

## Artigo 16.º

**Marcação das sessões**

1 — A Junta Consultiva funcionará quando convocada pelo Presidente do IVDP, IP mediante comunicação escrita a expedir com antecedência mínima de dois dias úteis.

2 — A marcação das sessões deverá ocorrer em colaboração com o Coordenador da Junta Consultiva e o Chefe de Serviço de Prova, com vista a permitir atempada disponibilização dos meios adequados.

3 — As sessões da Junta terão lugar nas salas estabelecidas pelo IVDP, IP.

## Artigo 17.º

**Modo de apreciação do recurso**

1 — A prova deverá ser executada por júri constituído no mínimo por 3 provadores.

2 — A apreciação das amostras em recurso realizar-se-á em regime de prova cega, podendo ser admitidas outras amostras para efeitos da realização de provas comparativas.

## Artigo 18.º

**Fases de apreciação do recurso**

1 — As sessões destinadas à apreciação de recursos decorrerão em três fases distintas.

2 — A fase de apreciação deve obedecer às seguintes regras:

a) A apreciação das amostras decorre em sala de prova e termina com um parecer técnico para cada amostra;

b) A apreciação das amostras pelos membros da Junta Consultiva decorrerá de forma isolada e simultânea, devendo estes abster-se de trocar impressões entre si sobre os vinhos em apreço, antes de todos terem completado os pareceres de prova formulados;

c) Durante a prova, os pareceres formulados pelos provadores não deverão ser afectados por influências de qualquer natureza, não lhes sendo revelados quaisquer pareceres colhidos anteriormente sobre as amostras em prova.

3 — A fase de análise do processo pendente rege-se pelo seguinte:

a) A análise principia com a explanação do parte do IVDP, IP dos motivos da reprovação, admitindo-se a quebra de sigilo quando expressamente requerido pelo agente económico aquando da interposição do recurso;

b) A Junta ouvirá posteriormente o recorrente quando este haja requerido previamente a quebra de sigilo.

4 — A fase de deliberação efectua-se em reunião dos membros da Junta Consultiva que tomarão em consideração todos os elementos recolhidos no processo, podendo formular, em complemento da deliberação de deferimento ou indeferimento do recurso, observações ou recomendações relativas à qualidade da amostra apreciada, se tal for solicitado expressamente, bem como propostas quanto ao procedimento a adoptar.

5 — As deliberações da Junta da Consultiva constam dos documentos processuais previstos em aplicação informática do IVDP, IP e de uma acta mencionando expressamente a deliberação e os seus fundamentos.

6 — O Coordenador remeterá a deliberação referida no número anterior ao Presidente do IVDP, IP que a notificará ao recorrente.

## Artigo 19.º

**Avaliação da actividade**

1 — Semestralmente a Junta Consultiva poderá organizar sessões de prova conjunta com a Câmara de Provadores nomeadamente para aferição de critérios tendo em consideração a evolução das tendências do mercado e os critérios de preferência dos consumidores.

2 — Anualmente a Junta Consultiva reunirá com a presidência do IVDP, IP procedendo ao balanço da actividade desenvolvida ao longo do ano, bem como a uma avaliação global da actividade Câmara de Provadores e dos critérios adoptados.

3 — Até 28 de Fevereiro de cada ano a Junta Consultiva deverá elaborar um relatório de actividades anual a ser apresentado ao Conselho Interprofissional.

## Artigo 20.º

**Senhas de presença**

Os membros da Junta Consultiva terão direito a senhas de presença no valor a definir pelo Presidente do IVDP, IP.

## Artigo 21.º

**Entrada em vigor**

O presente regulamento entra em vigor no dia da sua publicação no *Diário da República*, 2.ª série.

Aprovado em reunião do Conselho Interprofissional do IVDP, IP, de 25 de Janeiro de 2010.

Proceda-se à publicação deste regulamento no *Diário da República*, 2.ª série.

O Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP, *Luciano Vilhena Pereira*.

Data de fecho: 25 de Janeiro de 2010.

202870943

**Regulamento n.º 84/2010**

A disciplina jurídica das denominações de origem Douro e Porto encontra-se fundamentalmente consagrada no Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de Agosto. No Estatuto aprovado por este diploma determina-se no artigo 13.º, que 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 vinho suficiente para elevar o título alcoométrico volúmico. A quantidade de aguardente de vinho a utilizar nos vinhos de vindima é fixada anualmente no Comunicado de Vindima. Todas as aguardentes de vinho serão sujeitas a controlo da qualidade, da exclusiva competência do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP (IVDP, IP), podendo este organismo recorrer, no que respeita à análise laboratorial, à colaboração de organismos nacionais ou estrangeiros. As aguardentes de vinho estão, ainda, sujeitas a contas-correntes específicas.

