

MANUAL DE APOIO À CERTIFICAÇÃO

Índice

1.	Introdução.....	3
2.	Histórico das Versões	3
3.	Termos e Abreviaturas	6
4.	Inscrição de Agente Económico e Instalações	7
4.1	Inscrição de Agente Económico	7
4.2	Inscrição de Instalações na CVRAçores	7
5.	Inscrição e Cadastro Vitícola	8
5.1	Normas de Instalação e Condução	9
5.2	Alterações, Abandono e Transmissão.....	9
6.	Licença de Laboração e/ou Licença de Envelhecimento	9
7.	Declaração de Colheita e Produção e Declaração de Existências	9
7.1	Declaração de Colheita e Produção	9
7.2	Declaração de Existências	10
8.	Certificação.....	11
8.1	Condições para Candidatura à Certificação de Produtos Vínicos aptos a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores	11
8.2	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores	11
8.3	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Licoroso apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores	12
8.4	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Espumante apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores.....	13
8.5	Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IG Açores	14
8.6	Certificação de Produtos Vínicos Aptos a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores	14
8.6.1	Pedido de Certificação	14
8.6.2	Avaliação	15
8.6.3	Revisão e Decisão	15
8.7	Número Repetições ao Processo de Certificação mesmo Lote Produto Vínico	15
8.8	Validade da Certificação	15
8.9	Cessação da Certificação.....	16
8.10	Suspensão da Certificação	16
9.	Recolha de Amostra.....	16
9.1	Realização de Ensaios Físico-químicos e Sensoriais	17
9.1.1	Ensaios Físico-químicos.....	17
9.1.2	Ensaios Sensoriais	17
10.	Contas Correntes	18
11.	Rotulagem.....	19
11.1	Pedido de Aprovação	19
11.2	Apreciação	19
12.	Selos de Garantia	20
12.1	Requisição de Selos de Garantia	20
12.2	Colocação de Selos de Garantia.....	21
12.3	Disponibilização de Selos de Garantia.....	21
13.	Desclassificação	21
14.	Transporte de Produto Vínico	22
14.1	Transporte de uva e mosto	22
14.2	Transporte de produto vínico a granel e engarrafado não rotulado dentro do Arquipélago dos Açores	22
14.3	Transporte de produto vínico embalado e rotulado para a União Europeia e Países Terceiros	23
15.	Exportação de Produtos Vínicos - Certificados de Origem.....	23
16.	Serviços e Taxas.....	23
16.1	Prestação de Serviços	23
16.2	Pagamentos	23
17.	Ações de Controlo.....	24
18.	Reclamações e Recursos	25
18.1	Reclamações Apresentadas à CVRAçores	25
18.2	Apreciação e Comunicação da Reclamação	25
18.3	Recursos	25
18.4	Reclamações Apresentadas aos AE.....	26

1. Introdução

Com este manual pretende-se compilar as principais regras necessárias para a certificação e controlo da DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores.

O presente manual foi elaborado de acordo com os procedimentos e documentos existentes na CVR Açores e legislação em vigor.

2. Histórico das Versões

Data	Versão	Resumo das alterações
21-05-2014	1	Versão Inicial
05-09-2014	2	Introdução do contrato de certificação. Simplificação dos parâmetros dos ensaios laboratoriais e valores nas classificações finais (ponto 9.1.2).
31-10-2014	3	Alteração da data de informação aos viticultores no ponto 5 - Inscrição e Cadastro Vitícola. Introdução da indicação de que a validade de certificação tem início na data de emissão do Relatório de Análises Laboratoriais (Mod.CVRaçores.019). Introdução da obrigatoriedade de indicação no nº de Lote em qualquer campo visual (rótulo, contra-rótulo, garrafa, etc.). Simplificação do ponto 18. Reclamações e Recursos.
31-08-2015	4	Simplificação do ponto 5 - Inscrição e Cadastro Vitícola. Alteração do ponto 8.5 - Pedido de Certificação. Alteração do ponto 8.7 - Validade da Certificação. Alteração dos parâmetros de análise físico-química no ponto 9.1.2 - Ensaios Sensoriais. Alteração do ponto 15 - Exportação de Produtos Vínicos.
20-11-2015	5	Anulação da indicação de que a validade de certificação tem início na data de emissão do Relatório de Análises Laboratoriais (Mod.CVRaçores.019) (a data de validade tem início na data de emissão do relatório de certificação.). Introdução do Capítulo 8.2 - Requisitos para a certificação de vinho de qualidade.
09-07-2016	6	Reformulação do ponto 8.4 - Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Espumante. Introdução do ponto 8.5 - Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IG Açores. Reformulação do ponto 8.6 - Certificação de Produtos Vínicos Aptos a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores, com a retirada da aprovação da rotulagem dos requisitos para a certificação, introdução do ponto 8.6.1, 8.6.2, 8.6.3. Alteração do ponto 11 - Rotulagem, 11.1 - Pedido de Aprovação com inclusão do Mod.CVRaçores.090 e 11.2 - Apreciação de requisição de selos de garantia. Introdução do ponto 12.2 - Colocação de Selos de Garantia. Reformulação do ponto 17 - Ações de Controlo e alteração do ponto 18.4 - Reclamações apresentadas aos AE.
10-01-2017	7	Alteração do ponto 8.6.3 - Revisão e Decisão, com a alteração da revisão e decisão pelo Coordenador da ECC.
30-05-2017	8	Introdução do termo - "Vintage". Alteração do ponto 8.3 com introdução das alterações decorrentes da Portaria nº 34/2017 de 22 de março de 2017 - Vinhos Licorosos. Alteração do ponto 9.1.2 com introdução das classificações finais para vinhos licorosos.

18-04-2018	9	Inclusão no ponto 4.1 do Registo de Entidade do Setor Vitivinícola (em vez de Ficha de Viticultor). Reformulação dos pontos 4.2 (período de inscrição de novos AE's), 8.1 (volume mínimo de licorosos apto a certificação), 8.4 (requisitos para vinhos espumantes), 8.6 (tempo para pedido de desclassificação), 8.8 (inclusão da validade da certificação para os espumantes engarrafados mas não rotulados), 9.1.1 (inclusão do Laboratório Regional de Enologia na subcontratação de Ensaio Físico-químicos), 11.2 (remoção da exceção à alteração da rotulagem aprovada) e 18.3 (alteração do tempo para pedido de recurso). Atualização do logótipo da CVR Açores.
15-11-2018	10	Reformulação do capítulo 18.3 - Recursos (inclusão de situações de recursos passíveis de ocorrer e metodologia de reavaliação utilizada para cada situação), remoção dos termos "Vintage" (8.3) e "não fortificado" (8.3). Reformulação textual dos capítulos 8.2 e 8.3, advertindo para a necessidade de cumprimento dos restantes requisitos constantes na Portaria n.º 33/2012 e Portaria n.º 34/2012.
30-05-2019	11	Reformulação do ponto 5.1: alteração da designação "castas autorizadas e recomendadas" para "castas aptas"; remoção dos povoamentos mínimos e máximos relativos às castas recomendadas e autorizadas, respetivamente. Inclusão do limite máximo de rendimento para o vinho IG (artigo 21.º Portaria nº 30/2019). Alteração do título alcoométrico volúmico natural mínimo dos mostos de vinho base para espumante DO (artigo 15.º Portaria nº 30/2019) - ponto 8.4. Alteração da especificação para a Portaria nº 30/2019 nos requisitos a cumprir para cada produto - pontos 8.2 a 8.6. Inclusão da impossibilidade de um vinho não certificado poder ostentar a mesma marca comercial que um vinho certificado (artigo 5.º, ponto 4 da Portaria 30/2019) - ponto 11.
07-08-2019	12	Alterações decorrentes de medidas aprovadas em Conselho Geral de 02/05/2019: - Reformulação dos limites máximos de rendimento para DO Pico e IG Açores, com inclusão de limites máximos de produtividade e de um percentual de rendimento máximo de transformação de uva em vinho (ponto 7.1); - Inclusão da impossibilidade de certificar vinhos e levantar selos (até justificar e/ou regularizar a situação) caso sejam detetadas discrepâncias entre os valores comunicados na DE e os valores declarados nas contas-correntes (ponto 7.2); - Obrigatoriedade de manter atualizados os movimentos de contas-correntes de produtos vínicos sem DO e IG para os AE's que movimentem vinhos com e sem aptidão a DO e/ou IG (ponto 10); - Necessidade de preenchimento do Mod.CVRAçores.103 - Documento de Acompanhamento do Transporte de Uvas, para o transporte de uvas entre regiões e/ou ilhas (ponto 14.1); - Inclusão da possibilidade de realizar ações de controlo a produtos vínicos sem aptidão para DO e IG existentes nas instalações dos AE's que pretendem certificar produtos vínicos com direito a DO e IG (ponto 17); - Inclusão de ações de controlo, durante o período de vindima, à entrada de uva com e sem aptidão a DO e IG dos AE's inscritos na CVR Açores. Definição dos termos em que essas ações decorrerão (ponto 17).
27-11-2019	13	Substituição das designações "Vista" por "Apeto Visual", "Olfato" por "Aroma" e "Gosto" por "Sabor" (ponto 9.1.2). Reformulação dos limites máximos de rendimento para o vinho DO Pico e IG Açores, de acordo com o estabelecido na Portaria

