

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PORTO

1. Nome a proteger:

«Porto», incluindo as designações «vinho do Porto», «vin de Porto», «Port wine», «Port», e seus equivalentes em outras línguas.

Vide art. 1.º, n.º 1, do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações)¹.

2. Denominação de origem:

O nome a proteger é uma denominação de origem nos termos do disposto no citado Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro, do consagrado no art. 2.º, n.º 1, alínea a), do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, no art. 305.º, n.º 1 e n.º 2, do Código da Propriedade Industrial português e no art. 118.º-B, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) N.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007.

¹ O presente diploma procedeu a uma unificação legislativa de mais de 18 diplomas, alguns do início do século passado. Tratou-se do cumprimento de uma medida governamental inserida no Programa de Simplificação Administrativa e Legislativa – SIMPLEX. Não existem alterações que afectem as características essenciais das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro. Esta mesma observação se aplica às Portarias e aos regulamentos aprovados e emitidos ao abrigo do citado Decreto-Lei.

O nome a proteger está ainda registado como direito de propriedade industrial no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e na Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI).

3. Descrição do vinho, incluindo, em especial, as principais características analíticas e organolépticas:

A denominação de origem Porto obedece a uma rigorosa disciplina de produção e de comércio, de controlo e de certificação, de protecção e de defesa. O nome «Porto» surge na individualização de vinho já em 1619. Em 1699, já se usava a designação «Wine Port», e em 1713 já se apunha a «marca do Porto». Em 10 de Setembro de 1756, com o alvará de instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, assinado pelo Rei D. José e pelo seu Secretário de Estado, Sebastião José de Carvalho e Melo (futuro Marquês de Pombal), foi criada a primeira região vinícola demarcada e regulamentada do mundo – a região demarcada do Douro. Com este alvará de instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, temos, *ante litteram*, a primeira denominação de origem controlada. As exportações de vinho com o nome «Porto» já se efectuavam, pelo menos, desde o século XVII para Inglaterra, Brasil, EUA e Rússia. No século XIX a evolução da exportação de «Porto» é crescente tendo-se espalhado por todo o mundo: Inglaterra, Brasil, França, Benelux, países nórdicos, Alemanha, EUA, Rússia, Itália, Suíça, colónias portuguesas, etc. Sublinhe-se, aliás, que desde o século XVII até à II Guerra Mundial quase todo o «Porto» era exportado. No século XX cerca de 90% do «Porto» produzido é exportado, sendo os principais mercados os seguintes: França, Reino Unido, EUA, Canadá, Holanda, Alemanha, Dinamarca, Bélgica, Espanha e Portugal; a que acresce Itália, Suíça, Brasil, Irlanda, Suécia, Japão, Luxemburgo, República Checa, Andorra, Noruega, Finlândia, Áustria, México, Grécia e a Nova-Zelândia. Estes

são apenas os 25 principais mercados do «Porto». Mas o «Porto» vende-se em mais de 100 países no mundo: de Angola a São Tomé e Príncipe; dos EUA a Saint Pierre e Miquelon; da França à Bósnia; do Brasil à Colômbia; da Nova-Zelândia à Nova Caledónia. Além da antiguidade do uso (século XVII) e da dimensão geográfica desse uso (quase o mundo inteiro), o titular do registo da denominação de origem «Porto» – o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, I.P.) – bem como as empresas exportadoras têm desenvolvido acções de promoção (essencialmente em televisão, revistas e feiras) em diversos países: Portugal, EUA, Canadá, França, Brasil, Itália, Japão, Espanha, Dinamarca, Bélgica, Holanda, Reino Unido, Alemanha, Áustria, Suíça, Noruega, China, Turquia, etc. O prestígio e a notoriedade desta denominação de origem são incontestados.

A denominação de origem Porto, incluindo as designações «vinho do Porto», «vin de Porto», «Port wine», «Port», e seus equivalentes em outras línguas, só pode ser utilizada em vinhos produzidos na região demarcada do Douro, que a tradição firmou com esse nome e que satisfaçam o disposto no Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações) e demais legislação aplicável. A denominação de origem Porto só pode ser utilizada pelo vinho generoso a integrar na categoria de vinho licoroso.

Nos termos do art. 16.º do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações), e sem prejuízo da regulamentação do IVDP, I. P., os vinhos da região demarcada do Douro devem:

- a) Do ponto de vista organoléptico, satisfazer os requisitos apropriados quanto a cada uma das características: limpidez, cor, aroma, sabor, idade (quando aplicável), notação,

designação, e menção tradicional (quando aplicável) tal como reconhecidos pela câmara de produtores do IVDP, I. P.;

- b) Em relação às características físico-químicas, os vinhos devem obedecer à regulamentação do IVDP, I. P., ouvido o conselho interprofissional (*vide* anexo I ao presente caderno de especificações).

Para ter direito à denominação de origem Porto o título alcoométrico volúmico potencial natural médio dos mostos é no mínimo de 11 % vol., e os vinhos têm de apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido compreendido entre 19 % vol. e 22 % vol., com exceção do vinho do Porto branco leve seco que pode ter, no mínimo, 16,5 % vol.

