

2

através do Decreto de 27 de Novembro de 1908, que aprovou o regulamento para o comércio do vinho do Porto.

Desde então, diversa legislação ou meras orientações têm sido emitidas, visando, nomeadamente, a defesa e a valorização da qualidade do vinho do Porto.

Como consequência destas acções, a regulamentação actual da denominação de origem «Porto» encontra-se dispersa por diversos diplomas legais, o que se traduz em manifesto inconveniente.

Importa, portanto, reunir em diploma único, de uma forma global e sistematizada, a legislação referente à regulamentação do vinho do Porto, introduzindo-se as alterações julgadas convenientes.

Com este procedimento é ainda dada satisfação à necessária adaptação à regulamentação comunitária decorrente dos compromissos assumidos aquando da integração de Portugal na CEE.

Assim:

O Governo decreta, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o seguinte:

Artigo único. É aprovado o Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto, anexo a este decreto-lei e dele fazendo parte integrante.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 15 de Maio de 1986. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*.

Promulgado em 9 de Junho de 1986.

Publique-se.

O Presidente da República, **MÁRIO SOARES**.

Referendado em 12 de Junho de 1986.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

## ANEXO

### Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto

#### CAPÍTULO I

##### Generalidades

##### ARTIGO 1.º

1 — A cultura da vinha na Região Demarcada do Douro fica subordinada às disposições do presente diploma e outros diplomas regulamentares.

2 — Para todos os efeitos legais, são confirmadas como denominações de origem, com as consequências daí resultantes, as designações «Vinho do Porto», «Vin de Porto», «Port Wine», «Porto», «Port» (ou seus equivalentes noutras línguas), as quais só poderão ser usadas, em relação a produtos víquicos, para o vinho generoso que a tradição firmou com esse nome produzido na Região Demarcada do Douro e que satisfaça as exigências estabelecidas neste diploma e na demais legislação em vigor.

3 — Fica proibida a utilização em outros produtos víquicos de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela sua similitude fonética ou gráfica com os protegidos neste diploma, induzirem a confusão do consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo», «engarrafado em» ou outros análogos.

##### ARTIGO 2.º

A defesa da denominação de origem, a aplicação da respectiva regulamentação, a vigilância e cumprimento da mesma, assim como o fomento e controle da qualidade do vinho do Porto, competem ao Instituto do Vinho do Porto.

## CAPÍTULO II

### Da produção

#### ARTIGO 3.º

A Região Demarcada do Douro é formada:

No distrito de Vila Real: pelos concelhos de Mesão Frio, Peso da Régua e Santa Marta de Penaguião; pelas freguesias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaio, Pegarinhos, Pinhão, Santins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Ribatua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas, do concelho de Alijó; pelas freguesias de Candedo, Murça e Noura, do concelho de Murça; pelas freguesias de Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Parada de Guiães, Provesende, São Cristóvão do Douro, Vilarinho de São Romão, São Martinho de Anta, Souto Maior, Paços e Sabrosa, do concelho de Sabrosa, e pelas freguesias de Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Vila Real (Nossa Senhora da Conceição), Parada de Cunhos (São Pedro) e Vila Real (São Dinis), do concelho de Vila Real;

No distrito de Bragança: pela freguesia de Vilarelhos, do concelho de Alfândega da Fé; pelas freguesias de Carrazeda de Ansiães, Castanheiro do Norte, Ribalonga, Linhares, Beira Grande, Seixo de Ansiães, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Lavandeira e Vilarinho da Castanheira, do concelho de Carrazeda de Ansiães; pelas freguesias de Ligares, Poiães, Mazouco e Freixo de Espada à Cinta, do concelho de Freixo de Espada à Cinta; pelas freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Urros e Torre de Moncorvo, do concelho de Torre de Moncorvo; pelas freguesias de Assares, Lodões, Rios, Sampaio, Santa Comba de Vilarica, Vale Frechoso, Freixiel, Vilarinho das Azenhas e Seixo de Manhosos, pelas Quintas da Peça e das Trigueiras e pelas propriedades de Vimieiro, situadas na freguesia de Vilas Boas, e Vila Flor, do concelho de Vila Flor; pelas propriedades que foram de D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e pelas da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Romeu, Avantos, Frechas e Carvalhais, do concelho de Mirandela;

