Ref. Ares(2013)3493739 - 15/11/2013

1. Identificação do Nome a Proteger

Vinho Regional Açores (Portaria nº853/2004, de 19 de Julho) IG

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Vinhos brancos e tintos. (ponto 1 do artigo 1º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

O vinho regional Açores deve ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11%. (ponto 2 do artigo 7º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

2.2 Características Organolépticas

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. (ponto 4 do artigo 7º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

Os vinhos brancos são de elevada qualidade, leves, frescos, secos e frutados.

Os vinhos tintos apresentam uma cor pouco acentuada, ligeiramente encorpados e com agradável estrutura.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

A produção de vinho regional Açores, deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas tradicionais, bem como as legalmente autorizadas. (ponto 1 do artigo 6º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

Os vinhos brancos só podem ser comercializados após um estágio mínimo de seis meses e os vinhos tintos após um estágio mínimo de oito meses. (ponto 2 do artigo 6º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

Os mostos destinados ao vinho regional Açores devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10%. (ponto 1 do artigo 7º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

Os restantes parâmetros analíticos devem apresentar os valores definidos para os vinhos de mesa em geral. (ponto 3 do artigo 7º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

4. Delimitação da Área Geográfica

Todas as ilhas do arquipélago dos Açores (artigo 7º, da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com IG AÇORES é fixado em 80 hl.

No caso de a produção exceder o quantitativo fixado, não pode ser utilizada a denominação para a totalidade da colheita, salvo em anos de produção excecional, em que o IVV, sob proposta da CVRAçores, estabelecerá o limite de produção com direito à utilização da denominação e o destino da produção excedentária.

6. Castas Utilizadas

Tintas:

Agronómica

Aragonês (Tinta Roriz)

Cabernet-Franc

Cabernet Sauvignon

Castelão (Periquita)

Complexa

Gewurtraminer

Merlot

Pinot Noir

Rufete

Saborinho

Tinta Barroca

Touriga Franca

Touriga Nacional

Vinhão

Brancas:

Arinto (Pedernã)

Bical

Chardonnay

Fernão Pires

Galego Dourado

Generosa

Gouveio

Malvasia

Malavasia-Fina

Moscatel Graúdo

Riesling

Rio Grande

Seara Nova

Sercial

Tália

Terrantez

Verdelho

Viosinho

(Anexo à Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

7. Relação com o Meio Geográfico

A cultura da vinha nas Ilhas Terceira, Pico e Graciosa, que fazem parte do Arquipélago dos Açores, remontam à época do seu povoamento em meados do Séc. XV, pensando-se terem sido os frades franciscanos os responsáveis pela introdução do plantio da vinha nas referidas Ilhas.

De acordo com alguns autores, desde muito cedo estes religiosos constataram semelhanças entre as condições edafo-climáticas da Sicília e as de algumas Ilhas deste Arquipélago, ao trazerem de Itália a variedade então mais conhecida – o Verdelho (antigo Verdecchio) – que se expandiu rapidamente.

Os vinhos então produzidos tornaram-se famosos. Em 1917 foram encontradas garrafas de Vinho do Pico armazenadas nas caves dos antigos czares da Rússia.

Com vista à defesa da qualidade destes vinhos, foram reconhecidas em 1994, através de Diploma Legal, as Indicações de Proveniência Regulamentada (IPR) "Pico", "Biscoitos" e "Graciosa".

Reconhecida a tipicidade própria para a produção de vinhos de qualidade, associada a uma evolução tecnológica verificada nos últimos anos, foi estabelecida a designação “Vinho Regional” seguida da Indicação Geográfica Açores para os vinhos de mesa tinto e branco, produzidos em todo o Arquipélago, de acordo com as condições fixadas na Portaria Nº 853/2004, publicada em 19 de Julho.

Região de origem vulcânica, nos terrenos onde se cultivam as vinhas, são retiradas pedras de lava - as "travessas" - até se encontrar terra, delimitando-se, com elas, parcelas - as "curraletas" - por meio de muros, o que dá alguma singularidade à paisagem.

Nos Açores as vinhas têm de ser plantadas em locais onde fiquem naturalmente abrigadas do mar ou então são protegidas por acção do Homem. Os currais, são muros de pedras onde se plantam as vinhas que desta forma ficam amparadas do vento e da “ressalga” do mar.

No período mais frio, as varas são rebaixadas, pondo-se-lhes em cima pedras pesadas; nos períodos mais quentes, são levantadas quer por meio das mesmas pedras, quer por intermédio de canas ou de varas em Y, de faia - os chamados «trinchões».

