

MANUAL DE APOIO À CERTIFICAÇÃO

Aprovado por: Gestão de Topo a 11/05/2026

Edição 02

Maio 2026

Índice

1.	Introdução	3
2.	Termos e Abreviaturas	3
3.	Inscrição de Agente Económico e Instalações	5
3.1.	Inscrição de Agente Económico	5
3.2.	Inscrição de Instalações no IVV Açores	6
4.	Inscrição e Cadastro Vitícola	7
4.1.	Normas de Instalação e Condução	8
4.2.	Alterações, Abandono e Transmissão	8
5.	Licença de Laboração e/ou Licença de Envelhecimento	9
6.	Declaração de Colheita e Produção e Declaração de Existências	9
6.1.	Declaração de Colheita e Produção	9
6.2.	Declaração de Existências	10
7.	Certificação	10
7.1.	Condições para Candidatura à Certificação de Produtos Vínicos aptos a DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores	10
7.2.	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores	11
7.3.	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Licoroso apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores	12
7.4.	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Espumante apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores	13
7.5.	Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho de uvas sobreamadurecidas apto a DOP Biscoitos, Graciosa e Pico	14
7.6.	Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IGP Açores	15
7.7.	Certificação de Produtos Vínicos Aptos a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores .	15
7.7.1.	Pedido de Certificação	16
7.7.2.	Avaliação	16
7.7.3.	Revisão e Decisão	17
7.8.	Número Repetições ao Processo de Certificação do mesmo Lote Produto Vínico	17
7.9.	Validade da Certificação	17
7.10.	Cessação da Certificação	18
7.11.	Suspensão da Certificação	18

7.12	Suspensão da Atividade de Certificação.....	19
7.	Recolha de Amostra.....	19
7.1.	Realização de Ensaio Físico-químicos e Sensoriais	20
7.1.1.	Ensaio Físico-químicos	20
7.1.2.	Ensaio Sensoriais.....	21
8.	Contas-correntes	22
9.	Rotulagem.....	23
9.1.	Pedido de Aprovação.....	24
9.2.	Apreciação	24
10.	Selos de Garantia.....	25
10.1.	Requisição de Selos de Garantia.....	25
10.2.	Colocação de Selos de Garantia.....	26
10.3.	Disponibilização de Selos de Garantia	26
11.	Desclassificação.....	27
12.	Transporte de Produto Vínico	27
12.1.	Transporte de uva e mosto	28
12.2.	Transporte de produto vínico a granel e engarrafado não rotulado dentro do Arquipélago dos Açores.....	28
12.3.	Transporte de produto vínico embalado e rotulado para a União Europeia e Países Terceiros	29
13.	Exportação de Produtos Vínicos – Certificados de Origem.....	29
14.	Serviços e Taxas	29
14.1.	Prestação de Serviços	29
14.2.	Pagamentos	30
14.2.1.	Taxa de Certificação	30
15.	Ações de Controlo	30
16.	Reclamações e Recursos	32
16.1.	Reclamações Apresentadas ao IVV Açores.....	32
16.2.	Apreciação e Comunicação da Reclamação	32
16.3.	Recursos.....	32
16.4.	Reclamações Apresentadas aos AE	33
	Histórico de Revisão.....	34

1. Introdução

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

O presente manual foi elaborado de acordo com os procedimentos e documentos existentes no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV Açores) e legislação em vigor.

2. Termos e Abreviaturas

AE – Agente Económico – pessoa singular ou coletiva, bem como o agrupamento destas, que exerce atividade(s) prevista(s) no Decreto-Lei nº 178/99 de 21 de maio, na área geográfica da Região Autónoma dos Açores, tendo como finalidade a certificação de produtos vínicos com DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores.

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

Contrarrótulo – 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.

DA – Documento de Acompanhamento

DCC – Departamento de Controlo e Certificação do IVV Açores

DCP – Declaração de Colheita e Produção.

