Ref. Ares(2013)3493721 - 15/11/2013

1. Identificação do Nome a Proteger

«Vinho Verde»

No âmbito da Denominação de Origem (DO), são reconhecidas as seguintes designações das Sub-regiões:
- «Amarante";
- «Ave»;
- «Baião»;
- «Basto»;
- «Cavado»;
- «Lima»;
- «Monção e Melgaço»;
- «Paiva»;
- «Sousa».

(Art. 3º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde» - Portaria n.º 668/2010, de 11 de Agosto, alterada pela Portaria n.º949/2010, de 22 de Setembro)

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

2.1.1. Vinho com direito à DO «Vinho Verde» (designado "Vinho Verde")

a) Título alcoométrico volúmico total, igual ou superior a 8,5 % vol. e máximo igual ou inferior a 14 % vol. para os vinhos brancos, tintos e rosados;
b) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8 % vol. e máximo de 11,5 % vol., podendo exceder este limite máximo os seguintes vinhos:
i) Com indicação de uma casta;
ii) Com indicação de sub -região;
iii) Que usufruam dos designativos de qualidade "Escolha" ou "Grande escolha", "Superior", "Colheita seleccionada" e "Reserva";
c) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo para os vinhos com indicação de sub-região de 9 % vol. e nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho de 11,5% vol.;
d) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l;
e) Sobrepressão em dióxido de carbono máxima de 1 bar ou concentração inferior ou igual a 3 g/l.

(Art. 13º, nº1 do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

Vinho com direito à DO «Vinho Verde» que utilize a menção «Vindima tardia»

a) Produzido a partir de uvas com sobrematuração;
b) Teor em açúcar residual mínimo de 45 g/l;

c) Título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol;
d) Título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 14 % vol.

(Art. 13º, nº2 do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

2.1.2. Vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde» (designado "Espumante de Vinho Verde")

a) O vinho base cumpra os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaça as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «Vinho Verde»;
b) Tenha sido obtido, na sua preparação, pelo método clássico, de fermentação em garrafa;
c) Possua um estágio mínimo de nove meses nas instalações do preparador, após a data do engarrafamento, para poder ser comercializado;
d) O título alcoométrico volúmico mínimo adquirido seja igual ou superior a 10 % vol.;
e) O título alcoométrico volúmico total seja igual ou inferior a 15 % vol.;
f) A acidez fixa, expressa em ácido tartárico, seja igual ou superior a 4,5 g/l;
g) Obedeça às disposições estabelecidas sobre a matéria pela entidade certificadora.

(Art. 14º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

2.2 Características Organolépticas

Os vinhos e vinhos espumantes de qualidade com direito à DO «Vinho Verde» devem satisfazer os seguintes requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, definidos pela CVRVV (Art. 13º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»):

a) Limpidez
O "Vinho Verde" deve apresentar-se límpido ou ligeiramente opalino. Apenas é admitido que o vinho se apresente opalino quando este já se encontrar engarrafado e certificado, 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 Verdes" que não se destinem a engarrafamento ou não engarrafados.

b) Cor
O "Vinho Verde" branco deve apresentar cor entre citrino descorado e ligeiramente dourado. Os "Vinhos Verdes" tintos devem apresentar cor entre rubi e vermelho retinto. O "Vinho Verde" tinto "Palhete" ou "Palheto" e o "Vinho Verde" tinto "Clarete" devem apresentar cor rubi clara ou rubi. O "Vinho Verde" rosado deve apresentar cor rosada.

c) Aroma e Sabor
Os requisitos mínimos do "Vinho Verde" em termos de aroma e sabor são: ausência de defeito marcado, qualidade suficiente (notação igual a 5) e tipicidade (notação igual a 5), conforme as escalas de qualidade e tipicidade referidas respectivamente nas figuras 1 e 2. O "Vinho Verde" de casta deve cumprir os requisitos de "Vinho Verde", evidenciar a casta e ter uma notação igual ou superior a seis, conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

O "Vinho Verde" com indicação de sub-região ou com designativo de qualidade deve cumprir os requisitos de "Vinho Verde" e apresentar características organolépticas destacadas, com notação superior ou igual a seis para a subregião e para os designativos "Escolha", "Grande Escolha" e "Reserva", com notação superior ou igual a sete para os designativos "Superior" e "Colheita Seleccionada", conforme a escala de qualidade referida na figura 1.

