

AGRICULTURA E MAR**Instituto da Vinha e do Vinho, IP****Aviso n.º 21430/2026/2**

Sumário: Inclusão de especificações às regras de produção e comercialização da Denominação de Origem Protegida (DOP) «Vinho Verde» e da Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Minho».

Nos termos das deliberações de 26 de maio de 2026 e de 7 de julho de 2026 do Conselho Geral da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), na qualidade de entidade gestora dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito ao uso da Denominação de Origem Protegida (DOP) «Vinho Verde» e da Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Minho», foi aprovada, de acordo com o disposto no n.º 5 do artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 61/2020, de 18 de agosto, e no n.º 5 do artigo 4.º da Portaria n.º 142/2021, de 8 de julho, a inclusão de especificações às regras de produção e comercialização daqueles produtos.

A primeira especificação relativa à DOP «Vinho Verde» consiste na eliminação da obrigatoriedade da indicação na rotulagem do ano de colheita em complemento à indicação de sub-região, o que permitirá alargar a certificação de vinhos de mais do que um ano de colheita às sub-regiões, promovendo também a transparência na informação ao consumidor.

As especificações relativas aos títulos alcoométricos volúnicos mínimos visam alargar a certificação de vinhos com menor teor alcoólico, sem comprometer a respetiva identidade sensorial, respondendo às preferências dos consumidores e às tendências de mercado de valorização de produtos vitivinícolas com menor teor alcoólico.

É ainda incluída, nas regras de produção e comercialização da IGP «Minho», a aptidão das castas brancas Moscatel Galego Branco e Encruzado e da casta tinta Tinta Francisca, considerando o seu potencial de longevidade, a possibilidade de desenvolvimento de uma enologia mais experimental, a adaptação dos vinhos às exigências de mercado e o contributo esperado para a criação de valor económico e para a reputação da indicação geográfica.

Por fim, são definidos os requisitos organoléticos específicos, nas notações possíveis nos parâmetros “Aspeto-Limpidez” ou “Aspeto-Cor”, dos seguintes vinhos cujas características resultam dos métodos de produção e/ou práticas enológicas utilizados: Vinho branco de curtimenta, no parâmetro “Aspeto-Cor”, Vinho não filtrado, no parâmetro “Aspeto-Limpidez”, Vinho branco sem sulfitos adicionados, no parâmetro “Aspeto-Cor”, e Vinho espumante Pét-Nat e Vinho frisanter Pét-Nat, para IGP Minho, no parâmetro “Aspeto-Limpidez”. Foi tido em conta que a diversificação de estilos com o recurso a vinhos de baixa intervenção representa uma oportunidade de reforço da reputação e da criação de valor para DOP «Vinho Verde» e para a IGP «Minho», uma vez que permite, por um lado, aumentar a perceção de inovação e diversidade dos produtos da região e reforçar a competitividade internacional da região em segmentos que apresentam crescimento significativo, e, por outro, permite valorizar práticas de produção diferenciadoras e potenciar o posicionamento dos produtos em canais de maior valor acrescentado.

Nos termos do disposto no n.º 5 do artigo 4.º da Portaria n.º 142/2021, de 8 de julho, aplicável de acordo com o n.º 2 do artigo 11.º da referida Portaria, o Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.), aprovou a inclusão daquelas especificações.

Assim, nos termos do n.º 5 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 61/2020, de 18 de agosto, faz-se constar que as regras de produção e comercialização da DOP «Vinho Verde» e da IGP «Minho» passam a incluir as seguintes especificações, que delas fazem parte integrante:

1 – Em todos os produtos vitivinícolas com direito à Denominação de Origem Protegida (DOP)

«Vinho Verde», a indicação de sub-região pode, ou não, ser acompanhada da expressão “sub-região” e/ou do respetivo ano de colheita.

2 – Na DOP «Vinho Verde», o título alcoométrico volúmico adquirido mínimo aplicável aos vinhos com indicação de sub-região é o previsto para os restantes vinhos com direito à denominação.

3 – Na DOP «Vinho Verde», o vinho base destinado à elaboração de vinho espumante e de vinho espumante de qualidade deve satisfazer as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «Vinho Verde», com exceção do título alcoométrico volúmico adquirido mínimo definido para os vinhos da casta «Alvarinho».

4 – Os requisitos organoléticos dos vinhos com direito à Denominação de Origem Protegida (DOP) «Vinho Verde», cujas características específicas resultam dos métodos de produção e/ou práticas enológicas utilizados, são os seguintes:

a) Vinho branco de curtimenta – no parâmetro “Aspeto-Cor” com notações de ‘Palha Aberto’ a ‘Dourado’;

b) Vinho não filtrado – no parâmetro “Aspeto-Limpidez” com notações de ‘Límpido’ a ‘Turvo’;

c) Vinho branco sem sulfitos adicionados – no parâmetro “Aspeto-Cor” com notações de ‘Palha Aberto’ a ‘Dourado’.

5 – Os vinhos com direito à Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Minho» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8 % vol.

6 – As castas aptas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à IGP «Minho», previstas no Anexo II da Portaria n.º 379/2012, de 21 de novembro, passam a incluir a casta Moscatel Galego Branco, de cor branca, com o código PRT52915, a casta Encruzado, de cor branca, com o código PRT52207 e a casta Tinta Francisca, de cor tinta, com o código PRT52502.

7 – Os requisitos organoléticos dos vinhos com direito à Indicação Geográfica Protegida (IGP)

«Minho» cujas características específicas resultam dos métodos de produção e/ou práticas enológicas utilizados, são os seguintes:

a) Vinho branco de curtimenta – no parâmetro “Aspeto-Cor” com notações de ‘Palha Aberto’ a ‘Dourado’;

b) Vinho não filtrado – no parâmetro “Aspeto-Limpidez” com notações de ‘Límpido’ a ‘Turvo’;

c) Vinho branco sem sulfitos adicionados – no parâmetro “Aspeto-Cor” com notações de ‘Palha Aberto’ a ‘Dourado’;

d) Vinho espumante Pét-Nat e Vinho frisanter Pét-Nat – no parâmetro “Aspeto-Limpidez” com Notações de ‘Límpido’ a ‘Turvo’.

25 de agosto de 2026. – O Presidente do Conselho Diretivo, Francisco Toscano Rico.

320036154