		<p>n.º 30/2019 (ponto 7.1). Inclusão da obrigatoriedade de abertura das contas-correntes dos vinhos monocasta até ao dia 31 de Dezembro de cada ano (ponto 10). Inclusão da possibilidade de em anos cujas condições climatéricas e a qualidade dos mostos o justifiquem, e sob proposta da CVR Açores, ser ajustado o limite máximo dos rendimentos previstos, não podendo os mesmos exceder, em caso algum, os 25% (artigo 9.º, ponto 1 da Portaria 30/2019) - ponto 7.1.</p>
25-07-2020	14	<p>Inclusão das orientações técnicas do IVV no planeamento das ações de controlo e reformulação do controlo de verificação das condições de vindima (ponto 17). Reformulação das orientações relativas à utilização do Mosto Concentrado ou Mosto Concentrado Retificado (ponto 8.2).</p>
20-11-2020	15	<ul style="list-style-type: none"> - Alteração da nomenclatura “DRADR” (Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural) “DRDR” (Direção Regional do Desenvolvimento Rural); - Reformulação textual referente ao período para inscrição de novos Agentes Económicos e respetivas instalações de forma a tornar evidente que ambos são coincidentes (ponto 4.2); - Remoção da necessidade de apresentação da Declaração de Colheita e Produção (DCP) relativa à última campanha vitivinícola para inscrição e cadastro de vinhas (ponto 5); - Inclusão do limite de tolerância relativo à presença de castas diferentes das aptas para cada zona vitivinícola, a considerar para a homologação de uma parcela (ponto 5.1); - Inclusão dos designativos de qualidade referentes ao vinho licoroso com IG Açores (ponto 8.3); - Alteração do número de garrafas a recolher do lote a certificar (de 4 para 5 garrafas) bem como do número de garrafas de verificação (2 garrafas a recolher para lotes superiores a 5 000l) (ponto 9.); - Inclusão da pontuação necessária nos ensaios laboratoriais para o vinho licoroso com IG Açores (com e sem designativo de qualidade) (ponto 9.1.2). - Reformulação do ponto 13 com inclusão da possibilidade de solicitar a desclassificação de um vinho DO para IG (até 10 dias úteis após a emissão do resultado) sem que o mesmo tenha de ir novamente a certificação. - Remoção da necessidade de preenchimento do Mod.CVRAçores.103 - Documento de Acompanhamento do Transporte de Uvas, passando essa comunicação a ser feita exclusivamente através de preenchimento de e-DA no Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (Sivv) (ponto 14.1).
17-05-2021	16	<ul style="list-style-type: none"> - Inclusão da possibilidade da homologação de uma parcela de vinha transitar para o ano seguinte caso não se encontrem reunidas as condições técnicas necessárias à respetiva homologação (ponto 5); - Remoção da possibilidade do agente económico entregar o pedido do registo de marca no INPI aquando da solicitação de aprovação de rotulagem (ponto 11.1). - Reformulação textual referente às classificações finais necessárias à aprovação de cada vinho/produto vínico com inclusão da classificação em falta referente aos vinhos DO com características organolépticas destacadas (ponto 9.1.2).

3. Termos e Abreviaturas

AE - Agente Económico - Pessoa singular ou coletiva, bem como agrupamentos destas, que detenham, seja a que título for, no exercício da sua profissão ou para fins comerciais, produtos vitivinícolas provenientes da região dos Açores.

Amostra de Verificação de Certificação - Amostra de vinho ou produto vínico com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico ou IG Açores, colhidas pelos Técnicos da CVR Açores nas instalações dos AE, com destino a verificação físico-química da certificação de um lote de depósitos.

Cadastro Vitícola - Trabalho de inventariação quantitativa e qualitativa de uma população vitícola.

Contra-rótulo - Parte da rotulagem constituída, nos termos deste procedimento, onde não se encontram reunidas as menções obrigatórias e ou facultativas, que deverão estar dispostas noutra campo visual.

CVR Açores - Comissão Vitivinícola Regional dos Açores.

DA - Documento de Acompanhamento

DCP - Declaração de Colheita e Produção.

DE - Declaração Existências

Desclassificação - ato pelo qual um produto vínico passa para uma categoria inferior.

DO - Denominação de Origem.

DRDR - Direção Regional do Desenvolvimento Rural

ECC - Estrutura de Controlo e Certificação.

Embalagem - Invólucros de proteção, nomeadamente cartões e caixas utilizados para o transporte de um ou vários recipientes e ou para a sua apresentação, tendo em vista a venda ao consumidor final.

IG - Identificação Geográfica.

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

Lote a certificar - O lote de produto vínico total a certificar deve 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.

Produto Vínico - Todos os tipos de vinho (vinho, espumante, licoroso, aguardente, etc.).

Produto Vínico com direito a Denominação de Origem (DO) - Produto vínico produzido de acordo com as regras definidas para a região de proveniência, em que a totalidade das uvas usadas para a produção deste vinho provêm dessa região.

Produto Vínico com direito a Indicação Geográfica (IG) - Produto vínico produzido de acordo com as regras definidas para a região de proveniência, em que a totalidade das uvas usadas para a produção deste vinho provêm dessa região.

Rotulagem - menções, indicações, marcas de fabrico ou de comércio, imagens ou símbolos que figurem em qualquer embalagem, documento, aviso, rótulo, anel ou gargantilha que acompanhe ou seja referente a um dado produto.

Vinho Regional - Vinho com direito a indicação geográfica, produzido de acordo com as regras definidas para a região de proveniência, em que a totalidade das uvas usadas para a produção deste vinho provêm dessa região.

Viticultor - Pessoa singular ou coletiva que cultiva vinhas.

4. Inscrição de Agente Económico e Instalações

Todas as pessoas singulares ou coletivas que se dediquem à produção e/ou envelhecimento ou comercialização produtos vitivinícolas com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores, controlados pela Comissão Vitivinícola Regional dos Açores (CVRAçores) têm de estar inscritos na CVRAçores, assim como das respetivas instalações.

4.1 Inscrição de Agente Económico

Os interessados devem enviar:

- Impresso **Mod.CVRAçores.021 - Inscrição de Agente Económico**, devidamente preenchido;

Se pessoa coletiva:

- Cópia do cartão de pessoa coletiva;
- Cópia da certidão da conservatória do registo comercial com todas as inscrições em vigor relativas à sociedade ou cópia atualizada do pacto social.