DE – Declaração Existências

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

DOP – Denominação de Origem Protegida.

DRDR – Direção Regional do Desenvolvimento Rural

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.

IGP – Indicação Geográfica Protegida.

INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial

IVV – Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

IVV Açores – Instituto da Vinha e do Vinho, IPRA.

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, sobreamadurecidas, aguardente, etc.).

Produto Vínico com direito a Denominação de Origem Protegida (DOP) – 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 Protegida (IGP) – 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.

Slvv - 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.

3. Inscrição de Agente Económico e Instalações

Todas as pessoas singulares ou coletivas que se dediquem à produção e/ou envelhecimento ou comercialização de produtos vitivinícolas com direito a DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores, controlados pelo IVV Açores têm de estar devidamente inscritos neste instituto, 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 no IVV Açores e/ou identificadas no Sistema de Identificação Parcelar (iSIP) 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 DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e/ou IGP Açores.

3.1. Inscrição de Agente Económico

Os interessados devem enviar:

- Impresso Imp 7.1.2-01-01 – Requerimento para inscrição de Agente Económico, devidamente preenchido;

Se pessoa coletiva:

- Cópia do cartão de pessoa coletiva;
- Certidão permanente da empresa;
- Cópia da Autorização de Entrepósito Fiscal de Produção (no caso de inscrição para produção de vinhos licorosos e/ou categoria de destilador);
- Registo de Entidade do Setor Vitivinícola;
- Cópia do cartão de cidadão do(s) representante(s) legal(ais) da empresa.

Se pessoa singular:

- Cópia do cartão cidadão;
- Registo de Entidade do Setor Vitivinícola;

- Cópia do documento comprovativo da inscrição na alfândega (no caso de inscrição para produção de vinhos licorosos e/ou categoria de destilador).

3.2. Inscrição de Instalações no IVV Açores

As instalações de produção, destilação, armazenagem e pré-embalagem têm de estar inscritas no IVV Açores de acordo com os Estatutos das Zonas Vitivinícolas dos Biscoitos (ilha Terceira), Graciosa e Pico (ilhas dos respetivos nomes), da Região Autónoma dos Açores, cumprir a legislação aplicável e possuir licença de exploração industrial.

Nestas instalações só são admitidas entradas de uvas, mostos ou vinhos provenientes de vinhas com cadastro no IVV Açores e/ou identificadas no Sistema de Identificação Parcelar (iSIP) da Região Autónoma dos Açores (RAA).

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

A inscrição é efetuada através do envio do impresso Imp 7.1.2-01-06 – Inscrição de Instalações para Produção, Armazenagem e Engarrafamento de Produtos Vínicos, devidamente preenchido, planta das instalações/layout com o equipamento fixo e listagem do equipamento disponível.

Nas adegas onde também sejam elaborados quaisquer outros dos produtos vínicos sem direito a Denominação de Origem Protegida ou Indicação Geográfica Protegida, 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.

O DCC 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 do IVV Açores, é emitido o respetivo relatório, sendo o AE informado da decisão de aprovação ou reprovação.

Se a decisão é positiva entre o IVV Açores e o AE é firmado um acordo formal de certificação através do Imp PT-OC.04.01- 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 caduca, excetuando-se os produtores que se dediquem exclusivamente à produção de vinho licoroso, bem como aqueles que apresentem vinho certificado disponível no mercado e/ou em stock registado em Declaração de Existência.

Qualquer aquisição de material a utilizar na unidade e alteração aos elementos das instalações e constantes do registo de inscrição deverão ser comunicadas ao IVV 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.

