Ref. Ares(2013)3493757 - 15/11/2013

1. Identificação do Nome a Proteger

«Minho»

(Nº1º dos Estatutos do "Vinho Regional Minho" - Portaria n.º 112/93, de 30 de Janeiro, alterada pela Portaria n.º1202/97, de 28 de Novembro, e Portaria nº394/2001, de 16 de Abril)

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Vinho com direito à IG «Minho» (designado "Vinho Regional Minho")

a) Título alcoométrico volúmico natural, igual ou superior a 7 % vol.;
b) Título alcoométrico volúmico total máximo igual ou inferior a 20% vol. para os vinhos brancos, tintos e rosados;
c) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8,5 % vol. para os vinhos brancos, tintos e rosados;
e) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l;
f) Sobrepressão em dióxido de carbono máxima de 1 bar ou concentração inferior ou igual a 3 g/l.

(Nº7º dos Estatutos do "Vinho Regional Minho" e Regulamento (CE) nº1234/2007)

2.2 Características Organolépticas

O "Vinho Regional Minho" deve satisfazer os seguintes requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, definidos pela CVRVV:

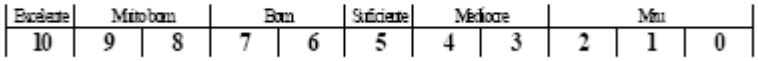
a) Limpidez
O "Vinho Regional Minho" deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este já se encontrar engarrafado, tendo a rotulagem, neste caso, que mencionar a susceptibilidade de originar depósito.
Este parâmetro da análise sensorial não é tido em conta na apreciação dos vinhos que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

b) Cor
O "Vinho Regional Minho" branco deve apresentar cor entre citrino descorado e dourado.
O "Vinho Regional Minho" tinto deve apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. O "Vinho Regional Minho" tinto "Palhete" ou "Palheto" e o "Vinho Regional Minho" tinto "Clarete" devem apresentar cor rubi clara ou rubi.
O "Vinho Regional Minho" rosado deve apresentar cor rosada.

c) Aroma e Sabor
Os requisitos mínimos do "Vinho Regional Minho" em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5), conforme a escala
de qualidade referida na figura 1.

O “Vinho Regional Minho” de casta deve cumprir os requisitos de Vinho Regional Minho e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.
O “Vinho Regional Minho” com designativo de qualidade deve cumprir os requisitos de “Vinho Regional Minho” e apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior ou igual a seis para a indicação “Velho” e para os designativos “Escolha”, “Grande Escolha”, “Reserva” e “Garrafeira” e com notação superior ou igual a sete para os designativos “Superior” e “Colheita Seleccionada”, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

Figura 1 – Escala de qualidade



(Capítulo VI do Regulamento dos Requisitos organolépticos mínimos dos produtos vínicos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes para a obtenção e controlo das Denominações de Origem e do Vinho Regional Minho)

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

A produção do “Vinho Regional Minho” deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas tradicionais, bem como as legalmente autorizadas.

(Nº6º dos Estatutos do “Vinho Regional Minho” e Regulamento (CE) nº1234/2007)

4. Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica de produção da IG «Minho» abrange as seguintes divisões administrativas:

a) Os distritos de Braga e de Viana do Castelo;
b) Os concelhos de Mondim de Basto e Ribeira de Pena, do distrito de Vila Real;
c) Os concelhos de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo, Vila do Conde, do distrito do Porto;
d) Os concelhos de Cinfães e Resende, com excepção da freguesia de Barrô, do distrito de Viseu;
e) Os concelhos de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra, do distrito de Aveiro;
f) A freguesia de Ossela, do concelho de Oliveira de Azeméis, do distrito de Aveiro.

(Nº2º dos Estatutos do “Vinho Regional Minho”)

5. Rendimentos Máximos por Hectare

15.ooo Kg/ Ha

6. Castas Utilizadas

O “Vinho Regional Minho” deve ser obtido exclusivamente a partir de uvas produzidas na região e de castas que constam do Anexo I ao presente documento.