No distrito de Viseu: pelas freguesias de Armamar, Aldeias, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca, do concelho de Armamar; pelas freguesias de Valdigem, Sande, Penajóia, Parada do Bispo, Cambres, Samodães, Ferreiros de Avões, Figueira, Santa Maria de Almacave e Sé e pelas Quintas de Fontoura, do Prado e das Várzeas, na freguesia de Várzea de Abrunhais, do concelho de Lamego; pela freguesia de Barrô, do concelho de Resende; pelas freguesias de Casais do Douro, Ervedosa do Douro, Castanheiro do Sul, Nagozelo do Douro, Sarzedinho, Soutelo do Douro, Espinhosa, Paredes da Beira, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões, Vilarouco e São João da Pesqueira, do concelho de São João da Pesqueira, e pelas freguesias de Adorigo, Valença do Douro, Barcos, Granjinha, Desejosa, Távora, Pereiro, Sendim, Santa Leocádia e Tabuaço, do concelho de Tabuaço;

No distrito da Guarda: pelo concelho de Vila Nova de Foz Côa; pela freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo, e pelas freguesias de Longroiva, Poço do Canto, Fonte Longa e Meda, do concelho de Meda.

#### ARTIGO 4.º

As castas autorizadas e recomendadas para a produção de vinho do Porto são as definidas pela Portaria n.º 195/85, de 10 de Abril, sem prejuízo da sua revisão.

#### ARTIGO 5.º

1 — As vinhas da Região Demarcada do Douro destinadas à produção de vinho do Porto deverão estar obrigatoriamente inscritas em registo apropriado, o qual deverá ser mantido actualizado, nos termos da legislação em vigor.



3



2 — Na classificação das vinhas serão sempre tidos em atenção os seguintes elementos:

- a) Identidade da vinha (concelho, freguesia e lugar);
- b) Nome e residência do proprietário, rendeiro ou parceiro;
- c) Proprietário anterior;
- d) Confrontações;
- e) Vertentes e margens de cursos de água;
- f) Natureza do terreno;
- g) Inclinação do terreno (em graus);
- h) Altitude (mínima, máxima e média ponderada);
- i) Compasso médio, altura dos bardos, ramada;
- j) Área plantada, anotando-se a área livre para futura plantação;
- k) Estado da vinha;
- l) Aspectos culturais do terreno;
- m) Culturas intercalares;
- n) Situação do povoamento do prédio;
- o) Castas cultivadas;
- p) Castas predominantes;
- q) Percentagem de falhas;
- r) Outras informações úteis.

3 — O método a utilizar para atribuição da classificação respectiva a cada prédio ou parcela será o definido em regulamento a publicar em portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

**ARTIGO 6.º**

O plantio de vinhas novas ou a reconversão de vinhas antigas são autorizados, desde que efectuados nos termos da legislação respeitante ao plantio da vinha.

**ARTIGO 7.º**

1 — As práticas culturais das vinhas destinadas à produção de vinho generoso deverão ser as tradicionais ou as recomendadas pelos serviços oficiais.

2 — Não obstante o disposto no número anterior, poderão ser admitidas as práticas e trabalhos mecânicos que se comprovem não afectarem desfavoravelmente a qualidade dos vinhos e constituam um avanço da técnica vitícola, devendo essas práticas ser autorizadas pelas entidades competentes.

**ARTIGO 8.º**

1 — A produção máxima por hectare das vinhas destinadas a vinho do Porto é fixada em 55 hl, salvo autorização da entidade competente, a conceder nos termos em que vier a ser regulamentada.

2 — Anualmente será publicado pela entidade competente o comunicado da vindima, no qual será estabelecido:

- a) O quantitativo de mosto a beneficiar, que será fixado em função da evolução recente das vendas do sector, das perspectivas da sua evolução a curto prazo e das existências no comércio e na produção;
- b) Os preços mínimos de transacção de uvas e mostos;
- c) O preço e condições de fornecimento de aguardente;
- d) As normas a que devem obedecer as compras a efectuar na vindima para efeitos de obtenção da capacidade de venda;
- e) As normas e prazos a que devem obedecer as compras a efectuar fora da vindima, para efeitos de obtenção de capacidade de venda.

**CAPÍTULO III**

**Da elaboração**

**ARTIGO 9.º**

A elaboração de vinho do Porto obedece às seguintes características essenciais:

a) Vinificação:

Transformação do mosto em vinho por fermentação através de esmagamento com ou sem desengaço e com ou sem maceração ou curtimenta. — O esmagamento é feito mecânica ou manualmente;

o desengaço pode ser total ou parcial, a maceração ou curtimenta pode ser mais ou menos intensa (de meia curtimenta ou de curtimenta); Fermentação. — Pode desenvolver-se espontaneamente ou com a adição de pés de cuba ou de leveduras seleccionadas.

