Ref. Ares(2014)2154870 - 30/06/2014

1. Identificação do Nome a Proteger

Pico (Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro)

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

Vinho licoroso. (ponto 1 do artigo 1º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro)

Titulo alcoométrico volúmico total: igual ou superior a 16% vol. (ponto 1 do artigo 11º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro)

2.2 Características Organolépticas

Vinhos licorosos de aroma complexo a especiarias, encorpados e bem estruturados, (ponto 4 do artigo 11º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

É um vinho generoso, habitualmente seco ou meio seco, embora também possa ser doce.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

Na elaboração destes vinhos são seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizadas (ponto 2 do artigo 7º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro)

Título alcoométrico volúmico natural em potência dos mostos: no mínimo 12 % vol. (ponto 1 do artigo 8º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

Estágio: mínimo de três anos. (ponto 1 do artigo 10º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

4. Delimitação da Área Geográfica

No município da Madalena, a freguesia do mesmo nome e as de Candelária, Criação Velha e Bandeiras, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m.

No município de São Roque, a freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

No município das Lajes, a freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhenha, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

. (alínea b) do artigo 2º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de denominação "Pico" é fixado em 50 hl. (ponto 1 do artigo 9º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

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. (ponto 3 do artigo 9º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

6. Castas Utilizadas

Arinto

Boal

Fernão Pires

Galego Dourado

Generosa

Malvasia

Sercial

Terrantês

Verdelho

(alínea b), do ponto 1, do artigo 4º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

7. Relação com o Meio Geográfico

O plantio da vinha na ilha do Pico terá sido introduzido pelos frades franciscanos que, ao verificarem condições idênticas às da Sicília, trouxeram da ilha italiana várias plantas da casta mais conhecida, o Verdelho, para a produção de vinho licoroso.

A área geográfica desta região abrange parte dos concelhos da Madalena, de São Roque e das Lajes, onde o clima se caracteriza por fracas amplitudes térmicas e precipitações elevadas, regularmente distribuídas durante o ano.

As castas que dão origem ao vinho licoroso com direito à DO Pico são plantadas em fendas no basalto, protegidas por muros de pedra vulcânica solta, a escassos metros do mar, e até a uma altitude de 100 metros. Constituem uma paisagem única, classificada em 2004 como Património da Humanidade, pela UNESCO.

Os vinhos licorosos com DO Pico apresentam alguma complexidade de aromas a especiarias.

Tratando-se de um vinho licoroso que por vezes pode ser "doce", é habitualmente seco ou meio seco, encorpado e bem estruturado.

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».

Em termos climáticos, tal como as demais ilhas do arquipélago, o clima é temperado oceânico raramente ultrapassando os 24ºC de temperatura média do ar e raramente descendo aos 14ºC. O clima é contudo um pouco mais seco que nas demais ilhas factor que levou, desde o inicio da colonização no séc. XV, à plantação da vinha em larga extensão.

As condições edafo-climáticas desta ilha do arquipélago açoriano com vinhas implantadas em terrenos de origem vulcânica onde a casta mais importante é o Verdelho, cuja expansão foi rápida e abundante.

De ressalvar que todas as práticas culturais realizadas nas vinhas do Pico são efetuadas manualmente, não havendo intervenção de qualquer tipo de máquina, já que o sistema em que as plantas são conduzidas não o permite, e esta particularidade é fundamental para conferir aos vinhos licorosos da DO Pico a sua complexidade revelando-se habitualmente secos e encorpados

A casta Verdelho predominante na região cultivada em terrenos pedregosos e associadas a fracas amplitudes térmicas, permite obter uvas que vão atribuir ao vinho licoroso DO Pico uma especificidade muito própria, apresentando-se com um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 16% vol. O vinho licoroso com DO Pico, é um vinho generoso, habitualmente seco ou meio seco, embora também possa ser doce, com um aroma complexo a especiarias, são encorpados e bem estruturados.

As ilhas do arquipélago dos Açores, incluindo a ilha do Pico, foram colonizadas no século XV e o plantio de vinha faz parte da sua história desde o seu primeiro povoamento.

A qualidade e o prestígio dos vinhos dos Açores são conhecidos de longa data, facto que levou a que fossem reconhecidas três indicações geográficas certificadas, entre elas «Pico».