No caso do "Espumante de Vinho Verde", apenas se aplica o designativo de qualidade "Colheita Seleccionada".

Figura 1 – Escala de qualidade

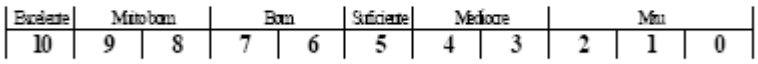
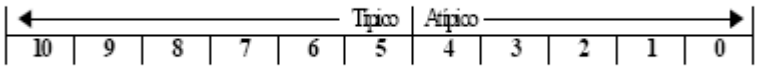


Figura 2 – Escala de tipicidade



(Capítulo I 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

3.1. Os métodos e práticas de vinificação devem ser os mais adequados à obtenção de vinhos de qualidade.

Sem prejuízo do disposto no número seguinte, só é permitida a elaboração de "Vinho Verde" branco com uvas brancas, de "Vinho Verde" rosado com uvas tintas, e de "Vinho Verde" tinto com uvas tintas, ou tintas e brancas desde que estas últimas não ultrapassem 15% do total, devendo, neste caso, o vinho em causa ostentar o designativo "Palhete" ou "Palheto".

É permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas, tendo em vista a obtenção de vinho base para a elaboração de vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde» (designado "Espumante de Vinho Verde").

O rendimento em mosto que resulta da separação dos bagaços não pode ser superior a 75 l por 100 kg de uvas, rendimento máximo que é fixado em 65 l por 100 kg de uvas para o caso dos mostos destinados à produção dos vinhos da casta Alvarinho.

(Art. 9º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

3.2. O vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde» (designado "Espumante de Vinho Verde") é obtido, na sua preparação, pelo método clássico, de fermentação em garrafa e possui um estágio mínimo de nove meses nas instalações do preparador, após a data do engarrafamento, para poder ser comercializado.

(Art. 14º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

Os mostos destinados à elaboração de vinhos com DO Vinho Verde devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol. Os mostos destinados à elaboração de vinhos com indicação de sub-região devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 % vol., com excepção dos mostos de vinho com indicação de casta Alvarinho, cujo mínimo deve ser de 11% vol.

4. Delimitação da Área Geográfica

A área geográfica de produção da DO «Vinho Verde» abrange as seguintes divisões administrativas:

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

(Art. 2º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «Vinho Verde» é fixado em 13.500 Kg para as vinhas que cumpram requisitos de produtividade e qualidade a definir pelo conselho geral, sendo porém de:
a) 10 666 kg para as vinhas com o cadastro vitícola actualizado há menos de cinco anos;
b) 7500 kg para as restantes vinhas.

O rendimento máximo fixado nos termos das alíneas anteriores, pode ser alterado, por deliberação do conselho geral da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, desde que não ultrapasse o limite mencionado no nº 1, para as vinhas que cumpram requisitos de produtividade e qualidade a definir pelo referido conselho geral.

(Art. 8º, nºs 1 e 2 do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

6. Castas Utilizadas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com DO «Vinho Verde» são as constantes do Anexo I ao presente documento.

Os vinhos e produtos vitivinícolas com indicação de sub-região devem ser exclusivamente obtidos a partir das castas enumeradas no referido Anexo I para a respectiva sub-região.

(Art. 5º e Anexo II do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

7. Relação com o Meio Geográfico (Factores Naturais e Humanos)

7.1. Vinho com direito à DO «Vinho Verde»

A área geográfica de produção

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes (RDVV), uma das mais antigas de Portugal, foi originariamente demarcada por força da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 e corresponde à área geográfica das denominações de origem que compete à CVRVV certificar.

