Ref. Ares(2011)1404741 - 22/12/2011

1. Identificação do Nome a Proteger (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, artigo 1º, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro)

"LAGOA"

2. Sub-regiões produtoras: Não existem

3. Descrição do Vinho (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, artigo 10º, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro)

3.1. Características físico-químicas

Título Alcoométrico Adquirido Mínimo de:
a) Vinho tinto - 12%vol
b) Vinho branco – 11,5%vol

3.2 Características Organolépticas

Do ponto de vista organoléptico, os vinhos com DO Lagoa devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, definidos nos Procedimentos Técnicos.

a) Limpidez

Os vinhos brancos e tintos devem apresentar-se límpidos ou ligeiramente opalinos. Apenas é admitido que o vinho se apresente ligeiramente opalino quando este se encontrar em depósito ou em outro tipo de acondicionamento, exceptuando-se o vinho engarrafado ou embalado.

b) Cor

O vinho branco deve apresentar cor entre citrino e o amarelo palha. O vinho tinto apresenta geralmente a cor rubi que com o envelhecimento evolui para um tom topázio.

c) Aroma e Sabor

Os vinhos brancos são normalmente robustos e suaves, muito frutados e com alguma secura embora com algum corpo e grande capacidade de evolução. Os vinhos tintos são aveludados, encorpados, frutados mas pouco florais, pouco acídulos e quentes. São fáceis de beber, evoluem muito bem e têm grande longevidade. Devem ter uma notação igual ou superior a 60 pontos, de acordo com a tabela do boletim de prova.

O vinho com designativo de qualidade deve apresentar, para além dos requisitos anteriormente referidos, características organolépticas destacadas, nomeadamente na estrutura e no equilíbrio aromático e gustativo, com notação superior ou igual a 70 de acordo com a tabela do boletim de prova.

4. Práticas enológicas e restrições aplicáveis (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, artigos 4º e 10º, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro)

São seguidos os métodos de vinificação e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

4.1 Restrições aplicáveis

4.1.1. Os mostos devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

a) Vinho tinto – 12%vol
b) Vinho branco – 11,5%vol

5. Delimitação da Área Geográfica (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, artigo 2º)

A área geográfica correspondente à Denominação de Origem Controlada "Lagoa" abrange os concelho de Albufeira, Lagoa e Loulé (freguesias de Almansil, Boliqueime, Quarteira, São Clemente e São Sebastião e parte das freguesias de Alte, Querença e Salir) e Silves, as (freguesias de Alcantarilha, Armação de Pêra e parte das freguesias de São Bartolomeu de Messines e Silves).

6. Rendimentos Máximos por Hectare (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, artigo 9º, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro)

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO "Lagoa" é fixado em 60 hl para o vinho tinto e para o vinho branco.

De acordo com as condições climatéricas e qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, IP, pode, mediante despacho e sob proposta da entidade certificadora, proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento previsto no número anterior e o destino da produção excedentária.

7. Castas Utilizadas (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, artigo 4º, com as alterações introduzidas pelo artigo 2º do Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro)

As castas a utilizar são as seguintes:

Tintas:

Alicante-Bouschet, Aragonez *(Tinta Roriz)*, Cabernet-Sauvignon, Castelão (*) (*Periquita*), Monvedro, Moreto, Negra-Mole (*), Syrah, Touriga-Franca, Touriga-Nacional e Trincadeira (*) *(Tinta Amarela).*

Brancas:

Arinto (*) *(Pedernã)*, Manteúdo, Moscatel-Graúdo, Perrum, Rabo-de-Ovelha, Sauvignon e Síria (*) *(Roupeiro).*

(*) Castas que em conjunto ou separadamente, devem representar um mínimo de 70% do encepamento.

8. Relação com o Meio Geográfico (factores naturais e humanos) (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro)

8.1. Vinho

8.1.1. Localização, história e práticas culturais:

Há numerosas referências comprovativas da tradição e importância da vinha no Algarve, bem como do papel de relevo que o vinho ali produzido desempenhou nas trocas comerciais durante as Idades Média e Moderna.
Durante a ocupação muçulmana, os árabes não só plantavam a vinha como exportavam o vinho produzido. Após a reconquista, os cristãos aproveitaram e incrementaram a organização económica deixada por este povo.