Relativamente a outros parâmetros analíticos deverá observar o seguinte:

Acidez volátil

- Os vinhos com direito à denominação de origem Porto com idade menor ou igual a cinco anos aquando do engarrafamento devem apresentar um teor em acidez volátil menor ou igual a 6,5 meq/L (0,39 g/L, expresso em ácido acético);
- Os vinhos com direito à denominação de origem Porto com a menção “Velho ou “Old” podem apresentar um teor em acidez volátil menor ou igual a 20 meq/L (1,2 g/L, expresso em ácido acético);
- Os vinhos com direito à denominação de origem Porto com a menção de “Muito velho” ou “Very Old” podem apresentar um teor em acidez volátil menor ou igual a 30 meq/L (1,8 g/L, expresso em ácido acético).

Acidez Total

Os vinhos com direito à designação de origem Porto brancos e tintos devem apresentar um teor em acidez total maior ou igual a 34,6 meq/L (2,6 g/L, expresso em ácido tartárico) e 40 meq/L (3,0 g/L, expresso em ácido tartárico), respectivamente.

Dióxido de enxofre total

Os vinhos com direito à designação de origem Porto brancos e tintos devem apresentar um teor em dióxido de enxofre menor ou igual a 160 mg/L e 150 mg/L, respectivamente.

Açúcares (glucose e frutose)

Os vinhos com direito à designação de origem Porto brancos e tintos podem apresentar várias designações de acordo com o teor em açúcares (glucose e frutose)

Doçura	Açúcares (glucose e frutose) (g/L)
Extra-Seco	17,5 a 40
Seco	40 a 65
Meio Seco	65 a 85
Doce	85 a 130
Muito doce ou Lágrima	> 130

Álcoois superiores Totais

Os vinhos com direito à designação de origem Porto brancos e tintos devem apresentar um teor em álcoois superiores totais maior ou igual a 200 mg/ 100 ml aa 100%.

Hidroximetilfurfural

Os vinhos com direito à denominação de origem Porto, com idade inferior ou igual a cinco anos aquando o engarrafamento, devem apresentar um teor em hidroximetilfurfural menor ou igual a 15

mg/L, excepto os vinhos com a menção *tawny* que não devem ultrapassar os 25 mg/L.

Os tipos de vinhos do Porto, designadamente *tawny*, *ruby*, branco ou *white* e *rosé* ou rosado e as suas menções tradicionais (incluindo as categorias especiais), bem como a sua disciplina, constam do Regulamento n.º 242/2010, de 26 de Fevereiro de 2010, publicado em Diário da República, 2.ª Série, de 15 de Março de 2010, relativo à protecção e apresentação das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro e das categorias especiais de vinho do Porto (anexo II ao presente caderno de especificações).

Os critérios de apreciação sensorial, em especial das menções tradicionais integradas nas categorias especiais, constam, igualmente, do citado Regulamento n.º 242/2010, de 26 de Fevereiro de 2010, que aqui se dá por inteiramente reproduzido.

As câmaras de provadores e, na qualidade de órgãos de recurso, as juntas consultivas de provadores, obedecem à disciplina a estabelecer por regulamento do IVDP, I. P. (*vide* anexo III do caderno de especificações).

A realização das análises físicas, químicas, microbiológicas ou outras análises que se revelem necessárias, bem como a análise organoléptica, é da competência do IVDP, I. P., e constitui procedimento obrigatório com vista à certificação e controlo dos vinhos com direito à denominação de origem Porto.

As deliberações das câmaras de provadores das quais não tenha havido recurso, as deliberações das juntas consultivas, bem como os boletins ou certificados de análises e os certificados de controlo da qualidade emitidos pelo IVDP, I. P., constituem documentos autênticos, fazendo prova plena dos resultados neles atestados.

4. Práticas enológicas específicas utilizadas para a elaboração do vinho, bem como as restrições aplicáveis à sua elaboração:

As práticas e tratamentos enológicos utilizados na elaboração do vinho com denominação de origem Porto obedecem, designadamente, ao disposto no art. 15.º e demais regras do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações).

A elaboração do vinho do Porto deve respeitar os métodos e práticas enológicas legalmente autorizados, incluindo a regulamentação do IVDP, I. P., e o disposto no comunicado de vindima, devendo ser realizada no interior da região demarcada do Douro.

É permitida a concentração parcial de mostos oriundos da região demarcada do Douro nos termos dos métodos legalmente autorizados e cumprindo as características legalmente estabelecidas.

É admitida a mistura de vinhos entre si ou com aguardente de vinho, tradicionalmente designada lotação, refresco, trasfega e acerto de título alcoométrico por adição de aguardente de vinho.

O estágio mínimo, as regras de conservação e envelhecimento constam do Regulamento n.º 242/2010, de 26 de Fevereiro de 2010, publicado em Diário da República, 2.ª Série, de 15 de Março de 2010, relativo à protecção e apresentação das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro e das categorias especiais de vinho do Porto (anexo II ao presente caderno de especificações).