As referidas aguardentes, necessariamente de vinho, devem obedecer às características organolépticas, físicas, químicas e isotópicas fixadas em regulamento do IVDP, IP ouvido o Conselho Interprofissional. Acresce que para assegurar a manutenção, durante o processo de envelhecimento, do título alcoométrico dos vinhos do Porto e Moscatel do Douro, poderá ser adicionada aguardente de vinho até ao limite de 2% do volume do stock total, nos termos a regulamentar pelo IVDP, IP.

A regulamentação das aguardentes a utilizar no vinho do Porto e no vinho licoroso Moscatel do Douro insere-se na missão do IVDP, IP, nos termos do Decreto-Lei n.º 47/2007, de 27 de Fevereiro, de controlar, promover e defender as denominações de origem e as indicações geográficas da Região Demarcada do Douro (RDD), disciplinar e fiscalizar a produção dos vinhos da RDD, fomentando e garantindo a sua qualidade. Nos termos deste último diploma, artigo 5.º, n.º 2, alíneas j), l), n) e o), é competência do IVDP, IP: inventariar as instalações de vinificação, armazenagem e engarrafamento existentes na RDD e no entreposto de Vila Nova de Gaia, verificando as existências de vinhos e aguardentes de todos os produtores e comerciantes de vinho do Porto, de vinho do Douro ou de vinho Duriense; controlar as existências e os movimentos dos vinhos do Porto, do Douro e Duriense e dos vinhos susceptíveis de obter estas denominações de origem ou indicação geográfica, bem como as aguardentes destinadas à sua elaboração, abrindo e movimentando as respectivas contas correntes e controlando os registos, com base nas declarações de produção, de existência, de movimento e de introdução no consumo; emitir e certificar a documentação geral respeitante à procedência e trânsito de vinho do Porto, de vinho do Douro e de vinho Duriense, de mosto ou vinho susceptível de obter essas denominações de origem ou indicação geográfica, bem como das aguardentes destinadas à elaboração de vinho do Porto ou do Moscatel do Douro; controlar a circulação de vinho do Porto, de vinho do Douro e de vinho Duriense, de mosto ou de vinho susceptível de obter estas denominações de origem ou indicação geográfica, podendo para tanto fiscalizar os produtos vínicos que circulem ou se destinem à RDD ou ao entreposto de Vila Nova de Gaia.

Assim, o controlo qualitativo e quantitativo da aguardente, bem como a sua movimentação, é condição indispensável para o efectivo controlo do vinho do Porto e do vinho Moscatel do Douro.

O presente regulamento harmoniza-se com o disposto no Regulamento (CE) n.º 436/2009, da Comissão, de 26 de Maio, que estabelece, designadamente, regras de execução relativas aos documentos de acompanhamento do transporte de produtos vitivinícolas e aos registos a manter no sector vitivinícola e na Portaria n.º 632/99, de 11 de Agosto, que designa o IVDP, IP como uma das instâncias vitivinícolas competentes para aplicação daquela regulamentação comunitária e que estabelece as regras a observar no trânsito de produtos do sector vitivinícola. Acresce que o conhecimento dos stocks de aguardente destinados à elaboração dos vinhos susceptíveis de obterem as denominações de origem Porto e Douro (Moscatel do Douro), em poder dos destiladores, comerciantes

de aguardente e seus utilizadores, é informação indispensável para os organismos controladores.

Assim, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 13.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, o IVDP, IP, ouvido o Conselho Interprofissional, estabelece o seguinte

