

Decreto-Lei n.º 77/2013

de 5 de junho

O Regulamento (CE) n.º 606/2009, da Comissão, de 10 de julho de 2009, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1166/2009, da Comissão, de 30 de novembro de 2009, pelo Regulamento (UE) n.º 53/2011, da Comissão, de 21 de janeiro de 2011, e pelo Regulamento de Execução (UE) n.º 315/2012, da Comissão, de 12 de abril de 2012, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008, do Conselho, de 29 de abril de 2008, no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis, permite que os vinhos licorosos com denominação de origem protegida (nos quais se incluem o «Porto» e o «Moscatel do Douro»), elaborados a partir de mosto de uvas em fermentação cujo título alcoométrico volúmico natural inicial é de, pelo menos 11% vol., possam ser obtidos por adição, designadamente, de aguardente de origem vitícola.

Nos termos do disposto na alínea c) do n.º 2 do artigo 11.º e da alínea c) do n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, que aprova a orgânica do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, I.P.), o conselho interprofissional do mencionado Instituto, enquanto órgão de gestão das denominações de origem e da indicação geográfica da Região Demarcada do Douro, em que se encontram representados os agentes económicos envolvidos na produção e no comércio dos vinhos do Porto e do Douro, deliberou que a beneficiação para a obtenção de vinho do «Porto» e de vinho licoroso «Moscatel do Douro» pudesse também ser realizada com recurso a aguardente de origem vitícola.

Com efeito, a utilização de aguardente de origem vitícola apresenta vantagens para as denominações de origem «Porto» e «Douro», na medida em que permite a redução de custos para as empresas do sector e a diminuição das importações, não tendo, por outro lado, qualquer impacto

nas características qualitativas daqueles produtos de excelência.

Cumpra, assim, consagrar a possibilidade de utilização de aguardente de origem vitícola na interrupção da fermentação do mosto destinado à elaboração de vinho do «Porto» e de vinho licoroso «Moscatel do Douro», procedendo-se à alteração 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.

Por razões de clareza e de segurança jurídicas, ajusta-se o Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, que aprova a orgânica do IVDP, I.P., ao estabelecido no presente diploma, substituindo as menções a «aguardente vinica» por «aguardente de origem vitícola» para beneficiação dos mostos aptos à atribuição das denominações de origem «Porto» e «Douro».

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º**Objeto**

O presente decreto-lei estabelece a possibilidade de utilização de aguardente de origem vitícola na interrupção da fermentação do mosto destinado à elaboração de vinho do «Porto» e de vinho licoroso «Moscatel do Douro».

Artigo 2.º**Aguardente de origem vitícola**

Na interrupção da fermentação do mosto destinado à elaboração de vinho do «Porto» e de vinho licoroso «Moscatel do Douro» pode ser utilizada aguardente de origem vitícola.

Artigo 3.º**Características da aguardente de origem vitícola**

Sem prejuízo do disposto na alínea c) do n.º 2 do artigo 11.º e na alínea c) do n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, a aguardente de origem vitícola deve obedecer às características organoléticas, físicas e químicas fixadas no anexo 1 ao Regulamento n.º 84/2010, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 26, de 8 de fevereiro de 2010.

Artigo 4.º**Alteração ao Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro**

Os artigos 13.º, 14.º, 24.º, 30.º e 32.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, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 13.º**Aguardente de origem vitícola e beneficiação**

1 - A beneficiação para a obtenção de vinho do Porto e de vinho licoroso Moscatel do Douro realiza-se de forma a garantir a paragem da fermentação e de

acordo com o grau de doçura de vinho pretendido, adicionando ao mosto em fermentação, proveniente das diversas prensagens, a quantidade de aguardente de origem vitícola suficiente para elevar o título alcoométrico volúmico.

2 - A quantidade de aguardente de origem vitícola a utilizar nos vinhos de vindima é fixada anualmente no comunicado de vindima.

3 - A aguardente de origem vitícola deve obedecer às características organoléticas, físicas e químicas fixadas em regulamento do IVDP, I.P., a emitir no prazo de 180 dias, ouvido o conselho interprofissional.

4 - Para assegurar a manutenção, durante o processo de envelhecimento, do título alcoométrico dos vinhos do Porto e Moscatel do Douro, pode ser adicionada aguardente de origem vitícola até ao limite de 2 % do volume do *stock* total, nos termos a regulamentar pelo IVDP, I.P.

5 - Todas as aguardentes de origem vitícola são sujeitas a controlo da qualidade, da exclusiva competência do IVDP, I.P., podendo este organismo recorrer, no que respeita à análise laboratorial, à colaboração de organismos nacionais ou estrangeiros.

6 - As aguardentes de origem vitícola acima referidas estão sujeitas a contas correntes específicas.

Artigo 14.º

l...l

[...]:

a) [...]:

b) As normas sobre a utilização de aguardente de origem vitícola, a elaboração de vinhos e produtos vînicos da RIDD, as autorizações de produção de mosto destinado à DO «Porto», as modalidades de pagamento e outras regras sobre trânsito, declarações e registos nos termos da regulamentação aplicável:

c) [...]:

d) [...].

Artigo 24.º

Aguardente de origem vitícola

A quantidade de aguardente de origem vitícola destinada a interromper a fermentação, de acordo com o grau de doçura desejado, é fixada anualmente no comunicado de vindima.

Artigo 30.º

l...l

1 - [...].

2 - [...].

3 - A quantidade de aguardente de origem vitícola destinada a interromper a fermentação, de acordo com o grau de doçura desejado, é fixada anualmente no comunicado de vindima.

Artigo 32.º

l...l

1 - [...].

2 - É admitida a mistura de vinhos entre si ou com aguardente de origem vitícola, tradicionalmente desig-

nada lotação, refresco, trasfega e acerto de título alcoométrico por adição de aguardente de origem vitícola.

3 - [...].

4 - [...].»

Artigo 5.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril

Os artigos 11.º e 12.º do Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 11.º

l...l

1 - [...].

2 - [...]:

a) [...]:

b) [...]:

c) [...]:

d) [...]:

e) [...]:

f) [...]:

g) [...]:

h) Fixar o quantitativo e o regime de utilização da aguardente de origem vitícola na beneficiação dos mostos aptos à atribuição da denominação de origem «Porto»:

iii) [...]:

iv) [...]:

v) [...].

Artigo 12.º

l...l

1 - [...].

2 - [...]:

a) [...]:

b) [...]:

c) [...]:

d) [...]:

e) [...]:

f) [...]:

g) [...]:

h) Fixar o quantitativo e o regime de utilização da aguardente de origem vitícola na beneficiação dos mostos aptos à atribuição da denominação de origem «Douro»:

iii) [...].»

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 26 de abril de 2013. — *Pedro Passos Coelho* — *Vitor Louçã* — *Rabaça Gaspar* — *Alvaro Santos Pereira* — *Maria de Assunção Oliveira Cristas Machado da Graça*.

Promulgado em 27 de maio de 2013.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 29 de maio de 2013.

O Primeiro-Ministro, *Pedro Passos Coelho*.