

# MANUAL DE APOIO À CERTIFICAÇÃO

## Índice

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

## 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.

## 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 - acto pelo qual um produto vínico passa para uma categoria inferior.

DO - Denominação de Origem.

DRADR - Direcção Regional da Agricultura e Desenvolvimento Rural.

ECC - Estrutura de Controlo e Certificação.

Embalagem - Invólucros de protecção, 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.

~~Vintage – vinho produzido com uvas provenientes de um ano em que as condições climáticas, de vindima e maturação são consideradas excepcionais.~~

## 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 respectivas 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 actualizada 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 efectuada 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 efectuada 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 recebe o pedido, verifica a conformidade do mesmo com a documentação evidenciada, e solicita esclarecimentos adicionais caso se justifique.

As instalações inscritas são objecto de vistoria por parte da CVR Açores, é emitido o respectivo 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 contém 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, decorrerá entre 1 de Janeiro e 30 de Junho de cada ano civil.

O pagamento é feito no acto 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 vitivicultores e produtores 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);
- Declaração de Colheita e Produção (DCP) relativa à última campanha vitivinícola.

A ECC da CVR Açores recebe 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 no Regulamento Interno para a Produção e Comercialização de Produtos com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores.

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**

a) Para a produção de produtos víquicos com DO, a CVR Açores classifica apenas as vinhas que, cumulativamente preencham os seguintes requisitos:

- Se localizem no espaço geográfico correspondente às três zonas vitivinícolas;
- Estejam instaladas nos solos com as características definidas para cada zona;
- Apresentem as castas recomendadas e autorizadas para cada zona vitivinícola;
- Sejam estremes e se encontrem conduzidas no chão, em taça ou cordão;
- Apresentem um bom estado de conservação.

b) Para a produção de IG (Vinho Regional Açores), a CVR Açores classifica apenas as vinhas que cumulativamente preencham os requisitos dispostos na legislação em vigor.

c) As vinhas aptas à produção de vinhos a integrar a categoria DO, devem ser compostas por castas recomendadas e autorizadas que satisfaçam um povoamento mínimo de 75% e máximo de 25%, respetivamente.

d) As vinhas aptas à produção de vinhos a integrar a categoria de vinho licoroso DO, devem ser compostas por castas recomendadas e autorizadas que satisfaçam um povoamento mínimo de 90% e máximo de 10%, respetivamente.

As vinhas com encepamentos que não obedeçam o estipulado em b), c) e d) e cuja variação não seja superior a 10%, poderão ser classificadas condicionalmente com a obrigatoriedade de correcção de encepamento no prazo de um ano após a data da certificação condicional.

## **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 respectivos vitivinicultores 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 DO) até ao dia 31 de Outubro, 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 vitivinicultores e produtores comercializar a sua produção.

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 e Pico está sujeita ao limite máximo de rendimento por hectare:

- ✓ Vinhas destinadas aos vinhos licorosos fixado em 50 hl;
- ✓ Vinhas destinadas ao vinho e espumante fixado em 70 hl;
- ✓ Caso a produção exceda o quantitativo fixado, não pode ser utilizada a denominação para a totalidade da colheita, salvo, em anos de produção excecional em que a CVR Açores, estabeleça o limite de produção com direito à utilização da denominação e o destino da produção excedentária.

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 vitivinícola na sua posse que não tendo sido introduzido no consumo durante a presente campanha transitando como existências para a campanha seguinte.

## 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.CVRAçores.043 - Declaração de Beneficiação** e **Mod.CVRAçores.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 autorizadas e recomendadas~~ para a respetiva categoria.

Os mostos aptos a IG Açores poderão ser enriquecidos com Mosto Concentrado ou Mosto Concentrado Retificado até ao limite de mais 2% vol. do título alcoométrico volúmico natural (TAVN) do produto inicial, tendo este 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 33/2012 e Portaria n.º 34/2012.

## **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. ~~No caso de não ser adicionado nenhum destes produtos o vinho pode utilizar a menção de “Não Fortificado”.~~

A beneficiação do Vinho Licoroso DO, 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) n.º 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 33/2012 e Portaria n.º 34/2012.

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:

- ✓ “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.
- ~~✓ “Vintage” - para o vinho elaborado inteiramente a partir de uvas de um ano declarado Vintage e que tenha sido envelhecido em madeira durante pelo menos 12 meses e pelo menos 24 meses em garrafa ou balão de vidro com capacidade máxima de 12 litros. O início e o término do processo de envelhecimento deve ser comunicado à CVRAçores, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.~~

### **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 10% vol para 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 33/2012 e Portaria n.º 34/2012.](#)

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 33/2012 e Portaria n.º 34/2012.