(Nº 1º da Portaria nº394/2001, de 16 de Abril)

7. Relação com a Origem geográfica

A área geográfica de produção

A área geográfica de produção da IG «Minho» estende-se por todo o noroeste de Portugal, numa altitude inferior aos 700 metros. Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos:

- A Norte o rio Minho;
- A Sul o rio Douro e as serras da Freita, Arada e Montemuro;
- A Este as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão;
- A Oeste o Oceano Atlântico.

As zonas montanhosas a Este e a Sul constituem a separação natural com as zonas do país mais interiores de características mais mediterrânicas.

Clima e relevo

O clima da região é fortemente condicionado pelas características orográficas e pela organização da rede fluvial. O aspecto mais marcante é o regime anual de chuvas, que se caracteriza por totais anuais bastante elevados (em média 1200 mm) e por uma distribuição irregular ao longo do ano, concentrada no Inverno e na Primavera. Por seu lado, a temperatura evolui em simetria com a precipitação, isto é, as temperaturas mais altas coincidem com as precipitações mais baixas e as temperaturas mais baixas com as precipitações mais altas.

Relativamente à temperatura média anual e às médias das máximas e médias das mínimas, pode dizer-se não serem estas excessivas, o que se traduz num clima ameno.

Quanto ao relevo, a região apresenta com uma topografia bastante irregular, sendo recortada por uma densa rede de vales associada à rede fluvial, aspecto que se acentua do litoral para o interior.

Geologia e solos

O solo caracteriza-se, regra geral, por baixa profundidade e heterogeneidade, o que obriga à escolha dos solos que possuem maior aptidão vitícola, como sejam os solos medianamente profundos, com boa drenagem interna.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

Os produtores e comerciantes do “Vinho Regional Minho”, à excepção dos retalhistas, devem efectuar a respectiva inscrição no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), que constituirá, para o efeito, registos especiais.

Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de produtos vitivinícolas com IG «Minho», excluindo a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, estão sujeitos a inscrição na CVRVV a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no Instituto da Vinha e do Vinho como operadores do sector vitivinícola.

(Nº 9º dos Estatutos do "Vinho Regional Minho"; Decreto-Lei n.º 178/99, de 21 de Maio; Portaria n.º 8/2000, de 7 de Janeiro; Ponto 1. do Capítulo 1. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

8.2. Inscrição das Instalações

As instalações de produção, destilação, armazenagem e pré-embalagem têm de estar inscritas na CVRVV, devendo ser comprovada a sua inscrição no IVV, e cumprir as regras definidas na legislação aplicável ao exercício da actividade industrial, sendo o seu cumprimento verificado pelo IVV.

(Ponto 3. do Capítulo 1. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

A pedido dos viticultores, as referidas vinhas são inscritas pela CVRVV em registo especial, após verificação se as mesmas reúnem as condições necessárias para a produção do "Vinho Regional Minho". Qualquer alteração que o viticultor pretenda introduzir nas suas vinhas inscritas deverá ser autorizada pela direcção regional de agricultura competente, sendo por esta comunicada à CVRVV.

Todos os vitivinicultores e produtores que pretendam usufruir da IG «Minho» têm que inscrever as suas vinhas na CVRVV.

(Nº 5º, nºs 2 e 3 dos Estatutos do "Vinho Regional Minho")

8.4. Práticas Culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção do "Vinho Regional Minho" são as tradicionais ou as recomendadas pela CVRVV.

(Nº 5º, nº 1 e 3 dos Estatutos do "Vinho Regional Minho")

8.5. Declaração de colheita e Produção

A Declaração de Colheita e Produção (DCP) é o documento para declaração anual da produção de uvas, mosto e vinho obtidos, permitindo aos vitivinicultores e produtores comercializar a sua produção.

Todos os produtores (viticultores, vitivinicultores e produtores de vinho), que produzam uva, mosto ou vinho que pretendem usufruir da IG «Minho» devem apresentar a DCP nos prazos legalmente previstos para cada campanha vitivinícola.

(Regulamento (CE) nº436/2009, de 26 de Maio, Portaria nº265/84, de 26 de Abril, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor e Comunicado de Vindima)

8.6. Circulação dos Produtos Abrangidos pela Indicação Geográfica

Os vinhos aptos à IG «Minho» só podem ser postos em circulação e comercializados a granel desde que:

a) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, onde conste essa mesma aptidão;

b) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou regulamento interno da entidade certificadora.