A quantidade de aguardente de vinho destinada a elevar o título alcoométrico volúmico e a interromper a fermentação, de acordo com o grau de doçura desejado, é fixada anualmente no comunicado de vindima. A paragem da fermentação deve garantir que o vinho apresente um teor mínimo em açúcares de 17,5 g/L. A aguardente de

vinho deve obedecer às características organolépticas, físicas, químicas e isotópicas fixadas no Regulamento n.º 84/2010, de 25 de Janeiro de 2010, publicado em Diário da República, 2.ª Série, de 8 de Fevereiro de 2010 (anexo IV ao presente caderno de especificações).

5. Demarcação da área geográfica:

A área geográfica encontra-se pormenorizadamente demarcada no art. 3.º do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações)

O entreposto de Vila Nova de Gaia é uma extensão da região demarcada do Douro e compreende uma área geográfica rigorosamente demarcada nos termos do art. 4.º do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações).

6. Produção na área geográfica delimitada:

A produção de vinho com direito à denominação de origem Porto ocorre inteiramente no interior da região demarcada do Douro. As uvas a partir das quais é elaborado o vinho com denominação de origem Porto provêm exclusivamente de parcelas sitas no interior daquela região demarcada e que cumulativamente obedecem ao disposto no Regulamento da classificação das parcelas com cultura de vinha para a produção de vinho susceptível de obtenção da denominação de origem Porto aprovado pela Portaria n.º 413/2001, de 18 de Abril (*vide* os anexos V e V Rect. ao presente caderno de especificações).

Todas as operações de produção, desde a vindima até ao engarrafamento, incluindo nomeadamente a elaboração, a vinificação, o armazenamento, a maturação e o envelhecimento ocorrem no interior da região demarcada do Douro. Os processos de engarrafamento, armazenamento, maturação e envelhecimento podem ocorrer, igualmente, no interior do entreposto de Vila Nova de Gaia. O trânsito dos vinhos generosos do Douro, da região demarcada para o entreposto de Gaia, só pode ocorrer quando os mesmos têm um título alcoométrico volúmico adquirido de 16,1 % vol.

O armazenamento está ainda sujeito ao disposto no citado Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro (anexo I ao presente caderno de especificações).

7. Rendimento máximo por hectare:

O rendimento máximo por hectare na região demarcada do Douro das vinhas destinadas exclusivamente à produção de vinhos susceptíveis de obtenção da denominação de origem Porto é de 55 hl para os vinhos tintos e rosados e de 65 hl para os vinhos brancos.

O rendimento por hectare está ainda sujeito a toda a disciplina consagrada no Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações), em especial o disposto no art. 12.º.

8. Castas:

A grande diversidade de castas existentes no Douro, adaptáveis a diferentes situações de clima e de solo, demonstra as condições óptimas para a cultura da vinha existentes na região.

As castas aptas à produção de vinho com direito à denominação de origem Porto, e a respectiva nomenclatura, são as seguintes:

Referência	Nomes Principais	Sinónimos Reconhecidos	Cor
5	Alicante Bouschet		T
12	Alvarelhão		T
13	Alvarelhão Branco		B
14	Alvarelhão Ceitão		T
20	Aragonez	Tinta Roriz	T
21	Aramon		T
22	Arinto	Pedernã	B
28	Avesso		B
31	Baga		T
32	Barca		T
34	Barreto		T
35	Bastardo		T
39	Batoca		B
41	Bical		B
47	Bragão		T
50	Branco Especial		B
52	Branco Guimarães		B
66	Caramela		B
68	Carignan		T
70	Carrega Branco		B
72	Carrega Tinto		T
74	Casculho		T
76	Castelã		T
77	Castelão		T
83	Cerceal		B
85	Chasselas		B
90	Cidadelhe		T
93	Côdega do Larinho		B
96	Conceira		T
99	Cornifesto		T
106	Diagalves		B
109	Dona Branca		B
111	Donzelinho Branco		B
113	Donzelinho Tinto		T
116	Engomada		T
120	Espadeiro		T
122	Estreito Macio		B
125	Fernão Pires	Maria Gomes	B
128	Folgasão		B
140	Gonçalo Pires		T
142	Gouveio		B
143	Gouveio Estimado		B
145	Gouveio Real		B
148	Grand Noir		T
149	Grangeal		T
154	Jaen		T

155	Jampal		B
163	Lourela		T
166	Malandra		T
175	Malvasia Fina		B
177	Malvasia Parda		B
178	Malvasia Preta		T
179	Malvasia Rei		B
187	Marufo		T
189	Melra		T
194	Mondet		T
196	Moreto		T
197	Moscadet		B
199	Moscatel Galego Branco		B
204	Mourisco		T
205	Mourisco Branco		B
206	Mourisco de Semente		T
207	Mourisco de Trevões		T
213	Nevoeira		T
216	Patorra		T
218	Pé Comprido		B
223	Petit Bouschet		T
228	Pinheira Branca		B
234	Português Azul		T
235	Praça		B
237	Preto Martinho		T
240	Rabigato		B
242	Rabigato Moreno		B
245	Rabo de Ovelha		B
249	Ratinho		B
255	Roseira		T
259	Rufete		T
262	Samarrinho		B
263	Santareno		T
266	São Saúl		T
267	Sarigo		B
271	Semillon		B
272	Sercial	Esgana Cão	B
274	Sevilhão		T
275	Síria	<i>Roupeiro, Códega do Lourinho ou Códega</i>	B
276	Sousão		T
279	Tamarez		B
286	Tinta Aguiar		T
288	Tinta Barroca		T
289	Tinta Bastardinha		T
291	Tinta Carvalha		T
292	Tinta Fontes		T
293	Tinta Francisca		T
294	Tinta Lameira		T
296	Tinta Martins		T
297	Tinta Mesquita		T
300	Tinta Penajoia		T