Se pessoa singular:

- Cópia do bilhete de identidade/cartão cidadão;
- Cópia do cartão de contribuinte;
- Registo de Entidade do Setor Vitivinícola (caso exista vinha em nome do requerente);
- Cópia do documento comprovativo da inscrição na alfândega (no caso de inscrição na categoria de destilador).

4.2 Inscrição de Instalações na CVRAçores

As instalações de produção, destilação, armazenagem e pré-embalagem têm de estar inscritas na CVRAçores de acordo com os Estatutos das Zonas Vitivinícolas, cumprir a legislação aplicável e possuir alvará para o exercício da atividade.

A inscrição é efetuada através do envio do impresso **Mod.CVRAçores.024 - Inscrição de Instalações para Produção, Armazenagem e Engarrafamento de Produtos Vínicos com a Denominação DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e/ou IG Açores**, devidamente preenchido, planta das instalações, listagem do equipamento disponível e um esquema sumário das técnicas de vinificação, de acordo com o tipo de produto vínic.

Nas adegas onde também sejam elaborados quaisquer outros dos produtos vínicos sem direito a Denominação de Origem ou Indicação Geográfica, o processo de laboração destes produtos terá de ser efetuado separadamente em todas as fases da sua laboração. Os diferentes produtos devem ser acondicionados em recipientes devidamente identificados, ter a indicação do volume do recipiente, indicar o tipo de produto e o ano de colheita.

A ECC da CVRAçores receciona o pedido verifica a conformidade do mesmo com a documentação evidenciada, e solicita esclarecimentos adicionais caso se justifique.

As instalações inscritas são objeto de vistoria por parte da CVR Açores, é emitido o respetivo relatório, sendo o AE informado da decisão de aprovação ou reprovação.

Se a decisão é positiva entre a CVR Açores e o AE é firmado um acordo formal de certificação através do **Mod.CVR Açores.066 - Contrato de Certificação**, que contem os direitos e obrigações de ambas as partes, com prazo de duração de 4 (quatro) anos a partir da data da sua assinatura.

Qualquer aquisição de material a utilizar na unidade, alteração aos elementos das instalações, constantes do registo de inscrição, alteração às técnicas de vinificação, deverão ser comunicadas à CVR Açores.

O período de inscrição, para novos Agentes Económicos e respetivas instalações, decorrerá entre 1 de Janeiro e 30 de Junho de cada ano civil.

O pagamento é feito no ato de licenciamento de acordo com a tabela de preços em vigor. Para as unidades que se dediquem apenas ao envelhecimento e acondicionamento de vinhos, é cobrada a mesma quantia.

5. Inscrição e Cadastro Vitícola

Todos os Agentes Económicos e viticultores que pretendam usufruir da DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico ou IG Açores têm de inscrever as suas vinhas na CVR Açores, ou nos locais que esta venha a determinar.

As vinhas podem ser cadastradas em qualquer altura do ano, mas para efeitos de homologação para cada campanha vitivinícola são apenas consideradas as vinhas cadastradas até 31 de julho de cada ano.

Para a inscrição é necessária a apresentação dos seguintes documentos:

- **Mod.CVR Açores.031 - Requerimento para Homologação de Vinhas Destinadas à Produção de Vinhos das Categorias DO e/ou IG;**
- Bilhete de identidade/Cartão de Cidadão;
- Número de identificação fiscal/Cartão de Cidadão;
- Comprovativo da área das parcelas inscritas no Sistema de Identificação Parcelar (Sip);

A ECC da CVR Açores receciona o pedido verifica a conformidade do mesmo com a documentação evidenciada, e solicita esclarecimentos adicionais caso se justifique.

As parcelas de vinha inscritas são objeto de uma vistoria por parte da CVR Açores, ou entidade em quem esta possa vir a delegar, nomeadamente para confirmação das exigências e requisitos estipulados. Não obstante, a homologação de uma parcela de vinha pode transitar para o ano seguinte caso não se encontrem reunidas as condições técnicas necessárias à respetiva homologação.

Para cada viticultor, é emitido o respetivo **Certificado de Homologação de Vinhas (Mod.CVR Açores.032)** aptas à produção de produtos víquicos DO ou IG.

A CVR Açores ou a entidade a quem possa vir a delegar informa os viticultores e os AE dos resultados das vinhas vistoriadas. Esta informação é efetuada até ao dia 15 de Agosto.

5.1 Normas de Instalação e Condução

Para a produção de produtos v\u00ednicos com DO e IG, a CVR\u00c1\u00e7ores classifica apenas as vinhas que, cumulativamente, preenchem os seguintes requisitos:

- a) Se localizem no espa\u00e7o geogr\u00e1fico correspondente \u00e0s zonas determinadas para as respetivas categorias;
- b) Estejam instaladas nos solos com as caracter\u00edsticas definidas para cada zona;
- c) Apresentem as castas aptas para cada zona vitivin\u00edcola;
- d) Sejam estremes e se encontrem conduzidas no ch\u00e3o, em ta\u00e7a ou cord\u00e3o;
- e) Apresentem um bom estado de conserva\u00e7\u00e3o.

Relativamente ao ponto c) \u00e9 admitido como limite de toler\u00e2ncia para homologa\u00e7\u00e3o de uma parcela, uma varia\u00e7\u00e3o n\u00e3o superior a 5% de castas diferentes das aptas para cada zona vitivin\u00edcola (DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG A\u00e7ores).

5.2 Altera\u00e7\u00f5es, Abandono e Transmiss\u00e3o

Sempre que se verifiquem altera\u00e7\u00f5es na titularidade ou constitui\u00e7\u00e3o das vinhas cadastradas e aprovada, os viticultores t\u00eam de informar a CVR\u00c1\u00e7ores, no prazo de trinta dias, de modo a esta proceder a nova an\u00e1lise de aptid\u00e3o da vinha.

Igualmente sempre que se verifique o abandono, arranque ou transmiss\u00e3o de uma vinha, os respetivos vitivinicultores devem dar conhecimento \u00e0 CVR\u00c1\u00e7ores.

6. Licen\u00e7a de Labora\u00e7\u00e3o e/ou Licen\u00e7a de Envelhecimento

Anualmente, deve ser solicitado \u00e0 CVR\u00c1\u00e7ores a Licen\u00e7a de Labora\u00e7\u00e3o, atrav\u00e9s do impresso **Mod.CVR\u00c1\u00e7ores.040 - Requerimento para Licen\u00e7a de Labora\u00e7\u00e3o**, at\u00e9 ao dia 31 de Julho e/ou a Licen\u00e7a de Envelhecimento (para vinho licoroso DO) at\u00e9 ao dia 31 de Outubro, atrav\u00e9s do impresso **Mod.CVR\u00c1\u00e7ores.041 - Requerimento para Licen\u00e7a de Envelhecimento de Vinhos**.

S\u00f3 ap\u00f3s a obten\u00e7\u00e3o das licen\u00e7as \u00e9 permitida a labora\u00e7\u00e3o de uvas destinadas a vinhos certificados ou o seu envelhecimento.

Por cada pedido de obten\u00e7\u00e3o de Licen\u00e7a de Labora\u00e7\u00e3o e/ou Licen\u00e7a de Envelhecimento, ser\u00e1 cobrado o valor da tabela em vigor, valor este cumulativo caso a unidade pretenda deter os dois tipos de Licen\u00e7a.

7. Declara\u00e7\u00e3o de Colheita e Produ\u00e7\u00e3o e Declara\u00e7\u00e3o de Exist\u00eancias

7.1 Declara\u00e7\u00e3o de Colheita e Produ\u00e7\u00e3o

A declara\u00e7\u00e3o de Colheita e Produ\u00e7\u00e3o (DCP) \u00e9 uma declara\u00e7\u00e3o anual obrigat\u00f3ria, da produ\u00e7\u00e3o de uvas, mosto e produtos v\u00ednicos obtidos por produ\u00e7\u00e3o pr\u00f3pria ou adquiridos, de forma a permitir aos vitivinicultores e produtores comercializar a sua produ\u00e7\u00e3o.