No extremo Sul de Portugal Continental, o Algarve encontra-se numa zona bem definida, um compartimento com feições características, conferidas pela proximidade do mar, pelo clima, pela vegetação natural e pela cultura marcada pela longa ocupação árabe.

A produção de vinhos de qualidade na região Algarvia, foi inicialmente reconhecida em 1980 tendo-se desenvolvido em obediência à tipicidade dos seus vinhos, fruto das características edafo-climáticas da área mediterrânica em que se insere, fundamento para o estabelecimento, em 1994, da CVA (Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, que em 2010 adoptou a actual designação) como garante da certificação e regulamentação dos vinhos do Algarve.

Há nesta região da DO "Lagoa" uma evidente correlação entre os produtos vínicos produzidos e a geografia, clima e castas plantadas na região.

8.1.2. O relevo e clima:

Existem no Algarve quatro Denominações de Origem Controlada para os VQPRD "Lagoa", "Lagos", "Portimão" e "Tavira", sustentadas pela tipicidade que as condições edafo-climáticas conferem aos vinhos dessas regiões.

A localização meridional e a protecção assegurada pela barreira montanhosa contra os ventos frios do Norte e a exposição em anfiteatro virado ao Sul fazem com que o clima seja acentuadamente mediterrânico: quente, seco, pouco ventoso, amplitudes térmicas muito reduzidas e com uma média de insolação acima das 3000 horas de sol por ano.

Os solos nos quais podem estar instaladas as vinhas destinadas à produção de produtos vínicos com direito à DO «Lagoa» contribuem em grande parte para a sua diferenciação, qualidade e as suas características intrínsecas.

8.1.3. Solos

Os solos são litólicos, não húmicos, de arenitos, grés de Silves ou afins, regossolos psamíticos normais e para-hidromórficos, solos mediterrânicos vermelhos ou amarelos de arenitos e de *raña*, ou depósitos afins e solos podzolizados de areias e arenitos grosseiros.

As vinhas aptas à produção da DO "Lagoa", encontram-se instaladas mais no interior da região, protegidas a norte pela serra e numa zona de maior declive, sendo menos sujeitas à influência marítima

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas DO «Lagoa» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características indicadas e apresentar exposição aconselhável àquela produção.

8.1.4. Castas

As castas contribuem igualmente para a especificidade dos produtos vínicos com direito à DO «Lagoa» em conjugação com outros factores naturais e humanos. Para além das muitas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, existem no Algarve variedades perfeitamente adaptadas à geografia e às condicionantes da paisagem, existem outras variedades de introdução relativamente recente, castas de valor reconhecido que reforçam a importância vitivinícola do Algarve.

As castas especificamente recomendadas para a produção de vinhos com direito à DO «Lagoa» encontram-se definidas em regulamento próprio da região tanto no que diz respeito à sua combinação

como às percentagens permitidas.

9. Exigências Aplicáveis

9.1. Inscrição dos operadores e respectivas Instalações (DL n.º 178/99, Portaria n.º 8/2000; Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

a) Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à produção e comercialização de produtos vitivinícolas controlados pela Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), excluindo a distribuição e a venda a retalho de produtos engarrafados, estão sujeitos a inscrição na CVA, a qual deve estar em conformidade com a inscrição prévia no Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV) como operadores do sector vitivinícola.
b) As instalações de produção, armazenagem e pré-embalagem dos produtos vitivinícolas controlados pela Comissão Vitivinícola do Algarve (CVA), estão sujeitas a inscrição na CVA, que verifica mediante uma vistoria, o cumprimento dos requisitos constantes do Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro bem como dos Procedimentos Técnicos.
c) No caso de na mesma adega, serem elaborados produtos vitivinícolas sem direito à DO "Lagoa", a entidade certificadora estabelece as condições adequadas à preservação da integridade dos vinhos, nomeadamente ao nível da elaboração, conservação em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de produto contido e ao ano de colheita.
d) O produtor deve manter um sistema de rastreabilidade que permita identificar os diferentes produtos vínicos nas suas fases de produção, armazenamento e pré-embalagem.

9.2. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

a) A pedido dos interessados, as parcelas de vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO "Lagoa" devem ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro, efectuando para o efeito as verificações que entenda necessárias.
b) Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das vinhas inscritas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora, pelos respectivos viticultores, caso contrário, as uvas das respectivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração de vinhos com direito à DO "Lagoa".
c) As vinhas inscritas para a produção de vinhos com direito à DO "Lagoa" devem ter pelo menos quatro anos de enxertia.