Os vinhos com direito à IG «Minho» só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

a) Nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a indicação do produto e/ou;

b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua indicação geográfica e;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou regulamento interno da entidade certificadora.

O vinho regional apto à IG «Minho» pode ser comercializado a granel, quer para armazenistas inscritos na CVRVV, quer para o consumidor final.

(Regulamento (CE) nº436/2009, de 26 de Maio, e Portaria nº632/99, 11 de Agosto; Ponto 3. do Capítulo 2. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

8.7. Exames analíticos e organolépticos

8.7.1. Realização de ensaios técnicos (analíticos e organolépticos)

Os exames técnicos são realizados no Laboratório da CVRVV, acreditado pelo IPAC, Certificado de Acreditação N.º L0226.

Os exames técnicos têm por objecto os parâmetros indicados infra no ponto 8.7.2..
Sempre que o operador económico pretenda, poderá solicitar a realização de exames adicionais.

(Ponto 4.3. do Capítulo 2. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

8.7.2. Parâmetros analisados

Exames analíticos (Análise físico-química e análises complementares):

título alcoométrico total e adquirido;
açúcares redutores;

acidez total;
acidez fixa;
acidez volátil;
dióxido de enxofre livre e total;
sulfatos;
ácido cítrico;
cloretos;
pH;
massa volúmica;
extracto seco total;
extracto não redutor;
pesquisa de diglucósidos da malvidina - apenas para vinhos tintos e rosados;
pesquisa de corantes orgânicos sintéticos - apenas para vinhos tintos e rosados;
outros, a pedido o operador económico ou por exigências de mercado.

Exames organolépticos

aspecto visual (limpidez e cor);
aroma (aroma defeito marcado e aroma qualidade);
sabor (sabor defeito marcado e sabor qualidade).

8.8. Rotulagem

A rotulagem a utilizar deve respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas em regulamento interno da entidade certificadora, devendo ser apresentada à entidade certificadora, previamente à sua utilização tendo em vista a sua aprovação.

(Ponto 4.1. do Capítulo 2. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

8.8.1. Indicações Obrigatórias

1) Vinho Regional Minho (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº 1, al. a) e nº 2; art. 118º- Y, nº 3 alínea a); Portaria nº 112/93 de 30 de Janeiro)

2) Volume Nominal (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-X, Decreto-Lei nº199/2008, de 8 de Outubro, e Portaria nº924/2004, de 26 de Julho)

3) Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº 1, alínea c) e Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 54º)

4) Número de Lote (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-X, Directiva nº89/396/CEE, de 14 de Junho, e Portaria nº924/2004, de 26 de Julho)

5) Identificação do Engarrafador (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº 1 alínea e), Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 56º, e Portaria nº 924/2004, de 26 de Julho)

6) Marca (Decreto-Lei nº376/97, de 24 de Dezembro, art. 2º)

7) Ingredientes (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-X e Regulamento (CE) nº 607/2009, de 14 de Julho, art. 50º)

11) "Produto de Portugal" "Produzido em Portugal" ou equivalente (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº 1, alínea d), e Regulamento (CE) nº 607/2009, de 14 de Julho, art. 55º)

8.8.2. Indicações Facultativas

1) Nome, município ou parte do município e qualidade de uma ou todas as pessoas que tenham participado na comercialização para além do engarrafador (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão)

2) Tipo de Produto (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Z, nº 1, al. c), e Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 64º nº 1 e Parte B do Anexo XIV)

- "Seco"
- "Meio seco" ou "Adamado"
- "Meio doce"
- "Doce"

3) Ano de Colheita (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Z, nº 1, al. a) e Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 61º)

4) Nome de Uma ou mais castas ou os seus sinónimos: (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Z, nº 1, al. b), Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 62º, e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão)

a) Nome de uma casta ou do seu sinónimo;

b) Nome de duas ou três castas ou dos seus sinónimos;

c) Nome de mais de três castas ou dos seus sinónimos: deverão ser indicados fora do campo visual em que figuram as indicações obrigatórias e em caracteres cujas dimensões não excedam 3 mm. (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão) .

