

Decreto-Lei n.º 72/98
de 26 de Março

O Decreto-Lei n.º 70/91, de 8 de Fevereiro, aprovou, em desenvolvimento do regime jurídico previsto na Lei n.º 8/85, de 4 de Junho, o Regulamento da Denominação de Origem Controlada da Bairrada, denominação esta já prevista na Portaria n.º 709-A/79, de 28 de Dezembro, que foi revogada pelo referido Decreto-Lei n.º 70/91, de 8 de Fevereiro.

Considerando o reconhecimento que esta zona vitivinícola vem afirmando relativamente à qualidade das aguardentes bagaceiras, justifica-se o alargamento da denominação de origem a estas aguardentes produzidas na região, actualizando-se diversas disposições relativas à produção e ao comércio da denominação de origem «Bairrada».

Assim:

No desenvolvimento do regime jurídico estabelecido na Lei n.º 8/85, de 4 de Junho, e nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo único

O Regulamento da Denominação de Origem Controlada da Bairrada, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 70/91, de 8 de Fevereiro, passa a ter a redacção constante do anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 19 de Fevereiro de 1998. - António Manuel de Oliveira Guterres - Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva.

Promulgado em 13 de Março de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 17 de Março de 1998.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO

Estatuto da Denominação de Origem Controlada (DOC) da Bairrada

Artigo 1.º

Denominações protegidas

1 - É reconhecida como denominação de origem controlada (DOC) para a produção de vinhos a integrar na categoria dos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (VQPRD) a denominação «Bairrada», de que poderão usufruir os vinhos brancos, rosados, tintos, espumantes (vinhos espumantes de qualidade produzidos em regiões determinadas - VEQPRD) e aguardentes bagaceiras, produzidos na respectiva área delimitada, que satisfaçam as disposições do presente Estatuto e outros requisitos legais aplicáveis aos vinhos em geral e, em particular, aos VQPRD e VEQPRD.

2 - Por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, mediante parecer do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob proposta da Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB), poderão ser criadas denominações de municípios, freguesias, lugares e outros topónimos que sejam característicos da área considerada, a utilizar em complemento à denominação de origem «Bairrada».

3 - Fica proibida a utilização em outros produtos vitivinícolas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos no presente Estatuto, induzirem o consumidor em erro, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

Artigo 2.º

Delimitação da região

De acordo com a carta anexa ao presente diploma, que dele faz parte integrante, a área geográfica de produção correspondente à região ora considerada abrange:

- a) Os municípios de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;
- b) Do município de Águeda, as freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima, Espinhel, Fermentelos, Óis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga;
- c) Do município de Aveiro, a freguesia de Nariz;
- d) Do município de Cantanhede, as freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murtede, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar;
- e) Do município de Coimbra, as freguesias de Botão, Souselas, Trouxemil e Vil de Matos;
- f) Do município de Vagos, as freguesias de Covão do Lobo, Ouca e Sosa.

Artigo 3.º

Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com a denominação de origem «Bairrada» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vitivinícolas de qualidade:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
- b) Solos litólicos húmicos ou não húmicos;
- c) Podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados.

Artigo 4.º

Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à denominação «Bairrada» são as seguintes:

- a) Vinhos tintos e rosados:
 - i) Castas recomendadas - Alfrocheiro-Preto, Baga, Bastardo, Camarate (Castelão-Nacional), Jaen, Touriga-Nacional, Trincadeira-Preta e Rufete (Tinta-Pinheira), que, no conjunto ou separadamente, deverão representar 85% do encepamento, não podendo, porém, a casta Baga representar menos de 50%;
 - ii) Casta autorizada - Água-Santa;
- b) Vinhos brancos:
 - i) Castas recomendadas - Arinto, Bical, Cerceal-Branco, Fernão-Pires (Maria-Gomes) e Rabo-de-Ovelha, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de 85% do encepamento;
 - ii) Casta autorizada - Chardonnay;
- c) Vinhos base para espumantes:
 - i) Castas recomendadas - Arinto, Baga, Bical, Cerceal-Branco, Fernão-Pires (Maria-Gomes), Rabo-de-Ovelha, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de encepamento de 85%, Alfrocheiro-Preto, Bastardo, Camarate (Castelão-Nacional), Jaen, Rufete (Tinta-Pinheira), Touriga-Nacional e Trincadeira-Preta;
 - ii) Castas autorizadas - Água-Santa e Chardonnay;
- d) Aguardentes bagaceiras:
 - i) As castas recomendadas e autorizadas na laboração dos vinhos tintos e rosados.

Artigo 5.º

Práticas culturais

1 - As vinhas devem ser conduzidas em cordão, com poda em vara e talão, com uma carga máxima de 50 000 gomos por hectare, não devendo a densidade de plantação por hectare ser inferior a 3000 plantas.

2 - As práticas culturais devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela CVB, em ligação com os serviços regionais de agricultura.

