

Nomes de Vinhos Existentes – Ficheiro técnico

Projecto - Última acção «guardar» em 23/12/2011 18:29 por w0153579

I. NOME(S) A REGISTRAR

Porto (pt)
Port (en)
vinho do Porto (pt)
Port Wine (en)
vin du Porto (fr)
Oporto (es)
Portvin (da)
Portwein (de)
Portwijn (nl)

II. DADOS RELATIVOS AO REQUERENTE

<i>Nome e título do requerente:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
<i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i>	Instituto Público
<i>Nacionalidade:</i>	Portugal
<i>Endereço:</i>	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
<i>Telefone:</i>	351213506700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt

III. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Estatuto:</i>	Em anexo
<i>Nome do processo:</i>	Porto.pdf

IV. DECISÃO NACIONAL DE APROVAÇÃO:*Referência jurídica:*

Decreto-Lei nº 173/2009, de 3 de Agosto

V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Nome(s) a registar</i>	Porto (pt) / Port (en) / vinho do Porto (pt) / Port Wine (en) / vin du Porto (fr) / Oporto (es) / Portvin (da) / Portwein (de) / Portwijn (nl)
<i>Termo(s) equivalente(s):</i>	
<i>Nome utilizado tradicionalmente:</i>	Não
<i>Base jurídica para a transmissão:</i>	Artigo 118.º-S do R. (CE) n.º 1234/2007
<i>O presente processo técnico inclui alterações adoptadas em conformidade com:</i>	
<i>Tipo de indicação geográfica:</i>	DOP – Denominação de Origem Protegida

1. CATEGORIA DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

3. Vinho licoroso

2. DESCRIÇÃO DO(S) VINHO(S)

Vinhos com DO Porto

Características analíticas:

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, em relação às características físico-químicas, 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 excepção do vinho do Porto branco leve seco que pode ter, no mínimo, 16,5 % vol.

Relativamente a outros parâmetros analíticos deve observar o seguinte:

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 designação 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).

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.

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.

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)

Garrafeira
Garrafeira
Garrafeira
Fino
Fino
Escuro
Escolha
Vintage
Vintage
Tawny
Ruby
Crusting
Crusted

4. PRÁTICAS VITÍCOLAS:

a. Práticas enológicas

Vinhos com DO Porto

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Práticas culturais
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>As vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vínicos a que se refere o estatuto da DO Porto, 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.</p> <p>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.</p>	

Vinhos com DO Porto

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Prática enológica específica
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>É admitida a mistura de vinhos entre si ou com aguardente de vinho,</p>	

tradicionalmente designada lotação, refresco, trasfega e acerto de título alcoométrico por adição de aguardente de vinho.

Vinhos com DO Porto

<i>Tipo de prática enológica:</i>	Restrição pertinente à vinificação
<i>Descrição da prática:</i>	
<p>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).</p> <p>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).</p>	

b. Rendimentos máximos

Vinhos com direito à DO Porto

<i>Rendimento máximo:</i>
<p>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.</p> <p>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.</p>

5. ÁREA DELIMITADA

A área geográfica das DO e IG da RDD conforme representação cartográfica constante do anexo I ao presente estatuto, do qual faz parte integrante, definida pelo Decreto n.º 7934, de 10 de Dezembro de 1921, abrange os seguintes distritos, concelhos e freguesias, tradicionalmente agrupadas em três áreas geográficas mais restritas:

Baixo Corgo: no distrito de Vila Real abrange os concelhos de Mesão Frio, de Peso da Régua e de Santa Marta de Penaguião; as freguesias de Aباças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (parte), Parada de Cunhos, São Dinis e São Pedro, do concelho de Vila Real; no distrito de Viseu as freguesias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca, do concelho de Armamar; as freguesias de Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé e Valdigem e as Quintas de Foutoura, do Prado e das Várzeas, na freguesia de Várzea de Abrunhais, do concelho de Lamego; a freguesia de Barrô, do concelho de Resende;

Cima Corgo: no distrito de Vila Real abrange as freguesias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas, do concelho de Alijó; as freguesias de Candedo, Murça e Noura, do concelho de Murça; as freguesias de Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão, do concelho de Sabrosa; no distrito de Viseu as freguesias de Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões e Vilarouco, do concelho de São João da Pesqueira; as freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro, do concelho de Tabuaço; no distrito de Bragança as freguesias de Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães e Vilarinho de Castanheira, do concelho de Carrazeda de Ansiães;