5) Indicações relativas à cor / modo de obtenção / método de elaboração / ao envelhecimento (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118º - Z, nº 1, al. f) e art. 118º-U, nº 1, al. b), Regulamento (CE) nº 607/2009, de 14 de Julho, art. 40º e Anexo XII e art. 66º, nº 2, Portaria nº 924/2004, de 26 de Julho, Anexo I, nº 2 e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão)**:**

a) "Branco", "Tinto" e "Rosado"/"Rosé";

b) "Branco de uvas brancas";

c) "Branco de uvas tintas";

d) "Palhete" ou "Palheto";

e) "Clarete";

f) "Vinho com Agulha";

g) “Novo”;

h) “Escolha” associado ao ano de colheita pode ser designada como “Grande Escolha”;

i) “Superior”;

j) “Colheita Seleccionada”;

k) “Reserva”;

l) “Velho”;

m) “Garrafeira”;

n) “Colheita Tardia”;

o)”fermentado em pipa”; “fermentado em barrica…” “fermentado em casco” “fermentado em casco de…” (indicar a madeira em causa); “amadurecido em pipa”, “amadurecido em barrica”, “amadurecido em casco”, “amadurecido em casco de…” (indicar a madeira em causa); “envelhecido em pipa”, “envelhecido em barrica”, “envelhecido em casco”, “envelhecido em casco de… (indicar a madeira em causa “ em vez de “envelhecido “ poderá ser utilizado o termo “estagiado”.

6) “Casa”, “Paço”, “Palácio”, “Solar” e “Quinta”(Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 Julho, art. 57º e Anexo XIII, Portaria nº924/2004, de 29 de Abril, Portaria nº1084/2003, de 29 de Setembro, e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão)

7) Uma menção que indique o engarrafamento (Regulamento (CE) nº607/2009 de 14 de Julho, art. 56º, nº 2, Portaria nº924/2004, de 29 de Abril, e Portaria nº1084/2003, de 29 de Setembro e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão):

a) Numa exploração vitícola: as menções “Engarrafado na Casa”, “Engarrafado no Paço”, “Engarrafado no Palácio”, “Engarrafado no Solar” e “Engarrafado na Quinta”;

b) “Engarrafado na origem”: pode ser utilizada quando o engarrafamento ocorre na exploração vitícola onde as uvas foram colhidas e vinificadas, numa associação dessas explorações vitícolas desde que o vinho tenha sido elaborado pelas explorações vitícolas filiadas nessa associação ou pela própria associação a partir de uvas produzidas nas explorações vitícolas em questão, ou numa empresa à qual estejam ligadas em associação as explorações de onde provêm as uvas e que tenha procedido à sua vinificação (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão);

c) “Engarrafado na cooperativa” ou “Engarrafado na adega cooperativa”: podem ser utilizadas sempre que o engarrafamento ocorra na Cooperativa (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão);

d) “Engarrafado na propriedade”: só pode ser utilizada quando o vinho provier de uvas colhidas nas vinhas que fazem parte da exploração vitícola referida e a vinificação e o engarrafamento aí tenham sido efectuados (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão);

e) “Engarrafado pelo vitivinicultor” e “Engarrafado pelo produtor”: apenas podem ser utilizadas quando o engarrafador esteja inscrito na CVRVV nessa categoria e actue como tal em relação ao produto em causa (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão).

8) Distinção, medalha ou concurso (Portaria nº924/2004, de 6 de Julho)

9) Outras Indicações nos termos da legislação aplicável

8.9. Conta-corrente

Os produtos com direito à IG «Minho» encontram-se sujeitos à obrigação de criação/manutenção de registos específicos por tipo de produto/qualidade. Os “Registos Vitivinícolas” deverão ser mantidos actualizados, de acordo com o Despacho Normativo nº42/2000, Regulamento (CE) nº1234/2007 e Regulamento (CE) nº436/2009, de 26 de Maio.