A actual área geográfica de produção 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

Sob o ponto de vista geológico, os solos são na sua maioria de origem granítica, existindo duas estreitas faixas de origem xistosa que a atravessam no sentido Sudeste-Noroeste, com origem a sul do rio Douro, uma do período silúrico, onde aparecem formações carboníferas e de lousa, e outra de xistos do período arcaico.

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.

Viticultura

As vinhas caracterizam-se pela sua grande expansão vegetativa e por se encontrarem em diversos sistemas de condução. A dispersão da vinha coincide com os vales dos rios uma vez que é aí que as vinhas em meia encosta revelam todo o seu potencial, coincidindo com o local onde as populações se fixaram ao longo dos séculos.

Um dos traços mais típicos da paisagem do Noroeste de Portugal consiste nos arjões, nas uveiras e nas ramadas, que cobrem os caminhos e nas videiras entrelaçadas com árvores nas bordas dos campos. Alguns vinhos provêm ainda dessas videiras e o seu carácter está tão ligado às condições naturais da região como a essas formas de instalação de vinha.

Actualmente a instalação das vinhas na RDVV requer estruturas de suporte específicas. De facto, e para que as características destes vinhos se mantenham, os sistemas de condução mais recentes foram concebidos para facilitar os amanhos das vinhas e melhorar as condições de produção, sem alterar os princípios tradicionais da cultura da vinha.

Vinificação

Algumas características importantes de um vinho começam a ser definidas no momento em que se colhe a uva. Neste sentido, torna-se muito importante determinar com a maior exactidão, que as tecnologias enológicas propiciam, a data da vindima.

A data da vindima deve ser determinada por vários factores, entre os quais se salienta a previsão do álcool do vinho e da acidez. É sabido que, à medida que a uva vai transformando os seus ácidos em açúcares, a acidez vai diminuindo e o álcool provável vai aumentando. Cada casta tem o seu ponto de equilíbrio e mesmo cada produtor pode determinar qual a relação que mais se adequa ao perfil de "Vinho Verde" que pretende produzir.

Caracterização das sub-regiões

Questões de ordem cultural, microclimas, tipos de vinho, encepamentos e modos de condução das vinhas levaram à divisão da área geográfica de produção da DO «Vinho Verde» em nove sub-regiões.

Sub-região de Amarante

Localizada no interior da RDVV, a sub-região de Amarante encontra-se protegida da influência do Atlântico e a uma altitude média elevada, pelo que as amplitudes térmicas são superiores e o Verão mais quente. Estas condições favorecem o desenvolvimento de algumas castas de maturação mais tardia: Azal e Avesso (brancas) e Amaral e Espadeiro (tintas). O solo é granítico, tal como na maior parte da região.

Os vinhos brancos apresentam habitualmente aromas frutados e um título alcoométrico superior à média da Região. Os vinhos tintos são favorecidos pelas condições edafo-climáticas referidas, que proporcionam uma boa maturação das uvas, sobretudo na casta Vinhão.

Sub-região do Ave

Na sub-região do Ave, a vinha está implantada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio Ave, numa zona de relevo bastante irregular e baixa altitude, pelo que fica mais exposta a

ventos marítimos. Assim, o clima caracteriza-se por baixas amplitudes térmicas e índices médios de precipitação.

Neste contexto, esta sub-região é sobretudo uma zona de produção de vinhos brancos, com uma frescura viva e notas florais e de fruta citrina. Por toda a Sub-região encontra-se as castas Arinto e Loureiro, adequadas a este tipo de clima ameno devido a maturação média, nem precoce nem tardia. Há ainda a considerar a casta Trajadura que, por amadurecer precocemente, é mais macia, completando na perfeição um lote de vinho com Arinto e Loureiro.

Sub-região de Baião

A sub-região de Baião encontra-se no limite sudeste da Região dos Vinhos Verdes a uma altitude intermédia, condições estas que criam um clima menos temperado, com Invernos mais frios, menos chuvosos e meses de Verão mais quentes e secos. Estas características permitem o amadurecimento de castas de maturação mais tardia, por exemplo o Azal e o Avesso (brancas) e o Amaral (tintas), com maiores exigências de calor no final do ciclo.

