

# MANUAL DE APOIO À CERTIFICAÇÃO

## Índice

1.	Introdução.....	3
2.	Histórico das Versões .....	3
3.	Termos e Abreviaturas .....	7
4.	Inscrição de Agente Económico e Instalações .....	8
4.1	Inscrição de Agente Económico .....	8
4.2	Inscrição de Instalações na CVRAçores .....	9
5.	Inscrição e Cadastro Vitícola .....	10
5.1	Normas de Instalação e Condução .....	10
5.2	Alterações, Abandono e Transmissão.....	11
6.	Licença de Laboração e/ou Licença de Envelhecimento .....	11
7.	Declaração de Colheita e Produção e Declaração de Existências .....	11
7.1	Declaração de Colheita e Produção .....	11
7.2	Declaração de Existências .....	12
8.	Certificação.....	12
8.1	Condições para Candidatura à Certificação de Produtos Vínicos aptos a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores .....	12
8.2	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores .....	13
8.3	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Licoroso apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores .....	13
8.4	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Espumante apto a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores.....	14
8.5	Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IG Açores .....	15
8.6	Certificação de Produtos Vínicos Aptos a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG Açores .....	16
8.6.1	Pedido de Certificação .....	16
8.6.2	Avaliação .....	16
8.6.3	Revisão e Decisão .....	17
8.7	Número Repetições ao Processo de Certificação mesmo Lote Produto Vínico .....	17
8.8	Validade da Certificação .....	17
8.9	Cessação da Certificação.....	17
8.10	Suspensão da Certificação .....	18
9.	Recolha de Amostra.....	18
9.1	Realização de Ensaios Físico-químicos e Sensoriais .....	18
9.1.1	Ensaios Físico-químicos.....	18
9.1.2	Ensaios Sensoriais .....	19
10.	Contas Correntes .....	20
11.	Rotulagem.....	21
11.1	Pedido de Aprovação .....	21
11.2	Apreciação .....	21
12.	Selos de Garantia .....	22
12.1	Requisição de Selos de Garantia .....	22
12.2	Colocação de Selos de Garantia.....	22
12.3	Disponibilização de Selos de Garantia.....	23
13.	Desclassificação .....	23
14.	Transporte de Produto Vínico .....	24
14.1	Transporte de uva e mosto .....	24
14.2	Transporte de produto vínico a granel e engarrafado não rotulado dentro do Arquipélago dos Açores .....	24
14.3	Transporte de produto vínico embalado e rotulado para a União Europeia e Países Terceiros .....	25
15.	Exportação de Produtos Vínicos - Certificados de Origem.....	25
16.	Serviços e Taxas.....	25
16.1	Prestação de Serviços .....	25
16.2	Pagamentos .....	25
17.	Ações de Controlo.....	26
18.	Reclamações e Recursos .....	27
18.1	Reclamações Apresentadas à CVRAçores .....	27
18.2	Apreciação e Comunicação da Reclamação .....	27
18.3	Recursos .....	27
18.4	Reclamações Apresentadas aos AE.....	28

## 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"> <li>- Alteração da nomenclatura “DRADR” (Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural) “DRDR” (Direção Regional do Desenvolvimento Rural);</li> <li>- 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);</li> <li>- 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);</li> <li>- 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);</li> <li>- Inclusão dos designativos de qualidade referentes ao vinho licoroso com IG Açores (ponto 8.3);</li> <li>- 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.);</li> <li>- Inclusão da pontuação necessária nos ensaios laboratoriais para o vinho licoroso com IG Açores (com e sem designativo de qualidade) (ponto 9.1.2).</li> <li>- 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.</li> <li>- 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).</li> </ul>
17-05-2021	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- 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).</li> <li>- 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 organoléticas destacadas (ponto 9.1.2).</li> </ul>
09-11-2021	17	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alteração do prazo anual para requerimento da licença de envelhecimento (Mod.CVRAçores.041 - Requerimento para Licença de Envelhecimento de Vinhos) (ponto 6).</li> </ul>