301	Tinta Pereira		T
302	Tinta Pomar		T
304	Tinta Tabuaço		T
307	Tinto Cão		T
309	Tinto Sem Nome		T
310	Touriga Branca		B
311	Touriga Femea		T
312	Touriga Franca		T
313	Touriga Nacional		T
317	Trincadeira	Tinta Amarela	T
325	Valdosa		T
326	Valente		B
328	Varejoa		T
330	Verdelho		B
333	Verdial Branco		B
337	Viosinho		B
338	Vital		B

9. Elementos que justificam que a qualidade e características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos (relação):

a. Elementos relativos à área geográfica, nomeadamente factores naturais e humanos, que são importantes para a relação:

A região estende-se por uma área total de 250 000 ha e está dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

Situa-se no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, e encontra-se rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares.

A viticultura, actividade principal para a maioria dos agricultores da região, desenrola-se em condições climatéricas particularmente rudes, em solos pedregosos, sem utilização alternativa. Para a instalação da vinha na região houve que recorrer a técnicas de armação do terreno em socalcos nas zonas de maiores declives. As formas de condução com que a vinha se apresenta são a solução encontrada para ajustar a influência do clima e do solo às necessidades da planta e aos objectivos de produção. A cultura da

vinha é extrema na maioria dos casos, coexistindo com amendoeiras e oliveiras na bordadura das parcelas.

i) Solos:

A influência exercida pelo solo nas características qualitativas das uvas e dos vinhos está relacionada com a sua composição em micro elementos e em macronutrientes. As características organolépticas dos vinhos podem assim ser influenciadas pela composição físico-química do solo e equilíbrio entre nutrientes.

As vinhas deverão estar ou ser instaladas em solos predominantemente de origem xistosa, sem exclusão de manchas de solos de origem granítica, reconhecidamente aptos à produção de vinhos de qualidade. Distinguem-se dois tipos de solos: a) Solos onde a influência da acção do Homem é muito marcada, durante os trabalhos de arroteamento e terraceamento que antecede a plantação da vinha, nomeadamente através de mobilizações profundas com desagregação forçada da rocha e conseqüente aprofundamento do perfil e modificações na morfologia original, acrescida da incorporação de fertilizantes. b) Um outro grupo constituído por solos onde a acção do Homem foi mais suave, onde o solo conservou o seu perfil original, com modificações apenas na camada superficial.

ii) Clima:

A individualidade da região demarcada do Douro deve-se à sua localização, sendo grande a influência que exercem as serras do Marão e de Montemuro, servindo como barreira à penetração dos ventos húmidos de oeste. A região caracteriza-se por grandes amplitudes térmicas anuais, com invernos muito frios e verões muito quentes e secos. A precipitação, distribuída assimetricamente, varia com regularidade ao longo do ano, com valores maiores em Dezembro e Janeiro, e com valores menores em Julho ou Agosto. A exposição ao sol, factor fisiográfico de grande importância na caracterização climática de qualquer região, reveste-se no Douro de

redobrado interesse já que permite uma melhor compreensão do comportamento da vinha nas diferentes situações. A margem norte do rio está sob a influência de ventos secos do sul, estando a margem sul exposta aos ventos do norte, mais frios e húmidos, e a uma menor insolação. As temperaturas médias anuais variam entre 11,8 e 16,5 °C. Os valores máximos das temperaturas médias anuais distribuem-se ao longo do rio Douro e dos vales dos seus afluentes, em especial os da margem direita.

iii) Cultura da vinha

As características climáticas, orográficas e mesológicas existentes na região demarcada do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das actividades aí desenvolvidas. Foi a coexistência de vários vinhos de qualidade na região demarcada do Douro que determinou que, fosse necessário criar um critério de escolha e partilha dos mostos produzidos na região. Assim, da totalidade da superfície plantada com vinha, somente uma pequena parte está autorizada a produzir vinho do Porto. As vinhas aptas a produzir são seleccionados por um critério qualitativo baseado no Método da Pontuação, e classificadas segundo uma escala qualitativa de A a I (*vide* anexos V e V Rect. ao presente caderno de especificações). Este método tem em consideração parâmetros edafo-climáticos e culturais com importância determinante no potencial qualitativo das parcelas.

