Ref. Ares(2012)483215 - 19/04/2012

1. Identificação do Nome a Proteger

Denominação de Origem Protegida (DOP): Madeira / Vinho da Madeira / Madère / Vin de Madère / Madera / Madeira Wein / Madeira Wine / Vino di Madera / Madeira Wijn

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

O «Vinho da Madeira» é um vinho licoroso cujas principais características físico-químicas estão apresentadas no quadro seguinte.

Tipo de Vinho/Casta	**°Baumé**	**Acidez volátil máxima** (g ácido acético/l)	**Título alcoométrico volúmico adquirido**[1] (% vol.)	**Título alcoométrico volúmico total** (% vol.)
Extra-seco	≤ 0,5	1,2 (vinhos com idade ≤ 10 anos) 1,5 (vinhos com idade > 10 anos)	≥ 17 e ≤ 22	≥ 17,5
Seco/Sercial	< 1,5			
Meio-seco/Verdelho	≥ 1 e ≤ 2,5			
Meio-doce/Boal	≥ 2,5 e ≤ 3,5			
Doce/Malvasia	> 3,5			
Rainwater	≥ 1 e ≤ 2,5			

[1] A título excepcional, mediante autorização do IVBAM, I.P., poderá admitir-se a expedição/ exportação do Vinho da Madeira com um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 15,5 % vol.

2.2 Características Organolépticas

O «Vinho da Madeira» é um vinho licoroso, cujas principais características organolépicas são as seguintes:

VINHO COM IDADE INFERIOR A CINCO ANOS:
Pode apresentar-se nos seguintes tipos: extra-seco; seco; meio-seco; meio-doce e doce.
Fase visual: enquanto os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se límpidos e brilhantes, com uma cor entre o muito pálido, pálido, topázio e dourado, os vinhos meio-doce e doce apresentam-se límpidos e com uma cor entre o topázio, dourado, meio escuro e escuro ou âmbar.
Fase olfactiva: possuem notas típicas a frutos secos e madeira. Para além destas, os vinhos meio-doce e doce podem apresentar aroma a caramelo.
Fase gustativa: vinhos com elevada frescura, conferida pela acidez típica. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se leves, macios e equilibrados, com final de boca longo. Já o vinho meio-doce, apresenta um corpo médio e um final de boca longo, enquanto os vinhos doces apresentam-se com doçura equilibrada pela acidez e final de boca longo;

RAINWATER:

Fase visual: vinho límpido e com uma cor entre o dourado e o meio dourado.
Fase olfactiva: apresenta um bouquet característico com notas a frutos secos, madeira, baunilha, casca de laranja e caramelo.
Fase gustativa: seco ou meio seco, fino e leve, com boa acidez, revelando frescura e equilíbrio e terminando com excelente final de boca.

SOLERA: vinho que apresenta características organolépticas destacadas.
Fase visual: a cor pode variar entre o pálido, topázio, dourado e meio-escuro com reflexos dourados, evoluindo para esverdeados para os vinhos com mais idade.
Fase olfactiva: estes vinhos apresentam um bouquet cuja intensidade e complexidade aumenta com a evolução do vinho, sendo que nos vinhos mais velhos teremos notas exuberantes a madeira, verniz, especiarias, pinho e eucalipto.
Fase gustativa: com o envelhecimento apresentam-se amadurecidos, encorpados, caracterizando-se por uma acidez destacada, mas correcta.

VINHO COM INDICAÇÃO DE IDADE:

Pode apresentar-se nos seguintes tipos: extra-seco; seco; meio-seco; meio-doce e doce.

- Cinco anos:
Fase visual: apresentam-se límpidos, podendo os extra-seco, seco e meio-seco apresentarem-se brilhantes. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam uma cor entre o pálido, topázio e dourado, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam uma cor entre o topázio, dourado, meio escuro e escuro ou âmbar carregado.
Fase olfactiva: os vinhos desta idade apresentam um bouquet constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos, baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, caramelo e mel.
Fase gustativa: apresentam-se com uma acidez equilibrada, com notas a frutos secos, caramelo e mel, evoluindo para um final de boca longo, sendo que os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se leves e frescos, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se macios e mais encorpados;

- Dez anos:
Fase visual: apresentam-se límpidos. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam uma cor que varia entre o pálido, topázio e dourado de média intensidade, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se numa cor que varia entre o topázio, dourado, meio escuro ou âmbar de média intensidade e escuro ou âmbar carregado.
Fase olfactiva: os vinhos desta idade apresentam um bouquet constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas a frutos secos, baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, chá, caramelo e mel, que se destacam em termos de intensidade relativamente aos vinhos com cinco anos de idade.
Fase gustativa: apresentam-se com uma acidez equilibrada, com notas a frutos secos, caramelo e mel, evoluindo para um final de boca longo e persistente. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se leves e frescos, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se macios e mais encorpados, com um final de boca complexo e persistente;

