

ANEXO

Placa de sinalização de “praia não vigiada”
a que se refere o artigo 1.º



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

Portaria n.º 211/2014

de 14 de outubro

A Portaria n.º 983/2008, de 2 de setembro, com as alterações introduzidas pelas Portarias n.ºs 1093/2010, de 22 de outubro, 227/2011, de 8 de junho, e 247/2011 de 22 de junho, estabelece as regras relativas à eliminação de subprodutos da vinificação, vulgarmente designada por prestação vínica, nas campanhas vitivinícolas de 2008 a 2013.

A Portaria n.º 343/2013 de 25 de novembro deu continuidade, na campanha vitivinícola de 2013-2014, ao regime de ajuda aos destiladores que transformam os subprodutos da vinificação.

Atualmente, o regime de ajuda à destilação de subprodutos bem como os processos alternativos de cumprimento desta obrigação encontram-se num processo de desmaterialização pelo que na pendência da conclusão importa assegurar a manutenção deste regime, mantendo aplicáveis as regras estabelecidas no anterior programa de apoio nacional que vigorou nas campanhas 2008 a 2013.

Por outro lado, considerando os objetivos da Portaria n.º 983/2008, justifica -se agilizar o procedimento de definição das modalidades de cumprimento da prestação vínica, que passa a ser estabelecido pelo Instituto da Vinha

e do Vinho, I. P., assegurando que os subprodutos não são utilizados na vinificação e que não produzem efeitos negativos no ambiente.

Assim:

Manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Agricultura, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 86-A/2011, 12 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 119/2013, de 21 de agosto, e no uso das competências delegadas pelo Despacho n.º 3209/2014, de 26 de fevereiro, o seguinte:

Artigo 1.º

**Normas aplicáveis à prestação vínica
na campanha vitivinícola de 2014 -2015**

Na campanha vitivinícola de 2014-2015 são aplicáveis, para o território do continente, as normas complementares de execução para o cumprimento da prestação vínica e as normas complementares da ajuda a atribuir aos destiladores que transformem os subprodutos da vinificação, estabelecidas na Portaria n.º 983/2008, de 2 de setembro, alterada pela Portaria n.º 227/2011, de 8 de junho, com as especificidades previstas na presente portaria.

Artigo 2.º

Modalidades de cumprimento da prestação vínica

1 — Por despacho do presidente do conselho diretivo do Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.) podem ser estabelecidas outras modalidades de cumprimento da prestação vínica que assegurem que os subprodutos são encaminhados unicamente para destinos devidamente autorizados, não são utilizados na vinificação e não produzem efeitos negativos no ambiente.

2 — O despacho referido no número anterior estabelece as condições e requisitos a observar pelos produtores no cumprimento da prestação vínica, e é publicitado na página eletrónica do IVV, I. P.

Artigo 3.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e aplica-se à campanha vitivinícola de 2014-2015.

O Secretário de Estado da Agricultura, *José Diogo Santiago de Albuquerque*, em 16 de setembro de 2014.

Portaria n.º 212/2014

de 14 de outubro

O Decreto-Lei n.º 301/2003, de 4 de dezembro, regulamentado pela Portaria n.º 836/2004, de 13 de julho, que aprovou o Estatuto da Região Vitivinícola da Bairrada, com vista à definição do regime de produção e comercialização de vinhos com direito à denominação de origem «Bairrada», foi tacitamente revogado pelo Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de agosto, que procedeu à reorganização institucional do setor vitivinícola, mantendo transitoriamente em vigor, até à publicação da nova regulamentação específica, o regime então vigente.

Neste contexto, importa agora definir o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) «Bairrada», adequando-o ao quadro legal constante do Decreto-Lei

n.º 212/2004, de 23 de agosto, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade que caracterizam a região e alargando a produção a novos produtos vitivinícolas.

Acresce ainda que, com a publicação da nova nomenclatura que define as castas aptas à produção de vinho em Portugal através da Portaria n.º 380/2012, de 22 de novembro, torna-se necessário atualizar a lista de castas permitidas na produção dos produtos com direito à DO «Bairrada».

Assim:

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

Artigo 1.º

Objeto

1 — A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem (DO) «Bairrada».