4. Inscrição e Cadastro Vitícola

Todos os Agentes Económicos e viticultores que pretendam usufruir da DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico ou IGP Açores têm de inscrever as suas vinhas no IVV 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:

- Imp PT-OC.01.01 – Requerimento para Homologação de Vinhas;
- Cartão de Cidadão;
- Comprovativo da área das parcelas inscritas no Sistema de Identificação Parcelar (Sip);

O DCC do IVV 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 do IVV 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 (Imp PT-OC.01.03) aptas à produção de produtos vínicos DOP ou IGP, com uma validade de 5 anos após a data de emissão.

O IVV 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.

4.1. Normas de Instalação e Condução

Para a produção de produtos vínicos com DOP e IGP, o IVV 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 (DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores).

4.2. Alterações, Abandono e Transmissão

Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, os viticultores têm de informar o IVV 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 vitivinicultores devem dar conhecimento ao IVV Açores.

5. Licença de Laboração e/ou Licença de Envelhecimento

Anualmente, deve ser solicitado ao IVV Açores a Licença de Laboração, através do impresso Imp PT-OC.04.03– 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 Imp PT-OC.04.05– 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.

6. Declaração de Colheita e Produção e Declaração de Existências

6.1. Declaração de Colheita e Produção

A Declaração de Colheita e Produção (DCP) é uma declaração anual obrigatória, da produção de uvas, mosto e produtos vínicos 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 ao IVV Açores a Declaração de Colheita e Produção. A validação da DCP para vinho DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores está sujeita aos seguintes limites:

- ✓ Vinhas destinadas aos vinhos com direito a DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores é fixado o limite máximo de produtividade em 5000 kg/ha.

- ✓ O rendimento máximo de transformação de uva em vinho é fixado em 75% para vinhos com direito a DOP Biscoitos, DOP Graciosa e DOP Pico e IGP Açores.
- ✓ A discrepância verificada entre as pesagens registadas no controlo de vindima pelo IVV Açores e a DCP do Agente Económico não pode ser superior a 5% da pesagem total controlada.
- ✓ Caso a produção exceda o quantitativo compete ao IVV Açores deliberar uma origem de exceção.

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

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

6.2. 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 introduzidos no consumo durante a presente campanha, transitam como existências para a campanha seguinte.

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

7. Certificação

7.1. Condições para Candidatura à Certificação de Produtos Vínicos aptos a DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores

As entidades com direito a eventual certificação e interessados em submeter os seus vinhos a apreciação e controlo do IVV Açores têm de ter um volume mínimo de 250 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”, bem como os vinhos licorosos com dez (10) ou mais anos de idade e os vinhos de uvas sobreamadurecidas, casos em que o volume mínimo é de 200 litros.

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 no Imp PT-OC.05.03- Declaração de Enriquecimento/Beneficiação, respetivamente e devidamente aprovados pelo IVV Açores.

Os vinhos não acabados para os quais se pretenda a certificação como DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores só poderão ser transacionados entre Agentes Económicos inscritos na CVR Açores na eventualidade de se encontrarem a granel.

7.2. Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores

O vinho com direito a DOP e IGP deve ser elaborado a partir do mosto de uvas provenientes da área geográfica de produção das DOP «Biscoitos», «Graciosa» e «Pico», das castas aptas para a respetiva categoria.

O vinho rosé com direito a IGP Açores só poderá ser obtido a partir de prensagem direta de uvas tintas com a respetiva aptidão.

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 para espumante, cujo mínimo é de 9% vol..

A colheita de amostras para certificação de vinhos com direito a DOP e IGP pode ser efetuada nos meses que antecedem o cumprimento do 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.

7.3. Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Licoroso apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP 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 ou ao álcool neutro de origem vínica, devendo em qualquer dos casos, o produto 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 ou aguardente vínica a utilizar na beneficiação do vinho licoroso, são os definidos pelo Regulamento (UE) nº 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 DOP 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 autorizadas. Cada uma das adições e cada um dos engarrafamentos (Imp PT-OC.07.09-Comunicação de Engarrafamento) deve ser comunicado ao IVV Açores, 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 devem ser comunicados ao IVV Açores, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

Vinho licoroso com IGP 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.

