Ref. Ares(2012)483234 - 19/04/2012

1. Identificação do Nome a Proteger

Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Terras Madeirenses»

2. Descrição do Vinho

2.1. Características do Produto

O vinho com IGP «Terras Madeirenses» é um vinho tranquilo cuja principal característica físico-química é a apresentada no quadro seguinte.

Designação	**Título Alcoométrico Volúmico Adquirido** (% vol)
Branco	≥ 10,0
Rosado ou Rosé	
Tinto	

2.2 Características Organolépticas

O vinho com IGP «Terras Madeirenses» é um vinho tranquilo cujas principais características organolépicas estão apresentadas no quadro seguinte.

Designação	**Fase Visual**	**Fase Olfactiva**	**Fase Gustativa**
Branco	Límpido, com uma cor entre o amarelo-esverdeado e o ligeiramente dourado	Detetam-se aromas frutados lembrando fruta tropical (ananás e maracujá), algumas notas florais, por vezes mescladas com algum vegetal.	De sabor harmonioso, bastante fresco, mineralidade característica, denota uma boa acidez mas bem integrada. Persistência média.
Rosé	Límpido Cor entre o rosa-violeta e o salmão.	Apresenta aromas delicados a frutos vermelhos, florais, por vezes mesclados com notas vegetais.	Apresenta-se bastante fresco, com acidez bem equilibrada e medianamente persistente.
Tinto	Límpido, com uma cor entre o vermelho-violeta (rubi, granada, violeta) com intensidade que poderá variar entre o carregada a ligeiramente aberta.	Aromas frutados (frutos vermelhos, fruta fresca), algumas notas florais, alguma especiaria, por vezes com notas vegetais quando novos, evoluindo com a idade para aromas mais complexos (bouquet).	De sabor harmonioso, ligeiramente taninoso, de acidez presente mas bem integrada, apresenta um perfil bem estruturado e equilibrado, e de corpo médio.

3. Práticas Enológicas e Restrições Aplicáveis

A vinificação dos vinhos brancos, tintos e rosados desta IGP, segue o método clássico de vinificação aliado à tecnologia disponível na actualidade.

As uvas são tradicionalmente vindimadas de forma manual. Na adega é verificado o teor alcoólico provável, de forma a garantir que as uvas apresentem, pelo menos, o valor mínimo para este tipo de vinho. Efectua-se a vinificação em bica aberta para brancos, com curtimenta para os tintos e em bica aberta ou por sangria para os rosés.

Alguns mostos brancos para a produção de vinhos com IGP «Terras Madeirenses» podem ser obtidos exclusivamente de mosto de prensa, embora não seja prática corrente ou obrigatória.

Os vinhos tintos podem, ou não, estagiar em madeira. Quando este estágio ocorre, normalmente são utilizadas aparas ou aduelas.

4. Delimitação da Área Geográfica

A Região Autónoma da Madeira (RAM) situa-se no Oceano Atlântico entre 30° e 33° de latitude norte, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 quilómetros da costa africana, quase à mesma latitude de Casablanca, relativamente perto do Estreito de Gibraltar.

A RAM é constituída por duas ilhas habitadas, a Ilha da Madeira (740,7 km²) e a Ilha de Porto Santo (42,5 km²) e por várias ilhas e ilhéus desabitados (Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens).

A área geográfica de produção do vinho com IGP «Terras Madeirenses», conforme representação cartográfica constante da Figura seguinte, corresponde à Região Demarcada da Madeira (RDM), abrangendo as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O vinho com IGP «Terras Madeirenses» deve ser obtido exclusivamente a partir de uvas produzidas na RDM.



Representação Cartográfica da RDM

Concelho	Freguesia	Referência
Calheta	Arco da Calheta	1
	Calheta	2
	Estreito da Calheta	3
	Fajã da Ovelha	4
	Jardim do Mar	5
	Paúl do Mar	6
	Ponta do Pargo	7
	Prazeres	8
Câmara de Lobos	Câmara de Lobos	9
	Curral das Freiras	10
	Estreito de Câmara de Lobos	11
	Quinta Grande	12
	Jardim da Serra	13
Funchal	Imaculado Coração de Maria	14
	Monte	15
	Santa Luzia	16
	Santa Maria Maior	17
	Santo António	18
	São Gonçalo	19
	São Martinho	20
	São Pedro	21
	São Roque	22
	Sé	23
Machico	Água de Pena	24
	Caniçal	25
	Machico	26
	Porto da Cruz	27
	Santo António da Serra	28
Ponta do Sol	Canhas	29
	Madalena do Mar	30
	Ponta de Sol	31
Porto Moniz	Achadas da Cruz	32
	Porto Moniz	33
	Ribeira da Janela	34
	Seixal	35
Ribeira Brava	Campanário	36
	Ribeira Brava	37
	Serra d'Água	38
	Tabua	39
Santa Cruz	Camacha	40
	Caniço	41
	Gaula	42
	Santa Cruz	43
	Santo António da Serra	44
Santana	Arco de São Jorge	45
	Faial	46
	Santana	47
	São Jorge	48
	São Roque do Faial	49
	Ilha	50
São Vicente	Boaventura	51
	Ponta Delgada	52
	São Vicente	53
Porto Santo	Porto Santo	54