É autorizada a desinfectação e correcção química e biológica do mosto com os produtos a que se refere a alínea c) deste artigo.

Durante a vinificação são autorizados os meios físicos de aquecimento e arrefecimento de massas e mostos;

Prensagem. — Pode fazer-se por qualquer tipo de prensa;

Beneficiação. — Realiza-se adicionando ao mosto, proveniente das diversas prensagens, em fermentação a quantidade de aguardente vínica suficiente para elevar o teor alcoólico de forma a garantir a paragem da fermentação e de acordo com o tipo de vinho do Porto pretendido;

Trasfegas. — Iniciam-se após a beneficiação e repetem-se o número de vezes que se entenda necessário;

b) Conservação e envelhecimento:

Recipientes. — Sem restrições de capacidade, sendo o material utilizado no seu fabrico a madeira, o cimento ou o aço inoxidável;

Operações de armazém. — Mistura de vinhos entre si ou com aguardente, tradicionalmente designada «lotação»; refresco; trasfega; acerto de grau (por adição de aguardente vínica ou álcool vínico);

c) Produtos enológicos de emprego autorizado:

Nas operações de elaboração, abrangendo o esmagamento das uvas, as operações de vinificação, bem como as de conservação e armazenagem, poderão ser utilizados, conforme os seus fins, os produtos legalmente autorizados para a produção vinícola em geral;

O emprego de qualquer outro produto pode ser autorizado por despacho ministerial, sob parecer do Instituto do Vinho do Porto.

**ARTIGO 10.º**

Características físico-químicas e organolépticas:

- 1) O teor alcoólico volumétrico potencial natural dos mostos destinados à produção de vinho do Porto é estabelecido no mínimo de 11 % vol.;
- 2) O vinho do Porto obedece às seguintes características organolépticas e físico-químicas:

a) Além de se revelar limpo de prova e cheiro, com características organolépticas específicas e reconhecidas pela Câmara de Provedores do Instituto do Vinho do Porto, deverá ter um teor alcoólico volumétrico adquirido compreendido entre 19 % e 22 % vol, a 20°C, salvo no vinho branco leve seco, que pode ter 16,5 % no mínimo;

b) Além disso, deverá satisfazer as características definidas por regulamentação interna do Instituto do Vinho do Porto.

**ARTIGO 11.º**

1 — Os tipos de vinho e menções tradicionais são definidos do modo seguinte:

a) Quanto ao grau de doçura, em massa volúmica a 20°C:

- Muito doce ou lágrima — de 1034 a 1084;
- Doce — de 1018 a 1034;
- Meio seco — de 1008 a 1018;
- Seco — de 998 a 1008;
- Extra-seco — inferior a 998;

b) Quanto à cor:

Vinhos tintos:

- Retinto (*full*);
- Tinto (*medium, full, ruby*);

Tinto alourado (*medium tawny*);  
Alourado (*tawny*);  
Alourado-claro (*light tawny*);

Vinhos brancos:

Branco-pálido;  
Branco-palha;  
Branco-dourado;

c) Quanto a designações especiais:

**Vintage.** — É o vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de reconhecida qualidade, com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos, que seja reconhecido pelo Instituto do Vinho do Porto com direito ao uso da designação «Vintage» e data correspondente.

Engarrafado entre 1 de Julho do 2.º ano e 30 de Julho do 3.º ano a contar do ano da colheita; Tipo *Vintage*, *Vintage Style* ou *Vintage Character*. — É um vinho do Porto com características organolépticas excepcionais, tinto e encorpado, de aroma e paladar finos, que seja reconhecido pelo Instituto do Vinho do Porto com direito ao uso da respectiva designação;

**Crusted** ou **Crusting.** — É um vinho do Porto com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar finos, susceptível de criar depósito na garrafa, que seja reconhecido pelo Instituto do Vinho do Porto com direito ao uso da respectiva designação;

**Late Bottled Vintage** ou **L. B. V.** — É o vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de boa qualidade, com boas características organolépticas, tinto e encorpado, de aroma e paladar finos, que seja reconhecido pelo Instituto do Vinho do Porto com direito ao uso da designação «Late Bottled Vintage» ou «L. B. V.».

Engarrafado entre 1 de Julho do 4.º ano e 31 de Dezembro do 6.º ano a contar do ano da respectiva colheita;

**Tawny.** — É o vinho do Porto tinto envelhecido em vasilhas de madeira;

**Ruby.** — É o vinho do Porto tinto de cor avermelhada;

Com data de colheita. — É o vinho do Porto de uma só colheita, de boa qualidade, que seja reconhecido pelo Instituto do Vinho do Porto com direito ao uso da indicação da data correspondente;

Com indicação de idade. — É o vinho do Porto *tawny* de muito boa qualidade que seja reconhecido pelo Instituto do Vinho do Porto com direito ao uso da designação de idade.