7.4. Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho Espumante apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores

Os agentes económicos que pretendam certificar vinho espumante apto a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores devem estar inscritos no IVV na atividade “Preparador”.

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 DOP e IGP;
- ✓ O vinho base para espumante, for elaborado a partir do mosto de uvas provenientes das castas aptas para a respetiva categoria (DOP ou IGP);
- ✓ O vinho base para espumante for devidamente declarado em DCP e constar de uma conta-corrente específica;

- ✓ Tenha sido solicitado o Pedido de Análise Físico-química do Vinho de Base (Imp PT-OC.04.13) e os parâmetros se encontrarem em conformidade legal;
- ✓ Tenha sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa;
- ✓ Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses, contados a partir da segunda fermentação alcoólica. O momento do enchimento com licor de tiragem e fecho hermético é o marco oficial do início da segunda fermentação, devendo esse ser comunicado ao IVV Açores;
- ✓ Tenha sido separado das borras por expulsão (dégorgement) e a operação comunicada ao IVV Açores;
- ✓ Todo o processo de fabrico e estágio dos vinhos base, vinhos de segunda fermentação e dégorgement ocorrer em instalações sediadas dentro da região.

O AE tem de informar o IVV Açores das operações de engarrafamento do vinho base, adição do licor de tiragem, e dégorgement, no prazo de cinco dias úteis após a sua realização.

Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 337/85 e 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 DOP ou IGP são as expressas na legislação em vigor.

7.5. Requisitos Específicos para a Certificação de Vinho de uvas sobreamadurecidas apto a DOP Biscoitos, Graciosa e Pico

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

A intenção de produção deste produto deve ser comunicada de forma atempada, aquando da vindima, de forma a que possa ser controlada a prensagem do lote de uvas a utilizar.

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 DOP 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.

7.6. Requisitos Específicos para a Certificação de Aguardente Bagaceira e Aguardente Vínica apta a IGP Açores

Os vinhos e bagaços destinados à produção de aguardentes vínicas e bagaceiras devem ser aptos à produção de vinhos ou provir de castas aptas a IGP Açores e deverão ser destilados nessa mesma campanha até final de junho.

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

A colheita de amostra para certificação das aguardentes só é efetuada após cumprido o prazo de estágio.

Para além do cumprimento dos requisitos referidos, o agente económico obriga-se ao cumprimento de todos os restantes requisitos constantes na Portaria n.º 30/2019, republicada pela Portaria n.º 98/2022.

7.7. Certificação de Produtos Vínicos Aptos a DOP Biscoitos, Graciosa, Pico e IGP Açores

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

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

- ✓ No IVV Açores existem 8 períodos de certificação. No final do ano civil o AE é informado do Calendário Anual de Certificação para o ano seguinte, com informação dos meses em decorrerão provas de certificação.

Na eventualidade do AE decidir fazer a desclassificação dos seus vinhos ou dos seus produtos vínicos DOP para IGP Açores após estes terem sido certificados, deverá solicitar a respetiva desclassificação enquanto vigorar a validade da certificação, até à requisição dos selos de certificação.

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.

7.7.1. Pedido de Certificação

O pedido de certificação é efetuado pelo AE, através do envio do Imp PT-OC.04.07–Pedido de Certificação, devidamente preenchido.

Na sequência da receção de um pedido de certificação o IVV Açores desencadeia os seguintes procedimentos:

- ✓ Análise documental do pedido;
- ✓ Verifica conta-corrente.

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

7.7.2. 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.

7.7.3. Revisão e Decisão

A revisão da informação obtida nas diferentes fases do processo é feita pelo revisor e a decisão sobre a certificação é efetuada pelo Diretor do DCC, 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.

7.8. Número Repetições ao Processo de Certificação do mesmo Lote Produto Vínico

O mesmo lote de produto vínico apto a DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico ou IGP 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.