17-06-2022	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inclusão de condições de admissibilidade para a inscrição de um Agente Económico (ponto 4);</li> <li>- Inclusão da impossibilidade de serem admitidas uvas, mostos ou vinhos nas instalações dos AE's provenientes de vinhas sem cadastro na CVR Açores e/ou identificadas no sistema iE (parcelário) da Região Autónoma dos Açores (ponto 4.2);</li> <li>- Inclusão da caducidade do contrato de certificação caso não se verifique a candidatura de qualquer vinho a certificação num período consecutivo de dois anos (ponto 4.2);</li> <li>- Reformulação do limite de produtividade para as vinhas com DO Pico e IG Açores e inclusão do rendimento máximo de transformação de uva em vinho para vinho DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores (7.1);</li> <li>- Reformulação textual referente ao controlo da beneficiação dos vinhos licorosos/enriquecimento dos vinhos com alteração da necessidade de solicitação das operações até 2 dias antes para necessidade de comunicação das operações até 5 dias úteis após realização das mesmas (ponto 8.1 e 8.3);</li> <li>- Remoção da referência exclusiva "(...) aptos a IG Açores (...)" relativa aos mostos passíveis de serem enriquecidos com Mosto Concentrado ou Mosto Concentrado Retificado (ponto 8.2);</li> <li>- Reformulação textual referente à beneficiação do vinho licoroso (ponto 8.3), eliminando-se repetição de informação existente e removendo-se a referência "(...) sendo necessária (...)";</li> <li>- Eliminação de informação repetitiva e contraditória relativa aos prazos para destilação de aguardentes vínicas e bagaceiras (ponto 8.5);</li> <li>- Reformulação das condições para o AE solicitar a desclassificação dos seus vinhos (ponto 8.6);</li> <li>- Reformulação dos procedimentos adotados pela CVR Açores aquando da receção de um pedido de certificação (ponto 8.6.1), eliminando-se a observação do contrato de certificação e licença de laboração em vigor (pontos alvo de controlo aquando da abertura de conta corrente);</li> <li>- Inclusão da impossibilidade do AE, até à emissão do Relatório de Certificação, efetuar movimentações após recolha de amostra de vinho a granel para certificação (ponto 9);</li> <li>- Inclusão de referência à necessidade dos contra-rótulos/selos de garantia existentes nas instalações do AE se encontrarem devidamente guardados em local de acesso restrito (ponto 11.2);</li> <li>- Inclusão das isenções de Documento de Acompanhamento (DA), de acordo com o Regulamento Delegado (UE) 2018/273 da Comissão de 11 de dezembro de 2017 (ponto 14);</li> <li>- Reformulação textual com inclusão da referência "(...) acompanhados de DA/e-DA devidamente validada", referente ao transporte de produto vínico embalado e rotulado para a União Europeia e Países Terceiros (ponto 14.3).</li> <li>- Inclusão detalhada do acompanhamento da entrada de uvas por parte do representante oficial designado pela CVR Açores ou SDA de ilha (ponto 17).</li> </ul>
17-11-2022	19	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alteração da legislação aplicável aos parâmetros analíticos a que devem obedecer o álcool vínico / aguardente vínica a utilizar na beneficiação do vinho licoroso (ponto 8.3).</li> <li>- Inclusão do ponto 8.5: "Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho de Uvas Sobreamadurecidas apto a DO Biscoitos, Graciosa e Pico" (decorrente da Portaria n.º 98/2022).</li> <li>- Inclusão da classificação final prevista para o vinho de uvas sobreamadurecidas com DO Biscoitos, Graciosa e Pico (ponto 9.1.2).</li> </ul>

		- Inclusão da validade de certificação do vinho de uvas sobreamadurecidas (ponto 8.9).
23-05-2023	20	- Inclusão da obrigatoriedade de inscrição no IVV para todos os Agentes Económicos que se dedicam à produção e/ou envelhecimento ou comercialização de produtos vitivinícolas com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores (Ponto 4). - Inclusão da validade do Certificado de Homologação de Vinhas (ponto 5). - Atualização do número de períodos anuais de certificação (ponto 8.7). - Inclusão dos designativos de qualidade “Reserva Especial”, “Grande Reserva” e “Premium”, previstos para os vinhos com IG Açores e para os vinhos com DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico (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

**IVV** - Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

**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.

Slv - Sistema de Informação da Vinha e do Vinho.

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 devidamente inscritos na CVRAçores e no IVV, assim como as respetivas instalações.