1) Sistemas de condução

As vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vínicos a que se refere o presente estatuto devem ser contínuas, em forma baixa e aramadas, preferencialmente conduzidas em vara, vara e talão ou em cordão e com uma só zona de frutificação, cultivadas utilizando os meios adequados ao local como forma de maximizar a aptidão das uvas a uma produção de qualidade.

A densidade de plantação não deve ser inferior a 4000 videiras por hectare com uma tolerância de 10 %, com excepção das vinhas

sistematizadas em patamares e terraços em que o limite mínimo pode ser de 3000 videiras por hectare com uma tolerância de 20 %, bem como das vinhas plantadas antes de 11 de Agosto de 1998 e ainda em exploração, para as quais são admissíveis, enquanto subsistirem, densidades inferiores a estes limites.

2) Outras práticas culturais

A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais e apenas para obstar a situações extremas de défice hídrico, reconhecidas pelo IVDP, I. P., que possam pôr em causa o normal desenvolvimento fisiológico da videira.

IV) Vinificação

Normas a observar na elaboração de vinho do Porto:

Depois de um desengaço total ou parcial segue-se o esmagamento. Tradicionalmente era feito em "lagares" (recipiente de pedra), sem nenhum esmagamento mecânico. Actualmente, a maior parte dos vinhos são obtidos em centros de vinificação que possuem equipamento de tecnologia avançada. As operações de esmagamento e de maceração encontram-se inteiramente mecanizadas.

A fermentação prossegue até ao momento em que a quantidade de açúcar não fermentado dá ao vinho a doçura desejada. Depois o mosto-vinho é separado do engaço e é interrompida a fermentação, havendo elevação do título alcoólico volúmico, pela adição de aguardente.

De acordo com o estipulado no Estatuto das Denominações de Origem e Indicação Geográfica da RDD, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto, a quantidade de aguardente vínica a adicionar deverá ser suficiente para elevar o título alcoométrico de forma a garantir a paragem da fermentação. Este procedimento deverá implicar sempre a existência de açúcares redutores (provenientes das uvas) superiores a 17,5 g/L de vinho.

Assim,

1. Na elaboração de vinhos aptos à denominação de origem Porto é obrigatória a utilização de aguardente aprovada pelo IVDP, IP de acordo com o disposto no Regulamento n.º 84/2010, de 8 de Fevereiro, relativo à aguardente para as denominações de origem Douro (Moscatel do Douro) e Porto (anexo IV ao presente caderno de especificações).
2. A quantidade máxima de aguardente vínica com a graduação de $77,0 \pm 0,5$ % vol. a 20°C, a aplicar na beneficiação dos mostos e nas lotas é determinada no comunicado vindima.

b. Elementos relativos à qualidade ou às características do vinho que sejam essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico:

O vinho do Porto é um vinho licoroso, produzido na região demarcada do Douro, sob condições peculiares derivadas de factores naturais e de factores humanos. O vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: uma enorme diversidade de tipos em que surpreende uma riqueza e intensidade de aroma incomparáveis, uma persistência muito elevada quer de aroma quer de sabor, um teor alcoólico elevado (compreendido entre os 19 e os 22% vol., com excepção do vinho branco leve seco), numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores. Existe um conjunto de menções tradicionais que possibilitam a identificação dos diferentes tipos de vinho do Porto.

O conjunto dos elementos naturais e humanos *supra* referidos permite a riqueza qualitativa do vinho do Porto. As características naturais da região, o clima e saber-fazer permite a elaboração de:

Vinho do Porto com características organolépticas de excepcional qualidade, proveniente de uma só vindima, retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar muito finos (Vintage);

Vinho do Porto com características organolépticas de elevada qualidade, proveniente de uma só vindima, tinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar finos (Late Bottled Vintage);

Vinho do Porto tinto ou branco com características organolépticas de elevada qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 7 anos após a vindima (Colheita);

Vinho do Porto de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de diversos anos que estagiaram em madeira, de forma a conseguir-se complementaridade de características organolépticas (Idade);

Vinho do Porto de elevada qualidade, retinto e encorpado, no momento do engarrafamento, de aroma e paladar finos, obtido por lotação de vinhos de diversos anos de forma a se obter complementaridade de características organolépticas, cujas características peculiares levam à formação de depósito (crosta) na parede da garrafa onde se efectua parte do estágio (Crusted);

Vinho do Porto de muito boa qualidade, apresentando complexidade de aroma e sabor, obtido por lotação de vinhos de grau de estágio variável que lhe conferem características organolépticas específicas (Reserva);

Vinho do Porto com características organolépticas de qualidade, apresentando aroma e sabor jovem e fresco, revelando-se macio e com persistência frutada (Rosé ou Rosado);

Vinho do Porto de qualidade, obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, conduzida através de envelhecimento em madeira ou em depósitos ou vasilhas com outras características e cuja cor se integra nas classes tinto-alourado, alourado ou alourado claro, revelando-se macio e de persistência média (Tawny);

Vinho do Porto de qualidade, obtido por lotação de vinhos de jovens, apresentam carácter frutado, cor tinta e algum corpo (Ruby);

Vinho do Porto de qualidade, que apresenta aromas florais e frutados, complexidade variada e diferentes graus de doçura (Branco);

Vinho do Porto que apresenta um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 16,5% vol. (Branco Leve Seco).