Os vitivinicultores e produtores que produzam uva, mosto ou vinho, devem submeter a DCP relativa a cada campanha vitivinícola.

Anualmente, devem apresentar à CVR Açores a Declaração de Colheita e Produção. A validação da DCP para vinho DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores está sujeita aos limites máximos de rendimento por hectare:

- ✓ Vinhas destinadas aos vinhos com direito a DO Biscoitos, Graciosa e Pico fixado em 70 hl;
- ✓ Vinhas destinadas aos vinhos com direito a IG Açores fixado em 75 hl;
- ✓ Caso a produção exceda o quantitativo fixado, não pode ser utilizada a denominação para a totalidade da colheita, salvo em anos de produção excepcional em que, de acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, se estabeleça, sob proposta da CVR Açores, o limite de produção com direito à utilização da denominação e o destino da produção excedentária. O limite de produção não pode, em caso algum, exceder 25% dos rendimentos previstos em cada região vitivinícola para cada produto.

Os Agentes Económicos que não entreguem a DCP ou o façam fora do prazo fixado ficam sujeitos a penalizações:

- ✓ Impossibilidade de comercialização de produtos vínicos com Denominação de Origem ou Indicação Geográfica;
- ✓ Processo de contra-ordenação, nos termos da legislação em vigor.

7.2 Declaração de Existências

A Declaração de Existências (DE) é uma declaração anual obrigatória para todos os Agentes Económicos, que detenham mosto de uvas, mosto de uvas concentrados, mosto de uvas concentrados e retificados e produtos vitivinícola na sua posse que não tendo sido introduzido no consumo durante a presente campanha transitando como existências para a campanha seguinte.

Os valores comunicados na DE têm de ser concordantes com os valores declarados nas contas-correntes e validados pela CVR Açores. Se forem detetadas discrepâncias o AE fica impossibilitado de certificar vinhos e levantar selos até justificar e/ou regularizar a situação.

8. Certificação

8.1 Condições para Candidatura à Certificação de Produtos Vínicos aptos a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores

As entidades com direito a eventual certificação e interessados em submeter os seus vinhos a apreciação e controlo da CVR Açores têm de ter um volume mínimo de 500 litros por lote apto a certificação, com exceção dos vinhos certificados que sejam sujeitos a nova certificação com o intuito de obter o designativo especial “garrafeira”. Neste caso o volume mínimo é de 200 litros.

Os vinhos licorosos com dez (10) ou mais anos de idade têm de ter um lote com volume mínimo apto a certificação de 200 l.

Em situações excecionais, por deliberação da Comissão Executiva da CVR Açores, o volume mínimo pode ser alterado.

O início dos trabalhos de controlo da qualidade e tipicidade dos produtos vínicos ocorrerá com a Declaração de Colheita e Produção e posterior abertura de Conta-corrente. Estes trabalhos serão mantidos durante todo o processo de acordo com o Plano Anual de Controlo.

Caso o agente económico não faculte o normal desempenho destes trabalhos, em qualquer das suas fases, considerar-se-á excluído da possibilidade futura de certificação dos produtos em causa.

O controlo da beneficiação dos Vinhos Licorosos DO ou de enriquecimento no caso do IG Açores deve ser solicitado até 2 dias antes da sua realização em impressos próprios: **Mod.CVR Açores.043 - Declaração de Beneficiação** e **Mod.CVR Açores.042 - Declaração de Enriquecimento**, respetivamente e devidamente aprovados pela CVR Açores.

8.2 Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores

O vinho de qualidade com direito a DO e IG deve ser elaborado a partir do mosto de uvas provenientes das castas aptas para a respetiva categoria.

Os mostos aptos a IG Açores poderão ser enriquecidos com Mosto Concentrado ou Mosto Concentrado Retificado cumprindo, para cada campanha vitivinícola, o Despacho do Secretário de Estado com competência na matéria. Os mostos devem ter obrigatoriamente um TAVN de 10% vol., com exceção do vinho base espumante cujo mínimo é de 9% vol..

A colheita de amostras para certificação de vinhos de qualidade com direito a DO e IG pode ser efetuada nos meses que antecedem o cumprimento do prazo de estágio.

O prazo de estágio até ao engarrafamento e ou comercialização dos vinhos com direito a DO e IG, pode ser alterado, por solicitação devidamente justificada através de requerimento por parte do AE e após aprovação da CVR Açores.

Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 30/2019.

8.3 Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Licoroso apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores

O vinho licoroso deve ser elaborado a partir do mosto de uvas que reúnam as condições definidas, ao qual pode ser adicionado álcool vínico neutro ou destilado de vinho.

A beneficiação do Vinho Licoroso, sendo necessária, apenas pode ser feita recorrendo à aguardente vínica, ao álcool neutro de origem vínica ou à mistura destes produtos, devendo em qualquer dos casos, o produto (ou produtos) ser acompanhado pelo respetivo Boletim da Análise, de modo a ser atestado a sua qualidade.

Os parâmetros analíticos a que devem obedecer o álcool vínico e ou aguardente vínica a utilizar na beneficiação do vinho licoroso, são os definidos pelo Regulamento (CE) nº 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de Janeiro de 2008.

Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 30/2019.

A colheita de amostras para certificação de vinhos licorosos só é efetuada após o cumprimento do prazo mínimo de estágio tendo em vista o tipo de designativo de qualidade que o produtor pretenda atribuir:

Vinho licoroso com DO Biscoitos, Graciosa e Pico

- ✓ “Reserva” e/ou “Reserve” - para o vinho com 5 ou mais anos de idade;
- ✓ “Reserva Velha” e/ou “Old Reserve” - para o vinho com 10 ou mais anos de idade;
- ✓ “Reserva Extra” e/ou “Very Old Reserve” - para o vinho com 15 ou mais anos de idade;
- ✓ “Reserva Particular” e/ou “Private Reserve” - para vinho com envelhecimento contínuo mínimo de 5 anos em madeira. O vinho que ostente esta menção deve constar de conta corrente específica, antes e depois do engarrafamento. Após um período de 3 anos de envelhecimento pode ser retirada anualmente uma quantidade de cada um dos cascos que não exceda 20%, a qual é substituída por igual quantidade de outro vinho no máximo 2 anos mais novo das castas recomendadas. Cada uma das adições e cada um dos engarrafamentos (**Mod.CVRAçores.018 - Comunicação Engarrafamento/Rotulagem**) deve ser comunicado à CVRAçores, com uma antecedência mínima de 5 dias;
- ✓ “Colheita” e/ou “Single Harvest Reserve” - para o vinho envelhecido continuamente em madeira durante pelo menos 5 anos e apresente características organoléticas destacadas, devendo obter, obrigatoriamente, na câmara de Provedores, uma classificação mínima de 75 pontos. O início e o término do processo de envelhecimento deve ser comunicado à CVRAçores, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

Vinho licoroso com IG Açores

- ✓ “Reserva” - para vinho acondicionado em garrafa de vidro, associada ao ano de colheita, que não pode ser comercializado com menos de seis meses e deve constar de uma conta-corrente específica.
- ✓ “Superior” - para vinho acondicionado em garrafa de vidro com características organoléticas destacadas, que não pode ser comercializado com menos de seis meses e deve constar de uma conta-corrente específica.

8.4 Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Espumante apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores

O método a utilizar na preparação é o método clássico (fermentação em garrafa), apenas pode ser utilizada quando:

- ✓ Os mostos destinados aos vinhos base para espumante tiverem um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 9% vol para IG e DO;
- ✓ O vinho base para espumante, for elaborado a partir do mosto de uvas provenientes das castas aptas para a respetiva categoria (DO ou IG);
- ✓ O vinho base para espumante constar de uma conta-corrente específica;
- ✓ Tenha sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa;
- ✓ Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses na mesma empresa desde a constituição do vinho base;
- ✓ Tenha sido separado das borras por expulsão (*dégorgement*);
- ✓ Todo o processo de fabrico e estágio dos vinhos base, vinhos de segunda fermentação e *dégorgement* devem ocorrer em instalações sediadas dentro da região.