- Quinze anos:
Fase visual: apresentam-se límpidos. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam uma cor que varia entre o pálido, topázio, dourado e meio-escuro com reflexos dourados, enquanto

os vinhos meio-doce e doce apresentam-se numa cor que varia entre o topázio, dourado, meio escuro ou âmbar de média intensidade e escuro ou âmbar carregado.
Fase olfactiva: os vinhos desta idade apresentam um bouquet intenso e complexo constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos (figos, amêndoas, avelãs, ameixas), baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, chá, caramelo e mel.
Fase gustativa: apresentam-se com uma acidez equilibrada, com notas a frutos secos concentrados, caramelo e mel, evoluindo para um final de boca longo e exuberante. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco apresentam-se frescos e finos, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se mais encorpados, macios, aveludados e amadurecidos;

- Vinte, trinta ou mais de quarenta anos:
Fase visual: apresentam-se límpidos e com uma cor que varia entre o pálido, topázio, dourado, meio escuro e âmbar de intensidade profunda para os vinhos mais velhos, com reflexos esverdeados.
Fase olfactiva: estes vinhos apresentam bouquet intenso, complexo e exuberante, acentuando-se para os vinhos mais velhos/evoluídos, constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos (figos, ameixas, amêndoas, avelãs), baunilha, madeira (carvalho), pinho, eucalipto, verniz, chocolate, casca de laranja, café, tabaco, confeitaria, caramelo, chá, mel, especiarias (pimenta, cravinho, caril (sotolon), noz-moscada e canela).
Fase gustativa: apresentam-se com boa estrutura e complexidade, equilibrados, podendo apresentar-se finos, macios, aveludados e amadurecidos, com um final de boca, longo, exuberante e persistente. Os vinhos extra-seco, seco e meio-seco diferenciam-se pela sua frescura e delicadeza de paladar, evoluindo para um final de boca seco e prolongado, enquanto os vinhos meio-doce e doce apresentam-se mais encorpados, densos, macios e com um final de boca complexo e persistente;

VINHO COM INDICAÇÃO DE CASTA:

- Sercial é um vinho seco, que apresenta as seguintes características:
Fase visual: límpido, de cor entre o muito pálido e o pálido, com reflexos brilhantes e dourados, que se intensificam para os vinhos mais velhos.
Fase olfactiva: apresenta um bouquet a frutos secos e madeira, com possibilidade de notas a citrinos, enquanto novos.
Fase gustativa: de sabor seco e fresco, com carácter firme, apresenta um fim de boca longo, que se acentua para os vinhos mais velhos;

- **Verdelho** é um vinho meio-seco, que apresenta as seguintes características:
Fase visual: apresenta-se límpido com uma cor entre o pálido e o dourado, evoluindo para o topázio e âmbar pouco carregado, para os vinhos mais evoluídos.
Fase olfactiva: apresenta um bouquet complexo, revelando aromas de frutos secos, madeira e especiarias.
Fase gustativa: apresenta-se encorpado, com acidez muito equilibrada, final de boca longo, revelando notas a frutos secos e madeira, que se evidenciam e concentram para os vinhos mais evoluídos;

- **Boal** é um vinho meio-doce, que apresenta as seguintes características:
Fase visual: apresenta-se límpido, de cor âmbar, com reflexos dourados, tornando-se mais carregada com a idade.
Fase olfactiva: apresenta um bouquet característico, complexo e intenso nos vinhos mais evoluídos, revelando aromas de frutos secos, madeira, caramelo e baunilha.

Fase gustativa: na boca apresenta-se equilibrado, encorpado e com excelente final de boca, tornando-se mais macio com a idade;

- **Malvasia** é um vinho doce, que apresenta as seguintes características:
Fase visual: apresenta-se límpido, de cor âmbar carregado, com reflexos dourados, evoluindo com a idade para uma intensidade profunda.
Fase olfactiva: apresenta um bouquet característico, com destaque para notas a uvas passas, madeira, caramelo, frutos secos, especiarias, baunilha e melaço. Na boca apresenta-se encorpado e aveludado com notas a mel, caramelo, especiarias e chocolate.
Fase gustativa: com final de boca complexo, acidez equilibrada pela doçura, que se acentua para os vinhos mais velhos/evoluídos, terminando longo e agradável;

- **Terrantez** é um vinho que pode ser seco, meio seco, meio doce ou doce, que apresenta as seguintes características:
Fase visual: de cor entre o pálido e o topázio com reflexos dourados, evoluindo para uma cor entre o topázio e o âmbar com intensidade profunda e reflexos dourados/esverdeados.
Fase olfactiva: apresenta um bouquet exuberante e característico, com notas a frutos secos, madeira e especiarias.
Fase gustativa: na boca revela-se como um vinho profundamente equilibrado, com um longo, persistente e agradável fim de boca, acentuando-se para os vinhos mais velhos.