2 — Mantêm-se pela presente portaria o reconhecimento da denominação de origem «Bairrada».

Artigo 2.º

Denominação de origem

1 — A denominação de origem «Bairrada» pode ser usada para a produção das seguintes categorias de produtos:

- a) Vinho branco, tinto ou rosado;
- b) Vinho espumante de qualidade;
- c) Vinho licoroso;
- d) Aguardente Vínica;
- e) Aguardente Bagaceira.

2 — Os produtos referidos no número anterior devem ser produzidos na respetiva área geográfica e satisfazer os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável, à exceção do destilado de vinho a adicionar para a produção de vinho licoroso.

3 — Para os vinhos brancos e tintos com direito a DO «Bairrada», pode ser utilizada em associação a esta denominação a menção «Clássico», desde que a sua produção, elaboração e engarrafamento satisfaçam, para além da demais legislação aplicável, os requisitos específicos previstos para esta menção no presente diploma, nomeadamente no que respeita às castas utilizadas, ao título alcoométrico e estágio.

4 — Não é permitida a utilização em outros produtos vitivinícolas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos suscetíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos na presente portaria, induzirem o consumidor em erro, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

Artigo 3.º

Delimitação da área de produção

A área geográfica de produção da DO «Bairrada» corresponde à área prevista no anexo I à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

a) Os municípios de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;

b) Do município de Águeda, a União das freguesias de Recardães e Espinhel, a União das freguesias de Águeda e Borralha, a União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo, da União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, apenas a freguesia de Óis da Ribeira, da União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, apenas a freguesia de Belazaima do Chão, e as freguesias de Aguada de Cima, Fermentelos e Valongo do Vouga;

c) Do município de Aveiro, da União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, apenas a freguesia de Nariz;

d) Do município de Cantanhede, a União das freguesias de Sepins e Bolho, a União das freguesias de Vilarmar e Corticeiro de Cima, a União das freguesias de Covões e Camarneira, a União das freguesias de Portunhos e Outil, a União das freguesias de Cantanhede e Pocariça, e as freguesias de Ançã, Cadima, Cordinhã, Febres, Murtede, Ourentã, Sanguinheira e São Caetano;

e) Do município de Coimbra, a União das freguesias de Souselas e Botão, a União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela, da União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, apenas a freguesia de Vil de Matos;

f) Do município de Vagos, da União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, apenas a freguesia de Covão do Lobo, da União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, apenas a freguesia de Santa Catarina, e as freguesias de Ouca e Sosa.

Artigo 4.º

Sub-regiões produtoras

Podem ser reconhecidas sub-regiões no interior da região vitivinícola sempre que se justifiquem designações próprias em face das particularidades das respetivas áreas e pode utilizar-se, em complemento, a DO «Bairrada».

Artigo 5.º

Solos

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

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

Artigo 6.º

Castas

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

2 — As castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à menção «Clássico» são as que constam devidamente assinaladas no anexo referido no número anterior.

Artigo 7.º

Práticas culturais

1 — As práticas culturais devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora.

2 — As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos e produtos vitivinícola com direito à DO «Bairrada» devem ser as tradicionais na região, conduzidas em cordão ou em forma semi-livre, e a densidade de plantação deve ser superior a 3000 plantas/ha.

Artigo 8.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 verifica se satisfazem os necessários requisitos, procede ao cadastro das mesmas e efetua, no decurso do ano, as verificações que considera necessárias.

2 — Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das parcelas das vinhas cadastradas e aprovadas, os viticultores dão desse facto conhecimento 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 produtos com direito à DO «Bairrada».

Artigo 9.º

Rendimento por hectare

1 — O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DO «Bairrada» é fixado em:

- a) Vinho branco, rosado — 100hl;
- b) Vinho tinto — 80hl;
- c) Vinho com direito à menção «Clássico» — 55hl;
- d) Vinho base para vinho espumante de qualidade — 120hl;
- e) Vinho licoroso — 100hl.

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

3 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectares mencionados na alínea c) do n.º 1, a totalidade do vinho não pode utilizar a menção «Clássico», mantendo, no entanto, o direito a utilizar a denominação «Bairrada», nos termos do n.º 4 do presente artigo.