O AE tem de informar a CVR Açores da data do engarrafamento, para que possa ser controlado o período de estágio, bem como indicar as datas de *dégorgement*.

O período de estágio inicia com a data de enchimento do vinho base e termina com o pedido de certificação.

O licor de expedição só pode conter, mosto parcialmente fermentado, mosto concentrado ou solução de sacarose e vinho.

Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 30/2019.

As indicações tradicionais relativas ao grau de doçura (expresso em gramas de açúcar por litro) e os designativos de qualidade a usar nos vinhos espumantes aptos a DO ou IG são as expressas na legislação em vigor.

8.5 Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IG Açores

A aguardente bagaceira e vínica deve ser o resultado da destilação de bagaços provenientes das massas da vinificação de vinhos aptos a IG Açores e a destilação deve ocorrer até 31 de Janeiro do ano seguinte ao início da campanha.

Os vinhos destinados à produção de aguardentes bagaceira e vínicas devem ser aptos à produção de vinhos IG Açores e deverão ser destilados nessa mesma campanha até final de Junho.

Todo o processo de fabrico e envelhecimento das aguardentes bagaceiras ou vínicas deve ocorrer em instalações sediadas dentro da região.

A colheita de amostra para certificação das aguardentes só é efetuada após cumprido o prazo de estágio. Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 30/2019.

8.6 Certificação de Produtos Vínicos Aptos a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores

A certificação dos produtos com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores implica o cumprimento dos seguintes requisitos:

- ✓ Verificação da compatibilidade do pedido de certificação com as declarações de colheita e produção e declarações de existências, bem como, dos registos (conta-correntes) do Agente Económico.
- ✓ Lote aprovado analiticamente pelo laboratório de análise físico-química e sensorial.

Na CVR Açores existem 6 períodos de certificação definidos em Conselho Geral. No final do ano civil o AE é informado do Calendário Anual de Certificação, para o ano seguinte, através de circular.

Para os produtos vínicos com pretensão a certificação DO que não obtenham pontuação suficiente nas análises laboratoriais a CVR Açores pode certificar o mesmo, desde que todos os requisitos sejam cumpridos, com o designativo de IG, se o AE depois de informado solicitar a respetiva desclassificação no prazo de dez (10) dias úteis após emissão dos resultados.

Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 30/2019.

8.6.1 Pedido de Certificação

O pedido de certificação é efetuado pelo AE, através do envio do **Mod.CVR Açores.022 - Pedido de Certificação**, devidamente preenchido.

Na sequência da receção de um pedido de certificação a CVR Açores desencadeia os seguintes procedimentos:

- ✓ Análise documental do pedido;

- ✓ Observa o contrato de certificação em vigor e licença de laboração;
- ✓ Verifica conta-corrente e DCP.

Caso identifique alguma divergência em relação à documentação e/ou solicitação enviada, o AE será contactado para resolução da situação.

8.6.2 Avaliação

Uma vez que se encontre completa a documentação procede-se às seguintes avaliações independentes:

Verificação do saldo na conta corrente - Verificação através do cruzamento do volume apto a certificar de acordo com os registos em conta-corrente.

Avaliação técnica - Recolha das amostras e envio das mesmas para o laboratório de análises físico-químicas e sensorial (câmara de provadores) para realização de análises, com base nos parâmetros predefinidos pela legislação em vigor e regulamentos aplicáveis.

Após a execução dos ensaios físico-químicos e sensoriais é efetuada a análise de verificação da conformidade de todos os elementos e resultados.

8.6.3 Revisão e Decisão

A revisão da informação obtida nas diferentes fases do processo, e a decisão sobre a certificação são efetuadas concomitantemente pelo Coordenador da ECC, sem qualquer envolvimento na avaliação.

A certificação é concedida se todos os requisitos estiverem em conformidade com os requisitos definidos para o produto. A mesma é evidenciada através do **Relatório de Certificação**, ao qual é atribuído uma referência de certificação.

8.7 Número Repetições ao Processo de Certificação mesmo Lote Produto Vínico

O mesmo lote de produto vínico apto a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico ou IG Açores pode, ser reprovado em sede de certificação e voltar a ser submetido a novo processo de certificação duas (2) vezes, exceto em caso de perda de certificação por ser ultrapassado o prazo de validade. O AE pode, através de práticas enológicas autorizadas, modificar o lote de produto vínico reprovado, dando origem a um novo lote e a um novo processo de certificação.

8.8 Validade da Certificação

A certificação de lote do produto vínico para efeitos de levantamento e aposição de selos de garantia têm a seguinte validade:

Vinho a granel - 90 dias até ao engarrafamento/embalamento. Após o engarrafamento/embalamento passa a cumprir a validade para vinho engarrafado, mas não rotulado;

Vinho engarrafado, mas não rotulado - 24 meses para vinho tinto e espumante, 12 meses para vinho branco e rosé e 48 meses para vinho licoroso, até à aposição do selo de garantia;

Vinho rotulado - vida útil do produto.

As operações de engarrafamento e/ou rotulagem de cada lote certificado têm de ser comunicadas num prazo máximo de cinco dias úteis à CVR Açores através do **Mod.CVRAçores.018 - Comunicação de Engarrafamento e/ou Rotulagem**.

Sempre que o prazo de validade de um determinado lote de produto vínico tenha sido ultrapassado, não haverá lugar a fornecimento de selos. O mesmo deve ser sujeito a um novo processo de certificação.

8.9 Cessação da Certificação

Quando se verificarem ações/procedimentos por parte do AE, que ocorram durante o prazo de validade da certificação, que alterem as características do produto certificado previamente definidas pela CVR Açores, este perde esse estatuto. São passíveis de originar a perda da certificação as seguintes ações:

- ✓ Loteamento de vinhos certificados separadamente;
- ✓ Loteamento de vinho certificado com vinho apto;
- ✓ Operações enológicas que alterem as características físico-químicas e/ou sensoriais;
- ✓ Solicitação de nova certificação a um vinho já certificado;
- ✓ Transporte não autorizado;
- ✓ Quando na sequência de uma análise de verificação se demonstre, inequivocamente, através dos resultados de análises físico-químicas, alterações ou adulterações ao produto original.

8.10 Suspensão da Certificação

Caso se verifique ter ocorrido qualquer ação descrita anteriormente, o produto vínico correspondente a toda a conta corrente associada, fica com o direito à utilização dos selos suspenso até ao total esclarecimento das situações objeto de análise. Se se demonstrar que não existiu qualquer ação passível de alterar o produto, essa suspensão é cancelada. Caso contrário aplicar-se-á a cessação da certificação.

9. Recolha de Amostra

Após codificação das amostras a CVR Açores, procede à recolha das mesmas. A recolha deve ser acompanhada por um representante do AE e pelo técnico da CVR Açores, no local. A amostra do lote é composta por cinco garrafas.

A colheita de amostras para certificação de vinho ou produto vínico a granel em depósitos, é efetuada retirando uma amostra que deve ser homogénea e representativa da totalidade do volume do produto vínico que se pretende submeter ao processo de certificação. Quando o lote a certificar for superior a 5 000 l e o produto vínico se encontre armazenado em mais de que um depósito é sempre solicitada uma amostra de verificação da certificação. Essa amostra é recolhida de um dos outros depósitos em que está armazenado o produto a certificar.

No caso das amostras se encontrarem pré-embaladas as garrafas são recolhidas de modo aleatório em vários níveis do local de armazenamento, de modo a garantir que a amostra é representativa do lote, devendo evitar-se o início e o fim da disposição do mesmo.