VINHOS COM MENÇÕES TRADICIONAIS ASSOCIADAS AO ANO DE COLHEITA:

- Garrafeira ou Frasqueira: vinho que apresenta características organolépticas de excepcional qualidade.
Fase visual: apresentam-se límpidos e com uma cor que varia entre o dourado, meio escuro e âmbar de intensidade profunda para os vinhos mais velhos, com reflexos esverdeados.
Fase olfactiva: estes vinhos apresentam bouquet intenso, complexo e exuberante, acentuando-se para os vinhos mais velhos/evoluídos, constituído por um conjunto de aromas que se desenvolvem durante o processo de envelhecimento e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos (figos, ameixas, amêndoas, avelãs), baunilha, madeira (carvalho), pinho, eucalipto, verniz, chocolate, casca de laranja, café, tabaco, caramelo, chá, mel, especiarias (pimenta, cravinho, caril (sotolon), noz-moscada e canela).
Fase gustativa: estes vinhos apresentam-se complexos, estruturados e elegantes, com um perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, maturidade do corpo e conjunto dos aromas evoluídos, adquiridos com o envelhecimento em madeira;

- Colheita: vinho de boa qualidade, que apresenta as seguintes características:
Fase visual: apresenta-se com uma cor que vai desde o pálido até o muito escuro ou âmbar carregado, com reflexos esverdeados para os vinhos mais evoluídos.
Fase olfactiva: estes vinhos exibem um bouquet constituído por um conjunto de aromas que se intensificam durante o processo evolutivo e entre os quais se podem encontrar notas de frutos secos, baunilha, madeira, casca de laranja, especiarias, chocolate, café, caramelo e mel.
Fase gustativa: na boca apresentam-se com uma acidez equilibrada, notas a frutos secos, caramelo e mel e evoluindo para um final de boca longo. Estas características acentuam-se com o envelhecimento do vinho.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Os mostos destinados a utilizar na elaboração de «Vinho da Madeira» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 % vol.

A elaboração do «Vinho da Madeira» deve seguir os métodos de vinificação tradicionais e respeitar as práticas e os tratamentos enológicos legalmente autorizados.

A preparação do «Vinho da Madeira» considerando os diferentes tipos de vinho comercializados, só pode ser feita por adição, durante e ou depois da fermentação, de álcool neutro de origem vínica (AV) com um título alcoométrico volúmico mínimo de 96 % vol.

É igualmente permitida a utilização de mosto de uvas concentrado rectificado (MCR) ou de mosto de uvas concentrado (MC) durante ou após a fermentação, desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho não exceda 8 % vol., de acordo com o disposto no 3.º travessão da alínea a) do ponto 4 da parte A "Vinhos licorosos" do anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009, de 10 de julho de 2009. O mosto de uvas concentrado referido anteriormente deve ser originário da Região Demarcada da Madeira (RDM) e de castas recomendadas e ou autorizadas para a produção de «Vinho da Madeira».

É permitida a produção de «Vinho da Madeira» através de dois processos: ***canteiro*** e ***estufagem***.

O «Vinho da Madeira» produzido através do processo de canteiro é o vinho elaborado a partir de castas recomendadas e ou autorizadas, alcoolizado durante ou logo após a fermentação, sendo a seguir envelhecido em madeira durante um período mínimo de 2 anos consecutivos. Este vinho só pode ser comercializado 36 meses após a última alcoolização, sendo que a contagem deste período não pode ser iniciada antes de 1 de Janeiro do ano seguinte à vindima, quando a alcoolização tenha sido efectuada durante a fermentação.

O «Vinho da Madeira» produzido através do processo de estufagem é o vinho elaborado a partir de castas recomendadas e ou autorizadas que, depois de alcoolizado, é armazenado em recipientes, colocados a uma temperatura não superior a 50 ºC e durante um período nunca inferior a 90 dias. Este vinho pode ser comercializado decorridos pelo menos 12 meses após a estufagem, mas nunca antes de 31 de Outubro do 2.º ano seguinte à colheita.

Tanto o início como o termo dos processos de canteiro e de estufagem são comunicados ao Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P. (IVBAM, I.P.), o qual pode colher amostras que podem ser analisadas no Laboratório deste organismo.