7.9. Validade da Certificação

A certificação do lote do produto vínico tem a seguinte validade:

Vinho a granel – 120 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, branco, rosé e espumante e 48 meses para vinho licoroso e vinho de uvas sobreamadurecidas, até ao levantamento dos selos de garantia;

Vinho rotulado – vida útil do produto.

As operações de engarrafamento de cada lote certificado têm de ser comunicadas num prazo máximo de cinco dias úteis ao IVV Açores, através do Imp PT-OC.07.09– Comunicação de Engarrafamento.

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.

7.10. Cessação da Certificação

Quando se verifiquem ações/procedimentos por parte do AE, que ocorram durante o prazo de validade da certificação, que alterem as características do produto certificado previamente definidas pelo IVV 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.

7.11. 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.

7.12 Suspensão da Atividade de Certificação

Pode também o IVV Açores suspender a atividade de certificação caso o Agente Económico não cumpra os prazos [abaixo](#) estipulados para a implementação de medidas corretivas, decorrentes de não conformidades levantadas numa ação de controlo.

Prazos para implementação de medidas corretivas por parte do AE	
NC Maior	NC menor
1 mês	3 meses

Caso o AE não proceda à implementação, dentro dos prazos estabelecidos, das medidas destinadas à correção da(s) não conformidade(s) identificada(s), será determinada a suspensão da atividade de certificação, a qual se manterá até à verificação da efetiva implementação das referidas medidas.

A suspensão da atividade de certificação não poderá exceder o período máximo de 12 meses. Decorrido esse prazo sem que a situação se encontre regularizada, será efetuada a anulação da inscrição do AE, ficando este impedido de apresentar novo pedido de inscrição durante um período de 12 meses.

7. Recolha de Amostra

Após codificação das amostras o IVV Açores, procede à recolha das mesmas. A recolha deve ser acompanhada por um representante do AE e pelo técnico do IVV 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. Para tal, no caso do lote se encontrar em vários depósitos, a amostra é obtida com recurso a uma homogeneização prévia e percentual, de acordo com as capacidades dos depósitos.

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 do IVV Açores é responsável por diferenciar as amostras recolhidas colocando as identificações das amostras previamente codificadas, terminando o processo com a selagem das mesmas. No ato da recolha a Identificação de Amostra (Imp PT-OC.02.01) é assinada pelo AE e Técnico do IVV Açores.

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

7.1. Realização de Ensaios Físico-químicos e Sensoriais

7.1.1. Ensaios Físico-químicos

Os ensaios físico-químicos constantes da legislação em vigor são realizados em Laboratórios Acreditados pelo IPAC. O IVV Açores realiza os ensaios físico-químicos através do Laboratório Regional de Enologia (Certificado de Acreditação n.º L0691), laboratório acreditado, que integra o DCC do IVV Açores. Quando necessário, recorre também por subcontratação, aos serviços do Laboratório da CVR Vinhos Verdes (Certificado de Acreditação n.º L0226) e da Agroeno (Certificado de Acreditação n.º L0347).

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 a 20°C
- ✓ Título Alcoométrico Volúmico Total

- ✓ Dióxido de Enxofre Total
- ✓ Açúcares Totais (expresso em glucose + frutose)
- ✓ Acidez Total (em ácido tartárico)
- ✓ Acidez Volátil (em ácido acético)
- ✓ pH
- ✓ Sobrepressão – Parâmetro específico para os Vinhos Espumantes

Os resultados da análise físico-química devem estar de acordo com a legislação em vigor e com as especificações do IVV Açores (Imp PT-OC.04.15-Análise de Conformidade de Ensaio de Certificação). Neste contexto, o IVV Açores tem como regra de decisão da análise de conformidade de resultados, a não contabilização da incerteza.