Só serão admitidas inscrições de Agentes Económicos (AE) que se dediquem à produção e/ou envelhecimento ou comercialização de produtos vínicos a partir de uvas provenientes de parcelas com cadastro na CVRAçores e/ou identificadas no sistema iE (parcelário) da Região Autónoma dos Açores (RAA).

Um AE que utilize uvas, mostos ou vinho de outras regiões que não sejam a RAA perde automaticamente o direito a certificar vinhos com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e/ou IG Açores.

### 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 CVR Açores**

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

Nestas instalações só são admitidas entradas de uvas, mostos ou vinhos provenientes de vinhas com cadastro na CVR Açores e/ou identificadas no sistema iE (parcelário) da Região Autónoma dos Açores (RAA).

Para os engarrafadores e armazenistas, não serão certificados vinhos com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores se nas suas instalações existirem vinhos provenientes de outras regiões que não a RAA.

A inscrição é efetuada através do envio do impresso **Mod.CVR Açores.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, mas com origem comprovada em uvas provenientes da RAA, 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 CVR Açores 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. Caso não se verifique a candidatura de qualquer vinho a certificação num período consecutivo de dois (2) anos, o contrato é caducado, devendo haver lugar à celebração de novo contrato se assim for intenção do AE (exceção feita para os produtores que se dediquem exclusivamente à produção de vinho licoroso).

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.CVRAçores.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.CVRAçores.032)** aptas à produção de produtos vínicos DO ou IG, com uma validade de 5 anos após a data de emissão.

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 vínicos com DO e IG, a CVR Açores classifica apenas as vinhas que, cumulativamente, preenchem os seguintes requisitos:

- a) Se localizem no espaço geográfico correspondente às zonas determinadas para as respetivas categorias;
- b) Estejam instaladas nos solos com as características definidas para cada zona;
- c) Apresentem as castas aptas para cada zona vitivinícola;
- d) Sejam estremes e se encontrem conduzidas no chão, em taça ou cordão;
- e) Apresentem um bom estado de conservação.

Relativamente ao ponto c) é admitido como limite de tolerância para homologação de uma parcela, uma variação não superior a 5% de castas diferentes das aptas para cada zona vitivinícola (DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores).

## **5.2 Alterações, Abandono e Transmissão**

Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou constituição das vinhas cadastradas e aprovada, os viticultores têm de informar a CVR Açores, no prazo de trinta dias, de modo a esta proceder a nova análise de aptidão da vinha.

Igualmente sempre que se verifique o abandono, arranque ou transmissão de uma vinha, os respetivos viticultores devem dar conhecimento à CVR Açores.

## **6. Licença de Laboração e/ou Licença de Envelhecimento**

Anualmente, deve ser solicitado à CVR Açores a Licença de Laboração, através do impresso **Mod.CVR Açores.040 - Requerimento para Licença de Laboração**, até ao dia 31 de Julho e/ou a Licença de Envelhecimento (para vinho licoroso) até ao dia 30 de Novembro, através do impresso **Mod.CVR Açores.041 - Requerimento para Licença de Envelhecimento de Vinhos**.

Só após a obtenção das licenças é permitida a laboração de uvas destinadas a vinhos certificados ou o seu envelhecimento.

Por cada pedido de obtenção de Licença de Laboração e/ou Licença de Envelhecimento, será cobrado o valor da tabela em vigor, valor este cumulativo caso a unidade pretenda deter os dois tipos de Licença.

## **7. Declaração de Colheita e Produção e Declaração de Existências**

### **7.1 Declaração de Colheita e Produção**

A declaração de Colheita e Produção (DCP) é uma declaração anual obrigatória, da produção de uvas, mosto e produtos víquicos obtidos por produção própria ou adquiridos, de forma a permitir aos viticultores e produtores comercializar a sua produção.