4. Delimitação da Área Geográfica

A Região Autónoma da Madeira (RAM) situa-se no Oceano Atlântico entre 30° e 33° de latitude norte, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 quilómetros da costa africana, quase à mesma latitude de Casablanca, relativamente perto do Estreito de Gibraltar.

A RAM é constituída por duas ilhas habitadas, a Ilha da Madeira (740,7 km²) e a Ilha de Porto Santo (42,5 km²) e por várias ilhas e ilhéus desabitados (Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens).

A área geográfica de produção do «Vinho da Madeira», conforme representação cartográfica constante da Figura seguinte, corresponde à RDM, abrangendo as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O «Vinho da Madeira» deve ser obtido exclusivamente a partir de uvas produzidas na RDM.



Representação Cartográfica da RDM

Concelho	Freguesia	Referência
Calheta	Arco da Calheta	1
	Calheta	2
	Estreito da Calheta	3
	Fajã da Ovelha	4
	Jardim do Mar	5
	Paúl do Mar	6
	Ponta do Pargo	7
	Prazeres	8
Cãmara de Lobos	Câmara de Lobos	9
	Curral das Freiras	10
	Estreito de Câmara de Lobos	11
	Quinta Grande	12
	Jardim da Serra	13
Funchal	Imaculado Coração de Maria	14
	Monte	15
	Santa Luzia	16
	Santa Maria Maior	17
	Santo António	18
	São Gonçalo	19
	São Martinho	20
	São Pedro	21
	São Roque	22
	Sé	23
Machico	Água de Pena	24
	Caniçal	25
	Machico	26
	Porto da Cruz	27
	Santo António da Serra	28
Ponta do Sol	Canhas	29
	Madalena do Mar	30
	Ponta de Sol	31
Porto Moniz	Achadas da Cruz	32
	Porto Moniz	33
	Ribeira da Janela	34
	Seixal	35
Ribeira Brava	Campanário	36
	Ribeira Brava	37
	Serra d'Água	38
	Tabua	39
Santa Cruz	Camacha	40
	Caniço	41
	Gaula	42
	Santa Cruz	43
	Santo António da Serra	44
Santana	Arco de São Jorge	45
	Faial	46
	Santana	47
	São Jorge	48
	São Roque do Faial	49
	Ilha	50
São Vicente	Boaventura	51
	Ponta Delgada	52
	São Vicente	53
Porto Santo	Porto Santo	54

Figura 1 – Representação Cartográfica da Região Demarcada da Madeira.

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas para a produção de «Vinho da Madeira» é de 80 hl de mosto.

Este limite pode ser alterado pelo IVBAM, I.P., tendo em conta as condições particulares em que decorra a campanha (Decreto Regulamentar Regional 20/85/M, de 21 de Outubro).

6. Castas Utilizadas

As castas utilizadas para a produção de «Vinho da Madeira» podem agrupar-se em Castas Recomendadas e Castas Autorizadas. Nos quadros seguintes encontram-se discriminadas as castas que se enquadram em cada uma destas categorias.

Castas Recomendadas

Referência	Nome Principal	Sinónimo Reconhecido	Cor
30	Bastardo		T
128	Folgasão	Terrantez[1]	B
171	Malvasia Branca-de-São-Jorge		B
173	Malvasia-Cândida		B
174	Malvasia-Cândida-Roxa		R
175	Malvasia-Fina	Boal[1]	B
272	Sercial	Esgana-Cão	B
285	Tinta		T
299	Tinta-Negra		T
330	Verdelho		B
332	Verdelho -Tinto		T

[1] Apenas na rotulagem do «Vinho da Madeira».

Castas Autorizadas

Referência	Nome Principal	Sinónimo Reconhecido	Cor
65	Caracol		B
67	Carão de Moça		B
95	Complexa		T
105	Deliciosa		T
161	Listrão		R
202	Moscatel-Graúdo		B
252	Rio Grande		B
320	Triunfo		T
327	Valveirinho		B

B – Branca; T – Tinta; R - Rosada

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

A altitude e a exposição das parcelas dão origem à formação de microclimas que marcam fortemente a produção das uvas que dão origem ao «Vinho da Madeira».

Os solos predominantemente de origem basáltica com pH baixo estão na origem de mostos e vinhos com elevada acidez, que tão caracteristicamente marcam os «Madeira» e lhes proporcionam a sua tão conhecida longevidade.

As amplitudes térmicas são baixas durante todo o ciclo vegetativo e as temperaturas durante a maturação são normalmente amenas.

