

ANEXO

(a que se refere o artigo 4.º)

Republicação da Portaria n.º 30/2019, de 2 de maio

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 (SIVV) 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 organolética.

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.
- 5 – Para o vinho de uvas amadurecidas pode ser utilizada a menção tradicional “Vinho Passado”.

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 vínicos 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 vínicos:

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

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.;
- d) Vinho de uvas sobreamadurecidas.

2 - O controlo de qualidade do álcool vínico ou aguardente vínica 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.

5 – O vinho licoroso com direito às DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» deve ser elaborado a partir de mosto de uva que reúna as condições para poder originar vinho com direito a essas denominações em início de fermentação, ao qual pode ser adicionado álcool vínico ou aguardente vínica, desde que sejam respeitadas as características na legislação em vigor.

6 – Os vinhos provenientes de uvas sobreamadurecidas com direito a DO «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico» devem ser produzidos sem enriquecimento e sem beneficiação e só podem ser engarrafados após um estágio mínimo de 36 meses.

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: 11% vol.;
- b) Vinho espumante: 11,5% vol.;
- c) Vinho licoroso: 16% vol.;
- d) Vinho de uvas sobreamadurecidas: 12% 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 vínico ou aguardente vínica 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 vínicos 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.