Os viticultores 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 produtividade por hectare:

- ✓ Vinhas destinadas aos vinhos com direito a DO Biscoitos e Graciosa fixado em 70 hl;
- ✓ Vinhas destinadas a vinhos com direito a DO Pico, o limite é fixado em 2500 kg/ha com uma variação de +/- 50% relativamente à média de produtividade de cada ano, determinada a partir das DCP's;
- ✓ Vinhas destinadas a vinhos com direito a IG Açores, o limite é fixado 2500 kg/ha em vinhas no sistema tradicional em “currais” ou “curraletas” e em 5000 kg/ha em vinhas em “extensão” ou

“aramadas” com uma variação de +/- 50% relativamente à média de produtividade de cada ano, determinada a partir das DCP’s;

- ✓ Caso a produção exceda o quantitativo compete CVRA deliberar uma origem de exceção.
- ✓ O rendimento máximo de transformação de uva em vinho é fixado em:
  - 70% para vinhos com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa e DO Pico;
  - 75% para vinhos com direito a IG Açores.

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

- ✓ Impossibilidade de comercialização de produtos víquicos 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 vitivinícolas 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 Víquicos 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 excepcionais, 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 víquicos 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 ou de enriquecimento no caso dos vinhos deve ser comunicado até cinco (5) dias úteis após sua realização em impressos próprios: **Mod.CVRAçores.043 - Declaração de Beneficiação** e **Mod.CVRAçores.042 - Declaração de Enriquecimento**, respetivamente e devidamente aprovados pela CVRAçores.

## **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 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 CVRAçores.

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, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

## **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.

A beneficiação do vinho licoroso 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 (UE) n.º 2019/787, do Parlamento Europeu e do Conselho de 17 de abril de 2019.

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, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

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, num prazo máximo de 5 dias úteis;
- ✓ “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) e apenas pode ser utilizado 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, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

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 Vinho de uvas sobreamadurecidas apto a DO Biscoitos, Graciosa e Pico**

O vinho de uvas sobreamadurecidas com direito a DO Biscoitos, Graciosa e Pico deve ser elaborado a partir do mosto de uvas provenientes das castas aptas para a respetiva categoria.

Os mostos devem ter obrigatoriamente um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15% vol. e os vinhos devem ser produzidos sem enriquecimento e sem beneficiação.

O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo deste produto é de 12% vol.

O engarrafamento do vinho de uvas sobreamadurecidas com direito a DO Biscoitos, Graciosa e Pico só pode ocorrer após um estágio mínimo de 36 meses.

Na rotulagem deste produto poder ser utilizada a menção tradicional “Vinho Passado”.

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, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

### **8.6 Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IG Açores**

Os vinhos destinados à produção de aguardentes bagaceira e vónicas 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 vónicas 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, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

## **8.7 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 8 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.

Na eventualidade do AE decidir fazer a desclassificação dos seus vinhos ou dos seus produtos vlnicos 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.

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, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

### **8.7.1 Pedido de Certificação**

O pedido de certificação é efetuado pelo AE, através do envio do **Mod.CVRAçores.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;
- ✓ 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.

### **8.7.2 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.



### **8.7.3 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.

### **8.8 Número Repetições ao Processo de Certificação do 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.

### **8.9 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 e vinho de uvas sobreamadurecidas, 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.

### **8.10 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.

### **8.11 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.

Após recolhida a amostra de vinho ou produto vínico a granel em depósitos, o AE fica impossibilitado de efetuar movimentações do mesmo até à emissão do Relatório de Certificação.

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 Provadores, 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 vínic 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:

- ✓ Título Alcoométrico Volúmico Adquirido a 20°C
- ✓ Acidez Volátil (em ácido acético)
- ✓ pH
- ✓ Título Alcoométrico Volúmico Total
- ✓ Sobrepressão - Parâmetro específico para os Vinhos Espumantes
- ✓ Dióxido de Enxofre Total
- ✓ 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 Ensaio 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 e 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 com Indicação Geográfica “Açores”, com características organoléticas muito destacadas (“Reserva Especial”, “Grande Reserva” e “Premium”)	75
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
Vinho de uvas sobreamadurecidas com 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 com a Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, com características organoléticas muito destacadas (“Reserva Especial”, “Grande Reserva” e “Premium”)	80
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 vínicos correspondentes a um determinado ano, cor, produto vínico apto ou certificado, e se certificado qual o seu designativo de qualidade. Cada categoria de produto vínico é objeto de contas correntes específicas e distintas.

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

Os volumes constantes de contas correntes são passíveis de alterações por opção do AE ou por determinação da CVR Açores. 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 CVR Açores, por ofício ou correio eletrónico.