A distribuição tendencial das castas tradicionais pelos diversos microclimas da ilha também não é fruto do acaso e liga os factores naturais aos factores humanos, demonstrando o local onde o Homem encontrou as melhores condições para que cada uma delas expressasse as suas melhores qualidades.

7.2. Factores Humanos

Um dos factores humanos que mais marca a paisagem vitícola e os vinhos aí produzidos são os "***poios***" (socalcos construídos de forma a contrariar o declive acentuado das nossas encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

Numa área agrícola escassa, a pressão sobre a terra é grande sendo comum a introdução de matéria orgânica aos solos, pelo que estes apresentam, normalmente, valores elevados deste parâmetro.

A pequena dimensão das parcelas aliada à orografia dos terrenos resulta na impossibilidade, quase generalizada, de recurso à mecanização, pelo que a maioria das práticas agrícolas se efectuam com recurso à mão-de-obra (vindimas, podas, intervenções em verde, controlo fitossanitário, etc.).

A forma de condução da videira é uma escolha do Homem que tenta adaptar a vinha ao meio ambiente em que está inserida e ao tipo de produção que pretende. Neste âmbito, os sistemas de condução mais utilizados para a produção de «Vinho da Madeira» são a latada (pérgola), espaldeira e vinha no chão.

Os factores naturais aliados aos factores humanos promovem características únicas e uma maior produtividade das vinhas sem perda de qualidade dos mostos para «Vinho da Madeira».

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

Os agentes económicos que pretendam produzir e comercializar «Vinho da Madeira» devem efectuar a sua inscrição no IVBAM, I.P., de acordo com as normas estabelecidas por este organismo, nomeadamente, possuir um volume mínimo obrigatório de «Vinho da Madeira». Este requisito é aplicável a todos os operadores e justifica-se como medida complementar de garantia da qualidade, genuinidade e reputação do produto com prestígio internacional desta denominação de origem.

8.2. Inscrição das Instalações

A laboração das uvas e as demais operações e tratamentos destinados à produção de «Vinho da Madeira» devem ser realizadas no interior da RDM, em adegas ou outras instalações inscritas, aprovadas e sujeitas ao controlo do IVBAM, I.P. e nas quais devem manter registos actualizados nos termos a definir por este Instituto.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

É obrigatória a inscrição, na Ficha de Viticultor, das parcelas de vinha, cujas uvas são utilizadas para a produção de «Vinho da Madeira», com a indicação da respetiva casta e área, que são vistoriadas pelo IVBAM, de acordo com o artigo 5º do Regulamento (CE) N.º 436/2009, de 26 de maio de 2009.

8.4. Práticas Culturais

Não existem práticas culturais obrigatórias, devendo ser efectuadas as tradicionais ou as indicadas pelo IVBAM, I.P.

Não obstante o disposto no parágrafo anterior, poderão ser introduzidas as práticas e trabalhos mecânicos que constituam um avanço da técnica vitícola e que se comprove não afectar desfavoravelmente a qualidade do «Vinho da Madeira».

8.5. Declarações de Colheita e de Produção

Em cada Campanha Vitivinícola, devem ser entregues no IVBAM, I.P., nos prazos estabelecidos, as declarações seguintes:

- Declaração de Colheita – a efectuar pelos viticultores, discriminando por casta as quantidades de uvas entregues a cada produtor para transformação em vinho;
- Declaração de Produção – a efectuar pelos produtores, discriminando as quantidades de uvas adquiridas e/ou de produção própria, assim como, a respectiva quantidade de vinho produzida.

8.6. Controlo dos Produtos Abrangidos pela Área Geográfica e sua circulação

O IVBAM é a autoridade de controlo relativamente a esta DO, pelo que são executados controlos aleatórios às vinhas (secção 8.3) e sistemáticos às instalações dos operadores (que devem estar devidamente registadas neste Instituto- secção 8.2), aos produtores e aos seus produtos, com base num plano de inspeção elaborado anualmente.

Dado o número relativamente reduzido de operadores, nos seus controlos às instalações dos operadores, que são efetuados ao longo de todo o ano, o IVBAM verifica as condições de laboração e os produtos em qualquer fase do processo de produção e após a sua embalagem, sendo a entidade responsável pela aprovação da respetiva rotulagem, de acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 20.º do anexo único "Regulamento da Produção e Comércio do Vinho da Madeira" do Decreto Regulamentar Regional n.º 20/85/M, de 21 de outubro.

A circulação na RDM do «Vinho da Madeira» que esteja em preparação ou já preparado, só pode ter lugar quando acompanhado da documentação legalmente exigida para o efeito e, quando aplicável, mediante comunicação prévia ao IVBAM, I.P.

