

<b>Data:</b> 2018.11.28	<b>INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO</b>	<b>Divulgação:</b> Sector
<b>CIRCULAR</b> <b>N.º</b> <b>06/2018</b>	<b>Contas correntes de vinhos Espumantes DOP Douro e IGP Duriense</b>	<b>pág.</b> 1/2

Considerando as atribuições e competências conferidas ao Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. (IVDP, IP) pelo Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, que aprova a Lei Orgânica do IVDP, IP, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 77/2013, de 5 de junho, e pelo Decreto-Lei n.º 152/2014, de 15 de outubro;

Considerando que compete ao IVDP, IP o controlo da produção e do comércio, da promoção, da defesa e da certificação dos vinhos com denominação de origem protegida (DOP) Porto, Douro e indicação geográfica protegida (IGP) Duriense, conforme definido no n.º 7 do art. 1.º do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro, publicado em anexo ao Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de agosto, alterado pelo Decreto-Lei n.º 77/2013, de 5 de junho, e pelo Decreto-Lei n.º 6/2018, de 8 de fevereiro;

Considerando que o vinho espumante com direito à DOP Douro ou IGP Duriense tem um processo muito particular de elaboração, nomeadamente a obrigatoriedade da segunda fermentação em garrafa (método clássico) e de um estágio mínimo de 9 meses;

Considerando que para o vinho Espumante IGP Duriense é, também, autorizada a utilização do método da segunda fermentação em cuba fechada (Método Charmat);

Considerando que no momento da Declaração de Colheita e Produção (DCP) o vinho base para produção de espumante a certificar pelo IVDP, IP, é sempre vinho apto à DOP Douro ou à IGP Duriense;

Tendo em conta que a Portaria n.º 383/2017, de 20 de dezembro, define algumas castas exclusivamente para vinhos Espumantes DOP Douro;

O Conselho Diretivo do IVDP, IP, dando cumprimento ao estipulado nas alíneas l), o) e q) do n.º 2 do art. 5.º do Decreto-Lei n.º 97/2012 de 23 de abril, alterado pelo Decreto-Lei n.º 77/2013, de 5 de junho, e pelo Decreto-Lei n.º 152/2014, de 15 de outubro, deliberou o seguinte:

#### 1. Método Clássico

- a) As contas correntes dos vinhos base para Espumantes DOP Douro e IGP Duriense são abertas a partir da DCP, como vinhos aptos a DOP Douro e IGP Duriense;
- b) A constituição do licor de tiragem, a adicionar ao vinho base para início da 2ª fermentação, deve ser comunicada na área reservada aos agentes económicos;
- c) Os agentes económicos com o estatuto de preparador podem, a partir da criação dessas contas correntes vinho base e licor de tiragem, comunicar na mesma área reservada a constituição de um lote pré-registo, iniciando, assim, a contagem do tempo de estágio e o início da segunda fermentação;
- d) Não serão aceites lotes de pré-registo sem a utilização do licor de tiragem; a variação em volume permitida pela adição de licor de tiragem não poderá ultrapassar o legalmente previsto na regulamentação nacional e ou da União Europeia.

<b>Data:</b> 2018.11.28	<b>INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO</b>	<b>Divulgação:</b> Sector
<b>CIRCULAR</b> <b>N.º</b> <b>06/2018</b>	<b>Contas correntes de vinhos Espumantes DOP Douro e IGP Duriense</b>	<b>pág.</b> 2/2

- e) A constituição do licor de expedição a adicionar ao vinho em pré-registo, mesmo anteriormente à aprovação do registo, deve ser comunicada na área reservada aos agentes económicos;
- f) Após a adição do licor de expedição, os agentes económicos podem submeter a aprovação para certificação o lote final ou protótipo do lote a criar, com indicação do volume total que pretendem comercializar;
- g) O prazo de validade de pedido de certificação é de um ano, a contar da data de aprovação;
- h) É aberta a conta corrente da totalidade do lote que pretendem comercializar, devendo comunicar, dentro do prazo de certificação, todas as adições de licor de expedição (*dégorgement*);
- i) A comercialização dependerá da aprovação da rotulagem, da aquisição e aposição do selo de garantia e da comunicação da adição do licor de expedição;
- j) Os vinhos espumantes aos quais foi adicionado o licor de expedição e que não foram certificados nos termos da alínea f), são desclassificados para vinhos espumantes sem DOP ou IGP;

## 2) Método cuba fechada (Charmat)

- a) Na elaboração de espumante em cuba fechada (Método Charmat), a constituição e utilização do licor de tiragem será conforme definido na elaboração do Espumante Método Clássico;
- b) Com a comunicação da adição do licor de tiragem será, da mesma forma, criado um lote pré-registo que servirá de conta base para a certificação do produto;
- c) O IVDP, IP, com o pedido de certificação, regulariza o volume final do vinho espumante e considera-o engarrafado na totalidade. O remanescente, em caso de existir, será desclassificado para vinho espumante sem DOP ou IGP.

Peso da Régua, 28 de novembro de 2018.

O Conselho Diretivo do IVDP, IP,



Manuel de Novaes Cabral



Carlos Pires