O Técnico da CVR Açores é responsável por diferenciar as amostras recolhidas colocando as etiquetas previamente codificadas, terminando o processo com a selagem das mesmas. No ato da recolha o documento de acompanhamento da amostra é assinado pelo AE e Técnico da CVR Açores.

Das garrafas recolhidas, uma fica em poder do Agente Económico e quatro nas instalações da CVR Açores. Posteriormente, uma é enviada para o laboratório de análises físico-químicas subcontratado pela CVR Açores, duas são enviadas para a Câmara de Provedores, ficando a restante nos arquivos da CVR Açores.

9.1 Realização de Ensaios Físico-químicos e Sensoriais

9.1.1 Ensaios Físico-químicos

Os ensaios físico-químicos constantes da legislação em vigor são realizados em Laboratórios Acreditados pelo IPAC. A CVR Açores subcontrata para esse serviço os laboratórios detentores dos Certificados de Acreditação N° L0226 (CVR Vinhos Verdes) e N° L0691 (Laboratório Regional de Enologia).

O protocolo analítico mínimo (bateria de ensaios físico-químicos e sensoriais) para cada produto vínico a certificar, é o constante na legislação em vigor.

Para os vinhos de qualidade, vinhos licorosos e vinhos espumantes os ensaios físico-químicos exigidos para certificação são os seguintes:

- | | |
|---|---|
| ✓ Titulo Alcoométrico Volúmico Adquirido a 20°C | ✓ Acidez Volátil (em ácido acético) |
| ✓ Titulo Alcoométrico Volúmico Total | ✓ pH |
| ✓ Dióxido de Enxofre Total | ✓ Sobrepressão - Parâmetro específico para os Vinhos Espumantes |
| ✓ Açúcares Totais (expresso em glucose + + frutose) | |
| ✓ Acidez Total (em ácido tartárico) | |

Os resultados da análise físico-química devem estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações da CVR Açores.

9.1.2 Ensaios Sensoriais

Os ensaios sensoriais a praticar para controlo da certificação dos produtos vitivinícolas com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores, são efetuados pela Câmara de Provedores da CVR Açores, que funciona nas instalações do Laboratório Regional de Enologia.

Para efeitos da análise sensorial tendo em vista a certificação, a Câmara de Provedores pronuncia-se sobre os seguintes parâmetros:

1. Aspeto Visual (limpidez/cor)
2. Aroma (Genuinidade, Intensidade Positiva e Qualidade)
3. Sabor (Genuinidade, Intensidade Positiva, Persistência Harmoniosa, Qualidade)

4. Apreciação Global (Harmonia do Conjunto)

Nota final (20 a 100 valores)

A cada amostra de vinho é atribuída uma mediana aritmética das notas de cada provador.

Classificações Finais:

Aprovações de Vinhos e Produtos Vínicos	Pontuação mínima
Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com Indicação Geográfica “Açores”	60
Vinhos com Indicação Geográfica “Açores”, com características organoléticas destacadas (Superior, Colheita Seleccionada, Reserva e Garrafeira)	70
Vinhos espumantes com Indicação Geográfica “Açores”, com características organoléticas destacadas (Colheita Seleccionada, Reserva, Extra Reserva ou Super Reserva e Grande Reserva ou Velha Reserva)	70
Vinhos licorosos com Indicação Geográfica “Açores”, com características organoléticas destacadas (Reserva e Superior)	70
Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com a Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”	70
Vinhos com a Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, com características organoléticas destacadas (Superior, Colheita Seleccionada, Reserva e Garrafeira)	75
Vinhos espumantes com Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, com características organoléticas destacadas (Colheita Seleccionada, Reserva, Extra Reserva ou Super Reserva e Grande Reserva ou Velha Reserva)	75
Vinhos licorosos com Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico” com características organoléticas destacadas (Colheita/Single Harvest Reserve, Seleccionado/Selected e Reserva Particular/Private Reserve)	75
Vinhos licorosos com Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico” com características organoléticas destacadas (Fino/Fine)	80

O resultado da análise sensorial é positivo ou negativo, conforme decisão emitida por este órgão.

10. Contas Correntes

Os Agentes Económicos têm a obrigatoriedade de manter registos dos movimentos de entradas e saídas dos produtos vitivinícolas em armazém, designados por contas correntes.

Por contas correntes entende-se o registo de entradas e saídas de produtos vlnicos correspondentes a um determinado ano, cor, produto vlnico apto ou certificado, e se certificado qual o seu designativo de qualidade. Cada categoria de produto vlnico é objeto de conta-correntes específicas e distintas.

As conta-correntes nas instalações do AE devem ser estabelecidas em livros próprios pré-numerados, ou em aplicação informática.

Os volumes constantes de cada conta-corrente são passíveis de alterações por opção do AE ou por determinação da CVRAçores. Na sequência de uma transação legal solicitada por um AE, como desclassificação, venda ou compra de volumes, procede-se à atualização dos volumes nas respetivas contas correntes. Todas as movimentações devem ser comunicadas à CVRAçores, por ofício ou correio eletrónico.

Os volumes aptos a produtos v\u00ednicos com DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG A\u00e7ores prov\u00eam dos volumes constantes nas DCP submetidas, pelos Agentes Econ\u00f3micos e ir\u00e3o originar ap\u00f3s a realiza\u00e7\u00e3o das respetivas an\u00e1lises f\u00edsico-qu\u00edmicas e sensoriais uma conta-corrente de acordo com a categoria do produto v\u00ednico a que correspondem.

As contas correntes devem estar sempre atualizadas e concordantes com as exist\u00eancias reais e devem estar dispon\u00edveis para consulta por parte da CVR\u00c1\u00e7ores sempre que esta as solicite.

Os AE's que para al\u00e9m dos vinhos aptos DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG A\u00e7ores, tamb\u00e9m movimentem produtos v\u00ednicos sem estas classifica\u00e7\u00f5es devem obrigatoriamente manter atualizados as respetivas contas-correntes.

At\u00e9 31 de Dezembro de cada ano os AE's devem abrir as contas-correntes relativas aos vinhos monocasta.

11. Rotulagem

A avalia\u00e7\u00e3o da rotulagem pode ser efetuada antes, durante ou ap\u00f3s o pedido de certifica\u00e7\u00e3o, no entanto o AE s\u00f3 pode efetuar levantamento de selos de garantia ap\u00f3s o r\u00f3tulo devidamente aprovado com refer\u00eancia de rotulagem atribu\u00edda e o documento de certifica\u00e7\u00e3o devidamente emitido com o resultado "Aprovado".

Os Agentes Econ\u00f3micos n\u00e3o podem utilizar rotulagem em produtos certificados sem a pr\u00e9via aprova\u00e7\u00e3o da CVR\u00c1\u00e7ores sob pena de aplica\u00e7\u00e3o das correspondentes san\u00e7\u00f5es disciplinares.

Os vinhos e produtos vitivin\u00edcolas sem direito \u00e0s DO e \u00e0 IG, n\u00e3o podem ostentar a mesma marca comercial que os vinhos e produtos vitivin\u00edcolas com direito \u00e0s respetivas categorias.

A aprova\u00e7\u00e3o \u00e9 efetuada pela CVR\u00c1\u00e7ores em concord\u00e2ncia com o Regulamento Interno da Rotulagem e demais legisla\u00e7\u00e3o em vigor \u00e0 data da apresenta\u00e7\u00e3o.

11.1 Pedido de Aprova\u00e7\u00e3o

O **Pedido de Aprova\u00e7\u00e3o de Rotulagem (Mod.CVR\u00c1\u00e7ores.090)** \u00e9 enviado pelo AE \u00e0 CVR\u00c1\u00e7ores, devendo incluir os seguintes elementos:

- ✓ Maqueta do r\u00f3tulo e contra-r\u00f3tulo;
- ✓ Registo de marca no INPI.