9.3. Condução da Vinha (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

a) As vinhas devem ser estremes e conduzidas em forma baixa.
b) A forma de poda deve ser em cordão (guyot) ou em taça.

9.4. Declaração de Colheita e Produção (Regulamento (CE) 436/2009 de 26 de Maio, Portaria 265/84, Circular/Norma IVV (DCP) em vigor, Procedimentos Técnicos.

Todos os agentes económicos que produzam uva, mosto ou produtos vínicos devem submeter ao Instituto da Vinha e do Vinho, IP, a Declaração de Colheita e Produção (DCP) relativa a cada campanha vitivinícola. Toda a informação constante da DCP é validada pela entidade certificadora e integrada na conta-corrente do agente económico. A validação está sujeita ao limite máximo do rendimento por hectare.

9.5. Circulação (Regulamento (CE) nº 436/2009 de 26 de Maio; Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

Os vinhos com direito à DO "Lagoa" só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:
a) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem atestada pela entidade certificadora;
b) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor.
c) Apenas são permitidos os transportes de produtos vínicos com DO "Lagoa" para fora do território nacional quando embalados e rotulados, de modo a obter as garantias necessárias relativas à manutenção da origem dos produtos, pelo que a fiscalização e o controlo assumem neste âmbito um papel chave que poderia estar comprometido caso a sua circulação pudesse ser realizada a granel, devido à impossibilidade humana e financeira de executar eficazmente o controlo dos produtos vínicos.

9.6. Definição do lote a certificar

a) O lote do produto vínico total a certificar deverá ser homogéneo e corresponder às características da amostra colhida para análise. A amostra utilizada para efeito de análise físico-química e sensorial tendo em vista a certificação tem que corresponder ao lote do produto vínico que se pretende comercializar ou engarrafar.
b) Excepcionalmente são admitidas diferenças devidas exclusivamente a estabilização e preparação para engarrafamento, sendo o álcool considerado um parâmetro fixo.
c) O lote é proposto à certificação na categoria definida e com os designativos de qualidade requeridos pelo agente económico no pedido de certificação. Qualquer pretensão a alterar a categoria ou designativo de qualidade, implica a abertura de um novo processo de certificação.
d) O lote de produto vínico a certificar deve ser proveniente, no mínimo, em 85% de um determinado ano de colheita e a ele estar associado.

9.7. Colheita de Amostras

a) As amostras para análise físico-química e sensorial são recolhidas do lote para o qual foi efectuado o pedido de certificação a partir da data de entrega da DCP. Para garantir a universalidade e harmonização dos critérios de recolha, todas as amostras são recolhidas em garrafa de vidro verde escurecido e seladas com rolhas de cortiça (fornecidas pela CVA), encapsuladas com protector em plástico, aplicado por termoretractibilidade e identificadas com a etiqueta da CVA. São excluídas deste procedimento, as amostras de exportação que são enviadas pelos AE, quando as instalações onde o produto vínico se encontra se situam fora da região Algarvia.
b) As amostras para efeitos de certificação são recolhidas por um representante da CVA que procede à selagem e coloca uma etiqueta em cada uma das amostras com a identificação do produto, do agente económico, do nº de depósito/contentor/tulha, do nº do registo da amostra recolhida, local e respectiva data de colheita, na presença de um representante do agente económico.
c) Um dos exemplares da amostra fica na posse do agente económico e os outros quatro exemplares são transportados pelo representante da CVA para as instalações desta Comissão. O exemplar que fica na posse do agente económico pode ser utilizado para fins de recurso, desde que se encontre devidamente selada.
d) No acto de entrada na CVA as amostras são codificadas. Destas, uma destina-se à análise físico – química, duas à análise sensorial e uma fica em arquivo, para que, em caso de necessidade seja possível repetir as análises.
e) Regime de Colheita Periódica (RCP):

i. São colhidos três exemplares;
ii. Refere-se a amostras de exportação, pertencentes a um lote único certificado.
iii. O relatório de análises físico-químicas de cada RCP é válido a partir da concessão do regime de RCP para esse lote.
iv. A RCP é válida para as exportações realizadas durante o prazo de 12 meses.