4 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores, não há lugar à interdição de utilizar a DO «Bairrada» para as quantidades produzidas até aos limites estabelecidos, podendo o excedente ser destinado à produção de vinhos com ou sem direito a indicação geográfica, desde que apresentem as características definidas para a categoria de produto.

Artigo 10.º

Vinificação e práticas enológicas

1 — Os mostos destinados aos vinhos DO «Bairrada» devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
- b) Vinho branco com direito à menção «Clássico» — 12 % vol.;

c) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — 12,5 % vol.;

d) Vinho base para vinho espumante de qualidade — 9,5 % vol.;

e) Vinho licoroso — 12 % vol..

2 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «Bairrada» devem provir de vinhas com, pelo menos, quatro anos de enxertia e a sua elaboração deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, sujeitas ao controlo da entidade certificadora.

3 — Na elaboração dos vinhos são seguidos os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamento enológicos legalmente autorizados que devem ser especificados em regulamento interno pela entidade certificadora.

4 — Na preparação dos vinhos espumantes de qualidade com direito à DO «Bairrada», o método tecnológico a utilizar é o de fermentação clássica em garrafa, com observação do disposto na legislação em vigor.

5 — O vinho licoroso com direito à DO «Bairrada» deve ser elaborado a partir de mosto de uvas aptas a produzir DO «Bairrada», em início de fermentação, ao qual foi adicionado destilado de vinho com um título alcoométrico adquirido, igual ou superior a 52 % vol., e inferior a 86 % vol., desde que sejam respeitadas as características estabelecidas na legislação aplicável em vigor.

6 — Na produção de aguardentes vínica e bagaceira, a origem dos produtos base e os processos empregues na sua destilação são definidos no regulamento interno da entidade certificadora.

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

Artigo 11.º

Estágios

Os períodos mínimos de estágio a observar, para os vinhos com direito à DO «Bairrada», são os seguintes:

a) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 30 meses, 12 dos quais em garrafa;

b) Vinho branco com direito à menção «Clássico» — só pode ser comercializado após um estágio mínimo de 12 meses, 6 dos quais em garrafa;

c) Vinho espumante de qualidade — carece de um período mínimo de 9 meses de permanência nas instalações do preparador, após a data do seu engarrafamento, para poder ser comercializado;

d) Os restantes vinhos brancos, tintos e rosados não carecem de qualquer período de estágio, podendo ser engarrafados e comercializados a partir do início da respetiva campanha vitivinícola.

Artigo 12.º

Características dos produtos

1 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «Bairrada» devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho branco, tinto e rosado — 11 % vol.;
- b) Vinho branco com direito à menção «Clássico» — 12 % vol.;
- c) Vinho tinto com direito à menção «Clássico» — 12,5 % vol.;
- d) Vinho espumante de qualidade — 11 % vol.;
- e) Vinho licoroso — 16 % vol..

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

3 — O exame organolético dos vinhos e produtos vitivinícolas é efetuado pela câmara de provadores, que funciona de acordo com o regulamento interno a aprovar pelo conselho geral da entidade certificadora.

4 — O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo da aguardente vínica DO «Bairrada» é de 40 % vol..

5 — O título alcoométrico volúmico adquirido mínimo da aguardente bagaceira DO «Bairrada» é de 40 % vol., não podendo o teor de metanol ser superior a 400g/hl de álcool absoluto.

Artigo 13.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 «Bairrada», 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 14.º

Engarrafamento, rotulagem e comercialização

1 — Os vinhos com direito à DO «Bairrada» só podem ser comercializados após a sua certificação pela entidade certificadora.

2 — Os produtos com direito à DO «Bairrada» só podem ser engarrafados em garrafas de vidro.

3 — A rotulagem a utilizar deve respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela entidade certificadora, a quem é previamente apresentada para aprovação, sendo a indicação do ano de colheita obrigatória.

4 — No caso dos vinhos espumantes de qualidade, e nas condições previstas em Regulamento Interno, poderá ser omissa a data de colheita.