### **Regulamento da Aguardente para as Denominações de Origem Douro (Moscatel Do Douro) e Porto**

#### **Artigo 1.º**

##### **Definições**

Para efeitos do disposto no presente regulamento entende-se por:

a) «Aguardente vínica»: o produto resultante da destilação de vinho e que corresponda às características estabelecidas neste regulamento;

b) «Lote de aguardente»: quantidade definida de aguardente com a mesma origem, obtida em condições uniformes, acondicionada num só recipiente, e que foi submetida a certificação de uma só vez;

c) «Aguardente certificada destinada à elaboração de vinho susceptível de obtenção das denominações de origem Porto e Moscatel do Douro»: toda a aguardente vínica aprovada nos termos do presente Regulamento e demais legislação em vigor; destinada à beneficiação do mosto produzido na Região Demarcada do Douro (RDD) e aplicado na elaboração daqueles vinhos, bem como a aguardente utilizada no acerto do respectivo título alcoométrico volúmico adquirido, durante a conservação e armazenamento (aguardente de lotas);

d) «Região Demarcada do Douro (RDD)» e «Entrepósito de Vila Nova de Gaia (EG)»: duas áreas geográficas distintas embora, nos termos da regulamentação nacional e comunitária, o EG sejam uma extensão da RDD;

e) «Utilizador de aguardente»: todos os sujeitos que adquiram aguardente vínica aprovada pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP (IVDP, IP) a destiladores e comerciantes de aguardente, ou a certifiquem nos seus centros de vinificação ou nos seus armazéns, ou a adquiram de outros utilizadores através de cedência;

f) «Utilização de aguardente»: incorporação da aguardente vínica certificada no processo de beneficiação do mosto generoso ou ulterior tratamento de vinho do Porto — aguardente de lotas — ou ainda do Moscatel Douro, nos termos do artigo 13.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.

#### **Artigo 2.º**

##### **Apreciação**

1 — A aguardente só poderá ser utilizada na elaboração de vinho susceptível de obtenção das denominações de origem Porto e Moscatel do Douro e transitar para os centros de vinificação ou para os armazéns dos utilizadores desde que previamente aprovada pelo IVDP, IP.

2 — O IVDP, IP poderá autorizar o trânsito de aguardente para os centros de vinificação ou para os armazéns dos utilizadores, antes da aprovação, mediante requerimento a apresentar até 48 horas antes da recepção da aguardente, onde se indique a origem geográfica da aguardente, o ano de produção dos vinhos que lhe deram origem, volume, data, local de descarga e armazenamento da aguardente, de modo a que os serviços do IVDP, IP assistam às operações de descarga, procedam à colheita de amostras e à selagem dos recipientes.

3 — Para apreciação da aguardente o IVDP, IP poderá exigir de qualquer destilador, comerciante de aguardente ou utilizador o documento oficial probatório da sua origem e o documento comprovativo do cumprimento no disposto na alínea a) do artigo 10.º da Portaria n.º 632/99, de 11 de Agosto.

#### **Artigo 3.º**

##### **Colheita de amostras**

1 — Para obter a apreciação de cada lote de aguardente, os destiladores, comerciantes de aguardente ou utilizadores finais deverão comunicar ao IVDP, IP a origem geográfica da aguardente, o ano de produção dos vinhos que lhe deram origem, os locais de descarga ou de armazenamento, a identificação dos recipientes e respectivos volumes, de forma a poderem ser colhidas pelos serviços do IVDP, IP as amostras necessárias à sua apreciação.

2 — No acto da colheita das amostras de aguardente em território nacional será elaborado um auto que será assinado pelo agente de fiscalização do IVDP, IP que efectuou a colheita, bem como pelo destilador, comerciante de aguardente ou utilizador. Este procedimento, também será observado pelas entidades reconhecidas pelo IVDP, IP nos termos da regulamentação em vigor.

3 — A colheita de amostras obedecerá aos procedimentos estabelecidos pelo IVDP, IP.

4 — Após a colheita de amostras, proceder-se-á de imediato à selagem dos recipientes donde foram retiradas, de modo a garantir a inviolabilidade dos mesmos.

#### **Artigo 4.º**

##### **Prazo e comunicação**

O processo de certificação da aguardente deverá ser concluído num prazo máximo de 10 dias úteis contados a partir do 1.º dia útil seguinte ao da data do auto de selagem e colheita de amostras, com excepção dos casos em que a recolha é feita fora do território nacional, em que o prazo será de 12 dias contados a partir da data de recepção de amostras no IVDP, bem como os de força maior e outros não imputáveis ao IVDP, IP, sendo o operador notificado por escrito da decisão.

#### **Artigo 5.º**

##### **Controlo da qualidade**

1 — A certificação da aguardente depende do cumprimento cumulativo dos seguintes requisitos:

a) Observância integral das características definidas pelo IVDP;  
b) Manutenção das características referidas na alínea anterior até ao momento da sua utilização.