9.8. Análise Físico-química e sensorial

a) Laboratório de Análises Físico-Químicas subcontratado – AGROENO
   i. As análises são realizadas no laboratório de análises físico-químicas da AGROENO, que se encontra actualmente acreditado pelo IPAC segundo a NP EN ISO/IEC 17025 para os parâmetros oficiais da certificação de vinhos.
   ii. Protocolo analítico de cada produto vínico a certificar:

- Vinhos tranquilos:

  - Acidez Total

  - Acidez Volátil

  - Açúcares totais (expressos em glucose e frutose, incluindo a sacarose eventualmente presente nos vinhos espumantes)

  - Dióxido de enxofre total

  - Título alcoométrico volúmico adquirido

  - Título alcoométrico volúmico total.

b) Câmara de Provadores (Análise sensorial)
   i. As decisões da Câmara de Provadores são autónomas relativamente aos restantes órgãos da CVA nas matérias da sua competência.
   ii. À Câmara de Provadores da CVA compete pronunciar-se objectivamente em relação às amostras recolhidas no agente económico.
   iii. A Câmara de Provadores funciona de acordo com regulamento próprio.

A Câmara de Provadores pronuncia-se apenas relativamente às amostras cujos registos e codificações garantam o integral anonimato dos produtos vínicos para apreciação.

Os membros da Câmara de Provadores avaliam os produtos vínicos candidatos à certificação nos parâmetros: aspecto, cor, aroma e sabor.

9.9. Validade da certificação do lote para aposição de selos de garantia

a) Uma vez efectuada a análise físico-química e sensorial e considerado o produto conforme, poderão ser apostos selos de garantia, desde que verificado o cumprimento dos restantes requisitos para a certificação, designadamente quanto à aprovação da rotulagem; a certificação do produto mantém-se válida pelo período de 12 meses.
b) Não haverá lugar à venda de selos relativos a lotes de produtos vínicos que ultrapassem a data de validade estipulada e não sejam submetidos a novo processo de certificação.

9.10. Reprovação na análise físico-química e/ou sensorial – Recurso

a) Os agentes económicos podem interpor recurso dos resultados dos ensaios físico-químicos e/ou sensoriais. Após a notificação do resultado, o pedido de recurso deve ser apresentado por escrito (Mod.CVA.016 – Ficha de Reclamação) e deve ser dirigido ao Presidente da CVA para conhecimento e validação.
b) Caso não haja consenso entre a CVA e a entidade reclamadora, aplica-se o descrito nos Estatutos do Conselho Geral da Comissão, observando, igualmente, a legislação em vigor. O Cliente é sempre contactado para informação da decisão sobre a sua reclamação.

9.11. Perda da certificação

Quando se verifiquem acções/procedimentos por parte do agente económico, que ocorram durante o prazo de validade da certificação que alterem as características do lote certificado, este perde esse estatuto. São passíveis de originar a perda da certificação as seguintes acções:

a) Loteamento de produtos vínicos certificados separadamente;
b) Loteamento de produtos vínicos certificados com produtos aptos;
c) Operações enológicas que alterem as características físico-químicas e/ou sensoriais do produto vínico certificado;
d) Solicitação de nova certificação de um vinho já certificado;
e) Transporte de produtos vínicos não autorizado pela CVA;
f) Quando na sequência de uma análise de verificação se demonstre inequivocamente, através dos resultados de análises físico-químicas e sensoriais, alterações ou adulterações ao produto certificado original.

9.12. Suspensão da certificação

Caso se verifique ou se suspeite ter ocorrido qualquer acção descrita anteriormente o produto vínico correspondente a toda a conta corrente associada, fica com o direito à utilização dos selos de garantia suspenso até ao total esclarecimento das situações objecto de análise, mantendo-se o produto selado até à conclusão das averiguações. Se for demonstrar que não existiu qualquer acção passível de alterar o produto, essa suspensão é cancelada. Caso contrário aplicar-se-á a perda do direito à certificação.

9.13. Desclassificação

a) A CVA procede à desclassificação de produtos vínicos admitidos a certificação ou certificados para Vinho sem DO sempre que:
   i. Sejam detectadas práticas não autorizadas
   ii. Os produtos vínicos que não cumpram os requisitos mínimos, estabelecidos

b) A desclassificação, a pedido do agente económico de um produto vínico de DO "Lagoa", após este ter sido certificado, só é permitida para Vinho sem DO nem IG.

9.14. Rotulagem (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

Os rótulos a utilizar são previamente apresentados para aprovação e têm que respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela CVA em regulamento interno.