Sub-região de Basto

A sub-região de basto é a mais interior da RDVV, encontrando-se a uma altitude média elevada, estando por isso mais resguardada dos ventos marítimos. O clima é mais agreste, Inverno frio e muito chuvoso (a par do vale do Lima, é onde mais chove em toda a região) e o Verão bastante quente e seco, favorecendo castas de maturação tardia como é o Azal (branca), o Espadeiro e o Rabo-de-Anho (tintas).

Sub-região do Cávado

Tal como na Sub-região do Ave, na sub-região do Cávado a vinha está localizada um pouco por toda a bacia hidrográfica do rio que lhe deu o nome, bastante exposta aos ventos marítimos, numa zona de relevo irregular e a uma baixa altitude. Estes factores implicam um clima ameno, sem grandes amplitudes térmicas e com uma pluviosidade média anual intermédia. Nesta sub-região além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa.

Este clima é adequado à produção de vinhos brancos, sobretudo das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, que se adaptam na perfeição a estas condições. São vinhos com uma acidez moderada e notas de frutos citrinos e pomóideas (maçã madura e peras). Os vinhos tintos produzidos no vale do Cávado são na sua maioria lotes de Vinhão e Borraçal, apresentam uma cor intensa vermelho granada e revelam aromas a frutos frescos. Na boca evidenciam toda a frescura climática da região onde são produzidos.

Sub-região do Lima

Em termos de amplitudes térmicas a sub-região do Lima está numa posição intermédia relativamente às restantes sub-regiões. No entanto, é onde a precipitação atinge valores mais altos. A altitude a que a vinha se encontra plantada é variável e aumenta do litoral para o interior, onde o relevo também é mais irregular, originando alguns microclimas no interior do

vale do Lima, existindo por vezes referências a baixo Lima e alto Lima. Tal como na sub-região do Cávado, além dos solos graníticos, existe uma faixa de solos de origem xistosa, não sendo no entanto a sua abrangência significativa.

Os vinhos brancos estão predominantemente associados à casta Loureiro. Os aromas são finos e elegantes e vão desde o citrino (limão) até ao floral (rosa). As castas Arinto e Trajadura encontram-se também bem disseminadas neste local, pois adaptam-se bem a climas amenos influenciados pelos ventos marítimos. Os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir da casta Vinhão e Borraçal.

Sub-região de Monção e Melgaço

A sub-região de Monção e Melgaço possui um microclima muito particular, sendo exclusiva nas castas Alvarinho (branca) e Pedral (tinta) e divide com a Sub-região de Baião a recomendação para o Alvarelhão (tinta), três castas de maturação precoce. Nesta sub-região os solos são de origem granítica, existindo em alguns locais faixas com calhau rolado.

Este microclima caracteriza-se por Invernos frios com precipitação intermédia ao passo que os Verões são bastante quentes e secos o que denota uma influência atlântica limitada. A Sub-região desenvolveu-se à volta da margem sul do rio Minho numa zona de meia encosta.

Sub-região do Paiva

A Sub-região do Paiva está, a par com a do Lima, numa posição intermédia relativamente às amplitudes térmicas e temperaturas altas de Verão que se verificam na RDVV. Pelo contrário, já não está no grupo das sub-regiões com maiores índices de precipitação, uma vez que não está tão exposta à influência no mar, mais no interior e a uma altitude superior. Será por esta razão que as castas tintas Amaral e, sobretudo, Vinhão, atingem estados óptimos de maturação.

Relativamente aos vinhos brancos, são obtidos a partir das castas Arinto, Loureiro e Trajadura adaptadas a climas temperados e, por isso, comuns a quase toda a Região, mas aqui com uma aliada que é o Avesso, casta mais característica das Sub-regiões interiores.