As indicações de idade permitidas são:

10 anos de idade;  
20 anos de idade;  
30 anos de idade;  
Mais de 40 anos de idade;

**Leve seco.** — É o vinho do Porto branco que pode ter um grau alcoólico volumétrico mínimo de 16,5 %.

2 — Além das designações especiais anteriormente referidas e em seu complemento, podem ser utilizados, sob controle e mediante as normas definidas pelo Instituto do Vinho do Porto, tendo em conta as características dos vinhos, diversos qualificativos, como, por exemplo, reserva, superior, muito velho, velhíssimo, etc., e respectivas traduções noutras línguas.

#### ARTIGO 12.º

1 — A aquisição de aguardentes e álcoois vínicos a utilizar na beneficiação dos mostos da Região Demarcada do Douro e o tratamento ulterior de vinho do Porto são da exclusiva competência do Instituto do Vinho do Porto, nos termos da legislação em vigor.

2 — Todas as aguardentes e álcoois vínicos serão sujeitos a um rigoroso controle de qualidade, da exclusiva competência do Instituto do Vinho do Porto, podendo este organismo recorrer à colaboração de organismos nacionais ou estrangeiros para esse fim.

## CAPÍTULO IV

### Da maturação

#### ARTIGO 13.º

1 — O vinho do Porto terá o estágio mínimo legalmente estabelecido, competindo ao Instituto do Vinho do Porto, através da sua Câmara de Provadores, o controle desta idade média mínima e da qualidade dos vinhos.

2 — Os vinhos protegidos pela denominação de origem «Porto», referida no n.º 2 do artigo 1.º deste diploma, devem ser envelhecidos necessariamente em caves ou armazéns situados na região produtora ou em área de entreposto.

#### ARTIGO 14.º

1 — O sistema de envelhecimento especial necessário para obter o vinho do Porto será o tradicional.

2 — As existências de vinhos submetidos a maturação deverão encontrar-se armazenadas em cascos de carvalho devidamente avinhados ou em depósitos e vasilhas de outras características, desde que estes estejam devidamente autorizados pelo Instituto do Vinho do Porto.

## CAPÍTULO V

### Dos entrepostos

#### ARTIGO 15.º

1 — Uma vez beneficiados os mostos, através da adição de aguardente ou álcool vínico, os vinhos poderão permanecer na região produtora ou ser transferidos para os armazéns situados em entreposto, até se completar o seu processo de maturação.

2 — A transferência de vinhos beneficiados para armazéns situados nos entrepostos deverá obedecer às disposições legais e normas fixadas pelo Instituto do Vinho do Porto.

#### ARTIGO 16.º

Todos os armazéns e estabelecimentos que se dediquem à exportação de vinho do Porto têm de estar situados na região produtora ou em área de entreposto, ressalvada a situação dos que presentemente se encontram fora.

#### ARTIGO 17.º

Os armazéns destinados a receber vinhos generosos do Douro estão obrigatoriamente separados dos destinados a outros vinhos.

#### ARTIGO 18.º

Todos os vinhos e produtos afins entrados nos entrepostos ficarão sujeitos ao regime de contas correntes, sendo escrituradas pelo Instituto do Vinho do Porto todas as entradas e saídas de cada produto, estando todos aqueles que o comercializem obrigados a cumprir as normas emanadas pelo referido organismo para o mencionado fim.

#### ARTIGO 19.º

Os armazéns de exportação situados fora da linha limite do Entreposto de Gaia ficarão sujeitos a um regime especial e permanente de fiscalização, necessariamente mais rigoroso que o normal.

## CAPÍTULO VI

### Da actividade comercial

#### ARTIGO 20.º

1 — Todas as pessoas singulares ou colectivas que se dediquem à venda do vinho do Porto ficam obrigadas a fazer a sua inscrição em registo apropriado existente no Instituto do Vinho do Porto e devem satisfazer as seguintes condições:

a) Possuir armazéns próprios ou adquirir capacidade de armazenagem nos entrepostos ou na Região Demarcada dos Vinhos Generosos do Douro;



- b) Possuir e manter uma existência permanente não inferior a 150 000 l de vinho do Porto, em áreas confinadas devidamente isoladas, permitindo uma fiscalização fácil e eficiente e que reúnam as indispensáveis condições de armazenagem, nomeadamente quanto a capacidade, apetrechamento e higiene;
- c) Obter o certificado de garantia e submeter-se a todas as normas regulamentares do Instituto do Vinho do Porto;
- d) Respeitar as regras de capacidade de vendas fixadas em função das existências registadas em seu nome no Instituto do Vinho do Porto, nos termos da legislação em vigor, nomeadamente os artigos 21.º e 22.º do presente decreto-lei.