## **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 6-4 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 vlnicos 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 33/2012 e Portaria n.º 34/2012.

### **8.6.1 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 recepção 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 acções:

- ✓ 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 quatro garrafas.

A colheita de amostras para certificação de vinho ou produto vínico a granel em depósitos, é efectuada retirando uma amostra que deve ser homogénea e representativa da totalidade do volume do produto vínico que se pretende submeter ao processo de certificação. Sempre que o produto vínico a certificar se encontre armazenado em mais de que um depósito é sempre colhida uma amostra de verificação da 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. Se o lote a certificar é acima dos 500.000 litros é colhida uma amostra de verificação da certificação.

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 acto 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 três nas instalações da CVR Açores. Posteriormente, uma é enviada para o laboratório de análises físico-químicas subcontratado pela CVR Açores, uma é enviada 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 Nº L0226 (CVR Vinhos Verdes) e Nº 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:

- |   |   |
|---|---|
| ✓ Título Alcoométrico Volúmico Adquirido a 20°C     | ✓ Acidez Volátil (em ácido acético)                             |
| ✓ Título 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. Vista (limpidez/cor)
2. Olfato (Genuinidade, Intensidade Positiva e Qualidade)
3. Gosto (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 média aritmética das notas de cada provedor.

#### **Classificações Finais:**

- a) Para obtenção de direito a vinho de qualidade e vinho espumante com a designação Indicação Geográfica “Açores”, a amostra em análise deve obrigatoriamente atingir a classificação final de 60 valores.



- b) Para obtenção de direito a vinho de qualidade à designação Indicação Geográfica “Açores” com os designativos “Superior”, “Colheita Seleccionada”, “Reserva” e “Garrafeira”, a amostra em análise deve atingir a classificação de 70 valores.
- c) Para obtenção de direito a vinho espumante com a designação Indicação Geográfica “Açores” com os designativos “Colheita Seleccionada”, “Reserva”, “Extra Reserva” ou “Super Reserva” e “Grande Reserva” ou “Velha Reserva”, a amostra em análise deve atingir a classificação de 70 valores.
- d) Para obtenção de direito a vinho de qualidade, vinho licoroso e vinho espumante com a designação Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, a amostra em análise deve obrigatoriamente atingir a classificação final de 70 valores.
- e) Para obtenção de direito a vinho espumante com a designação Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, com os designativos “Colheita Seleccionada”, “Reserva”, “Extra Reserva” ou “Super Reserva” e “Grande Reserva” ou “Velha Reserva”, a amostra em análise deve atingir a classificação de 75 valores.
- f) Para obtenção de direito a vinho licoroso com a designação Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico” com os designativos “Reserva Particular/Private Reserve”, “Colheita/Single Harvest Reserve”, “Seleccionado/Selected” a amostra em análise deve atingir a classificação de 75 valores.
- g) Para obtenção de direito a vinho licoroso com a designação Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico” com o designativo “Fino/Fine”, a amostra em análise deve atingir a classificação de 80 valores.
- ~~h) Para obtenção de direito a vinho licoroso com a designação Denominação de Origem “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico” com o designativo “Vintage”, a amostra em análise deverá atingir a classificação de 90 valores.~~

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 objecto 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 CVR Açores. Na sequência de uma transação legal solicitada por um AE, como desclassificação, venda ou compra de volumes, procede-se à actualização dos volumes nas respectivas contas correntes. Todas as movimentações devem ser comunicadas à CVR Açores, por ofício ou correio eletrónico.

Os volumes aptos a produtos vînicos 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 respectivas análises físico-químicas e sensoriais uma conta-corrente de acordo com a categoria do produto vînico 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.

## 11. Rotulagem

A avaliação da rotulagem pode ser efectuada antes, durante ou após o pedido de certificação, no entanto o AE só pode efectuar 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.

A aprovação é efectuada 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.CVR Açores.090)** é enviado pelo AE à CVR Açores, devendo incluir os seguintes elementos:

- ✓ Maqueta do rótulo e contra-rótulo;
- ✓ Registo ou pedido de registo de marca ao INPI (caso o AE apresente o pedido de registo da marca deve substituí-lo pelo título definitivo logo que o obtenha).

### 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 efectuar/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 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 respectivas 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 recepção 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 Factura.

### **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 v\u00ednicos tem de comunicar \u00e0 CVR \u00c1\u00e7ores, atrav\u00e9s do **Mod.CVR \u00c1\u00e7ores.018 - Comunica\u00e7\u00e3o de Engarrafamento e/ou Rotulagem**. Sempre que n\u00e3o haja essa comunica\u00e7\u00e3o, a CVR \u00c1\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 8.9 (validade certifica\u00e7\u00e3o). Ultrapassado este prazo, sem que o engarrafamento tenha sido efectuado o AE deve devolver os selos n\u00e3o utilizados \u00e0 CVR \u00c1\u00e7ores (**Mod.CVR \u00c1\u00e7ores.020 - Devolu\u00e7\u00e3o de Selos**).