3 - A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais, reconhecidas pelo IVV, e sob autorização prévia, caso a caso, da CVB, à qual incumbe velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

Artigo 6.º

Inscrição e caracterização das vinhas

1 - As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos por este Estatuto devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVB, que verificará se satisfazem os necessários requisitos, procederá ao cadastro das mesmas e efectuará no decurso do ano as verificações que entender necessárias.

2 - Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será do facto dado conhecimento pelos respectivos viticultores à CVB, sem o que os seus vinhos e produtos vitivinícolas deixarão de ter direito à denominação.

Artigo 7.º

Vinificação

1 - Os vinhos e produtos vitivinícolas protegidos por este Estatuto devem provir de vinhas com pelo menos quatro anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais a autorizar pela CVB, deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sob o controlo da referida Comissão.

2 - O método tecnológico a utilizar na preparação dos vinhos espumantes com denominação de origem «Bairrada» será o método de fermentação clássica em garrafa. Para efeito de uma maior valorização regional, poderá a CVB definir uma menção específica e original para estes vinhos.

3 - Os métodos de vinificação para os vinhos objecto deste decreto-lei serão os seguintes:

- a) Vinhos brancos e rosados: método de «bica aberta» por prensagem directa das uvas ou massas desengaçadas ou maceração pelicular;
- b) Vinhos tintos: método de maceração clássica, ou seja, contacto prolongado do mosto com as partes sólidas durante a fase inicial da fermentação, ou método de maceração carbónica longa, ou seja, contacto das uvas inteiras com dióxido de carbono em recipiente fechado, seguido de extracção do mosto e fermentação em fase líquida;
- c) Vinhos base para espumante: os métodos indicados para os vinhos brancos, rosados e tintos.

4 - No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à denominação, a CVB estabelecerá os termos em que deverá decorrer a vinificação, devendo os referidos vinhos ser conservados em secções separadas, em vasilhas com a devida identificação, onde constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume da vasilha, à espécie de vinho contido e ao ano de colheita.

5 - As aguardentes bagaceiras serão destiladas em caldeiras tradicionais, a partir de bagaços fermentados frescos de uvas tintas, não ensilados, com eliminação das «cabeças» e «caudas» de destilação.

Artigo 8.º

Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Os mostos destinados à elaboração dos vinhos com direito à denominação protegida pelo presente Estatuto devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10% vol. para vinhos espumantes e 11% vol. para vinhos brancos, tintos e rosados.

Artigo 9.º

Rendimento por hectare

1 - O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com denominação de origem é fixado em 55 hl para os vinhos tintos e 70 hl para os vinhos brancos, rosados e vinhos espumantes.

2 - De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o IVV, sob proposta da CVB, poderá proceder a ajustamentos anuais dos limites máximos do rendimento por hectare, os quais não excederão em caso algum 25% dos rendimentos previstos no número anterior.

3 - No caso em que sejam excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores não haverá lugar à interdição de utilizar a denominação reivindicada para a totalidade da colheita, sendo o excedente destinado à produção de vinho de mesa, desde que apresente as características definidas para esse vinho.

Artigo 10.º

Estágios

Os estágios mínimos a observar nos vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes são fixados por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Artigo 11.º

Características dos vinhos produzidos

1 - Os vinhos de denominação devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11% vol.

2 - Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas para os vinhos de mesa em geral.

3 - No que concerne ao grau de doçura dos vinhos espumantes, só podem ser utilizadas as indicações tradicionais bruto natural, bruto, seco e meio seco.

4 - Poderão ser estabelecidos, através de portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, sob proposta da CVB, designativos de qualidade para os vinhos espumantes (VEQPRD), bem como as respectivas normas de utilização.

5 - O exame organoléptico dos produtos vitivinícolas objecto deste decreto-lei é efectuado pelas câmaras de provadores e junta de recursos, que funcionarão de acordo com um regulamento interno a aprovar pelo conselho geral da CVB.

6 - O título alcoométrico volúmico mínimo das aguardentes bagaceiras é de 40% vol., contendo um teor de metanol máximo de 400 g/hl de álcool absoluto.

Artigo 12.º

Inscrição

Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à comercialização dos vinhos e dos produtos vitivinícolas abrangidos por este Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações, na CVB, em registo apropriado.

Artigo 13.º

Circulação e documentação de acompanhamento

1 - Os vinhos e os produtos vitivinícolas objecto do presente Estatuto só podem ser postos em circulação e comercializados desde que, nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela CVB.

2 - Só podem ser utilizadas garrafas com capacidade igual ou inferior a 2 l, admitindo-se, exclusivamente para efeitos de publicidade e após análise casuística, a autorização de capacidade superior.

Artigo 14.º

Engarrafamento e rotulagem

1 - O engarrafamento só pode ser feito após a aprovação do respectivo vinho pela CVB.

2 - Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVB, a quem são previamente apresentados para aprovação, sendo obrigatória a indicação do ano de colheita.

(Ver tabela no documento original)

(Ver mapa no documento original)