11.2 Aprecia\u00e7\u00e3o

A aprecia\u00e7\u00e3o da rotulagem \u00e9 efetuada por ordem de entrada. Se o parecer \u00e9 positivo \u00e9 atribu\u00eddo uma refer\u00eancia de rotulagem. Se s\u00e3o encontradas n\u00e3o conformidades o AE \u00e9 informado com as altera\u00e7\u00f5es a efetuar/corrigir, por correio eletr\u00f3nico. Caso o AE discorde da aprecia\u00e7\u00e3o efetuada, pode solicitar de forma fundamentada, uma reaprecia\u00e7\u00e3o.

Como a indica\u00e7\u00e3o do n\u00famero de lote pode figurar fora do campo visual de onde constam as restantes indica\u00e7\u00f5es obrigat\u00f3rias, o mesmo pode n\u00e3o ser enviado \u00e0 CVR\u00c1\u00e7ores aquando a aprecia\u00e7\u00e3o e aprova\u00e7\u00e3o,

no entanto, a colocação do mesmo é obrigatória em qualquer campo visual (rótulo, contra-rótulo, garrafa, gargantilha ou BIB), à exceção do selo de garantia.

Qualquer alteração à rotulagem aprovada deve ser submetida a nova apreciação pela CVR Açores.

A CVR Açores pode sempre que o entenda, proceder ao controlo dos rótulos e contra-rótulos existentes nas instalações do AE.

12. Selos de Garantia

A CVR Açores tem como marca de conformidade o selo de garantia.

É com a aposição do Selo de Garantia, fornecido pela CVR Açores, que é evidenciada a certificação dos produtos víquicos com direito a DO ou IG, pré-embalados e o pagamento das respetivas taxas.

Os selos de garantia são identificados através de um sistema alfanumérico, sequencial e individualizado, o que permite garantir que cada exemplar é único.

Os selos de garantia podem ser disponibilizados individualmente (bobine - autocolantes simples) ou integrados na rotulagem.

A pedido do AE os selos de garantia integrados nas peças de rotulagem apenas podem ser produzidos em gráficas/tipografias autorizadas pela CVR Açores com a qual esta mantenha protocolo.

As peças de rotulagem são obrigatoriamente entregues pela gráfica/tipografia na CVR Açores ou em locais por esta designada.

12.1 Requisição de Selos de Garantia

Os selos de garantia são requeridos pelo AE à CVR Açores através do preenchimento do **Mod.CVR Açores.017 - Requisição de Selos**.

Podem ser solicitados selos de garantia para a totalidade ou parte do produto víquico certificado. Se solicitado selos de garantia apenas para uma parte do produto certificado, deve haver lugar a uma nova requisição sempre que o AE solicita mais selos de garantia.

O número de selos requisitado pode ser aumentado até 1,5% relativamente ao volume de produto víquico certificado, para fazer face a eventuais inutilizações durante a operação de rotulagem.

Após a receção da requisição a CVR Açores confere se a conta corrente do AE apresenta saldo suficiente para a entrega dos selos solicitados. Após a entrega dos selos de garantia é emitida a respetiva Fatura.

12.2 Colocação de Selos de Garantia

Os selos de garantia só devem ser aplicados no produto vínico correspondente ao lote de produto certificado para o qual os selos de garantia foram concedidos, e colocados individualmente na embalagem de forma a impedir a sua reutilização.

Todas as quebras de selos causadas durante o processo de rotulagem devem ser comunicadas à CVR Açores. A retirada ou destruição de selos já apostos na embalagem devem ser comunicadas à CVR Açores. Todos os selos não aplicados ou inutilizados são obrigatoriamente devolvidos à CVR Açores.

Quando o AE rotula os seus produtos vínicos tem de comunicar à CVR Açores, através do **Mod.CVR Açores.018 - Comunicação de Engarrafamento e/ou Rotulagem**. Sempre que não haja essa comunicação, a CVR Açores considera que os selos de garantia previamente fornecidos não se encontram apostos nos produtos a comercializar.

12.3 Disponibilização de Selos de Garantia

Os selos de garantia são disponibilizados ao AE, até à totalidade do lote do produto vínico certificado quando: o produto está analiticamente conforme e conta corrente do produto certificado com saldo.

A certificação de lote do produto vínico para efeitos de levantamento e aposição de selos de garantia tem a validade definida no ponto 8.8 (validade certificação). Ultrapassado este prazo, sem que o engarrafamento tenha sido efetuado o AE deve devolver os selos não utilizados à CVR Açores (**Mod.CVR Açores.020 - Devolução de Selos**).

Os selos de garantia a destruir deverão ser entregues acompanhados do **Mod.CVR Açores.020 - Devolução de Selos** na CVR Açores, ficando esta com a responsabilidade da sua destruição.

13. Desclassificação

Pode o AE optar pela desclassificação de um produto vínico, sendo no entanto obrigado a comunicá-la previamente à CVR Açores (**Mod.CVR Açores.034 - Pedido de Desclassificação**), para que se proceda ao seu registo na conta-corrente respetiva.

Na eventualidade do AE decidir fazer a desclassificação dos seus vinhos ou dos seus produtos vínicos DO para IG Açores após estes terem sido certificados, deverá solicitar a respetiva desclassificação no prazo de 10 (dez) dias úteis após emissão dos resultados.

Caso o AE opte por desclassificar o seu produto vínico para vinho, a tutela deste, deixa de ser feita pela CVR Açores e passa a ser feita pela DRDR.

Um produto ao qual foi retirada a categoria DO Biscoitos, Graciosa, Pico ou IG Açores não pode voltar à classificação anterior.

A CVR Açores pode proceder à desclassificação de vinhos admitidos a certificação ou certificados sempre que:

- ✓ Sejam detetadas práticas enológicas não autorizadas;
- ✓ Se verifique a ausência de tipicidade nos produtos com direito a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores;
- ✓ Os produtos vínicos não cumpram os requisitos mínimos, estabelecidos pela CVR Açores;
- ✓ Não sejam cumpridas as regras estabelecidas para os produtos vínicos com direito a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores.

14. Transporte de Produto Vínico

14.1 Transporte de uva e mosto

Sempre que um AE pretenda transportar uvas ou mosto terá de preencher o Documento de Acompanhamento (DA) em <https://sivv.ivv.gov.pt/>, o qual depois de validado pela CVR Açores deve ser impresso pelo AE, para acompanhar o respetivo transporte.

Salienta-se que, de forma a dar cumprimento ao disposto no artigo 4.º, ponto 1 da Portaria n.º 30/2019, os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às DO e à IG devem ser elaborados dentro das respetivas regiões, salvo casos excecionais, e mediante autorização prévia da CVR Açores.

14.2 Transporte de produto vínico a granel e engarrafado não rotulado dentro do Arquipélago dos Açores

Deve o AE obrigatoriamente informar a CVR Açores sempre que necessite movimentar entre instalações produtos vínicos.

Os produtos vínicos certificados e aptos com direito a DO Biscoitos, Graciosa e Pico apenas poderão circular dentro da ilha respetiva. Os produtos vínicos certificados e aptos com direito a IG Açores apenas poderão circular dentro do arquipélago dos Açores.

A elaboração/validação do DA é efetuada pela CVR Açores em <https://sivv.ivv.gov.pt/>.

A elaboração/validação do e-DA é feita pela CVR Açores através do site <https://aduaneiro.portaldasfinancas.gov.pt/jsp/main.jsp?body=/iec/menuEDAA.jsp>.

Em qualquer um dos casos o DA ou o e-DA é processado juntamente com a informação por escrito, para que a CVR Açores proceda à transferência de conta corrente, se aplicável. Os volumes considerados para a atualização de conta corrente são os constantes no DA ou no e-DA que acompanha o transporte.

Caso ocorra apuramento no DA ou no e-DA por parte do AE comprador, este deve sempre informar a CVR Açores, de modo a que se procedam às correções necessárias.

