

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

Portaria n.º 118/2014

de 3 de junho

O Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, procedeu à reorganização institucional do sector vitivinícola, e disciplinou o reconhecimento e a proteção das denominações de origem (DO) e indicações geográficas (IG), bem como o seu controlo, certificação e utilização.

No enquadramento da reorganização institucional do sector, foi publicada a Portaria n.º 793/2009, de 28 de julho, que reconhece como denominação de origem (DO) a designação «Setúbal» para identificação do vinho licoroso.

Volvidos quatro anos da publicação da Portaria n.º 793/2009, de 28 de julho, considera-se adequado efetuar alterações a determinadas normas técnicas que têm vindo a regular a

produção dos vinhos com direito à denominação de origem «Setúbal», bem como clarificar a menção das suas designações tradicionais equivalentes: «Moscatel de Setúbal» e «Moscatel Roxo de Setúbal».

Acresce, ainda, a necessidade de atualizar a lista de castas entretanto estabelecidas, com base na nova nomenclatura definida pela Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro.

Assim:

Manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Agricultura, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 4.º e no artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, no uso das competências delegadas através do Despacho n.º 3209/2014, de 26 de fevereiro, o seguinte:

Artigo 1.º

Objeto

A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas da denominação de origem (DO) «Setúbal», incluindo as suas designações tradicionais equivalentes «Moscatel de Setúbal» e «Moscatel Roxo de Setúbal».

Artigo 2.º

Denominação de origem

1 — É reconhecida como denominação de origem (DO) a designação «Setúbal», bem como as suas designações tradicionais equivalentes «Moscatel de Setúbal» e «Moscatel Roxo de Setúbal», desde que cumpram as especificações referidas no artigo 5.º da presente portaria, as quais podem ser usadas para a identificação do vinho licoroso, que se integra na categoria de vinho licoroso, e que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

2 — É igualmente reconhecida a designação tradicional equivalente «Roxo», que apenas pode ser mantida como sinónimo de «Moscatel Roxo de Setúbal» na rotulagem dos produtos que já utilizavam esta menção antes da publicação da presente portaria.

Artigo 3.º

Delimitação da região

A área geográfica de produção dos vinhos com direito à DO «Setúbal» corresponde à área prevista no Anexo I à presente portaria, do qual faz parte integrante, e abrange:

- a) O município do Montijo;
- b) O município de Palmela;
- c) O município de Setúbal;
- d) Do município de Sesimbra, a freguesia do Castelo.

Artigo 4.º

Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DO «Setúbal» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição adaptada à produção destes vinhos:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
- b) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de arenitos, argilas e argilitos;

c) Solos litólicos não húmicos de materiais arenáceos, pouco consolidados;

d) Solos podzolizados de areias e arenitos;

e) Regossolos psamíticos.

Artigo 5.º

Castas

1 — As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à DO «Setúbal», são as constantes do anexo II da presente portaria, da qual faz parte integrante.

2 — No vinho branco DO «Setúbal», a casta Moscatel-de-Setúbal tem de representar, no mínimo, 67 % do mosto.

3 — No vinho tinto DO «Setúbal», a casta Moscatel-Roxo tem de representar no mínimo 67 % do mosto.

4 — As designações tradicionais equivalentes «Moscatel de Setúbal» e «Moscatel Roxo de Setúbal» só podem ser usadas quando as respetivas castas contribuam com, pelo menos, 85 % do mosto utilizado.

Artigo 6.º

Inscrição e caracterização das vinhas

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos abrangidos pela presente portaria devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na entidade certificadora que deve verificar se satisfazem os necessários requisitos, procede ao cadastro das mesmas e efetua no decurso do ano, as verificações que entender necessárias.

2 — Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das parcelas das vinhas cadastradas e aprovadas, os viticultores dão conhecimento do facto à respetiva entidade certificadora.

3 — A falta de comunicação das alterações referidas no número anterior à entidade certificadora, por parte do viticultor, determina que as uvas das respetivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos com DO «Setúbal».