Os selos de garantia a destruir dever\u00e3o ser entregues acompanhados do **Mod.CVR \u00c1\u00e7ores.020 - Devolu\u00e7\u00e3o de Selos** na CVR \u00c1\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 CVR \u00c1\u00e7ores (**Mod.CVR \u00c1\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 \u00c1\u00e7ores, ap\u00f3s estes terem sido certificados, este ter\u00e3o que ser sujeitos a um novo processo de certifica\u00e7\u00e3o.

Caso o AE opte por desclassificar o seu produto v\u00ednico para vinho, a tutela deste, deixa de ser feita pela CVR \u00c1\u00e7ores e passa a ser feita pela DRADR.

Um produto ao qual foi retirada a categoria DO Biscoitos, Graciosa, Pico ou IG \u00c1\u00e7ores n\u00e3o pode voltar \u00e0 classifica\u00e7\u00e3o anterior.

A CVR \u00c1\u00e7ores pode proceder \u00e0 desclassifica\u00e7\u00e3o de vinhos admitidos a certifica\u00e7\u00e3o 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 víquicos não cumpram os requisitos mínimos, estabelecidos pela CVRAÇORES;
- ✓ Não sejam cumpridas as regras estabelecidas para os produtos víquicos 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, e que para isso necessite do respectivo Documento de Acompanhamento (DA), terá de proceder ao seu preenchimento em (<https://sivv.ivv.gov.pt/>), o qual depois de validado pela CVRAçores deve ser impresso pelo AE, para acompanhar o respetivo transporte.

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

Deve o AE obrigatoriamente informar a CVRAçores sempre que necessite movimentar entre instalações produtos víquicos.

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

A elaboração/validação do DA é efectuada pela CVRAçores em <https://sivv.ivv.gov.pt/>.

A elaboração/validação do e-DA é feita pela CVRAçores 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 CVRAçores 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 CVRAçores, de modo a que se procedam às correções necessárias.

A única exceção a este procedimento é no caso de os produtos víquicos não saírem das instalações onde se encontram, continuando a obrigatoriedade de comunicar à CVRAçores, o motivo dessa transação, para se proceder à transferência de volumes nas respectivas 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 efectuar 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/efectua 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 Concelho Geral da CVR Açores, que informa os AE dos mesmos.

## **16.2 Pagamentos**

### **16.2.1 Taxa de Certificação**

O pagamento é efectuado no acto 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 os objetivos definidos anualmente, os quais podem ser ajustados 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, condições de armazenagem e dos produtos víquicos existentes nas instalações do AE, recolha de amostras de depósitos com produtos víquicos certificados e de produtos víquicos engarrafados e não rotulados, recolha de amostras na linha de engarrafamento, amostras engarrafadas e rotuladas ou em regime de colheita periódica e confrontar existências físicas apuradas com as constantes nos registos;

Os produtos víquicos devem encontrar-se separados e devidamente, identificados, quer estejam em depósito, barricas, ou pré-embalados. Na identificação dos produtos víquicos deve constar:

- O tipo de produto víquico 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 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 acções imediatas e propõe as medidas correctivas 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:

<u>Tipo de Recurso</u>	<u>Metodologia para reavaliação</u>	<u>Responsável pela reavaliação</u>	<u>Decisão Final</u>
<u>Homologação de Vinhas:</u> <u>Reprovada</u>	<u>Remarcação de visita à vinha com nova equipa constituída por:</u> <u>Técnico de Controlo da 1.<sup>a</sup> avaliação e Perito Técnico.</u>	<u>Nova equipa</u>	<u>Coordenador</u> <u>ECC</u>
<u>Saldo e Conta-corrente:</u> <u>Não conforme</u>	<u>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.</u>	<u>Técnico de Certificação</u>	<u>Coordenador</u> <u>ECC</u>
<u>Avaliação Físico-química:</u> <u>Reprovada</u>	<u>Reenvio da amostra a analisar para o mesmo laboratório com outra codificação.</u>	<u>Técnico de Certificação</u> <u>(responsável pela avaliação de conformidade da análise físico-química)</u>	<u>Coordenador</u> <u>ECC</u>
<u>Avaliação Sensorial:</u> <u>Reprovada</u>	<u>Recodificação da amostra e nova prova por parte da Câmara de Provedores como outro vinho à prova.</u>	<u>Câmara de Provedores</u>	<u>Coordenador</u> <u>ECC</u>

Discordando o AE das decisões tomadas pela CVRAçores 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 respectivo 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.