7.1.2. Ensaio Sensoriais

Os ensaios sensoriais a praticar para certificação dos produtos vitivinícolas com direito a DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores, são efetuados pela Câmara de Provadores do IVV Açores, que funciona nas instalações do Laboratório Regional de Enologia.

Para efeitos da análise sensorial tendo em vista a certificação, a Câmara de Provadores 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 Protegida “Açores”	60
Vinhos com Indicação Geográfica Protegida “Açores”, com características organoléticas destacadas (Superior, Colheita Seleccionada, Reserva e Garrafeira)	70

Aprovações de Vinhos e Produtos Vínicos	Pontuação mínima
Vinhos com Indicação Geográfica Protegida “Açores”, com características organoléticas muito destacadas (“Reserva Especial”, “Grande Reserva” e “Premium”)	75
Vinhos espumantes com Indicação Geográfica Protegida “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 Protegida “Açores”, com características organoléticas destacadas (Reserva e Superior)	70
Vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com a Denominação de Origem Protegida “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”	70
Vinho de uvas sobreamadurecidas com Denominação de Origem Protegida “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”.	70
Vinhos com a Denominação de Origem Protegida “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, com características organoléticas destacadas (Superior, Colheita Seleccionada, Reserva e Garrafeira)	75
Vinhos com a Denominação de Origem Protegida “Biscoitos”, “Graciosa” e “Pico”, com características organoléticas muito destacadas (“Reserva Especial”, “Grande Reserva” e “Premium”)	80
Vinhos espumantes com Denominação de Origem Protegida “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 Protegida “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 Protegida “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 tendo por base o disposto no Imp PT-OC.04.15-Análise de Conformidade de Ensaios de Certificação.

8. Contas-correntes

Os Agentes Económicos têm a obrigatoriedade de manter registos dos movimentos de entradas e saídas dos produtos vitivinícolas em armazém, designados por conta-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 do IVV 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 ao IVV Açores, por ofício ou correio eletrónico.

Os volumes aptos a produtos vínicos com DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores provêm dos volumes validados constantes nas DCP submetidas, pelos Agentes Económicos e irão originar 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 do IVV Açores sempre que este as solicite.

Os AE's que para além dos vinhos aptos DOP Biscoitos, DOP Graciosa, DOP Pico e IGP Açores, também movimentem produtos vínicos 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 correspondentes à totalidade do volume validado constante na DCP do Agente Económico, devendo aquando da abertura das contas-correntes especificar quais os vinhos monocasta.

9. 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 do IVV Açores sob pena de aplicação das correspondentes sanções disciplinares.

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

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

9.1. Pedido de Aprovação

O Pedido de Aprovação de Rotulagem (Imp PT-OC.07.03) é enviado pelo AE ao IVV Açores, devendo incluir os seguintes elementos:

- ✓ Maqueta do rótulo e contrarrótulo;
- ✓ Registo de marca no INPI. O registo de marca, contudo, não implica necessariamente que o IVV Açores autorize o seu uso em produtos por si certificados com DOP e IGP, pelo que apenas serão autorizadas as marcas submetidas e aprovadas pelo IVV Açores.

9.2. Apreciação

A apreciação da rotulagem é efetuada por ordem de entrada, sendo, nesse momento, atribuída uma referência de rotulagem. Se são encontradas não conformidades, o AE é informado com as alterações a efetuar/corrigir, por correio eletrónico. Após a apresentação final das peças de rotulagem, submetidas a apreciação, a resposta definitiva deverá ser emitida no prazo de cinco dias úteis. 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 ao IVV Açores aquando da

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

Qualquer alteração à rotulagem aprovada deve ser submetida a nova apreciação pelo IVV Açores.

O IVV Açores pode, sempre que o entenda, proceder ao controlo dos rótulos e contrarrótulos existentes nas instalações do AE que, no caso dos contrarrótulos/selos de garantia, devem encontrar-se devidamente guardados em local de acesso restrito.