Os volumes aptos a produtos vínicos com DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores provêm dos volumes constantes nas DCP submetidas, pelos Agentes Económicos e irão originar após a realização das respetivas análises físico-químicas e sensoriais uma conta-corrente de acordo com a categoria do produto vínico a que correspondem.

As contas correntes devem estar sempre atualizadas e concordantes com as existências reais e devem estar disponíveis para consulta por parte da CVR Açores sempre que esta as solicite.

Os AE's que para além dos vinhos aptos DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores, também movimentem produtos víquicos sem estas classificações devem obrigatoriamente manter atualizados as respetivas contas-correntes.

Até 31 de Dezembro de cada ano os AE's devem abrir as contas correntes relativas aos vinhos monocasta.

## 11. Rotulagem

A avaliação da rotulagem pode ser efetuada antes, durante ou após o pedido de certificação, no entanto o AE só pode efetuar levantamento de selos de garantia após o rótulo devidamente aprovado com referência de rotulagem atribuída e o documento de certificação devidamente emitido com o resultado "Aprovado".

Os Agentes Económicos não podem utilizar rotulagem em produtos certificados sem a prévia aprovação da CVR Açores sob pena de aplicação das correspondentes sanções disciplinares.

Os vinhos e produtos vitivinícolas sem direito às DO e à IG, não podem ostentar a mesma marca comercial que os vinhos e produtos vitivinícolas com direito às respetivas categorias.

A aprovação é efetuada pela CVR Açores em concordância com o Regulamento Interno da Rotulagem e demais legislação em vigor à data da apresentação.

### 11.1 Pedido de Aprovação

O **Pedido de Aprovação de Rotulagem (Mod.CVRAçores.090)** é enviado pelo AE à CVR Açores, devendo incluir os seguintes elementos:

- ✓ Maqueta do rótulo e contra-rótulo;
- ✓ Registo de marca no INPI.

### 11.2 Apreciação

A apreciação da rotulagem é efetuada por ordem de entrada. Se o parecer é positivo é atribuído uma referência de rotulagem. Se são encontradas não conformidades o AE é informado com as alterações a efetuar/corrigir, por correio eletrónico. Caso o AE discorde da apreciação efetuada, pode solicitar de forma fundamentada, uma reapreciação.

Como a indicação do número de lote pode figurar fora do campo visual de onde constam as restantes indicações obrigatórias, o mesmo pode não ser enviado à CVR Açores aquando a apreciação e aprovação, 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 dever 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 que, no caso dos contra-rótulos/selos de garantia, devem encontrar-se devidamente guardados em local de acesso restrito.

## 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 víquico 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 v\u00ednicos tem de comunicar \u00e0 CVRA\u00e7ores, atrav\u00e9s do **Mod.CVRA\u00e7ores.018 - Comunica\u00e7\u00e3o de Engarrafamento e/ou Rotulagem**. Sempre que n\u00e3o haja essa comunica\u00e7\u00e3o, a CVRA\u00e7ores considera que os selos de garantia previamente fornecidos n\u00e3o se encontram apostos nos produtos a comercializar.

### **12.3 Disponibiliza\u00e7\u00e3o de Selos de Garantia**

Os selos de garantia s\u00e3o disponibilizados ao AE, at\u00e9 \u00e0 totalidade do lote do produto v\u00ednico certificado quando: o produto est\u00e1 analiticamente conforme e conta corrente do produto certificado com saldo.

A certifica\u00e7\u00e3o de lote do produto v\u00ednico para efeitos de levantamento e aposi\u00e7\u00e3o de selos de garantia tem a validade definida no ponto 8.8 (validade certifica\u00e7\u00e3o). Ultrapassado este prazo, sem que o engarrafamento tenha sido efetuado o AE deve devolver os selos n\u00e3o utilizados \u00e0 CVRA\u00e7ores (**Mod.CVRA\u00e7ores.020 - Devolu\u00e7\u00e3o de Selos**).

Os selos de garantia a destruir dever\u00e3o ser entregues acompanhados do **Mod.CVRA\u00e7ores.020 - Devolu\u00e7\u00e3o de Selos** na CVRA\u00e7ores, ficando esta com a responsabilidade da sua destrui\u00e7\u00e3o.