As vinhas destinadas à produção do vinho regional Açores devem estar ou ser instaladas em solos dos seguinte tipos:

a) Solos litólicos não húmidos e litossolos, sobe substrato consolidado de baslatos ou rochas afins;
b) Solos pardo-ândicos, 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 3º da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

Os Açores têm um clima temperado marítimo com temperaturas amenas que variam desde os 16ºC no Inverno aos 26ºC no Verão. As temperaturas do mar sofrem influências da Corrente do Golfo, sendo também elas amenas e entre os 14ºC e os 22ºC em média.

Em média há cerca de três a quatro horas de incidência solar/dia no Inverno e cerca de sete a oito horas/dia no Verão. A chuva é uma presença mais ou menos constante durante todo o ano sendo, regra geral, mais constante e forte no Inverno.

A humidade relativa do ar (média do ano) é de cerca de 75%.

Nos Açores a maior parte de chuva cai entre Outubro e Março. Em cada um desses meses a precipitação média ultrapassa os 100 mm e o número de dias com chuva ronda os 20 (mais de 0,1 mm de precipitação). No entanto, raramente chove durante um dia inteiro ou durante vários dias consecutivos. A chuva nos Açores normalmente chega sob a forma de aguaceiros que podem ser ocasionalmente abundantes mas também muito fracos, não mais do que um chuvisco intermitente.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico e das Instalações

Os produtores e comerciantes de vinho regional Açores, à exceção dos retalhistas, devem efectuar a respectiva inscrição na entidade certificadora em registo apropriado (artigo 9º da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho).

De acordo com o Regulamento Interno da CVRAçores, (ponto 2 do artigo 10º), é obrigatória a inscrição na CVRAçores de todas as entidades singulares ou coletivas, que produzam e/ou envelheçam vinhos destinados à certificação, bem como todas as instalações e equipamentos que, de alguma forma, façam parte dos circuitos de receção, transformação, beneficiação, envelhecimento, clarificação, estabilização ou engarrafamento dos mesmos vinhos.

8.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

A pedido dos viticultores, as vinhas devem ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro.

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 entidade certificadora pelos respectivos viticultores, sem o que as uvas daquelas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração do vinho regional Açores.

(ponto 2 e 3 do artigo 5º da Portaria nº853/2004, de 19 de Julho)

De acordo com o Regulamento Interno da CVRAçores, no Capítulo I, referente à homologação das vinhas menciona o seguinte:

"Artigo 1.º

1 - As vinhas aptas à produção de vinhos candidatos às designações de Vinho Licoroso Produzido em Região Determinada (VLQPRD), Vinho de qualidade Produzido em Região Determinada (VQPRD) e Vinho Regional Açores deverão estar inscritas na Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVRAçores).

2 - Para a inscrição é necessária a apresentação dos seguintes documentos:

. Ficha de viticultor (fornecida pela DRDA);

. Bilhete de identidade;

. Número de identificação fiscal (cartão de contribuinte ou cartão de pessoa colectiva);

. Número do IFADAP;

. Identificação do titular da vinha (bilhete de identidade e número de identificação fiscal), quando diferente do explorador;

. Prova de inscrição do explorador no Instituto da Vinha e do Vinho como entidade do sector vitivinícola.

3 - Cabe à Comissão a responsabilidade de efectuar o cadastro vitícola e proceder às verificações que entender necessárias com vista à certificação pretendida.

4 – Será emitido pela Comissão um “Certificado de Homologação da Vinha”, para as parcelas que cumpram os necessários requisitos.

5 – Os vinhos referidos no número 1 devem provir exclusivamente de uvas originárias de vinhas detentoras do respectivo Certificado de Homologação.

Artigo 2.º

Os produtores interessados na certificação das suas vinhas terão de estar inscritos como viticultores e, para efeitos de cadastro devem:

a) Solicitar durante os meses de Maio e Junho à CVRAçores, o levantamento cadastral das suas vinhas, mediante pedido em requerimento próprio;

b) Apresentar a declaração de colheita e produção relativa ao último ano vitícola;

c) Colaborar com a equipa de cadastro da CVRAçores apoiando o seu trabalho de campo e prestando lhe todas as informações necessárias à instrução do processo.

Artigo 3.º

Para efeitos de certificação, os técnicos da CVRAçores efectuarão um inquérito de campo ás vinhas com potencial aptidão, o qual deverá integrar, obrigatoriamente, os seguintes parâmetros:

. Identificação do proprietário e/ou titular da exploração;

. Localização das parcelas;

. Formas de exploração;

. Estrutura fundiária;

. Tipos de solo e sua classificação pedológica;

. Exposição da parcela;

. Distribuição, natureza e percentagens dos encepamentos;

. Idade da vinha;

. Sistemas de condução;

. Número de videiras por unidade de área;

. Potencial de produção;

. Estado de conservação da cultura;