Sub-região do Sousa

Tal como nas Sub-regiões do Ave e do Cávado, o clima é ameno, as amplitudes térmicas são baixas, assim como o número de dias de forte calor durante o Verão. Relativamente à pluviosidade, também se caracteriza por estar abaixo da média. Esta pode ser considerada uma sub-região de transição, uma vez que não está directamente exposta à influência atlântica, no entanto esta influência faz-se sentir devido ao relevo pouco acentuado. Trata-se de uma zona interior mas sem Invernos fortes e Verões muito quentes. As castas recomendadas são as típicas dos locais mais amenos, Arinto, Loureiro e Trajadura, às quais se juntam o Azal e Avesso que têm uma maturação mais exigente. Relativamente aos "Vinhos Verdes" tintos vinificam-se as castas Borraçal e Vinhão, disseminadas por toda a RDVV, e ainda o Amaral e o Espadeiro. Este último muito utilizado para a produção de vinhos rosados.

7.2. Vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde»

Considerando que o vinho base do vinho espumante de qualidade deve cumprir os requisitos legalmente estabelecidos e as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «Vinho Verde», a relação com o Meio Geográfico (Factores Naturais e Humanos) é a mesma da existente para o Vinho com direito a DO «Vinho Verde».

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de produtos vitivinícolas com DO «Vinho Verde», 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.

(Art. 3º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»; 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 no art. 18º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde» e na legislação aplicável ao exercício da actividade industrial, sendo o cumprimento destas últimas 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

Todos os vitivinicultores e produtores que pretendam usufruir da DO «Vinho Verde» têm que inscrever as suas vinhas na CVRVV.
(Art. 7º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

8.4. Práticas Culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.
As vinhas devem ser as tradicionais, contínuas ou de bordadura, e conduzidas em forma média ou alta.

(Art. 6º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

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 DO «Vinho Verde» 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 Denominação de Origem

Os produtos aptos à DO «Vinho Verde» 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 produtos com direito à DO «Vinho Verde» só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

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

b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem e;

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

Os produtos com direito a DO “Vinho Verde” só podem ser introduzidos no consumo em vasilhame de vidro, munido de dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com a certificação do produto documentada através do selo de garantia, sem prejuízo de poder ser autorizado outro tipo de vasilhame, a aprovar com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral.

O limite do volume nominal do vasilhame é fixado por regulamento interno da entidade certificadora, a aprovar com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral, não podendo este volume ser superior a 5 litros.

A comercialização dos produtos vitivinícolas com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só pode ser efectuada em garrafa de vidro com capacidade até 75 cl ou múltiplos.

(Art. 19º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

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

8.7.2.1. Vinho com direito à DO «Vinho Verde» (designado "Vinho Verde")

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, aroma qualidade e aroma tipicidade)
sabor (sabor defeito marcado, sabor qualidade e sabor tipicidade)

8.7.2.2. Vinho espumante de qualidade com direito a DO «vinho verde» (designado "Espumante de Vinho Verde")

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

título alcoométrico total e adquirido;
açúcares totais;
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;
dióxido de carbono (sobrepressão em bar, a 20ºC);
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, aroma qualidade e aroma tipicidade);
sabor (sabor defeito marcado, sabor qualidade e sabor tipicidade).

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.

(Art. 20º do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»; 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 Verde" / "Espumante de Vinho Verde" (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº1, al. a) e nº 2 e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

Menção que deve figurar no rótulo com destaque, sendo os seus caracteres, os de maior tamanho ou, pelo menos, imediatamente inferiores desde que se tenha como evidente o seu destaque (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão).

2) "Denominação de Origem Controlada" ou "DOC" (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº3, Regulamento (CE) nº607/2009**,** Anexo XII e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

Esta menção deverá constar imediatamente após ou sob a menção "Vinho Verde" / "Espumante de Vinho Verde" e em caracteres de dimensão inferior aos daquela menção (Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão).