Figura 1 – Representação Cartográfica da Região Demarcada da Madeira

5. Rendimentos Máximos por Hectare

O rendimento máximo por hectare em mosto das vinhas destinadas à produção de vinho com IGP «Terras Madeirenses» é de 90 hl para os vinhos tintos e de 100 hl para os vinhos brancos e rosados.

6. Castas Utilizadas

As castas utilizadas na produção de vinho com IGP «Terras Madeirenses» são as que constam do quadro seguinte.

Castas aptas à produção de vinho com IGP «Terras Madeirenses»

Referência	Nome Principal	Sinónimo Reconhecido	Cor
20	Aragonês	Tinta Roriz	T
22	Arinto	Pedernã	B
26	Arnsburger		B
30	Bastardo		T
58	Cabernet Sauvignon		T
67	Carão de Moça		B
84	Chardonnay		B
89	Chenin		B
95	Complexa		T
105	Deliciosa		T
128	Folgasão	Terrantez[1]	B
171	Malvasia Branca-de-São-Jorge		B
173	Malvasia-Cândida		B
174	Malvasia-Cândida-Roxa		R
175	Malvasia-Fina	Boal[1]	B
190	Merlot		T
268	Sauvignon		B
272	Sercial	Esgana-Cão	B
277	Syrah		T
278	Tália		B
288	Tinta-Barroca		T
299	Tinta-Negra		T
312	Touriga-Franca		T
313	Touriga-Nacional		T
330	Verdelho		B

B – Branca; T – Tinta; R – Rosada

[1] Apenas na rotulagem do vinho com DOP «Madeira».

7. Relação com o Meio Geográfico

7.1 Factores Naturais

A altitude e a exposição das parcelas dão origem à formação de microclimas que marcam fortemente a produção do IGP «Terras Madeirenses».

Os solos predominantemente de origem basáltica com pH baixo estão na origem de mostos e vinhos com elevada acidez, que tão caracteristicamente marcam o vinho «Terras Madeirenses» e lhe proporciona a sua característica frescura, fruto de mostos com uma acidez natural bem equilibrada com a graduação alcoólica. Esta característica será mais notória nos vinhos brancos e rosados.

As amplitudes térmicas são baixas durante todo o ciclo vegetativo e as temperaturas durante a maturação são normalmente amenas, daí haver necessidade de maturações mais prolongadas.

A distribuição tendencial das castas tradicionais pelos diversos microclimas da ilha também não é fruto do acaso e liga os factores naturais aos factores humanos, demonstrando o local onde o Homem encontrou as melhores condições para que cada uma delas expressasse as suas melhores qualidades. No entanto, o IGP «Terras Madeirenses» não restringe nenhuma casta a uma determinada localização.

No IGP «Terras Madeirenses» verifica-se um padrão de localização das castas autorizadas para este vinho, fruto da experiencia das últimas duas décadas de produção.

7.2. Factores Humanos

Um dos factores humanos que mais marca a paisagem vitícola e os vinhos aí produzidos sãos os ***"poios"*** (socalcos construídos de forma a contrariar o declive das nossas encostas e a permitir a sua utilização agrícola).

Numa área agrícola escassa, a pressão sobre a terra é grande sendo comum a introdução de matéria orgânica aos solos, pelo que estes apresentam, normalmente, valores elevados deste parâmetro.

A pequena dimensão das parcelas aliada à orografia dos terrenos resulta na impossibilidade, quase generalizada, de recurso à mecanização, pelo que a maioria das práticas agrícolas se efectuam com recurso à mão-de-obra (vindimas, podas, intervenções em verde, controlo fitossanitário, etc.).

Também a forma de condução da videira é uma intervenção do Homem, em que este tenta adaptar a vinha ao meio ambiente em que está inserida e ao tipo de produção que pretende. Neste âmbito, os sistemas de condução mais utilizados para a produção de vinhos com IGP «Terras Madeirenses» são a latada (pérgola) e a espaldeira.

