

Anexo único da Portaria n.º 394/2017, de 9 de outubro

Versão monocromática 1/0



Portaria que aprova os estatutos da IG «Terras Madeirenses»

Fundo - Branco  
Cinza - a 70 % Preto  
Texto - 100 % Preto  
Tipo de fonte - *Myriad*

Versão policromática - 3/0



Portaria que aprova os estatutos da IG «Terras Madeirenses»

Fundo - Branco  
Contorno - 100 % Preto  
Vermelho - *Pantone Red 032 C*  
Azul - *Pantone Blue 072 C*  
Texto - 100 % Preto  
Tipo de fonte - *Myriad*

### Portaria n.º 395/2017

de 9 de outubro

Estatuto da denominação de origem (DO) «Madeirense»

A Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro, reconheceu a denominação de origem (DO) «Madeirense», que pode ser utilizada nos vinhos branco, tinto e rosé ou rosado, e, ainda, pelo vinho espumante, vinho espumante de qualidade, pela aguardente vínica e vinagre de vinho, desde que obedçam às condições impostas pelo presente estatuto.

Considerando o atual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola, entende-se como adequado alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a produção da DO «Madeirense».

Assim, ao abrigo do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa, e da alínea d) do artigo 69.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de junho, e revisto pela Lei n.º 130/99, de 21 de agosto, com as alterações previstas na Lei n.º 12/2000, de 21 de junho, bem como do disposto, no artigo 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/M, de 9 de janeiro e do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 1-A/2015/M, de 9 de janeiro, manda o Governo da Região Autónoma da Madeira, pelo Secretário Regional de Agricultura e Pescas, o seguinte:

#### Capítulo I Disposições gerais

##### Artigo 1.º Objeto

A presente Portaria estabelece o regime aplicável à produção e comércio de vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, aguardente vínica e vinagre de vinho com denominação de origem (DO) «Madeirense».

#### Artigo 2.º

##### Delimitação da região de produção

A área geográfica da DO «Madeirense» corresponde à referida no artigo 6.º da Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro.

#### Artigo 3.º

##### Castas

As castas de uvas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vnicos com direito à DO «Madeirense» são as que constam do anexo único à presente Portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 4.º

##### Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Os mostos destinados aos vinhos com direito à DO «Madeirense» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural mínimo:

- a) Vinhos brancos, tintos e rosados - 10 % vol.;
- b) Vinhos base para vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade - 9,5 % vol..

#### Artigo 5.º

##### Rendimento por hectare

- 1 - O rendimento máximo por hectare na Região Demarcada da Madeira (RDM) das vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO «Madeirense» é fixado em:
  - a) Vinhos brancos e rosados - 100 hl;
  - b) Vinhos tintos - 90 hl;
  - c) Vinhos base para vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade - 100 hl.
- 2 - De acordo com as condições climatéricas particulares e as qualidades dos mostos, o Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM (IVBAM, IP-RAM) pode, por Despacho do membro do Governo Regional com a tutela do sec-

tor vitivinícola, proceder a ajustamentos anuais do rendimento por hectare, que, no caso de ser para mais, não pode exceder 25 % do rendimento máximo previsto no número anterior.

#### Artigo 6.º

##### Práticas e tratamentos enológicos

- 1 - A produção do vinho, do vinho espumante e do vinho espumante de qualidade com DO «Madeirense» deve seguir as tecnologias de elaboração e as práticas enológicas legalmente autorizadas.
- 2 - Quando as condições climáticas da região o justificarem, podem ser excecionalmente autorizadas pelo IVBAM, IP-RAM, por Despacho do membro do Governo Regional com a tutela do sector vitivinícola, as seguintes práticas enológicas:
  - a) Aumento do título alcoométrico volúmico natural, através da adição de mosto de uvas concentrado retificado ou de mosto de uvas concentrado proveniente da RDM;
  - b) Concentração parcial de mostos oriundos da RDM nos termos dos métodos legalmente autorizados e cumprindo as características legalmente estabelecidas.