2 — A certificação referida no número anterior é válida apenas até 31 de Dezembro do ano seguinte para as aguardentes certificadas em posse dos destiladores ou comerciantes de AD. No entanto, para os utilizadores, a validade desta certificação estende-se até à vindima seguinte ao ano limite da validade da respectiva certificação.

3 — Terminado o prazo de validade da aprovação da aguardente referido no número anterior, o utilizador deverá apresentar ao IVDP, IP uma nova amostra para efeitos de aprovação, sendo-lhe aplicável no que respeita à análise físico-química um protocolo simplificado.

4 — Na sequência de uma acção de fiscalização são susceptíveis de reprovação os lotes de aguardente anteriormente aprovados, se se verificarem alterações físico-químicas relativamente às amostras de referência na posse do IVDP, IP e alterações sensoriais face ao previsto no Anexo I do presente Regulamento.

5 — No caso previsto no número anterior poderá ser solicitada ao IVDP, IP uma nova apreciação da aguardente, com possibilidade de nova certificação, nos termos do actual regulamento e demais legislação em vigor.

6 — Os custos inerentes ao procedimento previsto no número anterior e no n.º 3 deste artigo serão suportados pelo detentor da aguardente.

#### **Artigo 6.º**

##### **Higiene e segurança dos géneros alimentícios**

O transporte, a distribuição, o manuseamento, incluindo as operações de carga e descarga, e a armazenagem da aguardente destinada à elaboração de vinho susceptível de obtenção das denominações de origem Porto e Douro, terá de observar o disposto na legislação em vigor sobre a segurança e a higiene dos géneros alimentícios, podendo, nos limites das competências do IVDP, IP os agentes de fiscalização verificar o seu cumprimento.

#### **Artigo 7.º**

##### **Comercialização de aguardente**

Os destiladores ou comerciantes que detenham aguardente certificada pelo IVDP, IP terão de comunicar previamente a este Instituto as vendas que pretendem efectuar, indicando:

- O número de processo de certificação da aguardente;
- O local de armazenagem;
- O recipiente;
- O adquirente;
- A quantidade (volume);
- A data e a hora do início das operações.

#### **Artigo 8.º**

##### **Transporte de aguardente**

1 — Sem prejuízo do disposto no número seguinte, qualquer transporte de aguardente aprovada será obrigatoriamente acompanhado de um documento administrativo de acompanhamento (DAA), emitido de acordo com legislação em vigor.

2 — Na circulação de aguardente aprovada no EG, em que não haja mudança de titularidade e entre locais com o mesmo número de entreposto fiscal, o trânsito poderá ser efectuado a coberto de uma guia de remessa, guia de transporte ou outro documento legalmente previsto.

3 — O DAA deverá ser preenchido de acordo com as seguintes normas:

a) Na aquisição a destiladores ou comerciantes de aguardente, no campo 23 do DAA deverá constar o n.º do processo de certificação, o título alcoométrico bruto, a massa volúmica e a temperatura;

b) No trânsito de aguardente no interior da RDD ou no interior do EG, ou entre estes, deverá constar no campo 23 do DAA a identificação da vasilha onde estava armazenada a aguardente e a temperatura, indicações que igualmente deverão constar nos casos referidos no n.º 2 deste artigo.

4 — Nas aquisições e nas transferências de aguardente entre a RDD e o EG ou vice-versa, o DAA deverá ser validado pelos agentes de fiscalização do IVDP, IP em local próprio, mediante a aposição de carimbo, data e rubrica do agente de fiscalização bem como a identificação dos selos utilizados na selagem dos meios de transporte.

#### Artigo 9.º

##### Selagem e recepção dos meios de transporte

1 — Fora da área da RDD ou do EG o trânsito de aguardente aprovada será feito, obrigatoriamente, em recipientes devidamente selados pelo IVDP, IP ou por entidades reconhecidas pelo IVDP de acordo com a regulamentação em vigor.

2 — No trânsito entre a RDD e o EG ou vice-versa, o agente de fiscalização verificará a quantidade de aguardente existente na cisterna, por conferência com o registo de medição dos tanques do veículo, se a cisterna estiver cheia, ou se a cisterna estiver em falta, medindo a falha com a *parea* e calculando o volume carregado.

3 — Após a verificação da quantidade, nos termos do número anterior, o agente do IVDP, IP ou a entidade para tal reconhecida selará o meio de transporte.