8.7. Classificação de Vinhos

O «Vinho da Madeira» é um vinho que se enquadra na categoria de vinhos licorosos, possuidor de uma qualidade mundialmente reconhecida, único, ancestral e com características muito especiais resultantes de uma perfeita combinação entre algumas variedades de uvas, o solo onde são cultivadas, o clima e o processo de produção que tem na fortificação e no envelhecimento, as suas pedras chave.

Estas particularidades traduzem-se numa grande diversidade de vinhos, nomeadamente quanto ao processo de produção – ***Canteiro*** ou ***Estufagem*** –, período de envelhecimento, grau de doçura e idades, o que justifica a riqueza de menções tradicionais que podem ser utilizadas na rotulagem do «Vinho da Madeira», conforme apresentado na secção 8.8.

A certificação do vinho apto implica que os operadores tenham efectuado a entrega da sua DCP e que os volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação, se encontrem já registados em conta-corrente e no caso de aquisição, o vinho é igualmente sujeito a um controlo pelo IVBAM, incluindo o respetivo documento de acompanhamento, DA ou e-DA, devendo o volume rececionado ser finalmente registado em conta-corrente.

Os vinhos são propostos para certificação através da apresentação do pedido de certificação que é objeto de verificação e validação.

A certificação é efectuada por lote de produção, entendendo-se como tal o conjunto de unidades de um produto, que elaborado em condições idênticas, possui características físico-químicas e organolépticas semelhantes.

Procede-se à análise do processo e posterior colheita das amostras, cujo número depende das características do lote (num só depósito ou em diversos, engarrafado, etc.).

Por cada colheita de amostra são cheias, com o produto do lote a certificar, 4 garrafas, em perfeito estado de limpeza e com um volume nominal de 75 centilitros, que são rolhadas, com rolha de cortiça sem marca, identificadas e seladas, pelo técnico do IVBAM, na presença de um representante da empresa.

Destas 4 garrafas, de cada colheita, uma fica no estabelecimento do agente operador onde foi colhida, como amostra de controlo, as restantes 3 garrafas do produto a certificar, são trazidas para as instalações do IVBAM.

Dessas**,** 2 são codificadas e têm como destino a realização das análises físico-química e sensorial.

A restante fica em depósito, na enoteca do IVBAM, caso seja necessário internamente proceder à repetição da análise.

Cada amostra é identificada por um rótulo e acompanhada por uma informação, ambos serão assinados pelo técnico do IVBAM e pelo representante do operador e o correspondente rótulo e a informação sob a forma de relatório, contêm as indicações, consideradas pertinentes, para a identificação do operador e da amostra.

A avaliação do lote é feita mediante a realização de análises físico-química e organoléptica. O Laboratório do IVBAM encontra-se acreditado como Laboratório de Ensaios, segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025:2005., conforme refere o "Anexo Técnico de Acreditação Nº L0236-1 do Laboratório Vitivinícola do IVBAM.

Os resultados da análise físico-química deverão estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações técnicas do IVBAM.

A análise sensorial desenrola-se de acordo com o estipulado em regulamento próprio e o resultado da análise sensorial é positivo ou negativo, conforme decisão emitida, pelos membros da Câmara de Provadores e registado em boletim de análise.

O lote é aprovado se os resultados de ambas as análises (físico-química e sensorial) estiverem conformes.

É elaborado o relatório de avaliação final com base nos boletins das análises físico-química e sensorial, sendo então registada a decisão sobre a certificação do lote de vinho no correspondente relatório.

O agente económico pode apresentar recurso da decisão de certificação.

Os interessados podem interpor recurso do resultado da análise físico-química ou da análise sensorial, no prazo de X dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, devendo para o efeito dirigir a sua pretensão ao IVBAM que providencia a realização da prova de recurso.

Se o pedido de recurso é relativo ao resultado da análise organoléptica, a reavaliação da amostra é efectuada pela Câmara de Provadores e realizada sobre a amostra de controlo, procedendo-se de acordo com o respetivo regulamento. Se após a realização do procedimento a decisão for "a favor da certificação" conclui-se o processo considerando o lote de vinho certificado, se a decisão for "manter a reprovação do lote" não há hipótese de novo recurso e o vinho é reprovado. Em ambas as situações é comunicada a decisão ao agente económico.

Se o pedido de recurso é relativo ao resultado da análise físico – química, a repetição da amostra é efectuada sobre a amostra de controlo, procedendo-se de acordo com o previsto no respetivo manual de qualidade do laboratório.

Em função dos resultados, a decisão pode ser favorável ou desfavorável à certificação. Se a decisão for "manter a reprovação do lote" não há hipótese de novo recurso e o vinho é reprovado. Em ambas as situações é comunicada a decisão ao agente económico.