## **13. Desclassifica\u00e7\u00e3o**

Pode o AE optar pela desclassifica\u00e7\u00e3o de um produto v\u00ednico, sendo no entanto obrigado a comunic\u00e1-la previamente \u00e0 CVRA\u00e7ores (**Mod.CVRA\u00e7ores.034 - Pedido de Desclassifica\u00e7\u00e3o**), para que se proceda ao seu registo na conta-corrente respetiva.

Na eventualidade do AE decidir fazer a desclassifica\u00e7\u00e3o dos seus vinhos ou dos seus produtos v\u00ednicos DO para IG A\u00e7ores ap\u00f3s estes terem sido certificados, dever\u00e1 solicitar a respetiva desclassifica\u00e7\u00e3o no prazo de 10 (dez) dias \u00fatteis ap\u00f3s emiss\u00e3o dos resultados.

Caso o AE opte por desclassificar o seu produto v\u00ednico para vinho, a tutela deste, deixa de ser feita pela CVRA\u00e7ores e passa a ser feita pela DRDR.

Um produto ao qual foi retirada a categoria DO Biscoitos, Graciosa, Pico ou IG A\u00e7ores n\u00e3o pode voltar \u00e0 classifica\u00e7\u00e3o anterior.

A CVRA\u00e7ores pode proceder \u00e0 desclassifica\u00e7\u00e3o de vinhos admitidos a certifica\u00e7\u00e3o ou certificados sempre que:

- ✓ Sejam detetadas pr\u00e1ticas enol\u00f3gicas n\u00e3o autorizadas;
- ✓ Se verifique a aus\u00eancia de tipicidade nos produtos com direito a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG A\u00e7ores;
- ✓ Os produtos v\u00ednicos n\u00e3o cumpram os requisitos m\u00ednimos, estabelecidos pela CVRA\u00e7ores;
- ✓ N\u00e3o sejam cumpridas as regras estabelecidas para os produtos v\u00ednicos com direito a DO Biscoitos, Graciosa, Pico e IG A\u00e7ores.

## 14. Transporte de Produto Vínico

Não obstante as disposições que se seguem estão isentos de DA, de acordo com o Regulamento Delegado (UE) 2018/273 da Comissão de 11 de dezembro de 2017, os transportes de produtos vitivinícolas da vinha para as instalações de vinificação, entre duas instalações da mesma empresa ou entre instalações pertencentes a um agrupamento de produtores, sem alteração de proprietário, desde que o objetivo do transporte seja a vinificação, a transformação, o armazenamento ou o engarrafamento e a distância rodoviária total não exceda 70 km.

### 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, republicada pela Portaria n.º 98/2022, 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 de DA é efetuada pelo AE e validada pela CVR Açores em <https://sivv.ivv.gov.pt/>.

A elaboração do e-DA é efetuada pelo AE e validada 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, acompanhados de DA/e-DA devidamente validada.

## **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.

## **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 Concelho 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, controlo de entrada de uvas, 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;

Durante o período de vindima as entradas de uva nas adegas dos AE's inscritos na CVR Açores são acompanhadas presencialmente por representante oficial designado pela CVR Açores ou SDA (Serviço de Desenvolvimento Agrário) de ilha, que verifica e faz registos sobre os documentos de acompanhamento (DA), pesagens, GAP e aptidão das uvas.

Se um AE também recebe uvas provenientes da RAA mas sem aptidão para vinhos com DO e IG, as entradas dessas uvas também são acompanhadas por representante oficial.

Para os AE's que vinifiquem mais de 50.000 kg de uvas é obrigatória a presença do representante oficial no controlo a todo o período de vindima.

Para os restantes AE's será obrigatória a comunicação de entrada de uvas com uma antecedência de 48 horas para que seja destacado o representante oficial para acompanhar a entrada das uvas.

Qualquer entrada de uvas não acompanhada por representante oficial, não será considerada para vinhos para efeitos da DCP.

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.

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 víquicos 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 CVR Açores

Qualquer colaborador da CVR Açores 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 (s) de Controlo da 1. <sup>a</sup> avaliação e Perito Técnico.	Nova equipa	Coordenador ECC
Saldo e Conta-corrente: Não conforme	A CVR Açores 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:	Reenvio da amostra a analisar	Técnico de Certificação	Coordenador

Reprovada	para o mesmo laboratório com outra codificação.	(responsável pela avaliação de conformidade da análise físico-química)	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 vínicos 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.