4 — A recepção dos meios de transporte com aguardente aprovada na RDD e no EG será feita pelos utilizadores de acordo com o disposto nos procedimentos internos do IVDP, IP.

#### Artigo 10.º

##### Recipientes

1 — Os recipientes destinados à armazenagem de aguardente devem conter, de modo visível e indelével, a palavra «Aguardente Certificada» e o número do recipiente, e estarem equipados com escalas de medição devidamente aferidas e em perfeito estado de funcionamento.

2 — A aguardente deve ser armazenada em recipientes de aço inox ou outros materiais que, comprovadamente, não alterem as características da mesma, sob pena de a aguardente se considerar irregular nos termos do artigo 19.º

#### Artigo 11.º

##### Junção de aguardentes

1 — Apenas os utilizadores poderão juntar no mesmo recipiente aguardentes provenientes de lotes sujeitos a distintos processos de aprovação.

2 — Na sequência de uma acção de fiscalização do IVDP, IP o lote final misto de aguardente poderá ser reprovado, caso se verifiquem alterações físico-químicas, isotópicas ou sensoriais que contrariem o disposto no presente regulamento.

#### Artigo 12.º

##### Registo dos movimentos da aguardente

1 — Os utilizadores de aguardente certificada terão de possuir nos locais onde a aguardente esteja armazenada registos próprios, devidamente actualizados, elaborados de acordo com formulário a estabelecer pelo IVDP, IP.

2 — Os destiladores ou comerciantes de aguardente que possuam aguardente aprovada deverão manter nos locais de armazenamento registos dos movimentos de aguardente por vasilha e processo de certificação, organizados por ordem cronológica, de acordo com os procedimentos do IVDP, IP ou suporte informático do qual conste idêntica informação.

3 — Na sequência de acções de fiscalização do IVDP, IP os registos mencionados nos números anteriores são recolhidos pelos agentes de fiscalização.

#### Artigo 13.º

##### Comunicação dos movimentos da aguardente

1 — As cedências de aguardente entre utilizadores serão solicitadas ao IVDP, IP com quarenta e oito horas de antecedência, sendo autorizadas por escrito, pelo IVDP, IP.

2 — As transferências da RDD para o EG ou vice-versa serão comunicadas ao IVDP, IP pela emissão dos DAA. A validação destes documentos por parte do IVDP, IP implica a autorização da transferência.

3 — As perdas acidentais serão comunicadas ao IVDP, IP no momento da sua ocorrência, sendo confirmadas pela elaboração do auto de notícia.

4 — As perdas naturais serão comunicadas no momento da sua constatação, por declaração ao IVDP, IP.

5 — A utilização de aguardente em lotas de vindima e em lotas de colheitas anteriores será comunicada ao IVDP, IP, de acordo com o formulário do IVDP, IP, até ao dia 15 do mês seguinte à referida utilização.

#### Artigo 14.º

##### Cedência de aguardente

1 — A cedência entre utilizadores de aguardente está dependente de autorização prévia do IVDP, IP.

2 — A cedência de aguardente entre utilizadores que tenha sido aprovada para o vinho susceptível de obter a denominação de origem Moscatel do Douro e cujo cessionário pretende utilizar na beneficiação de vinho susceptível de obter a denominação de origem Porto, depende de prévia autorização da Direcção do IVDP, IP e implica o pagamento da taxa aplicável à aguardente para vinho do Porto.

#### Artigo 15.º

##### Arquivo de documentação

Toda a documentação relativa à aprovação, trânsito e utilização da aguardente deve ser mantida em arquivo pelos agentes económicos pelo período legalmente definido.

#### Artigo 16.º

##### Competência para apreciação

1 — Compete ao laboratório do IVDP, IP a análise físico-química e isotópica da aguardente e à câmara de provadores do IVDP, IP a sua análise sensorial.

2 — É admitido recurso para a junta consultiva da deliberação da câmara de provadores do IVDP, IP que reprove uma aguardente.

3 — Todas as deliberações são fundamentadas.

4 — O funcionamento da câmara de provadores do IVDP, IP e da junta consultiva consta de regulamento próprio do IVDP, IP.