Artigo 7.º

Práticas culturais

As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos abrangidos pela presente portaria devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade superior.

Artigo 8.º

Rendimento por hectare

1 — O rendimento por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Setúbal» é fixado em 100 hl.

2 — De acordo com as condições climáticas e a qualidade dos mostos, o Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.) sob proposta da entidade certificadora, pode proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, que não pode, em qualquer caso, exceder em 25 % do rendimento previsto no número anterior.

3 — No caso em que seja excedido o rendimento por hectare mencionado nos números anteriores, não há lugar à interdição de utilizar a DO «Setúbal», para as quantidades

produzidas até ao limite estabelecido, podendo o excedente ser destinado à produção de vinho com ou sem indicação geográfica, desde que apresente as características definidas para a categoria de produto.

Artigo 9.º

Vinificação e práticas enológicas

1 — Os vinhos com direito a DO «Setúbal» devem provir de vinhas estromes com, pelo menos, três anos de enxertia, salvo se:

a) No caso de se tratar de «enxertos prontos», as vinhas, após dois anos, são consideradas aptas a produzir vinhos com direito a esta DO, incluindo as suas designações tradicionais equivalentes «Moscatel de Setúbal» e «Moscatel Roxo de Setúbal».

b) Havendo lugar a re enxertia, a produção da campanha seguinte à operação de re enxertia considera-se igualmente apta a produzir vinhos DO «Setúbal», desde que as cepas re enxertadas cumpram com o disposto no presente número.

2 — Os mostos destinados aos vinhos aptos ao uso da DO «Setúbal» devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 % em volume.

3 — Na elaboração dos vinhos com direito à DO «Setúbal» são seguidas as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

4 — A paragem da fermentação alcoólica deve ser efetuada com recurso a aguardente vínica que apresente um título alcoométrico adquirido compreendido entre 52 % e 86 %, ou álcool vínico com um título alcoométrico adquirido não inferior a 96 %, bem como satisfazer outras características legais previstas na legislação em vigor.

5 — É autorizada como prática de vinificação o estágio com maceração pelicular.

6 — O controlo analítico da aguardente e do álcool vínicos utilizados na elaboração dos vinhos DO «Setúbal» é da competência da entidade certificadora.

7 — No caso de na mesma adega serem, também, elaborados vinhos sem direito à DO «Setúbal», a entidade certificadora estabelece as condições em que deve decorrer a sua elaboração, devendo os vinhos com direito à DO «Setúbal» ser conservados em áreas separadas, em recipientes devidamente identificados, nos quais constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume do recipiente, ao tipo de vinho contido e ao ano de colheita.

Artigo 10.º

Características dos produtos

1 — Os vinhos com direito à DO «Setúbal», devem apresentar as seguintes características:

a) Título alcoométrico volúmico adquirido compreendido entre 16 % vol. e 22 % vol.;

b) Acidez volátil com valores máximos de 1,5 g/l para vinhos com idade igual ou inferior a 10 anos e de 1,8 g/l para vinhos com mais de 10 anos, ambos expressos em ácido acético, sendo admitida uma tolerância de 20 % nestes limites para vinhos não engarrafados, em armazém;

c) Açúcares redutores, expressos em açúcar invertido, em valores máximos de 280 g/l para vinhos com 20 anos e inferiores e de 340 g/l para vinhos com mais de 20 anos.

2 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos objeto da presente portaria devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, nos termos a definir pela entidade certificadora.

3 — Em relação aos restantes elementos, os vinhos com direito à DO «Setúbal» devem apresentar as características definidas na legislação em vigor.

Artigo 11.º

Inscrição de operadores económicos

Sem prejuízo de outras disposições legais aplicáveis, todas as pessoas singulares ou coletivas que se dediquem à produção e comercialização dos produtos com direito à DO «Setúbal», excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, estão obrigadas a efetuar a sua inscrição, bem como das respetivas instalações, na entidade certificadora, em registo apropriado para o efeito.

