

**S.R. DA AGRICULTURA E FLORESTAS**  
**Portaria n.º 34/2012 de 12 de Março de 2012**

Considerando o Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de julho, com as alterações introduzidas pelo Decreto Legislativo Regional n.º 12/2011/A, de 23 de abril que estabelece a organização do sector vitivinícola regional.

Considerando e que o referido diploma prevê a possibilidade do Governo Regional, através de Portaria do membro do Governo, com competência em matéria de agricultura, estabelecer as regras sobre o reconhecimento e a extinção das denominações de origem, bem como as regras sobre a produção e comércio de que depende uma Denominação de Origem;

Considerando os resultados alcançados nos últimos anos ao nível da qualidade dos vinhos brancos justifica-se o seu reconhecimento como produtos de qualidade superior;

Assim, manda o Governo Regional dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Florestas, ao abrigo do n.º 1 do artigo 4.º e do n.º 1 do artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 21/2008/A, de 18 de Julho, o seguinte:

Artigo 1.º

**Reconhecimento de Denominação de Origem**

1. São reconhecidas como denominações de origem (DO), na produção de vinhos a integrar na categoria dos vinhos de qualidade e vinhos espumantes as denominações “Biscoitos” e “Pico” e vinhos licorosos e vinhos espumantes a denominação “Graciosa”, de que podem usufruir os vinhos brancos que satisfaçam as disposições da presente Portaria e outros requisitos legais aplicáveis.

2. Fica proibida a utilização em outros produtos vînicos de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos suscetíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos pela presente Portaria, induzirem em confusão o consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

Artigo 2.º

**Delimitação da área de produção**

A área geográfica correspondente a cada uma das denominações consideradas conforme representação cartográfica na escala de 1:200 000 em anexo abrange:

a) Biscoitos – no município da Praia da Vitória, a freguesia dos Biscoitos, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

b) Pico:

i) No município da Madalena, em áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;

ii) 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;

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

c) Graciosa – no município de Santa Cruz, a freguesia do mesmo nome e as de Guadalupe, Praia e Luz, em áreas de altitude igual ou inferior a 150 m.

### Artigo 3.º

#### **Solos**

As vinhas destinadas à produção dos vinhos a que se refere esta Portaria devem estar, ou ser instaladas em solos de acordo com as características a seguir referidas com a exposição aconselhável para a produção destes vinhos:

a) Biscoitos – solos litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, andesitos e traquitos, em geral correspondente a lavas recentes, frequentemente associados a afloramentos rochosos e por vezes com material pedregoso disseminado.

b) Pico – solos litólicos não húmidos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície;

c) Graciosa – solos pardo andicos, normais e pouco espessos, e solos rególicos derivados de rochas basálticas ou de materiais piroclásticos assentes sobre rocha basáltica a pouca profundidade.

### Artigo 4.º

#### **Castas**

1. As castas a utilizar com vista aos vinhos abrangidos pela presente Portaria são as constantes do Anexo I à presente Portaria e da qual faz parte integrante.

2. Na produção de um DO «Biscoitos», «Pico» e «Graciosa», pelo menos 80% do volume total do mosto deve provir das castas constantes do Quadro 1, do referido anexo. O remanescente do volume total do mosto, pode provir das castas constantes do Quadro 2, do mesmo anexo.

### Artigo 5.º

#### **Práticas culturais**

1. Para qualquer das zonas e denominações consideradas, as vinhas deverão ser estremes e podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.

2. As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos abrangidos na presente Portaria devem ser as tradicionais na Região Autónoma dos Açores ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, doravante designada por CVR Açores, em ligação com os Serviços de Desenvolvimento Agrário.

### Artigo 6.º

#### **Inscrição das vinhas**

1. As vinhas destinadas aos vinhos abrangidos pela presente Portaria devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVR Açores, para verificar se satisfazem os necessários

requisitos, a qual procede ao cadastro das mesmas, efetuando no decurso do ano as observações que entender necessárias.

2. Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das parcelas das vinhas inscritas e aprovadas, este facto tem de ser comunicado à CVR Açores pelos respetivos viticultores, sem o que as uvas daquelas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração de vinho abrangidos na presente Portaria

#### Artigo 7.º

### **Vinificação, preparação e destilação de produtos vitivinícolas**

1. Os vinhos abrangidos pela presente Portaria devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excecionais, a examinar pela CVR Açores, deve decorrer dentro da zona respetiva, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito e que ficam sob o controlo da referida Comissão.

2. Na elaboração destes vinhos devem ser seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizados.

3. O controlo de qualidade de aguardente e álcool vínico a utilizar na elaboração dos vinhos que usufruam de uma denominação prevista na presente Portaria compete à CVR Açores.

4. No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à denominação, a CVR Açores estabelece os termos em que deve decorrer a vinificação, devendo os referidos vinhos ser conservados em secções separadas, em vasilhas com a devida identificação, de que constem as indicações relativas ao volume da vasilha, à espécie de vinho contido e ao ano de colheita.

#### Artigo 8.º

### **Características dos produtos**

1. Os mostos destinados aos vinhos licorosos devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 12 % vol.

2. Os mostos destinados aos vinhos de qualidade devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

3. Os mostos destinados aos vinhos base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

4. Os vinhos de licorosos devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 16 % vol.

5. Os vinhos de qualidade devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 10,5 %.

6. Os vinhos espumantes devem apresentar um título alcoométrico volúmico total não inferior a 11,5 %.

7. Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas em geral para os vinhos das respetivas categorias.

8. Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, a definir por regulamento interno da CVR Açores.

#### Artigo 9.º

### **Rendimento máximo**

1. O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos licorosos é fixado em 50 hl.
2. O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos de mesa e espumantes é fixado em 70 hl.
3. 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 a CVR Açores, estabelece o limite de produção com direito à utilização da denominação e o destino da produção excedentária.

Artigo 10.º

### **Estágio mínimo**

1. Os vinhos licorosos só podem ser engarrafados após estágio mínimo de 24 meses.
2. Os vinhos de qualidade só podem ser engarrafados após estágio mínimo de 6 meses.

Artigo 11.º

### **Inscrição de Operadores**

Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou coletivas, que se dediquem à produção e comercialização de vinhos abrangidos na presente Portaria, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respetivas instalações, na CVR Açores, em registo apropriado.

Artigo 12.º

### **Circulação e documentação de acompanhamento**

Os vinhos objeto da presente Portaria só podem ser postos em circulação e comercialização desde que, nos respetivos recipientes à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial de que conste essa denominação e estejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela CVR Açores.

Artigo 13.º

### **Engarrafamento e Rotulagem**

1. O engarrafamento só pode ser feito após a aprovação do respetivo vinho pela CVR Açores, que confirme que satisfaz as necessárias exigências.
2. Os rótulos a utilizar devem ser apresentados à apreciação prévia da CVR Açores.

Artigo 14.º

### **Entrada em vigor**

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e produz à campanha vitivinícola 2012/2013.

Secretaria Regional da Agricultura e Florestas.

Assinada a 2 de fevereiro de 2012.

O Secretário Regional de Agricultura e Florestas, *Noé Venceslau Pereira Rodrigues*.

**Anexo**

(a que se refere o artigo 4.º)

**Castas aptas à produção de vinho com DO «Biscoitos», «Pico» e «Graciosa»**

**Quadro 1**

<b>Nome Principal</b>	<b>Sinónimo reconhecido</b>	<b>Cor</b>
Terrantez da Terceira		Branco
Terrantez do Pico		Branco
Terrantez da Terceira		Branco

**Quadro 2**

<b>Nome Principal</b>	<b>Sinónimo Reconhecido</b>	<b>Cor</b>
Arinto	Pedernã	Branco
Chardonnay		Branco
Fernão Pires	Maria Gomes	Branco
Galego Dourado		Branco
Generosa		Branco
Gouveio		Branco
Malvasia		Branco
Malvasia Fina	Boal	Branco
Branco		Branco
Moscatel Galego		Branco
Moscatel Graúdo	Moscatel de Setúbal	Branco
Rio Grande		Branco
Seara Nova		Branco
Sercial	Esgana Cão	Branco
Viosinho		Branco