#### Artigo 7.º

##### Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo

- 1 - Os vinhos e produtos vínicos com direito à DO «Madeirense» devem apresentar o seguinte título alcoométrico volúmico adquirido mínimo:
  - a) Vinhos brancos e rosados - 10,5 % vol.;
  - b) Vinhos tintos - 11,5 % vol.;
  - c) Vinhos espumantes e vinhos espumantes de qualidade - 10,5 % vol..
- 2 - Os restantes parâmetros analíticos e organoléticos devem apresentar os requisitos estabelecidos para os respetivos produtos previstos nas disposições legais em vigor, bem como os que vierem a ser estabelecidos em regulamento do IVBAM, IP-RAM.

#### Artigo 8.º

##### Estágio

Os vinhos tintos com direito à DO «Madeirense» só podem ser engarrafados e comercializados após um estágio mínimo de 6 meses, não carecendo de estágio os vinhos brancos e rosados.

#### Capítulo II

##### Vinho espumante e vinho espumante de qualidade

#### Artigo 9.º

##### Elaboração

- 1 - Os vinhos espumantes e os vinhos espumantes de qualidade com direito à DO «Madeirense» devem obedecer aos seguintes requisitos:
  - a) O vinho de base utilizado na sua elaboração deve ser um vinho apto a ser reconhecido como um vinho com DO «Madeirense» em todas as suas características, à exceção do título alcoométrico volúmico natural mínimo, de acordo com o previsto na alínea b) do artigo 4.º;
  - b) O método tecnológico a utilizar na sua preparação ser o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor;

- 2 - A duração do processo de elaboração do vinho espumante e do vinho espumante de qualidade é contada a partir da segunda fermentação alcoólica, não podendo ser inferior a nove meses.

#### Capítulo III

##### Aguardente vínica

#### Artigo 10.º

##### Elaboração

- 1 - A produção de aguardentes de vinho com direito à DO «Madeirense» deve resultar da destilação de vinho apto a ser reconhecido como um vinho com DO «Madeirense».
- 2 - A DO «Madeirense» atribuída às aguardentes de vinho, só pode ser utilizada para designar esse produto, desde que associada à menção «Aguardente Vínica».
- 3 - As características físico-químicas e organoléticas devem cumprir com as disposições gerais aplicáveis, de acordo com a legislação em vigor.

#### Capítulo IV

##### Vinagre de vinho

#### Artigo 11.º

##### Elaboração

- 1 - Os vinagres que sejam fabricados dentro da RDM podem beneficiar da DO «Madeirense», desde que sejam obtidos a partir de vinhos aptos a serem reconhecidos como vinhos com DO «Madeirense» e obedeçam às normas nacionais e comunitárias em vigor, bem como às disposições que vierem a ser estabelecidas sobre a matéria em regulamento do IVBAM, IP-RAM.
- 2 - A DO «Madeirense» atribuída aos vinagres de vinho, só pode ser utilizada para designar esse produto, desde que associada à menção «Vinagre de Vinho».

#### Capítulo V

##### Disposições finais

#### Artigo 12.º

##### Infrações vitivinícolas

O não cumprimento do disposto na presente Portaria sujeita os agentes económicos à aplicação do regime jurídico-legal em vigor para as infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e outros produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste sector, bem como à demais legislação aplicável.

#### Artigo 13.º

##### Disposições transitórias

Os vinhos que ostentem a DO «Madeirense» produzidos até à data de entrada em vigor do presente diploma e que não obedeçam ao disposto no mesmo, podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

#### Artigo 14.º

##### Entrada em vigor

A presente Portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, aos 4 dias de outubro de 2017.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS,  
José Humberto de Sousa Vasconcelos

Anexo único da Portaria n.º 395/2017, de 9 de outubro

Castas de uvas aptas à produção de vinho com DO «Madeirense»