. Referências ás práticas culturais

Artigo 4.º

1 - Para a produção de VQPRD e VLQPRD, a CVRAçores classificará apenas as vinhas que, de harmonia com o disposto nos artigos 2.º, 3.º e 4.º do Decreto-lei n.º 17/94 de 25 de Janeiro, cumulativamente, preencham os seguintes requisitos:

a) Se localizem no espaço geográfico correspondente ás três zonas vitivinícolas;

b) Estejam instaladas nos solos com as características definidas para cada zona;

c) Apresentem as castas recomendadas e autorizadas para cada zona vitivinícola;

d) Sejam estremes e se encontrem conduzidas no chão, em taça ou cordão;

e) Apresentem um bom estado de conservação

2 – Para a produção de Vinho Regional Açores, a CVRAçores classificará apenas as vinhas que cumulativamente preencham os requisitos dispostos nos artigos 2.º, 3.º e 4.º da Portaria 853/2004 de 19 de Julho."

8.3. Práticas Culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção destes vinhos devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora. (ponto 1 do artigo 5º da Portaria nº 853/2004 de 19 de Julho)

8.4. Declaração de colheita e Produção

Declaração de Colheita e Produção (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84 de 26 de Abril, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor, Regulamento da CVRAçores (alínea c) do artigo 9º)

8.5. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Denominação de Origem

Este vinho só pode ser posto em circulação e comercialização desde que, nos respectivos recipientes à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, seja acompanhado da necessária documentação oficial de que conste essa denominação e estejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela CVRAçores.

Para este efeito, existe na Região o Laboratório Regional de Enologia que analisa as amostras de vinho com vista à sua certificação. Também existe uma Câmara de provadores que tem por objetivo a realização do exame organolético dos produtos candidatos ao uso da indicação geográfica "Açores".

Apenas é permitido o transporte de produtos vínicos, sem estarem embalados e rotulados, dentro da mesma ilha (território fechado e de fácil controlo), desde que cumpram com o estabelecido no primeiro parágrafo.

8.6. Classificação de Vinhos

Vinho tinto ou branco com possível indicação de:

- Reserva

- Superior

- Colheita selecionada

- Garrafeira0

De acordo com o artigo 25º do Regulamento Interno da CVRAçores, no caso do vinho IG Açores, para além das características genéricas a que devem obedecer os mostos e vinhos e que se encontram enquadradas e definidas pela Portaria 853/2004 de 19 de Julho, os vinhos têm que respeitar os parâmetros analíticos definidos para os vinhos de mesa, em geral, e que são os seguintes:

Limites analíticos de vinhos.

Parâmetro	Limite	Base Jurídica
Acidez Total vinhos de mesa (expressa em ácido tartárico)	≥ 3,5 g/L	REG (CE) Nº1493/99 Anexo I-nº13
Acidez Volátil (expressa em ácido acético) vinhos brancos e rosados vinhos tintos	≤ 18 meq./L (1,08 mg ac. Acético/l) ≤ 20 meq./L (1,2 mg ac. Acético/l)	REG (CE) Nº1493/99 Anexo V-B-1 b) REG (CE) Nº1493/99 Anexo V-B-1 c)
Ácido Cítrico Vinhos	≤ 1 g/l	REG (CE) Nº1622/2000 Anexo IV
Ácido L-Ascórbico vinhos	≤ 150 mg/L	REG (CE) Nº1622/2000

		Anexo IV
Ácido Metatartárico	≤ 100 mg/L	REG (CE) Nº1622/2000 Anexo IV
Ácido Sórbico	≤ 200 mg/L	REG (CE) Nº1493/99 Anexo IV-3-h)
Carvões de uso enológico	100 g de produto seco/hL	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Chumbo [2]	≤ 0,2 mg/kg	REG (CE) Nº466/2001 Anexo I Secção 3
Cinzas [3] vinhos brancos e rosados vinhos tintos e palhetes	 ≥ 1,6 g/L ≥ 1,8 g/L	PORTARIA Nº 334/94 de 31/05/94 PORTARIA Nº 334/94 de 31/05/9
Cloretos (expresso como cloreto de sódio) vinhos	≤ 1 g/L	PORTARIA Nº 334/94 de 31/05/94
Cobre	< 1 mg/L	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Dióxido de Carbono (a 20 ºC) vinhos tranquilos	≤ 2 g/L	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Dióxido de Enxofre Total [7] vinhos com < 5 g/L de açúcares residuais vinhos brancos/rosados vinhos tintos e palhetes vinho com ≥ 5 g/L de açúcares residuais vinhos brancos e rosados vinhos tintos e palhetes	 ≤ 210 mg/L ≤ 160 mg/L ≤ 260 mg/L ≤ 210 mg/L	REG (CE) Nº1493/99 Anexo V-A-1-b) REG (CE) Nº1493/99 Anexo V-A-1-a) REG (CE) Nº1493/99 Anexo V-2-a) REG (CE) Nº1493/99 Anexo V-2-a)