A única exceção a este procedimento é no caso de os produtos vínicos não saírem das instalações onde se encontram, continuando a obrigatoriedade de comunicar à CVR Açores, o motivo dessa transação, para se proceder à transferência de volumes nas respetivas contas correntes.

Prazo: O pedido de transporte deve ser feito com antecedência (2 a 3 dias úteis prévios à data do transporte) para que seja possível efetuar todas as diligências necessárias.

14.3 Transporte de produto vínico embalado e rotulado para a União Europeia e Países Terceiros

Apenas são permitidos transportes de produtos vínicos DO Biscoitos, Graciosa e Pico ou IG Açores quando embalados e rotulados.

15. Exportação de Produtos Vínicos - Certificados de Origem

Os Certificados de Origem são emitidos para efeitos de exportação para mercados externos, servindo como documento aduaneiro para o desalfandegamento dos produtos nos mercados de destino.

Sempre que se pretenda exportar para fora da comunidade europeia, produtos vínicos com direito a DO Biscoitos, Graciosa, Pico ou IG Açores, engarrafados ou embalados, o AE submete o pedido através do preenchimento dos dados constantes no documento Certificado de Origem na plataforma do Slvv, do IVV, devendo obrigatoriamente inserir a referência de certificação.

Após submissão e com base na referência de certificação a CVR Açores analisa a conta-corrente respetiva e as numerações de selos requisitadas para cada marca. Verificando-se a conformidade de todos os elementos, a CVR Açores procede à validação do Certificado de Origem com a respetiva assinatura e informa o AE que o mesmo está disponível. O Certificado de Origem poderá ser entregue em mão ou enviado ao AE por CTT, desde que solicitado.

Em situações que se verifique que os produtos vínicos a exportar têm análises superiores a um (1) ano, a CVR Açores solicita/efetua a colheita de amostra para o produto identificado no pedido.

16. Serviços e Taxas

16.1 Prestação de Serviços

1. Emissão de Certificado de Homologação de Instalações para Produção, Armazenamento e Engarrafamento
2. Emissão de Licença de Laboração
3. Emissão de Licença de Envelhecimento

Os custos a aplicar serão os aprovados anualmente pelo Conselho Geral da CVR Açores, que informa os AE dos mesmos.

16.2 Pagamentos

16.2.1 Taxa de Certificação

O pagamento é efetuado no ato do fornecimento (levantamento pelo gente económico) dos selos de certificação.

Os valores da Taxa de Certificação (selos de garantia) são aprovados anualmente em Conselho Geral e publicadas em aviso no Diário da República, e para vigorarem no ano civil seguinte.

17. Ações de Controlo

A CVR Açores planeia a realização de ações de controlo de acordo com as orientações técnicas do Instituto da Vinha e do Vinho para controlo dos produtos certificados com DO/IG, as quais podem ser ajustadas sempre que se entenda necessário e tendo por base pedidos de certificação, denúncias e outras situações de risco. O controlo é realizado pelos Serviços Técnicos da CVR Açores, que elaboram um relatório da respetiva ação de controlo. Este relatório é posteriormente enviado ao AE.

As ações de controlo podem ser realizadas:

- ✓ Nas instalações dos Agentes Económicos, nomeadamente, realização de vistorias às vinhas inscritas, verificação das instalações, das condições de vindima, das condições de armazenagem dos produtos vínicos existentes nas instalações do AE. Nas ações de controlo podem ser recolhidas amostras de depósitos com produtos vínicos certificados e de produtos vínicos engarrafados e não rotulados, amostras na linha de engarrafamento, amostras engarrafadas e rotuladas ou em regime de colheita periódica para confronto de existências físicas apuradas com as constantes nos registos;
Os produtos vínicos devem encontrar-se separados e devidamente, identificados, quer estejam em depósito, barricas, ou pré-embalados. Na identificação dos produtos vínicos deve constar:
 - O tipo de produto vínico em causa (mosto, vinho, espumante, aguardente);
 - A classificação (apto a DO, IG);
 - O ano de colheita;
 - A cor;
 - O designativo de qualidade, se aplicável;
 - A capacidade do depósito;
 - Um código identificativo do depósito.
- ✓ Nos pontos de distribuição e venda a retalho de produtos certificados pela CVR Açores, onde se procede à recolha de amostras para confrontação com os elementos constantes no processo de certificação (análise físico-química, rotulagem, selos de garantia, etc.).
- ✓ De natureza administrativa, nomeadamente, sobre as Declarações de Colheita e Produção, Declarações de Existências e Registos, incluindo registos de contas-correntes de produtos vínicos sem aptidão para DO e IG existentes nas instalações dos AE's que pretendem certificar produtos vínicos com direito a DO e IG.

O AE deve disponibilizar e providenciar o acompanhamento dos técnicos da CVR Açores sempre que tal seja solicitado para uma ação de controlo, assim como, possuir e apresentar nas ações de controlo, registos de

movimentos ocorridos com todos os produtos vínicos aí existentes. Os registos podem ser preenchidos nos livros próprios para o efeito, ou em programa informático próprio.

18. Reclamações e Recursos

18.1 Reclamações Apresentadas à CVRAçores

Qualquer colaborador da CVRAçores pode receber ou reportar uma reclamação. A reclamação é registada e acusada a sua receção formalmente ao reclamante.

18.2 Apreciação e Comunicação da Reclamação

Face à reclamação apresentada, é desencadeado o processo de tratamento da reclamação, que inclui uma análise de causas, definição das ações imediatas e propõe as medidas corretivas a implementar, sempre que necessário.

Ao reclamante é sempre que possível dado conhecimento formal do resultado e conclusão da reclamação.

18.3 Recursos

Uma situação de recurso pode ocorrer sempre que uma fase de avaliação no processo de certificação é reprovada, inviabilizando a atribuição de certificação. As situações passíveis de recurso, bem como as metodologias utilizadas para proceder à reavaliação encontram-se identificadas na matriz seguinte:

Tipo de Recurso	Metodologia para reavaliação	Responsável pela reavaliação	Decisão Final
Homologação de Vinhas: Reprovada	Remarcação de visita à vinha com nova equipa constituída por: Técnico de Controlo da 1. ^a avaliação e Perito Técnico.	Nova equipa	Coordenador ECC
Saldo e Conta-corrente: Não conforme	A CVRAçores solicita formalmente ao AE que faça exposição com fundamentação do seu pedido de reavaliação, que deve ser acompanhada de documentação que comprove a mesma.	Técnico de Certificação	Coordenador ECC
Avaliação Físico-química: Reprovada	Reenvio da amostra a analisar para o mesmo laboratório com outra codificação.	Técnico de Certificação (responsável pela avaliação de conformidade da análise físico-química)	Coordenador ECC
Avaliação Sensorial: Reprovada	Recodificação da amostra e nova prova por parte da Câmara de Provedores como outro vinho à prova.	Câmara de Provedores	Coordenador ECC

Discordando o AE das decisões tomadas pela CVR Açores no âmbito da certificação, poderá o mesmo apresentar recurso escrito fundamentado em argumentações concisas, no prazo máximo de dez (10) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação. Se o recurso se aplicar a ensaios físico-químicos e/ou sensoriais deve entregar nas instalações da CVR Açores a amostra que ficou na sua posse.

A CVR Açores, após receção e acusação formal do recurso, analisará o mesmo e procederá ao desenvolvimento das ações necessárias, conforme previsto na matriz acima, de modo a garantir a reavaliação do resultado inicialmente apresentado. Após validação dos resultados obtidos é tomada a decisão, e esta comunicada formalmente ao AE.

18.4 Reclamações Apresentadas aos AE

Os Agentes Económicos sempre que recebam reclamações dos seus produtos víquicos certificados pela CVR Açores deverão proceder ao registo respetivo e tratamento, assim como, disponibiliza-las à CVR Açores, sempre que esta as solicite.

As reclamações apresentadas por consumidores e/ou fornecedores diretamente à CVR Açores são registadas, tratadas e encaminhadas para o AE em questão.