Indicações Obrigatórias

1. "Lagoa" (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 2; Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro).
2. Denominação de origem controlada ou "DOC" Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 3, alínea a); Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho).
3. Volume nominal (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; Decreto-Lei nº 199/2008 de 8 de Outubro; Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
4. Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea c) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 54º).
5. Número de Lote (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X; Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º e Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
6. Identificação do engarrafador/preparador (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Y, nº 1, alínea e); Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 56º e) e Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).

A referência ao local de engarrafamento, uma vez reunidos os requisitos constantes da Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho e da Portaria nº 1084/2003 de 29 de Setembro e em conformidade com o Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 56º, nº 2, alínea b) poderá, ainda, ser efectuada por

uma das menções:
a)"Engarrafado na casa.", "Engarrafado no paço.", "Engarrafado no palácio."e "Engarrafado no solar..", "Engarrafado na quinta." ou "Engarrafado na herdade.."
b) "Engarrafado na Adega Cooperativa";
c) "Engarrafado na Cooperativa";
d) "Engarrafado na origem";
e) "Engarrafado pelo produtor";
f) "Engarrafado na propriedade";
g) "Engarrafado pelo vitivinicultor".
h) A referência ao engarrafamento pode ainda ser efectuada através das expressões «engarrafado na região de produção» ou «engarrafado na região de…» seguido do nome da região desde que o engarrafamento tenha sido realizado na região determinada.
7. Marca (Decreto-Lei nº 376/97 de 24 de Dezembro; Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro.
A marca não pode ser utilizada simultaneamente num vinho com Denominação de Origem e num Vinho com Indicação Geográfica "Algarve". (Procedimento Técnico – PT.11 – Rotulagem).
8. Ingredientes (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-X e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho art. 50º)

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 (Procedimento Técnico – PT.11 – Rotulagem)
2. Menções referentes a métodos de produção / menções tradicionais – Vinho (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1, alínea d) e alínea f); Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho, Anexo I, nº 2; Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho; Regulamento da Rotulagem;
-"Clarete"
" Vinho de missa"
"Vinho com agulha"
"Vinho novo"
"Velho"
"Escolha"
"Superior"
"Reserva"
"Colheita seleccionada"
"Garrafeira"
"Colheita Tardia"
"Reserva"
"Super-reserva ou Extra - reserva"
"Velha Reserva" ou "Grande Reserva"
"Colheita Seleccionada"
Menções tradicionais – Vinho Licoroso (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1, alínea d) e alínea f); Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho, Anexo I, nº 2; Regulamento da Rotulagem
"Reserva"
"Superior"
2. Nome de uma sub-região nas condições previstas na Portaria nº 296/2010 de 1 de Junho.
3. Ano de Colheita (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1 alínea a) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 61º).
4. Nome de uma ou mais castas ou os seus sinónimos (Regulamento (CE) nº 1234/2007, art. 118-Z, nº 1 alínea a) e Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 62º).
5. Distinção Medalha ou Concurso (Portaria nº 924/2004 de 26 de Julho).
6. Indicações relativas à cor: Branco; Tinto; Rosado ou Rosé (Regulamento da Rotulagem)
7. "Quinta" "Herdade" (Regulamento (CE) nº 607/2009 de 14 de Julho, art. 57º; Portaria n.º 1084/2003 de 29 de Setembro).
8. Outras indicações facultativas nos termos da legislação aplicável.

9.15. Comercialização (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

A comercialização de vinhos com DO "Lagoa" só pode ocorrer após a certificação do respectivo produto pela entidade certificadora, a qual é o conjunto de 3 processos:

i. Validação da colheita e produção através da aprovação da DCP.
ii. Aprovação do lote pelo laboratório de análise físico-química e sensorial;
iii. Aprovação da rotulagem e aposição do selo de garantia para produtos pré-embalados.

9.16. Selos de Garantia (Decreto-Lei n.º 299/90, de 24 de Setembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei nº 318/2003, de 20 de Dezembro e Procedimentos Técnicos.

O selo de garantia, fornecido pela CVA, evidencia publicamente a certificação da DO "Lagoa" nos produtos pré-embalados.

Os selos de garantia são individualizados por um sistema alfanumérico sequencial, de forma a garantir o controlo de utilização.