2 — O limite mínimo de existências fixado na alínea b) do número anterior não será exigível em relação aos proprietários que exportem vinho engarrafado exclusivamente elaborado com uvas produzidas em propriedades suas.

**ARTIGO 21.º**

A capacidade de vendas das entidades referidas no artigo anterior é calculada em função das existências registadas em seu nome no Instituto do Vinho do Porto em 31 de Dezembro do ano anterior e é fixada, para além do previsto no artigo 22.º, no quantitativo obtido pela adição dos quantitativos referidos nas alíneas seguintes:

- a) Um terço dos vinhos de mais de um ano;
- b) 30 % dos vinhos adquiridos ou elaborados na última vindima, desde que estes se situem entre um mínimo de 75 % e um máximo de 125 % das vendas efectuadas no ano anterior a essa vindima;
- c) 15 % dos vinhos adquiridos ou elaborados na última vindima, no caso de ser ultrapassado o máximo de 125 % referido na alínea anterior, na parte excedente a este limite;
- d) A percentagem da fórmula  $\frac{A}{B} = \frac{30}{X}$ , se os vinhos adquiridos ou elaborados na última vindima não atingirem 75 % das vendas efectuadas no ano anterior, representando A os 75 % que a firma deveria ter obtido, B a quantidade obtida e X a percentagem de capacidade que os vinhos obtidos atribuirão.

§ único. Por vinhos adquiridos ou elaborados entendem-se aqueles que satisfaçam os preceitos regulamentares estabelecidos pelo Instituto do Vinho do Porto, ouvido o seu conselho geral.

**ARTIGO 22.º**

Os comerciantes poderão também durante o ano adquirir capacidade de venda pela compra à produção, incluindo a

Casa do Douro, de vinhos generosos, os quais atribuem, conforme a idade, a seguinte capacidade de venda:

- Até 3 anos — 20 %;
- De mais de 3 e até 4 anos — 40 %;
- De mais de 4 e até 5 anos — 60 %;
- De mais de 5 e até 6 anos — 80 %;
- De mais de 6 anos — 100 %.

§ 1.º Metade, pelo menos, da capacidade a adquirir nestes termos tem de ser obtida pela compra de vinhos que atribuem, no máximo, 40 % de capacidade.

§ 2.º Só poderão beneficiar do disposto neste artigo os comerciantes e os exportadores que em 31 de Dezembro do ano anterior tenham adquirido vinhos em qualidade não inferior a 75 % das vendas efectuadas dois anos antes ou que atinjam esse mínimo pela compra de vinhos que dêem apenas 20 % de capacidade.

§ 3.º O Instituto do Vinho do Porto pronunciar-se-á previamente sobre a qualidade e idade dos vinhos adquiridos aos produtores, verificando também se são limpos de prova e cheiro ou susceptíveis de assim se tornarem mediante tratamento conveniente.

§ 4.º Os vinhos em poder da lavoura ficarão em regime de contas correntes com a entidade competente, de acordo com a legislação em vigor, que as comunicará ao Instituto do Vinho do Porto para efeitos de fiscalização e confirmação de data, se a merecerem.

**ARTIGO 23.º**

O regime estabelecido nos artigos 21.º e 22.º não é aplicável às entidades que se encontrem em regime de liquidação segundo as regras definidas pelo Instituto do Vinho do Porto.

**ARTIGO 24.º**

Aos exportadores que entrarem em regime de liquidação deverá o Instituto do Vinho do Porto recusar a sua re-inscrição como exportadores, com a decorrente inibição do exercício daquela actividade pelo prazo de cinco anos, contando-se este do termo da liquidação.

**ARTIGO 25.º**

A incapacidade resultante do artigo anterior atinge igualmente os parentes dos sócios comerciantes em nome individual, comunitários, gerentes ou administradores das sociedades em comandita, em nome colectivo, anónimas ou por quotas, em qualquer grau da linha recta e até ao 3.º grau da colateral, os quais não poderão, dentro do mesmo prazo, exercer a actividade exportadora, quer em nome individual quer nalguma das categorias enumeradas no presente artigo.