Sempre que se pretenda utilizar na rotulagem uma indicação que careça de certificação específica (ex: ano de colheita, casta, etc.), deverá ser mantido um registo individualizado (conta-corrente específica).

(Ponto 4.4. do Capítulo 2. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

9. Controlo

9.1. Autoridades ou Organismos

Nome: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV)
Morada: Rua da Restauração, 318, 4050-501 Porto, Portugal

9.2. Tarefas específicas de controlo

9.2.1. Controlo sistemático

9.2.1.1. É efectuado o controlo sistemático:
- Da inscrição do Agente Económico, conforme descrito supra no ponto 8.1.;
- Da inscrição das instalações, conforme descrito supra no ponto 8.2.;
- Da inscrição das parcelas de vinha / cadastro, conforme descrito supra no ponto 8.3.;
- Da produção de uvas, mosto e vinho obtidos através da DCP, conforme descrito supra no ponto 8.5..

9.2.1.2. É também efectuado o controlo sistemático do produto através da certificação:

De produto a granel

O vinho regional apto à IG «Minho» pode ser comercializado a granel, quer para armazenistas inscritos na CVRVV, quer para o consumidor final.
A circulação e comercialização a granel só podem ser efectuada desde que à saída das instalações os produtos sejam acompanhados do respectivo DA ou DAA (nos termos do Regulamento (CE) nº436/2009, de 26 de Maio, e Portaria nº632/99, 11 de Agosto) previamente validado e certificado o respectivo produto pela CVRVV.

(Ponto 3. do Capítulo 2. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

Do produto engarrafado

Tendo em vista o engarrafamento dos produtos, torna-se necessário o cumprimento dos seguintes requisitos:
- Rotulagem aprovada, conforme descrito supra no ponto 8.8.;
- Lote aprovado analiticamente (exames físico-químicos e sensoriais), conforme descrito supra no ponto 8.7.;
- Lote em conta-corrente, conforme descrito supra no ponto 8.9..

A certificação é concedida se todos os requisitos estiverem em conformidade com os requisitos definidos para o produto. A certificação é evidenciada no "Documento de Certificação".

A amostra tem que corresponder ao lote de produto vínico que se pretende engarrafar, o qual tem que estar devidamente acabado e estabilizado.
Excepcionalmente, permite-se que apenas uma percentagem do lote do produto vínico se encontre já devidamente acabado, estabilizado e pronto a engarrafar, da qual o operador económico retirará a amostra para efeito de requisição de selos.

O lote do produto vínico total a certificar deverá ser homogéneo e corresponder às características da amostra entregue para certificação, sendo contudo admitidas diferenças devidas exclusivamente a estabilização e preparação para engarrafamento aquando do controlo à requisição de certificação e no caso do lote se encontrar dividido e ainda, nos casos de:
1. vinhos sem adição de mosto – diferenças relativas a limpidez, teores de dióxido de enxofre, acidez total e acidez fixa,
2. vinhos com adição de mosto – diferenças devidas aos parâmetros anteriores acrescidos de extracto seco total, açúcares, título alcoométrico volúmico e massa volúmica.

A CVRVV poderá proceder à colheita de amostras na(s) cuba(s) identificada(s).

As amostras dos vinhos submetidos a certificação e controlo estão sujeitas a um procedimento de codificação e anonimato.

(Pontos 4. e 4.2. do Capítulo 2. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)

9.2.2. Controlo aleatório

É efectuado o controlo aleatório através da realização de:
- Cadastro e verificação das características das vinhas, incluindo as respectivas práticas culturais;
- Vistorias e colheita de amostras nas instalações de vinificação, destilação, armazenamento, pré-embalagem, distribuição e venda a retalho dos produtos.

Nessas tarefas de controlo, a CVRVV tem o direito de selagem e acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência às regras aplicáveis.

A CVRVV planeia a realização de acções de controlo de acordo com os objectivos definidos anualmente, os quais podem ser ajustados sempre que se entenda necessário e tendo por base pedidos de certificação, denúncias e outras situações de risco.
O controlo é realizado por Agentes de Verificação Técnica que elaboram um auto da respectiva acção de acordo com o manual operacional da verificação técnica.

(Capítulo 3. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)