3) Volume Nominal (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-X, Decreto-Lei nº199/2008, de 8 de Outubro, Portaria nº924/2004, de 26 de Julho e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

A comercialização de vinhos com direito à DO apenas poderá ser efectuada em vasilhame de vidro com o volume nominal igual ou inferior a 5 litros, com excepção dos produtos com indicação sub-regional, indicação de casta ou designativo de qualidade cuja comercialização apenas poderá ser efectuada em vasilhame de vidro com capacidade até 75 cl ou múltiplos.

4) Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº 1, alínea c), Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 54º, e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

5) Número de Lote (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-X, Directiva 89/396/CEE, de 14 de Junho, e Portaria nº924/2004, de 26 de Julho)

6) Identificação do Engarrafador / Identificação do Preparador (para o vinho espumante de qualidade) (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Y, nº 1 alínea e), Regulamento (CE) 607/2009, de 14 de Julho, art. 56º e Portaria nº924/2004, de 26 de Julho)

7) Marca (Decreto-Lei nº376/97, de 24 de Dezembro, art. 2º e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

São proibidas marcas compostas por palavras ou partes de palavras que sejam susceptíveis de no espírito das pessoas a que se destinam ser confundidas com a totalidade ou parte da DO «Vinho Verde» e das denominações das respectivas sub-regiões, de forma a evitar que as mesmas se tornem genéricas em conformidade com o regime de protecção e controlo das denominações de origem.

8) "Sujeito a Depósito"

Menção prevista para vinhos que sejam susceptíveis de, após o engarrafamento e respectiva certificação, apresentar depósito (Regulamento sobre os Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vínicos da RDVV para a obtenção e controlo da Denominação de Origem).

9) "Palhete ou Palheto"

Indicação apenas obrigatória para os vinhos tintos obtidos da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as uvas brancas ultrapassar 15% do total (Portaria nº924/2004, de 26 de Julho, e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»).

10) "Vindima Tardia"

Indicação apenas obrigatória para os vinhos que preencham as características previstas no art. 13º, nº2 do Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde».

11) Ingredientes (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-X e Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 50º)

12) "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)

13) No que se refere ao "Espumante de Vinho Verde": **Tipo de Produto** (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118º- Y, nº 1, alínea g) e Regulamento (CE) nº607/2009, art. 58º e Anexo XIV, Parte A)

- "Bruto natural"
- "Extra bruto"
- "Bruto"
- "Extra seco"
- "Seco"
- "Meio seco"
- "Doce"

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) No que se refere ao "Vinho Verde": **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, nº1, al. b), Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 62º, Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde» 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);

d) Apenas se permite que no mesmo campo visual das indicações obrigatórias constem os nomes, ou sinónimos, das castas tradicionalmente recomendadas para a Região, nomeadamente: castas brancas - Arinto, Avesso, Azal, Batoca, Loureiro e Trajadura; castas tintas - Alvarelhão, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Rabo-de-Ovelha e Vinhão; Todas as outras castas aptas à produção de «Vinho Verde» poderão constar na rotulagem, nos termos supra referidos, desde que fora do campo visual das indicações obrigatórias, integradas num texto relativo à história do vinho em questão e em caracteres do mesmo tipo, cor e dimensão dos utilizados no resto do texto em que estão integradas (Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde» e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão);

e) A menção à casta **Alvarinho** apenas pode ser utilizada para os vinhos brancos da sub-região de Monção e Melgaço, exclusivamente provenientes de uvas da casta Alvarinho, cultivadas na área da sub-região e aí vinificadas, desde que apresentem as características específicas constantes (Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»). Esta menção apenas poderá ser utilizada em conjugação com a menção expressa da sub-região de Monção e Melgaço;

f) Os vinhos com a indicação de uma casta apenas podem ser comercializados em recipientes com capacidade até 75 cl ou múltiplos. (Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»).