A validade de um lote de vinho certificado, a granel, é de 6 meses, só podendo ser engarrafado durante esse período. Se durante esse período não for efectuado o engarrafamento, o lote será desclassificado para vinho apto e terá de ser sujeito a novo processo de certificação.

8.8. Rotulagem

Toda a rotulagem do «Vinho da Madeira» deve ser submetida previamente a aprovação pelo IVBAM, I.P., devendo respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas por este Instituto. A rotulagem deve obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- A Denominação de Origem Protegida «Madeira», «Vinho da Madeira», «Madère», «Vin de Madère», «Madera», «Madeira Wein», «Madeira Wine», «Vino di Madera», «Madeira Wijn»;
- Marca registada;
- Para o «Vinho da Madeira» com indicação de idade, a designação correspondente à idade em causa;
- A indicação e morada do engarrafador;
- O volume nominal;
- O título alcoométrico volúmico adquirido;
- A indicação Produto de Portugal, Produzido em Portugal ou equivalente e suas traduções;
- A indicação do ano de colheita nos vinhos Colheita e Frasqueira/Garrafeira;
- O número de lote;
- Outras indicações exigidas pela legislação nacional, comunitária ou do país de destino.

Pode também constar da rotulagem do «Vinho Madeira» a indicação do tipo de vinho quanto ao grau de doçura, de acordo com as seguintes designações: ***Extra-seco***, ***Seco***, ***Meio Seco***, ***Meio Doce*** e ***Doce***, respeitando as características indicadas no Quadro da *secção 2.1*.

Quanto à idade, desde que as características organolépticas dos vinhos, avaliadas pela Câmara de Provadores do IVBAM, I.P., estejam em conformidade com os padrões de qualidade típicos da idade em causa, podem ser utilizadas as seguintes designações:

- **5 anos**, **10 anos**, **15 anos**, **20 anos**, **30 anos** e **mais de 40 anos**;
- **Reserva**, **Velho,** ***Reserve, Old***, ***Vieux*** – Vinho em conformidade com o padrão de 5 anos;
- **Reserva Velha**, **Muito Velho,** ***Old Reserve***, ***Very Old*** – Vinho em conformidade com o padrão de 10 anos;
- **Reserva Especial** – Vinho correspondente ao padrão de 10 anos com qualidade destacada;
- **Seleccionado,** ***Selected***, ***Choice***, ***Finest*** – Vinho com um envelhecimento mínimo de 3 anos e qualidade destacada;

Em função do processo de produção, da cor e da estrutura, podem ainda ser utilizadas as seguintes designações:

- **Canteiro (vinho-canteiro** e **vinho de canteiro)** – Vinho alcoolizado logo após a fermentação, sendo a seguir armazenado em madeira onde envelhece durante um período mínimo de 2 anos, devendo constar de conta-corrente específica e não podendo ser engarrafado com menos de 3 anos;

- **Rainwater** – Vinho com uma coloração entre o dourado e o meio dourado, com um grau Baumé compreendido entre 1,0 e 2,5 e que apresente boa qualidade;

- **Solera** – Vinho associado a uma data de vindima que constitui a base do lote, retirando-se anualmente para engarrafamento uma quantidade que não excede 10% do lote existente, quantidade que é substituída por outro vinho de qualidade. O máximo de adições permitidas é de 10, após o que poderá ser engarrafado de uma vez só todo o vinho existente;

- **Amadurecido, *Mellow*** – Vinho macio com características de idade, donde resulta um perfeito equilíbrio nas características organolépticas;

- **Aveludado, *Luscioun*** – Vinho macio e glicerinado, por vezes levemente untuoso, resultante do processo de envelhecimento em madeira;

- **Dourado, *Golden*** - Vinho com densidade cromática mais carregada que o pálido, com reflexos dourados e brilhantes;

- **Encorpado, *Full, Full Bodied*** – Vinho rico em substâncias extractivas, bem equilibrado e cheio de paladar;

- **Escuro, *Dark*** – Vinho de profundidade cromática resultante do equilíbrio de cores alaranjadas e acastanhadas, sendo estas últimas predominantes, devido à oxidação da matéria corante no vinho e migração das matérias extractivas da madeira;

- **Fino, *Fine*** – Vinho de qualidade e elegante, com perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, maturidade do corpo e conjunto dos aromas evoluídos com envelhecimento em madeira;

- **Leve, *Light Bodied*** – Vinho pouco encorpado mas de consistência equilibrada;

- **Macio, *Soft*** – Vinho fino com bouquet evoluído;

- **Meio Escuro, *Medium-dark*** – Vinho com boa riqueza cromática, sendo no entanto mais leve nos tons acastanhados;

- **Muito pálido, *Extra pâle, Light pale*** - Vinho muito aberto na cor, levemente citrino, quase transparente, muito característico nos vinhos jovens;

- **Pálido, *Pâle*** – Vinho aberto na cor com tom de palha muito característico do «Vinho da Madeira» seco e meio seco, consequência da ausência ou maceração pouco pronunciada durante a fermentação e oxidação ligeira da matéria corante, comum em vinhos com envelhecimento em madeira;

- **Superior** – Vinho com qualidade destacada e obtido a partir de castas nobres tradicionais, devendo constar de conta-corrente específica.