8. Exigências Aplicáveis

8.1. Inscrição do Agente Económico

Um agente económico que pretende produzir e comercializar vinho com IGP «Terras Madeirenses» deve efectuar a sua inscrição no Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P. (IVBAM, I.P.), de acordo com as normas estabelecidas por este organismo.

8.2. Inscrição das Instalações

A laboração das uvas e as demais operações e tratamentos destinados à produção de IGP «Terras Madeirenses» devem ser realizadas no interior da RDM, em adegas ou outras instalações inscritas, aprovadas e sujeitas ao controlo do IVBAM, I.P. e nas quais devem manter registos actualizados nos termos a definir por este Instituto.

8.3. Inscrição das Parcelas de Vinha / Cadastro

É obrigatória a inscrição, na Ficha de Viticultor, das parcelas de vinha, cujas uvas são utilizadas para a produção de IGP «Terras Madeirenses», com a indicação da respetiva casta e área, que são vistoriadas pelo IVBAM, de acordo com o artigo 5º do Regulamento (CE) N.º 436/2009, de 26 de Maio.

8.4. Práticas Culturais

Não existem práticas culturais obrigatórias, devendo ser efectuadas as tradicionais ou as indicadas pelo IVBAM, I.P..

Não obstante o disposto no parágrafo anterior, poderão ser introduzidas as práticas e trabalhos mecânicos que constituam um avanço da técnica vitícola e que se comprove não afectar desfavoravelmente a qualidade dos vinhos produzidos com IGP «Terras Madeirenses».

8.5. Declarações de Colheita e Produção

Em cada Campanha Vitivinícola devem ser entregues no IVBAM, I.P., nos prazos por este estabelecidos, as declarações seguintes:

- Declaração de Colheita – a efectuar pelos viticultores, discriminando por casta as quantidades de uvas entregues a cada produtor para transformação em vinho;
- Declaração de Produção – a efectuar pelos produtores, discriminando as quantidades de uvas adquiridas e/ou de produção própria, assim como, a respectiva quantidade de vinho produzida.

8.6. Controlo dos Produtos Abrangidos pela Área Geográfica e sua circulação

O IVBAM é a autoridade de controlo relativamente a esta IG, pelo que são executados controlos aleatórios às vinhas (secção 8.3) e sistemáticos às instalações dos operadores (que devem estar devidamente registadas neste Instituto- secção 8.2), aos produtores e aos seus produtos, com base num plano de inspeção elaborado anualmente.

Dado o número relativamente reduzido de operadores, nos seus controlos às instalações dos operadores, que são efetuados ao longo de todo o ano, o IVBAM verifica as condições de laboração e os produtos em qualquer fase do processo de produção e após a sua embalagem, sendo a entidade responsável pela aprovação da respetiva rotulagem, de acordo com o disposto no artigo 9.º da Portaria n.º 86/2004, de 2 de abril.

A circulação na RDM do vinho com IGP «Terras Madeirenses» só pode ter lugar quando acompanhado da documentação legalmente exigida para o efeito e, quando aplicável, mediante comunicação prévia ao IVBAM, I.P.

8.7. Classificação de Vinhos

O vinho com IGP «Terras Madeirenses» é um vinho que se enquadra na categoria de vinhos tranquilos, possuidor de qualidade reconhecida, único, e com características muito especiais resultantes de uma combinação entre algumas variedades de uvas, o solo onde são cultivadas e o clima.

A certificação do vinho apto implica que os operadores tenham efectuado a entrega da sua DCP e que os volumes produzidos, de vinhos aptos à certificação, se encontrem já registados em conta-corrente e no caso de aquisição, o vinho é igualmente sujeito a um controlo pelo IVBAM, incluindo o respetivo documento de acompanhamento, DA ou e-DA, devendo o volume rececionado ser finalmente registado em conta-corrente.

Os vinhos são propostos para certificação através da apresentação do pedido de certificação que é objeto de verificação e validação.

A certificação é efectuada por lote de produção, entendendo-se como tal o conjunto de unidades de um produto, que elaborado em condições idênticas, possui características físico-químicas e organolépticas semelhantes.

Procede-se à análise do processo e posterior colheita das amostras, cujo número depende das características do lote (num só depósito ou em diversos, engarrafado, etc.).

Por cada colheita de amostra são cheias, com o produto do lote a certificar, 4 garrafas, em perfeito estado de limpeza e com um volume nominal de 75 centilitros, que são rolhadas, com rolha de cortiça sem marca, identificadas e seladas, pelo técnico do IVBAM, na presença de um representante da empresa.

Destas 4 garrafas, de cada colheita, uma fica no estabelecimento do agente operador onde foi colhida, como amostra de controlo, as restantes 3 garrafas do produto a certificar, são trazidas para as instalações do IVBAM.