5) Indicações relativas à cor / modo de obtenção / método de elaboração / qualidade referentes ao produto Vinho (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Z, nº1, al. f) e art. 118º-U, nº1, al. b), Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 40º e Anexo XII e art. 66º, nº 2, Portaria nº924/2004, de 26 de Julho, Anexo I, nº2º e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão)**:**

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

b) "Palhete" ou "Palheto" (Vd. alínea i) indicações obrigatórias);

c) "Clarete";

d) "Vinho com Agulha";

e) "Escolha" associado ao ano de colheita pode ser designada como "Grande Escolha";

f) "Superior";

g) "Colheita Seleccionada";

h) "Reserva";

i) "Colheita Tardia";

j)"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";

Os vinhos que ostentem as menções referidas nas alíneas e), f), g) e h) apenas podem comercializados em recipientes com capacidade até 75 cl ou múltiplos (Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»).

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, 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);

f) "Engarrafado na Região de Produção" ou "Engarrafado na Região dos Vinhos Verdes".

8) Nome de uma Sub-região (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º - Z, nº 1, al. g), Regulamento (CE) nº607/2009 de 14 de Julho, art. 67º e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»):

a) Podem ser utilizadas as denominações sub-regionais: Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva, Sousa, em complemento da denominação de origem "Vinho Verde", quando os respectivos vinhos forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas e vinificadas na sub-região indicada, nos termos e condições definidos no Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde», devendo o vinho que ostente as referidas menções obedecer às características químicas e organolépticas definidas nos referidos diplomas e no Regulamento Interno da CVRVV sobre os Requisitos Organolépticos Mínimos dos Produtos Vínicos da RDVV;

b) A denominação sub-regional pode ser ou não acompanhada da expressão "sub-região". (Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»);

c) Os vinhos com esta indicação apenas podem ser comercializados em recipientes com capacidade até 75 cl ou múltiplos e com indicação do respectivo ano de colheita (Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»).

9) No que se refere ao "Espumante de Vinho Verde"**: "Fermentação em garrafa segundo o método tradicional" ou "Método Tradicional" ou "Método Clássico" ou "Método Tradicional Clássico" ou a sua tradução** (Regulamento (CE) nº1234/2007, art. 118º-Z, nº 1, al. f), Regulamento (CE) nº 607/2009, de 14 de Julho, art. 66º nº 4 e Regulamento de Produção e Comércio da DO «Vinho Verde»)

10) No que se refere ao "Espumante de Vinho Verde": **"Reserva" / "Super-Reserva" ou "Extra-Reserva" / "Velha Reserva" ou "Grande Reserva"/ "Colheita Seleccionada***" (*e art. 118º-U, nº 1, al.b), Regulamento (CE) nº607/2009, de 14 de Julho, art. 40º e Anexo XII e Regulamento Interno da Rotulagem - em revisão)

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

12) Outras Indicações nos termos da legislação aplicável

8.9. Conta-corrente

Os produtos com direito à DO «Vinho Verde» 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, sub-região, 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

Os vinhos e produtos vitivinícolas aptos à DO «Vinho Verde» apenas podem ser comercializados a granel quando o seu destinatário é um armazenista inscrito na CVRVV.
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).

Para o vinho espumante de qualidade com direito à DO «Vinho Verde» (designado "Espumante de Vinho Verde"), são ainda requisitos prévios:
1. solicitar à CVRVV a certificação prévia do lote vinho base, indicando a conta corrente a que o vinho corresponde, a quantidade e o vasilhame onde se encontra armazenado, bem como demais informação que o operador económico considere relevante (ex: castas, ano de colheita, ou qualquer outra indicação que pretenda vir a utilizar na rotulagem);
2. após a certificação comunicar à CVRVV, com uma antecedência mínima de 48 horas, o início do engarrafamento;
3. comunicar a data do início do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra, com uma antecedência de 48 horas. Caso se pretenda utilizar algum dos designativos «Reserva», «Super-Reserva» ou «Velha Reserva», referir o designativo pretendido, bem como a quantidade de vinho candidato ao seu uso e respectiva conta corrente.

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.

(Art. 21º do Regulamento da produção e comércio da DO «Vinho Verde»; Capítulo 3. do Manual de Certificação da CVRVV, Edição 7 de Janeiro de 2011)