10. Selos de Garantia

O IVV Açores tem como marca de conformidade o selo de garantia.

É com a aposição do Selo de Garantia, fornecido pelo IVV Açores, que é evidenciada a certificação dos produtos vínicos com direito a DOP ou IGP, 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 pelo IVV Açores com a qual este mantenha protocolo.

As peças de rotulagem são obrigatoriamente entregues pela gráfica/tipografia nas instalações do IVV Açores ou em locais por este designados.

10.1. Requisição de Selos de Garantia

Os selos de garantia são requeridos pelo AE ao IVV Açores, através do preenchimento do Imp PT-OC.07.08 – Requisição de Selos.

Podem ser solicitados selos de garantia para a totalidade ou parte do produto vínico certificado, após decorrido o tempo de estágio previsto na legislação. 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 vínico certificado, para fazer face a eventuais inutilizações durante a operação de rotulagem.

Após a receção da requisição o IVV 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.

10.2. 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 ao IVV Açores.

A retirada ou destruição de selos já apostos na embalagem devem ser comunicadas ao IVV Açores. Todos os selos não aplicados ou inutilizados são obrigatoriamente devolvidos ao IVV Açores.

10.3. Disponibilização de Selos de Garantia

Os selos de garantia são disponibilizados ao AE, até à totalidade do lote do produto vínico certificado.

A certificação de lote do produto vínico para efeitos de levantamento e aposição de selos de garantia tem a validade definida no ponto 7.9 (validade certificação). Ultrapassado este prazo, sem que o engarrafamento tenha sido efetuado, o AE deve devolver os selos não utilizados ao IVV Açores (Imp PT-OC.07.10 - Devolução de Selos).

Os selos de garantia a destruir deverão ser entregues no IVV Açores, acompanhados do Imp PT-OC.07.10 – Devolução de Selos, ficando este com a responsabilidade da sua destruição.

11. Desclassificação

Pode o AE optar pela desclassificação de um produto vínico, sendo, no entanto, obrigado a comunicá-la previamente ao IVV Açores (Imp PT-OC.04.14 - Pedido de Desclassificação), para que se proceda ao seu registo na conta-corrente respetiva.

Na eventualidade do AE decidir fazer a desclassificação dos seus vinhos ou dos seus produtos vínicos DOP para IGP Açores, após estes terem sido certificados, deverá solicitar a respetiva desclassificação enquanto vigorar a validade da certificação, até à requisição dos selos de certificação.

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

O IVV Açores pode proceder à desclassificação de vinhos admitidos a certificação ou certificados sempre que:

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

12. 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. Esta isenção, contudo, não se aplica ao transporte de uvas entre diferentes ilhas.

12.1. 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 pelo IVV 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 DOP e à IGP devem ser elaborados dentro das respetivas regiões, salvo casos excecionais, e mediante autorização prévia do IVV Açores.

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

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

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

A elaboração de DA é efetuada pelo AE e validada pelo IVV Açores em <https://sivv.ivv.gov.pt/>.

A elaboração do e-DA é efetuada pelo AE e validada pelo IVV Açores através do site <https://aduanheiro.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 o IVV 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.

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.

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

Apenas são permitidos transportes de produtos vínicos DOP Biscoitos, Graciosa e Pico ou IGP Açores quando embalados e rotulados, acompanhados de DA/e-DA devidamente validada.

13. 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 DOP Biscoitos, Graciosa, Pico ou IGP 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, o IVV Açores analisa a conta-corrente respetiva e as numerações de selos requisitadas para cada marca. Verificando-se a conformidade de todos os elementos, o IVV 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 por e-mail, em mão ou enviado ao AE por CTT, desde que solicitado.

14. Serviços e Taxas

14.1. Prestação de Serviços

1. Inscrição de Agentes Económicos para produção e/ou envelhecimento ou comercialização de produtos vitivinícolas com direito a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores.
2. Emissão de Certificados de Homologação de vinhas aptas a DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores.