Atribuição

Os selos de garantia são disponibilizados, até à totalidade do lote do produto vínico submetido a certificação, se forem verificadas em conjunto as seguintes condições:

i. Rotulagem aprovada, de acordo com a conta-corrente e com o resultado analítico do produto vínico
ii. Produto analiticamente conforme
iii. Conta-corrente com saldo e com as especificações constantes na rotulagem

9.17. Contas Correntes

Os agentes económicos são abrangidos pela obrigação de manutenção de registos de entradas e saídas, designados por contas-correntes.

Os produtos vínicos inscritos para a DO "Lagoa" constantes na DCP submetida pelo agente económico ao Instituto da Vinha e do Vinho, IP, são inseridos em contas correntes específicas, as quais ficam sob controlo da entidade certificadora.

10. Controlo

10.1. Autoridades ou Organismos

O controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à DO "Lagoa", nos termos do nº 1º da Portaria nº 1135/2010 de 2 de Novembro, compete à Comissão Vitivinícola do Algarve, também designada CVA.

Estrada Nacional Nº 125 - Bemparece
8400-128 LAGOA

10.2.Controlos sistemáticos para efeito de certificação

a) Controlo das instalações de produção e armazenagem de produtos (10.1.)
b) Controlo das vinhas/cadastro (PT.05.)
c) Controlo das DCP e DE (PT.03.)
d) Controlo Transporte de Produtos Vínicos (PT.07)
e) Certificação (PT.01 e PT.04)
f) Controlo da rotulagem (PT.11)
g) Gestão das contas-correntes (PT.03)
h) Controlo para efeito de atribuição de selos de garantia (PT.02)

10.3. Controlos aleatórios para efeito de fiscalização

A CVA planeia a realização de acções de controlo (PT.10) de acordo com os objectivos definidos anualmente, os quais podem ser ajustados sempre que se entenda necessário e tendo por base, pedidos de certificação e outras situações de risco.

a) As acções de fiscalização e controlo incluem a verificação das condições de laboração das instalações e a verificação das normas descritas;
b) As acções de fiscalização e a recolha de amostras de verificação para efeitos de controlo da certificação que deu origem ao produto vínico ocorrem nas seguintes situações em acto isolado ou em simultâneo:

    i. Verificação dos produtos vínicos existentes nas instalações do agente económico;
    ii. Verificação de condições de vindima;
    iii. Recolha de amostras de depósitos com produtos vínicos certificados e de produtos vínicos engarrafados e não rotulados.
    iv. Recolha de amostras de verificação nas adegas;
    v. Verificação de produtos vínicos com designativo de Garrafeiras;
    vi. Recolha de amostras engarrafadas e rotuladas ou em Regime de Colheita Periódica nas instalações do agente económico;
    vii. Verificação das condições de acondicionamento e destruição de selos de garantia;
    viii. Recolha de amostras no mercado;
    ix. Acompanhamento de reclamações efectuadas aos operadores.

ANEXO I

Castas aptas à produção de vinho e produtos vitivinícolas com DO "Lagoa"

Quadro 1

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto (*)	Pedernã	B
183	Manteúdo		B
202	Moscatel-Graúdo		B
222	Perrum		B
245	Rabo-de-Ovelha		B
268	Sauvignon		B
275	Síria (*)	Roupeiro	B
5	Alicante-Bouschet		T
20	Aragonez	Tinta Roriz	T
58	Cabernet-Sauvignon		T
77	Castelão (*)	Periquita	T
195	Monvedro		T
196	Moreto		T
212	Negra-Mole (*)		T
277	Syrah		T
312	Touriga-Franca		T
313	Touriga-Nacional		T

B= Branco; T= Tinto

(*) - Castas que em conjunto ou separadamente, devem representar um mínimo de 70% do encepamento.

ANEXO II

Ficha de Prova para efeitos de Análise Organoléptica utilizada pela Câmara de Provadores da CVA

Figura 1



CVA – COMISSÃO VITIVINÍCOLA DO ALGARVE

Ficha de Prova

Provador	Data da Sessão	Categoria	Tipo	Nº da Amostra

VISÃO		AROMA			GOSTO / SABOR				TOTAL
Limpidez	Tonalidade	Pureza	Intensidade	Qualidade	Pureza	Intensidade	Persistência	Qualidade	Soma
0 - 5	0 - 10	0 - 10	0 - 10	0 - 10	0 - 10	0 - 20	0 - 10	0 - 15	100

Assinatura: _____

Mod.CVA.063.01 1