Douro Superior: no distrito de Bragança abrange a freguesia de Vilarelhos, do concelho de Alfândega da Fé; as freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiares, do concelho de Freixo de Espada à Cinta; as propriedades que foram de D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e as da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Avantos, Carvalhais, Frechas e Romeu, do concelho de Mirandela; as freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo e Urros, do concelho de Torre de Moncorvo; as freguesias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilarça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso e Vilarinho das Azenhas, as Quintas da Peça e das Trigueiras e as propriedades de Vimieiro, situadas na freguesia de Vilas Boas, e Vila Flor, do concelho de Vila Flor; no distrito da Guarda a freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo; as freguesias de Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto, do concelho de Meda; o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

Os contornos das parcelas, freguesias, concelhos e distritos referidos no número anterior correspondem rigorosamente ao disposto na legislação em vigor à data de aprovação do Decreto n.º 7934, de 10 de Dezembro de 1921.

a. Zona NUTS

PT117	Douro
PT11	Norte
PT1	CONTINENTE
PT	PORTUGAL

b. Mapas da área delimitada

Número de mapas anexados	1
--------------------------	---

6. UVAS DE VINHO

a. Inventário das principais castas de uvas de vinho

--

b. Castas de uvas de vinho da lista da OIV

Barca N
Patorra N
Pé Comprido B
Viosinho B
Vital B
Petit Bouschet N
Sevilhao N
Sercial B
Pinheira Branca B
Bical B
Nevoeira N
Siria B
Barreto N
Bastardo N
Sémillon B
Batoca B
Cornifesto N
Branco Guimaraes B
Branco Especial B
Bragao N
Malvasia Parda B
Malvasia Preta N
Malvasia Rei B
Tamarez B
Malvasia Fina B
Ratinho B
Marufo N
Melra N
Verdelho B
Caramela B
Malandra N
Arinto B

Rabigato Moreno B
Rabigato B
Rabo de Ovelha B
Verdial Branco B
Folgasao B
Trincadeira N
Sarigo B
Carrega Branco B
Carignan N
Fernao Pires B
Carrega Tinto N
Varejoa N
Cercial B
Castelao N
Santareno N
Aramon N
Castela N
Aragonez N
Samarrinho B
Casculho N
Tinto Sem Nome N
Grangeal N
Alicante Bouschet N
Grand Noir N
Tinta Mesquita N
S. Saul N
Tinta Martins N
Tinta Lameira N
Côdega do Larinho B
Gouveio Real B
Gouveio Estimado B
Tinto Cao N
Cidadelhe
Tinta Penajoia N
Tinta Tabuaço N
Tinta Pomar N
Tinta Pereira N
Chasselas B

Alvarelhao Branco B
Concieira N
Gouveio B
Jampal B
Touriga Branca B
Touriga Fêmea N
Alvarelhao Ceitao N
Touriga Franca N
Touriga Nacional N
Tinta Aguiar N
Alvarelhao N
Tinta Francisca N
Tinta Fontes N
Tinta Carvalha N
Rufete N
Valdosa N
Valente B
Tinta Bastardinha N
Tinta Barroca N
Jaen N
Roseira N
Gonçalo Pires N
Mourisco de Trevoes N
Mourisco N
Lourela N
Portugues Azul N
DonzELHO Tinto N
DonzELHO Branco B
Avesso B
Dona Branca B
Sousao N
Baga N
Diagalves B
Estreito Macio B
Espadeiro N
Mondet N
Engomada N
Mourisco de Semente N

Mourisco Branco B
Moreto N
Preto Martinho N
Moscadet B
Moscatel Galego Branco B
Praça B

c. Outras castas

--

7. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Vinhos com DO Porto

<i>Elementos relativos à área geográfica:</i>
<p>A região estende-se por uma área total de 250 000 hectares e está dividida em três sub-regiões naturalmente distintas (Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior).</p> <p>Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, encontra-se rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares.</p> <p>A viticultura, enquanto 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 e a cultura da vinha é extreme na maioria dos casos, coexistindo com amendoeiras e oliveiras na bordadura das parcelas.</p>
<i>Dados sobre o produto:</i>
<p>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 e 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.</p> <p>O conjunto dos elementos naturais e humanos <i>supra</i> referidos permite a riqueza qualitativa do vinho do Porto. As características naturais da região, o clima e saber-fazer permite a elaboração de:</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>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-</p>

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 que 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:

Os Vinhos Tintos, com as seguintes cores: Retinto (full); Tinto (medium full, ruby); Tinto alourado (medium tawny); Alourado (tawny) e Alourado claro (light tawny).