É, igualmente, o conjunto dos factores naturais e humanos que permite a variedade de cores no vinho do Porto:

- a) Vinhos tintos:
 - i. Retinto (full);
 - ii. Tinto (medium full, ruby);
 - iii. Tinto alourado (medium tawny);
 - iv. Alourado (tawny);
 - v. Alourado claro (light tawny).
- b) Rosado ou Rosé.
- c) Vinhos Brancos:
 - i) Branco pálido;
 - ii) Branco palha;
 - iii) Branco dourado.

c. Descrição do nexo causal entre os elementos referidos nas alíneas anteriores:

A conexão das características do vinho com denominação de origem Porto com a região demarcada do Douro resulta da unicidade edafo-climática da região e do processo de elaboração do produto, tal como *supra* descrito.

As características do solo, a pedregosidade, a altitude, a exposição solar, o clima e a inclinação do terreno permitem a produção do vinho do Porto na multiplicidade das suas características analíticas e organolépticas presentes nas suas diversas menções tradicionais.

As castas aptas à produção do vinho com direito à denominação de origem Porto constituem um elemento determinante das

características qualitativas, em especial as aromáticas, de tal vinho e uma expressão do *terroir* da região demarcada do Douro. Conservaram-se as castas autóctones da região e a diversidade de castas aí existentes. Esta diversidade tem contribuído de forma significativa para a unicidade e tipicidade do vinho do Porto.

10. Engarrafamento na área geográfica delimitada:

Nos termos do disposto no art. 42.º, n.º 2, do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto (anexo I ao presente caderno de especificações), é proibida a saída a granel de vinho do Porto para o exterior da região demarcada do Douro e do entreposto de Vila Nova de Gaia, ficando proibida a saída desse produto quando não haja sido previamente engarrafado no interior dessas zonas geográficas.

A defesa da denominação de origem Porto e a inerente protecção dos consumidores, o prestígio internacional de tal denominação de origem, a garantia da qualidade e da genuinidade dos produtos com essa denominação de origem, a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que não se reduz à análise físico-química e organoléptica, pois inclui, igualmente, a verificação e o controlo da apresentação do produto, a sua rotulagem e as suas menções, bem como o acondicionamento, exigem que só após o engarrafamento na origem a certificação se possa considerar concluída, sendo assim efectivamente assegurada a qualidade e a genuinidade dos vinhos do «Porto», bem como a grande reputação desta denominação de origem mediante este controlo das suas características particulares.

Na verdade, a reputação da denominação de origem Porto e o prestígio internacionalmente granjeado pela qualidade e genuinidade

deste produto recomendam que a respectiva elaboração e comercialização sejam acompanhadas de medidas de controlo e fiscalização eficazes, de modo a prevenir fraudes e outras práticas ilícitas susceptíveis de afectar a sua imagem junto dos consumidores nacionais e estrangeiros. Importa, assim, salvaguardar a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que passa não apenas pelas análises físico-químicas e organolépticas mas também pela verificação e controlo da apresentação do produto, incluindo a rotulagem e as designações e menções que caracterizam o vinho do Porto. A certificação só fica efectivamente garantida quando realizada após a operação de engarrafamento, razão pela qual o Estado tem reservado o direito de aposição do tradicional selo de garantia do vinho do Porto aos vinhos engarrafados no interior da região demarcada do Douro e do entreposto de Vila Nova de Gaia. O engarrafamento é justamente considerado o momento decisivo para a garantia de genuinidade do vinho e o único modo de proteger a reputação do direito de propriedade industrial que constitui a denominação de origem Porto.

A obrigação de engarrafamento na região de produção, que tem como objectivo preservar a grande reputação do vinho do Porto mediante um reforço do controlo das suas características particulares e da sua qualidade, é justificada enquanto medida que protege a denominação de origem de que beneficia o conjunto dos produtores em causa e que se reveste para estes de uma importância determinante. Trata-se de um meio necessário e proporcionado à realização do objectivo prosseguido, no sentido de que não existem medidas alternativas menos restritivas susceptíveis de o alcançar. Importa sublinhar a importância das características específicas e, em especial, da qualidade do produto como elementos-base da sua reputação. De facto, a imagem da denominação de origem junto dos consumidores depende, essencialmente, das características

específicas e, mais geralmente, da qualidade do produto. É esta última que está na base, em definitivo, da reputação do produto.

Um vinho de qualidade, como o vinho do Porto, é um produto de grande especificidade. As suas qualidades e características particulares, resultantes da conjugação de factores naturais e humanos, estão ligadas à sua zona geográfica de origem e implicam vigilância e esforços para serem mantidas.

11. Rotulagem:

O Decreto -Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto, que aprovou o Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro (anexo I ao presente caderno de especificações), consagrou um nível de protecção elevado para a denominação de origem Porto, bem como para as respectivas menções tradicionais.

