem estar, ou ser instaladas em solos dos seguintes tipos:

- 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 4.º

**Castas**

Os vinhos e produtos vitivinícolas com IG «Açores» devem ser obtidos exclusivamente a partir de uvas produzidas na área geográfica referida no artigo 2.º e das castas constantes do Anexo I da presente Portaria e que dela faz parte integrante.

#### Artigo 5.º

##### **Práticas culturais**

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos na presente Portaria devem ser as tradicionais na Região Autónoma dos Açores ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, doravante designada por CVR Açores.

#### Artigo 6.º

##### **Inscrição das vinhas**

1 - A pedido dos viticultores, as vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com IG «Açores», devem ser inscritas na CVR Açores, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respetivo cadastro, efetuando para o efeito as verificações que entenda necessário.

2 - Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das parcelas das vinhas inscritas e aprovadas, este facto tem de ser comunicado à CVR Açores pelos respetivos viticultores, sem o que as uvas daquelas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração de vinho e produtos vitivinícolas abrangidos na presente Portaria.

#### Artigo 7.º

##### **Vinificação, preparação e destilação de produtos vitivinícolas**

1- A produção de vinho e produtos vitivinícolas com direito a IG «Açores» deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas tradicionais, bem como as legalmente autorizadas.

2 – Os mostos destinados aos vinhos com direito a IG devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho rosado ou rosé – 10 % vol.;
- b) Vinho base para espumante – 9 % vol.;
- c) Vinho licoroso – 10 % vol..

3 - Os vinhos rosados ou rosés só podem ser comercializados após um estágio mínimo de quatro meses e os vinhos licorosos após um estágio mínimo de oito meses.

4 – O vinho espumante deve ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como IG «Açores», em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto no n.º 2 do presente artigo, devendo o método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

5 – 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 vínico neutro ou destilado de vinho, desde que sejam respeitadas as características na legislação em vigor.

6 - A aguardente bagaceira e a aguardente de vinho com direito a IG «Açores», devem provir, respetivamente de massas vnicas e de vinhos com direito à IG «Açores», destilados dentro da Região, sendo a data limite para a sua destilação estabelecida por regulamento interno da CVR Açores.

7 - O vinagre de vinho com direito a IG deve ser obtido pelo processo biológico de fermentação acética a partir de vinhos com direito à IG «Açores» e demais legislação aplicável.

#### Artigo 8.º

##### **Características dos produtos**

1 - Os vinhos com direito a IG devem apresentar as características gerais definidas na legislação em vigor e ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho rosado ou rosé - 11% vol.;
- b) Vinho espumante – 10,5 % vol.;
- c) Vinho licoroso – 16 % vol.

2 - Do ponto de vista organolético, com vista a garantir a sua qualidade, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor característicos das castas predominantes e atender às condições edafoclimáticas da área de produção.

3 - A aguardente bagaceira e a aguardente de vinho com direito a IG «Açores» 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 CVR Açores.

4 - A aguardente bagaceira com direito a IG deve ter um teor alcoólico igual ou superior a 40 %vol..

5 - A realização das análises físico-químicas constitui regra e disciplina a observar com vista à aprovação do vinho e produtos vitivinícolas com direito a IG «Açores», podendo a apreciação organolética ser efetuada pela entidade certificadora sempre que esta o entender conveniente, de modo a manter os necessários padrões de qualidade.

#### Artigo 9.º

##### **Inscrição de Operadores**

Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou coletivas, que se dediquem à produção e comercialização de vinhos com direito a IG «Açores», excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respetivas instalações, na CVR Açores, em registo apropriado.

#### Artigo 10.º

##### **Circulação e documentação de acompanhamento**

1 - Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito a IG «Açores» que constam da presente Portaria só podem ser postos em circulação e comercialização 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 indicação geográfica;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela CVR Açores.

#### Artigo 11.º

##### **Comercialização e Rotulagem**

1 – A comercialização em embalagem dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito a IG «Açores», só pode ser efetuada após a certificação pela CVR Açores.

2 – Os rótulos e impressões a utilizar nas embalagens têm de respeitar as normas legais aplicáveis, os quais são previamente apresentados para aprovação à CVR Açores.

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

4 - O vinagre de vinho só pode ser introduzido no consumo em vasilhame, de modelo a definir pela CVR Açores, com volume igual ou inferior a 1 l, hermeticamente vedado com dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com certificação do produto comprovada.

5 – Os produtos com direito a IG «Açores» só podem ser comercializados exibindo nos recipientes o respetivo símbolo ou selo de garantia, aprovado e emitido pela CVR Açores.

#### Artigo 12.º

##### **Controlo e Certificação**

1 - A CVR Açores é reconhecida como entidade responsável pelo controlo e certificação dos produtos vitivinícolas com direito a IG «Açores».

#### Artigo 13.º

##### **Entrada em vigor**

A presente Portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e produz efeitos à campanha vitivinícola 2012/2013.

Secretaria Regional da Agricultura e Florestas.

Angra do Heroísmo, 2 de fevereiro de 2012.

O Secretário Regional de Agricultura e Florestas, *Noé Venceslau Pereira Rodrigues*.

## Anexo I

(a que se refere o artigo 4.º)

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

Nome Principal	Sinónimo Reconhecido	Cor
Arinto	Pedernã	B
Alvarinho		B
Bical		B
Chardonnay		B
Fernão Pires	Maria Gomes	B
Galego Dourado		B
Generosa		B
Gouveio		B
Loureiro		B
Malvasia		B
Malvasia Fina	Boal	B
Moscatel Galego Branco		B
Moscatel Graúdo	Moscatel de Setúbal	B
Riesling		B
Rio Grande		B
Sauvignon		B

Seara Nova		B
Sercial	Esgana Cão	B
Síria	Roupeiro Branco	B
Tália		B
Terrantez da Terceira		B
Terrantez do Pico		B
Verdelho		B
Viosinho		B
Vital		B
Agronómica		T
Alicante Bouschet		T
Aragonez	Tinta Roriz	T
Cabernet Franc		T
Cabernet Sauvignon		T
Caladoc		T
Castelão	João de Santarém ou Periquita	T

Complexa		T
Gewurztraminer		R
Merlot		T
Petit Verdot		T
Pinot Noir		T
Rufete		T
Saborinho		T
Syrah		T
Tinta Barroca		T
Touriga Franca		T
Touriga Nacional		T
Trincadeira	Tinta Amarela	T
Verdelho Roxo		R
Vinhão		T

B-branco

T – tinto

R – Rosado ou rosé