Os Rosados ou Rosés e os Vinhos Brancos com as seguintes: Branco pálido; Branco palha e Branco dourado.

Na elaboração de vinho do Porto, e depois de um desengace total ou parcial segue-se o esmagamento que 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, pelo que as operações de esmagamento e de maceração se encontram 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 aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto, a quantidade de aguardente vínica a adicionar deve ser suficiente para elevar o título alcoométrico de forma a garantir a paragem da fermentação. Este procedimento deve implicar sempre a existência de açúcares redutores (provenientes das uvas) superiores a 17,5 g/L de vinho.

Assim, 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) e a quantidade máxima de aguardente vínica com a graduação de 77,0 ± 0,5 % vol. a 20°C, a aplicar na beneficiação dos mostos e nas lotas é determinada no comunicado vindima.

Nexo causal:

A conexão das características do vinho com denominação de origem Porto com a região demarcada do Douro resulta da unicidade edafoclimática 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.

De facto, 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.

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.

8. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Vinhos com DO Porto

<i>Quadro jurídico:</i>	Na legislação nacional
<i>Tipo de condição complementar:</i>	Disposições adicionais relativas à rotulagem
<i>Descrição da condição:</i>	
Apreciação prévia à comercialização da rotulagem. A marca é uma indicação obrigatória na rotulagem.	

<i>Quadro jurídico:</i>	Na legislação nacional
<i>Tipo de condição complementar:</i>	Embalagem na área geográfica delimitada
<i>Descrição da condição:</i>	
<p>Nos termos do disposto no nº 2 do art. 42.º, do Estatuto da denominação de origem Porto 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

9. MATERIAL DE APOIO**a. Outro(s) documento(s):**

<i>Descrição:</i>
Regulamento nº 242/2010, de 26 de Fevereiro
<i>Descrição:</i>
Regulamento nº 83/2010, de
<i>Descrição:</i>
Regulamento nº 84/2010, de 8 de Fevereiro
<i>Descrição:</i>
Portaria nº 413/2001, de 18 de Abril
<i>Descrição:</i>
Declaração de Rectificação nº 10-G/2011
<i>Descrição:</i>
Decreto-Lei nº 47/2007, de 27 de Fevereiro
<i>Descrição:</i>
Declaração de Rectificação nº 27/2007, de 19 de Abril
<i>Descrição:</i>
Portaria nº 219-I/2007, de 28 de Fevereiro

VI. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. DADOS RELATIVOS AO INTERMEDIÁRIO

<i>Nome do intermediário:</i>	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.
<i>Endereço:</i>	5 Rua Mouzinho da Silveira 1250-165 Lisboa Portugal
<i>Telefone:</i>	351213506700
<i>Telecopiadora:</i>	351213561225
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	info@ivv.min-agricultura.pt

2. DADOS RELATIVOS ÀS PARTES INTERESSADAS

<i>Nome e título da parte interessada:</i>	Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.
<i>Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas colectivas):</i>	Instituto Público
<i>Nacionalidade:</i>	Portugal
<i>Endereço:</i>	90 Rua dos Camilos 5050-272 Peso da Régua Portugal
<i>Telefone:</i>	351222071600
<i>Telecopiadora:</i>	351222080465
<i>Endereço(s) electrónico(s):</i>	geral@ivdp.pt

3. LIGAÇÃO PARA O CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

<i>Link:</i>	https://webgate.ec.europa.eu/ecaudalie/attachmentDownload.do?attachmentId=5712
--------------	---

4. LÍNGUA DO PEDIDO:

português

5. LIGAÇÃO COM E-BACCHUS

Porto