Artigo 15.º

Circulação e documentação de acompanhamento

Os vinhos objeto da presente portaria 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 demais exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou pela entidade certificadora.

Artigo 16.º

Controlo e certificação

Competem à Comissão Vitivinícola da Bairrada as funções de controlo da produção, comércio e certificação dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «Bairrada», nos termos da legislação aplicável.

Artigo 17.º

Entrada em vigor

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

O Secretário de Estado da Agricultura, *José Diogo Santiago de Albuquerque*, em 16 de setembro de 2014.

ANEXO I

(área de produção a que se refere o artigo 3.º)

Município	Freguesia
Águeda	União das freguesias de Recardães e Espinhel. União das freguesias de Águeda e Borralha. União das freguesias de Barrô e Aguada de Baixo. União das freguesias de Travassô e Óis da Ribeira, apenas a freguesia de Óis da Ribeira. União das freguesias de Belazaima do Chão, Castanheira do Vouga e Agadão, apenas a freguesias de Belazaima do Chão. Aguada de Cima. Fermentelos. Valongo do Vouga.
Anadia	(*)
Aveiro	União das freguesias de Requeixo, Nossa Senhora de Fátima e Nariz, apenas a freguesia de Nariz.
Cantanhede	União das freguesias de Sepins e Bolho. União das freguesias de Vilamar e Corticeiro de Cima. União das freguesias de Covões e Camarneira. União das freguesias de Portunhos e Outil. União das freguesias de Cantanhede e Pocariça. Ançã. Cadima. Cordinhã. Febres. Murte de. Ourentã. Sanguinheira. São Caetano.
Coimbra	União das freguesias de Souselas e Botão. União das freguesias de Trouxemil e Torre de Vilela. União das freguesias de Antuzede e Vil de Matos, apenas a freguesia de Vil de Matos.
Mealhada	(*)
Oliveira do Bairro	(*)
Vagos	União das freguesias de Fonte de Angeão e Covão do Lobo, apenas a freguesia de Covão do Lobo. União das freguesias de Ponte de Vagos e Santa Catarina, apenas a freguesia de Santa Catarina. Ouça. Sosa.

(*) Todas as freguesias.

ANEXO II

(lista de castas a que se refere o artigo 6.º)

Código	Nome	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT52311	Arinto	Pedernã	B
PRT52016	Bical*	Borrado-das-Moscas	B
PRT52412	Cercial*	Cercial-da-Bairrada	B
PRT53511	Chardonnay		B
PRT52810	Fernão-Pires*	Maria-Gomes	B
PRT51713	Pinot-Blanc		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha*		B
PRT53211	Sauvignon	Sauvignon-Blanc	B
PRT51011	Sercialinho		B
PRT50317	Verdelho		B
PRT40807	Viognier		B
PRT52003	Alfrocheiro*	Tinta-Bastardinha	T
PRT52603	Aragonez	Tinta-Roriz, Tempranillo	T

Código	Nome	Sinónimo reconhecido	Cor
PRT52606	Baga*		T
PRT52803	Bastardo		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon		T
PRT52402	Camarate*		T
PRT53106	Castelão*		T
PRT52503	Jaen*	Mencia	T
PRT50518	Merlot		T
PRT54024	Petit-Verdot		T
PRT53706	Pinot-Noir		T
PRT52106	Rufete	Tinta-Pinheira	T
PRT41407	Syrah	Shiraz	T
PRT52905	Tinta-Barroca		T
PRT53307	Tinto-Cão		T
PRT52205	Touriga-Franca		T
PRT52206	Touriga-Nacional*		T

* Castas a utilizar na elaboração de vinhos com direito à menção «Clássico».

I SÉRIE



Depósito legal n.º 8814/85 ISSN 0870-9963

Diário da República Eletrónico:

Endereço Internet: <http://dre.pt>

Contactos:

Correio eletrónico: dre@incm.pt

Tel.: 21 781 0870

Fax: 21 394 5750

Toda a correspondência sobre assinaturas deverá ser dirigida para a Imprensa Nacional-Casa da Moeda, S. A. Unidade de Publicações, Serviço do Diário da República, Avenida Dr. António José de Almeida, 1000-042 Lisboa