O Regulamento n.º 242/2010, de 26 de Fevereiro de 2010, publicado em Diário da República, 2.ª Série, de 15 de Março de 2010, relativo à protecção e apresentação das denominações de origem e indicação geográfica da região demarcada do Douro e das categorias especiais de vinho do Porto (anexo II ao presente caderno de especificações) disciplina a apresentação, a designação e a protecção da denominação de origem Porto e respectivas menções tradicionais.

12. Outras exigências:

A denominação de origem Porto está ainda sujeita a toda a disciplina constante dos documentos anexos ao presente caderno de especificações, à regulamentação geral nacional e comunitária aplicável, bem como a toda a regulamentação emitida pelo IVDP, IP.

Todas as entidades que se dediquem à produção ou comercialização de vinhos e de outros produtos vitivinícolas abrangidos pelo presente caderno de especificações (*vide* anexo VI), excluída a distribuição dos produtos engarrafados e a venda a retalho, são obrigadas a dispor de instalações de armazenagem inscritas, aprovadas e sujeitas ao controlo do IVDP, I. P., e nas quais devem manter registos actualizados nos termos a definir por este Instituto.

Essas instalações de vinificação e armazenagem devem ser mantidas em boas condições de higiene e segurança, devendo todo o material ou produto enológico que entre em contacto com o vinho não provocar contaminação de natureza física ou química para além dos limites admitidos.

13. O nome e o endereço da autoridade que verifica a observância das disposições do caderno de especificações, bem como as suas missões específicas:

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP.

Sede: Rua dos Camilos, 90, 5050-272, Peso da Régua, Portugal.

Delegação principal: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Porto, Portugal.

Principais missões, nos termos do art. 3.º do Decreto-Lei n.º 47/2007, de 27 de Fevereiro (anexo VII ao presente caderno de especificações):

- a) Controlar a qualidade dos vinhos com denominação de origem Porto, Douro e indicação geográfica Duriense;
- b) Certificar a qualidade dos vinhos com denominação de origem Porto, Douro e indicação geográfica Duriense;
- c) Proteger e defender as denominações de origem Porto, Douro e indicação geográfica Duriense.

O IVDP, I. P., é um instituto público, integrado na administração indirecta do Estado, dotado de autonomia administrativa e financeira e património próprio, com jurisdição sobre todo o território nacional, nos termos do Decreto-Lei n.º 47/2007, de 27 de Fevereiro (anexo VII do presente caderno de especificações). A qualificação de instituto público é estabelecida em Decreto-Lei do Governo português na observância da Lei-Quadro dos Institutos Públicos aprovada pela Lei n.º 3/2004, de 15 de Janeiro. Os institutos são criados pelo Estado para a prossecução de interesses da administração-mãe ou ente matriz (*Muttergemeinwesen*). Os órgãos dirigentes de um instituto público são nomeados pelos titulares da pessoa colectiva territorial respectiva, neste caso o Estado, nos termos da Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto.

Nestes termos, o IVDP, I. P. é uma autoridade pública para efeitos do disposto no art. 118.º-P, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) N.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007.

O IVDP, I.P. foi acreditado pelo IPAC (Instituto Português de Acreditação) como organismo de certificação de produtos no âmbito da norma NP EN 45011 em 20 de Dezembro de 2010. O processo de acreditação foi totalmente voluntário dando cumprimento ao espírito da missão e visão do IVDP de ser um instituto público de referência na excelência dos serviços e inovação nos processos. Os produtos que se encontram no âmbito da acreditação são: vinho licoroso com Denominação de Origem «Porto», vinho com Denominação de Origem «Douro», vinho com Indicação Geográfica «Duriense», vinho licoroso com Denominação de Origem «Douro» (Moscatel do Douro) e vinho espumante com Denominação de Origem «Douro» (Decreto-Lei n.º 173/2009, D.R. I Série N.º 148, de 3 de Agosto, e Regulamento n.º 242/2010, D.R. II Série N.º 51, de 15 de Março) e aguardente vínica destinada à elaboração de vinho susceptível de obtenção das Denominações de Origem «Porto» e «Douro» (Moscatel do Douro) e

aguardente vínica com Denominação de Origem «Douro» (Decreto-Lei n.º 173/2009, D.R. I Série N.º 148, de 3 de Agosto, e Regulamento n.º 84/2010, D.R. II Série N.º 26, de 8 de Fevereiro).

O IVDP, I. P. oferece garantias adequadas de objectividade e de imparcialidade e tem ao seu dispor pessoal qualificado e recursos necessários para o desempenho das suas tarefas.

Na verdade, a política da qualidade do IVDP, I. P. pauta-se por assegurar uma prestação de serviços com imparcialidade, competência, responsabilidade, rigor, transparência e confidencialidade tendo por objectivo a melhoria contínua e assumindo o compromisso de, nomeadamente:

- a) Assegurar a organização dos serviços, de forma a permitir uma definição clara de responsabilidades a todos os níveis e orientar a gestão no sentido de otimizar e maximizar as capacidades dos recursos humanos, técnicos e materiais;
- b) Manter empenhados e informados todos os intervenientes no sistema de gestão, de modo a que apliquem as políticas e procedimentos no seu trabalho, promovendo continuamente a melhoria;
- c) Garantir que, tanto do ponto de vista da certificação como do controlo, as actividades sejam executadas de modo sistemático e capazes de satisfazer as necessidades dos clientes;
- d) Respeitar as disposições legais aplicáveis à certificação e controlo, relativas à qualidade e segurança alimentar de vinhos e aguardentes, bem como as disposições contidas nas normas NP EN 45011 e NP EN ISO/IEC 17025 e nos demais documentos de aplicação obrigatória.