O vinho licoroso branco produzido na ilha, a partir de uvas cultivadas em terrenos pedregosos, localizados junto à costa poente, sendo a área de vinha muito reduzida e as parcela cercadas por pedra solta.

O vinho licoroso produzido tornou-se famoso e nos séculos XVII e XVIII era exportado para a maioria dos países do norte da Europa. A provar a sua fama estão as várias garrafas de Verdelho do Pico guardadas em caves dos antigos czares da Rússia.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico e das Instalações

Todas as pessoas singulares ou coletivas, que se dediquem à comercialização de vinhos abrangidos por esta denominação, excluindo a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações, na CVRAçores, em registo apropriado. (artigo 12º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

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

As vinhas devem ser inscritas, a pedido dos interessados, na CVRAçores, para verificar se satisfazem os necessários requisitos, a qual procederá ao cadastro das mesmas, efectuando no decurso do ano as observações que entender necessárias. (ponto 1 do artigo 6º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

Sempre que se verifiquem alterações na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será do facto dado conhecimento pelos respectivos viticultores, sob pena de os seus vinhos deixarem de ter direito à denominação. (ponto 2 do artigo 6º, do Decreto-Lei nº 17/94, de 25 de Janeiro).

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 às 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

O vinho protegido “Pico” deve provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais, a estudar pela CVRAçores, deverá decorrer dentro da zona respectiva, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito e que ficarão sob o controlo da CVRAçores. (ponto 1 do artigo 7º, Decreto-lei n.º 17/94 de 25 de Janeiro)

As vinhas deverão ser extremes e poderão ser conduzidas no chão, em taça ou cordão. (ponto 1 do artigo 5º, Decreto-lei n.º 17/94 de 25 de Janeiro)

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. (artigo 13º, Decreto-lei n.º 17/94 de 25 de Janeiro)

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 das denominações, nomeadamente “Pico”.

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 licoroso com possível indicação de:

- Reserva

- Superior

De acordo com o artigo 24º do Regulamento Interno da CVRAçores, para além das características genéricas a que devem obedecer os mostos e vinhos e que se encontram enquadradas e definidas pelo Decreto- Lei nº 17/94 de 25 de Janeiro, os vinhos têm que respeitar obrigatoriamente os seguintes Valores e Parâmetros Analíticos:

Acidez volátil (exp. g/l ácido acético):

. Inferior ou Igual a 1,10 para o VQPRD;

. Inferior ou igual a 1,20 para o VLQPRD.

Acidez fixa (exp. g/l ácido tartárico):

. Superior ou igual a 4,50 para ambos.

Extracto seco não redutor (exp. g/1):

. Superior ou igual a 17 para o VQPRD;

. Superior ou igual a 21 para o VLQPRD.

Cloretos (exp. g/l NaCl):

. Inferior ou igual a 1

Ácido cítrico (exp.g/1):

. Inferior ou igual a 1

Sulfatos (exp. g/1 K2 SO4):

. Inferior ou igual a 1,5 para o VQPRD;

. Inferior ou igual a 2,0 par o VLQPRD.

Cinzas (exp. g/1):

. Superior ou Igual a 1,7 para o VQPRD;

. Superior ou igual a 2,1 para o VLQPRD.

Sulfuroso total (exp mg/1):

. Inferior ou igual a 210 para oVQPRD;

. Inferior ou Igual a 280 para o VLQPRD.

pH:

. Inferior ou igual a 3,4 para ambos

Açucares redutores (exp. g/1):

. Inferior ou igual a 5 para o VQPRD;

. Inferior ou igual a 60 para o VLQPRD. Prevê se neste caso a possibilidade da criação de três tipos de vinho. Um com um máximo de açucares residuais de 15 g/1, o segundo com teores entre 15 e 30g/l e o terceiro entre 30 e 60 g/l. Comercialmente tomarão as, designações de “Seco”, “Meio Seco” e “Doce”, respectivamente.

Cobre (exp. g/1):

. Inferior ou igual a 1.

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.

- O loteamento de vinhos abrangidos pela mesma designação DO mas oriundos de ilhas diferentes não é permitido, bem como 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 DO “Pico”

. Capacidade: 0,50 litros ou 0,75 litros;

. Modelo/tipo: por definir, caso a caso;

. 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 – IP – Instituto da Vinha e do Vinho