Código*	Nome	Sinónimo	Cor
PRT40701	Alvarinho-Lilás.....		B
PRT52603	Aragonez .....	Tinta-Roriz, Tempranillo.....	T
PRT52311	Arinto .....	Pedernã .....	B
PRT40602	Arnsburger .....		B
PRT52803	Bastardo .....		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon ...		T
PRT50914	Caracol .....		B
PRT53511	Chardonnay .....		B
PRT53512	Chenin .....	Chenin Blanc.....	B
PRT50201	Complexa .....		T
PRT41707	Deliciosa .....		T
PRT52709	Folgasão .....	Terrantez (1) .....	B
PRT41605	Listrão .....		R
PRT51009	Malvasia-Bianca .....		B
PRT50911	Malvasia-Cândida .....		B
PRT50810	Malvasia-Cândida-Roxa		R
PRT40604	Malvasia-de-São-Jorge	Malvasia (1), Malvazia (1).....	B
PRT52512	Malvasia-Fina .....	Boal (1), Bual (1) .....	B
PRT53013	Malvasia-Rei .....		B
PRT50518	Merlot .....		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo .....	Moscatel-de-Setúbal (2) .....	B
PRT53706	Pinot-Noir.....		T
PRT40809	Rio Grande .....		B
PRT53211	Sauvignon .....	Sauvignon-Blanc .....	B
PRT40505	Sercial .....	Esgana-Cão .....	B
PRT41407	Syrah .....	Shiraz .....	T
PRT52910	Tália .....	Ugni-Blanc, Trebbiano-Toscano	B
PRT52905	Tinta-Barroca .....		T
PRT51202	Tinta-Negra .....	Molar, Saborinho.....	T
PRT52205	Touriga-Franca .....		T
PRT52206	Touriga-Nacional .....		T
PRT50317	Verdelho .....		B
PRT41509	Triunfo .....		T

\* Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro e Aviso n.º 6051/2013, de 9 de maio

(1) Apenas na rotulagem do vinho com DO «Madeira».

(2) Apenas na rotulagem do VLQPRD de Setúbal.

## Portaria n.º 396/2017

de 9 de outubro

Estatuto da indicação geográfica (IG) «Terras Madeirenses»

A Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro, reconheceu a indicação geográfica (IG) «Terras Madeirenses», que pode ser utilizada nos vinhos branco, tinto e rosé ou rosado, e, ainda, pelo vinho espumante, vinho espumante de qualidade, pela aguardente vínica e vinagre de vinho, desde que obedeam às condições impostas pelo presente estatuto.

Considerando o atual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola, entende-se como adequado alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a produção da IG «Terras Madeirenses», aproveitando ainda para introduzir a possibilidade de utilização de outras castas.

Assim, ao abrigo do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa, e da alínea d) do artigo 69.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, aprovado pela Lei n.º 13/91, de 5 de junho, e revisto pela Lei n.º 130/99, de 21 de agosto, com as alterações previstas na Lei n.º 12/2000, de 21 de junho, bem como do disposto, no artigo 4.º do Decreto Legislativo Regional n.º 2/2006/M, de 9 de janeiro e do n.º 2 do artigo 17.º do Decreto Legislativo Regional n.º 1-A/2015/M, de 9 de janeiro, manda o Governo da Região Autónoma da Madeira, pelo Secretário Regional de Agricultura e Pescas, o seguinte:

### Capítulo I Disposições gerais

#### Artigo 1.º Objeto

A presente Portaria estabelece o regime aplicável à produção e comércio de vinho, vinho espumante, vinho espumante de qualidade, aguardente vínica e vinagre de vinho com indicação geográfica (IG) «Terras Madeirenses».

#### Artigo 2.º Delimitação da região de produção

A área geográfica da IG «Terras Madeirenses» corresponde à referida no artigo 6.º da Portaria n.º 40/2015, de 13 de fevereiro.

#### Artigo 3.º Castas

As castas de uvas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vínicos com direito à IG «Terras Madeirenses» são as que constam do anexo único à presente Portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 4.º Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da IG «Terras Madeirenses» devem possuir o seguinte título alcoométrico volúmico natural mínimo:

- Vinhos brancos, tintos e rosados - 10 % vol.;
- Vinho base para vinho espumante e vinho espumante de qualidade - 9,0 % vol..