Para o efeito, o IVDP, I. P. dispõe de Laboratório e da Câmara de Provadores acreditados.

No âmbito da acreditação pela norma NP EN ISO/IEC 17025 incluem-se as análises discriminadas nos anexos técnicos aos Certificados de Acreditação L0115 (Laboratório do IVDP) e L0235 (Câmara de Provadores do IVDP) emitidos pelo IPAC.

O Laboratório e a Câmara de Provadores do IVDP, I. P. executam as análises físico-químicas e organolépticas inerentes à certificação e ao controlo das denominações de origem Douro e Porto e indicação geográfica Duriense e à satisfação de solicitações efectuadas pelos clientes.

A Câmara de Provadores está, ainda, sujeita ao Regulamento n.º 83/2010, de 25 de Janeiro de 2010, publicado em Diário da República, 2.ª Série, de 8 de Fevereiro de 2010 (*vide* anexo III ao presente caderno de especificações).

A independência, a imparcialidade e a confidencialidade são asseguradas, resumidamente, do seguinte modo:

- a) Nos Estatutos do IVDP, I. P., publicados na Portaria n.º 219 – I/2007, de 28 de Fevereiro, (*vide* anexos VIII e VIII Rect. do presente caderno de especificações) encontram-se definidas a estrutura e as competências das Direcções de Serviços deste Instituto: Direcção de Serviços Administrativos e Financeiros, Direcção de Serviços Técnicos Douro e Direcção de Serviços Técnicos Porto;
- b) Os Responsáveis pela Certificação e Manutenção da Certificação (norma NP EN 45011) são a Direcção de Serviços Técnicos Porto e a Direcção de Serviços Técnicos Douro;

- c) O Laboratório do IVDP e a Câmara de Provedores do IVDP são serviços operacionais da Direcção dos Serviços Técnicos do Porto;
- d) Existe separação efectiva entre a actividade de avaliação, no âmbito da norma NP EN ISO/IEC 17025, actividade do Laboratório e da Câmara de Provedores do IVDP, e a actividade de certificação, no âmbito da norma NP EN 45011, actividade da entidade onde estes laboratórios se integram, o IVDP, I. P.;
- e) A avaliação encontra-se documentada nos processos Ensaiar, Gerir Roupagem e Fiscalização e Avaliação, categoria Operações, subcategoria Gestão da Certificação;
- f) A tomada de decisão de certificação encontra-se documentada nos processos Operacionais, nomeadamente, nos processos Decidir, categoria Operações, subcategoria Gestão da Certificação e no processo Defesa, categoria Serviço, subcategoria Incremento de Valor;
- g) A metodologia existente assegura a independência, a imparcialidade, a confidencialidade e a inexistência de pressões indevidas sobre o pessoal da Direcção de Serviços Técnicos do Porto, unidade orgânica onde se integram o Laboratório e a Câmara de Provedores do IVDP, e de que forma as actividades existentes no IVDP, I. P. não são passíveis de gerar conflitos de interesses na unidade orgânica referida;
- h) Os documentos referidos no manual de gestão, nomeadamente, Manual Descritivo de Funções, mapa de pessoal, lista de atribuições/competências/actividades, matrizes de qualificação, responsabilidade e autoridade para o Laboratório e para a Câmara de Provedores do IVDP e delegação de competências explicitam as responsabilidades e autoridade correspondentes ao Directores de Serviços Técnicos e aos Responsáveis Técnicos

de cada um dos laboratórios: Chefe de Serviço de Laboratório e Chefe de Serviço de Prova. Assim, aos primeiros compete a gestão, certificação e controlo das Denominações de Origem Douro e Porto e Indicação Geográfica Duriense (actividade no âmbito da norma NP EN 45011) e aos segundos a validação técnica dos resultados (actividade no âmbito da norma NP EN ISO/IEC 17025);

- i) Os documentos mencionados no Manual de Gestão [associados aos pontos relativos aos Responsáveis pela Certificação e Manutenção da Certificação (norma NP EN 45011) e Responsáveis Técnicos (norma NP EN ISO/IEC 17025)] esclarecem que quem é responsável pela tomada de decisão da certificação não é responsável pela avaliação e que quem é responsável pela avaliação não é responsável pela tomada de decisão da certificação, assegurando, mais uma vez, a independência entre actividades potencialmente conflitantes;
- j) O IVDP, I. P. assegura a confidencialidade da informação obtida no processo de certificação e/ou análise e não a disponibiliza a terceiros sem a autorização do cliente em causa, de acordo com legislação em vigor.

14. Anexos.

Todos os anexos ao presente caderno de especificações fazem parte integrante deste caderno de especificações.