Artigo 12.º

Engarrafamento, rotulagem e comercialização

1 — Os vinhos com direito à DO «Setúbal» só podem ser engarrafados após um estágio mínimo de 18 meses, no caso dos vinhos brancos, ou de 36 meses, no caso dos vinhos tintos, e após a aprovação do respetivo vinho pela entidade certificadora.

2 — Os vinhos com direito à DO «Setúbal», podem ser engarrafados fora da sua área geográfica delimitada, mediante autorização prévia da entidade certificadora.

3 — A rotulagem a utilizar para os vinhos com direito à DO «Setúbal» deve respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para apreciação.

4 — A menção tradicional «vinho generoso» ou «generoso» só pode ser utilizada em associação à denominação de origem.

5 — A menção «Superior» pode ser usada, como designativo de qualidade nos vinhos DO «Setúbal», quando os mesmos se destaquem pela sua qualidade em prova efetuada e com a idade mínima de 5 anos de campanha vitivinícola.

6 — São permitidas, mediante controlo da entidade certificadora, as indicações «10 anos», «20 anos», «30 anos» e «40 anos», desde que os vinhos em causa tenham, no mínimo, as idades indicadas.

7 — A comercialização dos vinhos com direito à DO «Setúbal» só pode ser efetuada após a sua certificação pela entidade certificadora.

Artigo 13.º

Circulação e documentação de acompanhamento

Os vinhos com direito à DO «Setúbal» só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

a) Nos respetivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação de origem do produto, atestada pela entidade certificadora;

b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial;

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou pela entidade certificadora.

Artigo 14.º

Controlo e certificação

Compete à Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal as funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos com direito à DO «Setúbal».

Artigo 15.º

Entrada em vigor

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

Artigo 16.º

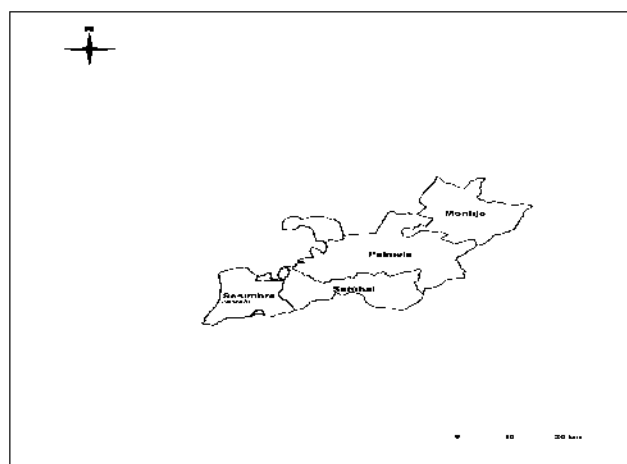
Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 793/2009, de 28 de julho.

O Secretário de Estado da Agricultura, *José Diogo Santiago de Albuquerque*, em 21 de maio de 2014.

ANEXO I

MAPA



Distrito	Município	Freguesia
Setúbal	Montijo	(*)
	Palmela	(*)
	Sesimbra	Castelo
	Setúbal	(*)

(*) Todo o município.

ANEXO II

(a que se refere o artigo 5.º)

Castas aptas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «Setúbal»

Código	Nome	Sinónimo	Cor
PRT52316	Antão-Vaz		B
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52810	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
PRT52512	Malvasia-Fina		B
PRT52915	Moscatel-Galego-Branco	Muscat-à-Petits-Grains	B
PRT40705	Moscatel-Graúdo	Moscatel-de-Setúbal	B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha		B
PRT51314	Roupeiro-Branco		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT52715	Viosinho		B
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T
PRT52803	Bastardo	Graciosa	T
PRT53106	Castelão		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional		T
PRT53006	Trincadeira	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo	Moscatel-Roxo	R