Extracto não redutor [3] vinhos brancos e rosados vinhos tintos e palhetes	 ≥ 16 g/L ≥ 18 g/L	PORTARIA Nº 334/94 de 31/05/94 PORTARIA Nº 334/94 de 31/05/94
Fitato de Cálcio	≤ 8 g/hL	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Fosfato diamónico ou sulfato de amónio na elaboração de vinhos espumantes	≤ 0,3 g/L (expresso em sal)	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Lisozima	≤ 500 mg/L	REG (CE) Nº 2066/2001 Artº 1
Polivinilpolipirrolidona	≤ 80 g/hL	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Preparados de paredes celulares de leveduras	≤ 40 g/L	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Sulfatos (expresso em sulfato de potássio) vinhos	≤ 2 g/L	PORTARIA Nº 334/94 de de 31/05/94
Tartarato de Cálcio	≤ 200 g/hL	REG (CE) Nº 1622/2000 Anexo IV
Título Alcoométrico Volúmico Vinho de Mesa Adquirido Total	 ≥ 9 %Alc. Vol. ≤ 15 %Alc. Vol.	 REG (CE) Nº 1493/99 Anexo I-nº13 REG (CE) Nº 1493/99 Anexo I - nº13

Ainda de acordo com o Regulamento Interno da CVRAçores, artigo 22º e artigo 23º, respectivamente:

- A CVRAçores poderá proceder à recolha de amostras do produto vínico já certificado antes do engarrafamento e aposição de selos. No caso dos resultados do ensaio laboratorial revelarem que o produto não corresponde ao mesmo que foi anteriormente certificado, a CVRAçores

reserva-se ao direito de não proceder à entrega dos selos requisitados, sem prejuízo de sancionar disciplinarmente a conduta do operador económico.

- Não é permitido o loteamento de vinhos com origem em colheitas de anos diferentes.

8.7. Rotulagem e embalagem

Os rótulos a utilizar deverão ser apresentados à apreciação prévia da CVRAçores. (ponto 2 do artigo 14º, do Decreto-lei nº 17/94 de 25 de Janeiro).

De acordo com o Regulamento Interno da CVRAçores, é definido no Capítulo IV o seguinte:

Artigo 28.º

1 - A vestimenta das garrafas (cápsula, gargantilha, rótulo e contra rótulo) ou outro tipo de informações que sejam comercializadas em conjunto com a respectiva garrafa contendo este vinho certificado, deverá ser na sua totalidade alvo de aprovação.

2 - Cabe à entidade interessada a responsabilidade do envio dos respectivos protótipos ou provas, à escala 1: 1, com a antecedência que julgue necessária, devendo incluir os seguintes documentos:

. Todos os elementos de rotulagem a utilizar num mesmo recipiente (rótulo, contrarrótulo, pendentes, gargantilha, etc.) em formato JPEG 150 DPI (ou em maquete quando em suporte de papel). Os elementos remetidos deverão corresponder exatamente aos que se pretende utilizar nomeadamente no que diz respeito a cores, tamanho (real) e indicações;

. Cópia do título ou pedido de registo de marca no INPI (sempre que se trate de uma nova marca), em formato JPEG 150 DPI (ou em suporte de papel);

. Outros documentos que sejam solicitados para casos particulares, como por exemplo: menção de outros operadores económicos (vide RIR), em formato JPEG 150 DPI ou em suporte de papel.

3 - A CVRAçores reserva um período de 8 (oito) dias úteis para emitir cada um dos pareceres, até que a versão final seja aprovada.

4 - Apenas para os vinhos licorosos serão de considerar situações de exceção, de modo a serem facultados eventuais engarrafamentos pontuais com vestimentas provisórias. Nestes casos o objetivo deverá ser, exclusivamente, o de divulgar o vinho através de amostras gratuitas e nunca a sua comercialização efetiva.

Artigo 29.º

Não é permitida a comercialização de vinhos certificados em recipientes que não sejam garrafas. A capacidade, o modelo/tipo e a cor das garrafas a utilizar deverá ser:

Para o Vinho Regional Açores

. Capacidade: 0,125 litros, 0,375 litros ou 0,75 litros;

. Modelo/tipo: Renana ou Bordalesa;

. Cor: por definir, caso a caso.

8.8. Contas Correntes

De acordo com o Regulamento Interno da CVRAçores, artigo 16º, os vinhos inscritos e candidatos à certificação serão objeto de uma conta corrente própria, fiscalizada pela CVRAçores. O mesmo acontecerá para os produtos utilizados na beneficiação, discriminados nos Artigos 28.º e 29.º assim como os produtos utilizados no enriquecimento.

9. Autoridades ou Organismos

- CVRAçores - Comissão Vitivinícola Regional dos Açores

- IVV, I.P. – Instituto da Vinha e do Vinho