Dessas**,** 2 são codificadas e têm como destino a realização das análises físico-química e sensorial.

A restante fica em depósito, na enoteca do IVBAM, caso seja necessário internamente proceder à repetição da análise.

Cada amostra é identificada por um rótulo e acompanhada por uma informação, ambos serão assinados pelo técnico do IVBAM e pelo representante do operador e o correspondente rótulo e a informação sob a forma de relatório, contêm as indicações, consideradas pertinentes, para a identificação do operador e da amostra.

A avaliação do lote é feita mediante a realização de análises físico-química e organoléptica. O Laboratório do IVBAM encontra-se acreditado como Laboratório de Ensaios, segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025:2005., conforme refere o “Anexo Técnico de Acreditação Nº L0236-1 do Laboratório Vitivinícola do IVBAM.

Os resultados da análise físico-química deverão estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações técnicas do IVBAM.

A análise sensorial desenrola-se de acordo com o estipulado em regulamento próprio e o resultado da análise sensorial é positivo ou negativo, conforme decisão emitida, pelos membros da Câmara de Provadores e registado em boletim de análise.

O lote é aprovado se os resultados de ambas as análises (físico-química e sensorial) estiverem conforme.

É elaborado o relatório de avaliação final com base nos boletins das análises físico-química e sensorial, sendo então registada a decisão sobre a certificação do lote de vinho no correspondente relatório.

O agente económico pode apresentar recurso da decisão de certificação.

Os interessados podem interpor recurso do resultado da análise físico-química ou da análise sensorial, no prazo de X dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, devendo para o efeito dirigir a sua pretensão ao IVBAM que providencia a realização da prova de recurso.

Se o pedido de recurso é relativo ao resultado da análise organoléptica, a reavaliação da amostra é efectuada pela Câmara de Provadores e realizada sobre a amostra de controlo, procedendo-se de acordo com o respetivo regulamento. Se após a realização do procedimento a decisão for "a favor da certificação" conclui-se o processo considerando o lote de vinho certificado, se a decisão for "manter a reprovação do lote" não há hipótese de novo recurso e o vinho é reprovado. Em ambas as situações é comunicada a decisão ao agente económico.

Se o pedido de recurso é relativo ao resultado da análise físico – química, a repetição da amostra é efectuada sobre a amostra de controlo, procedendo-se de acordo com o previsto no respetivo manual de qualidade do laboratório.

Em função dos resultados, a decisão pode ser favorável ou desfavorável à certificação. Se a decisão for "manter a reprovação do lote" não há hipótese de novo recurso e o vinho é reprovado. Em ambas as situações é comunicada a decisão ao agente económico.

A validade de um lote de vinho certificado, a granel, é de 3 meses, só podendo ser engarrafado durante esse período. Se durante esse período não for efectuado o engarrafamento, o lote será desclassificado para vinho apto e terá de ser sujeito a novo processo de certificação.

8.8. Rotulagem

Toda a rotulagem do vinho com IGP «Terras Madeirenses» deve ser submetida previamente a aprovação pelo IVBAM, I.P., devendo respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas por este Instituto. A rotulagem deve obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- A Indicação Geográfica Protegida «Terras Madeirenses»;
- Marca registada;
- A indicação e morada do engarrafador;
- O volume nominal;
- O título alcoométrico volúmico adquirido;
- A indicação Produto de Portugal, Produzido em Portugal ou equivalente e suas traduções;
- O número de lote;
- Outras indicações exigidas pela legislação nacional, comunitária ou do país de destino.

Na rotulagem do IGP «Terras Madeirenses», além da designação do produto e das restantes indicações obrigatórias, podem ainda ser utilizadas menções previstas na legislação em vigor relativas à qualidade e a certas características do produto.

No caso do IGP «Terras Madeirenses» destinado ao mercado nacional, as indicações obrigatórias constantes da rotulagem são feitas em português, sem prejuízo de poderem também ser feitas noutras línguas.

Para o IGP «Terras Madeirenses» que se destine a ser comercializado fora do território nacional é permitido que as indicações obrigatórias sejam feitas noutras línguas que não o português.

8.9. Contas Correntes

Com base nas Declarações de Colheita e de Produção e em controlos realizados no local, o IVBAM, I.P. constitui contas correntes específicas para todo o vinho com IGP «Terras Madeirenses», discriminadas por tipo de vinho. Nestas contas correntes, controladas pelo IVBAM, I.P. são registados todos os movimentos de entradas e saídas de vinho, de acordo com comunicações regulares efectuadas pelos agentes económicos.

9. Autoridades ou Organismos

O Organismo responsável pela certificação do vinho com IGP «Terras Madeirenses» é o Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I.P.