No «Vinho da Madeira» com indicação do ano de colheita, pode ainda constar na rotulagem a indicação de apenas uma das seguintes designações:

- **Garrafeira** ou **Frasqueira** – Vinho em que o designativo é associado ao ano de colheita e o produto é obtido através de castas nobres tradicionais (Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia e Terrantez), com um envelhecimento mínimo de 20 anos em madeira e

apresente qualidade destacada, devendo constar de conta-corrente específica, antes e depois do engarrafamento;

- **Colheita** – Vinho de uma só colheita, com um mínimo de 5 anos de idade, de boa qualidade, com direito à indicação da data da respectiva vindima.

Das designações atrás referidas, deverão ser protegidas as seguintes ***menções tradicionais*** do «Vinho da Madeira»:

- **Canteiro (vinho-canteiro** ou **vinho de canteiro)** – Vinho alcoolizado logo após a fermentação, sendo a seguir armazenado em madeira onde envelhece durante um período mínimo de 2 anos, devendo constar de conta-corrente específica e não podendo ser engarrafado com menos de 3 anos;

- **Escuro, *Dark*** – Vinho de profundidade cromática resultante do equilíbrio de cores alaranjadas e acastanhadas, sendo estas últimas predominantes, devido à oxidação da matéria corante no vinho e migração das matérias extractivas da madeira;

- **Fino, *Fine*** – Vinho de qualidade e elegante, com perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, maturidade do corpo e conjunto dos aromas evoluídos com envelhecimento em madeira;

- **Garrafeira** ou **Frasqueira** – Vinho em que o designativo é associado ao ano de colheita e o produto é obtido através de castas nobres tradicionais (Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia e Terrantez), com um envelhecimento mínimo de 20 anos em madeira e apresente qualidade destacada, devendo constar de conta-corrente específica, antes e depois do engarrafamento;

- **Leve, *Light Bodied*** – Vinho pouco encorpado mas de consistência equilibrada;

- **Reserva**, **Velho, Reserve, *Old*, *Vieux*** – Vinho em conformidade com o padrão de 5 anos;

- **Solera** – Vinho associado a uma data de vindima que constitui a base do lote, retirando-se anualmente para engarrafamento uma quantidade que não excede 10% do lote existente, quantidade que é substituída por outro vinho de qualidade. O máximo de adições permitidas é de 10, após o que poderá ser engarrafado de uma vez só todo o vinho existente;

As designações atrás referidas podem ser usadas em simultâneo, desde que não haja divergência entre as mesmas e a sua inclusão na rotulagem não suscite quaisquer dúvidas.

No caso do «Vinho da Madeira» destinado ao mercado nacional, as indicações obrigatórias constantes da rotulagem são feitas em português, sem prejuízo de poderem também ser feitas noutras línguas.

Para o «Vinho da Madeira» que se destine a ser comercializado fora do território nacional é permitido que as indicações obrigatórias sejam feitas noutras línguas que não o português.

As menções tradicionais protegidas atrás referidas (**Canteiro, vinho-canteiro** ou **vinho de canteiro; Escuro, *Dark;* Fino, *Fine;* Garrafeira** e **Frasqueira; Leve, *Light Bodied;* Reserva**,

Velho, *Reserve*, *Old*, *Vieux;* Solera) deverão aparecer na rotulagem apenas em português ou nas línguas aqui referidas.

8.9. Contas Correntes

Com base nas Declarações de Colheita e de Produção e em controlos realizados no local, o IVBAM, I.P. constitui contas correntes específicas para todo o «Vinho da Madeira», discriminadas por tipo e classe de vinho.

As actualizações das contas-correntes dos agentes económicos são realizadas mediante uma comunicação regular das operações efectuadas, bem como através de uma comunicação mensal enviada por estes ao IVBAM, I.P. incluindo os movimentos de vinho e demais produtos vínicos, efectuados durante esse período nas suas instalações.

9. Autoridades ou Organismos

O Organismo responsável pela certificação do «Vinho da Madeira» é o Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P.