3. Emissão de Certificados de Homologação de Instalações para Produção, Armazenamento e Engarrafamento.
4. Emissão de Licenças de Laboração.
5. Emissão de Licenças de Envelhecimento.
6. Emissão de Relatórios de Certificação.
7. Aprovação de Certificados de Origem e Documentos de Acompanhamento de produtos com DO Biscoitos, DO Graciosa, DO Pico e IG Açores.

Os custos a aplicar serão os aprovados anualmente pelo Concelho Diretivo do IVV Açores, que informa os AE dos mesmos.

14.2. Pagamentos

14.2.1. Taxa de Certificação

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

Os valores da Taxa de Certificação (selos de garantia) são aprovados anualmente em Conselho Diretivo para vigorarem no ano civil seguinte.

15. Ações de Controlo

O IVV 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 DOP/IGP, 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 pelo DCC do IVV Açores, que elabora 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 víquicos 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 no IVV Açores são acompanhadas presencialmente por representante oficial designado pelo IVV Açores, que verifica e faz registos sobre os documentos de acompanhamento (DA), pesagens, GAP e aptidão das uvas.

É 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, assim como a comunicação de fim de vindima.

Qualquer entrada de uvas não acompanhada por representante oficial, não será considerada para efeitos de validação 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;
- A categoria (DOP/IGP ou apto a DOP/IGP);
- O ano de colheita;
- A casta (no caso de monocasta);
- A cor;
- A capacidade do depósito;
- Volume existente no depósito;
- Um código identificativo do depósito;

✓ Nos pontos de distribuição e venda a retalho de produtos certificados pelo IVV 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 do IVV 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 vónicos aí existentes. Os registos podem ser preenchidos nos livros próprios para o efeito, ou em programa informático próprio.

16. Reclamações e Recursos

16.1. Reclamações Apresentadas ao IVV Açores

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

16.2. 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.

16.3. 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 de resolução
Homologação de Vinhas: Reprovada	Remarcação de visita à vinha com nova equipa constituída por: Técnico (s) de Controlo da 1.ª avaliação e Perito Técnico.	Nova equipa	Presidente IVV Açores

Tipo de Recurso	Metodologia para reavaliação	Responsável pela reavaliação	Decisão de resolução
Saldo e Conta-corrente: Não conforme	Solicitação formal ao AE de exposição com fundamentação do seu pedido de reavaliação, que deve ser acompanhada de documentação que comprove a mesma.	Técnico de Certificação	Presidente IVV Açores
Avaliação Físico-química: Reprovada	Reenvio da amostra a analisar para o mesmo laboratório com outra codificação.	Técnico de Certificação	Presidente IVV Açores
Avaliação Sensorial: Reprovada	Recodificação da amostra e nova prova por parte da Câmara de Provadores como outro vinho à prova.	Câmara de Provadores	Presidente IVV Açores

Discordando o AE das decisões tomadas pelo IVV 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 do IVV Açores a amostra que ficou na sua posse.

O IVV 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.

16.4. Reclamações Apresentadas aos AE

Os Agentes Económicos sempre que recebam reclamações dos seus produtos vínicos certificados pelo IVV Açores deverão proceder ao registo respetivo e tratamento, assim como, disponibilizá-las ao IVV Açores, sempre que este as solicite.

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

Histórico de Revisão

Edição	Data	Capítulos/Subcapítulos alterados	Descrição das alterações Introduzidas
01	02/01/2026	Todos	Versão inicial do MAC do IVV Açores
02	11/05/2026	7.1.1	Introdução da regra de decisão da análise de conformidade de resultados físico-químicos.
		7.12	Inclusão dos prazos para implementação de medidas corretivas destinadas à correção de não conformidades, por parte dos AE. Inclusão do prazo máximo de suspensão da atividade de certificação e da anulação da inscrição do AE, findo esse prazo.