#### Artigo 17.º

##### Detenção de aguardentes sem denominação de origem ou desqualificação das aguardentes para vinho do Porto ou Moscatel do Douro

1 — Sem prejuízo do disposto no presente regulamento, todos os outros produtos víquicos produzidos, elaborados, armazenados ou que transitarem na RDD ou no EG poderão ser controlados e fiscalizados pelo IVDP, IP nos termos, designadamente, do disposto no Decreto-Lei n.º 47/2007, de 27 de Fevereiro, e do consagrado no n.º 2 do artigo 40.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.

2 — A desnaturação ou desdobraimento e consequente desqualificação de aguardente certificada para utilização nas denominações de origem serão, obrigatoriamente, acompanhadas pelos serviços de fiscalização do IVDP, IP que efectuarão a colheita de amostras e selagem dos recipientes em que a desnaturação ou o desdobraimento tenha lugar.

#### Artigo 18.º

##### Taxas

1 — Será cobrada aos utilizadores de aguardente destinada à elaboração de vinho susceptível de obtenção da denominação de origem Porto, a taxa prevista na alínea b) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 173/97, de 16 de Julho.

2 — O IVDP, IP cobrará ainda dos destiladores ou comerciantes de aguardente, interessados na apreciação da aguardente destinada à elaboração de vinho susceptível de obtenção das denominações de origem Porto ou Douro (Moscatel do Douro), as importâncias constantes da tabela em vigor no IVDP, IP pela recolha de amostras, pelos serviços analíticos e de prova prestados, bem como todos os custos, incluindo os de transporte, suportados pelo IVDP, IP no caso de recurso à prestação de serviços por terceiros.

3 — Sempre que os serviços solicitados se destinarem à elaboração de vinho susceptível de obter a denominação de origem Douro (Moscatel do Douro) ou a quaisquer outros fins, serão cobradas as importâncias referidas no número anterior.

4 — Pelos serviços solicitados pelos utilizadores de aguardente exclusivamente para elaboração de vinho susceptível de obtenção da denominação de origem Porto, não serão cobrados os custos referidos nos números anteriores, exceptuando as análises subcontratadas, uma vez que os custos inerentes à recolha de amostras e análises são cobertos pela taxa referida no n.º 1.

5 — A liquidação e cobrança das taxas previstas, bem como o seu pagamento coercivo regem-se pelo disposto no Decreto-Lei n.º 173/97, de 16 de Julho.

#### Artigo 19.º

##### Infracções

1 — Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, a infracção ao disposto neste regulamento fica sujeita às sanções consagradas na legislação em vigor, designadamente no Decreto-Lei n.º 213/2004, de 23 de Agosto, que estabelece o regime das infracções vitivinícolas, e no Decreto-Lei n.º 173/97, de 16 de Julho, em particular quando se constatar desconformidade entre os quantitativos reais e os participados nos termos dos artigos 12.º e 13.º deste regulamento e quando se verifique a existência de vinhos a que haja sido adicionada aguardente em infracção ao disposto no presente regulamento.

2 — O IVDP, IP procederá à suspensão da inscrição do operador em causa e à selagem dos respectivos recipientes, bem como, tratando-se de operador de vinho do Porto, à suspensão imediata da capacidade de venda, nos termos dos artigos 35.º a 37.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, quando seja encontrada em centro de vinificação, em armazém, em trânsito para estes locais ou de alguma forma na detenção dos operadores que se dediquem à elaboração de vinho susceptível de obter as denominações de origem Porto e Douro, aguardente não certificada pelo IVDP, IP nos termos deste regulamento ou não abrangida pela autorização prevista no n.º 2 do artigo 2.º

3 — No caso de aguardente não aprovada pelo IVDP, IP ou não abrangida pela autorização prevista no n.º 2 do artigo 2.º, o levantamento da suspensão da inscrição do operador prevista no número anterior só terá lugar quando os produtos sejam retirados das instalações do operador em causa, devendo o agente de fiscalização do IVDP, IP retirar os selos e acompanhar o destino dos referidos produtos.

4 — No caso de desconformidade entre os quantitativos reais e os participados nos termos dos artigos 12.º e 13.º deste regulamento ou quando se verifique a existência de vinhos a que haja sido adicionada aguardente em infracção ao disposto no presente regulamento, o IVDP, IP realizará análises físico-químicas e organolépticas aos vinhos pertencentes ao operador e se o resultado das referidas análises determinar que os vinhos foram elaborados com aguardente irregular ou que a aguardente não corresponde às características exigidas, aplicar-se-á o procedimento previsto no número anterior.

5 — As análises referidas no número anterior serão efectuadas pelo IVDP, IP ou em laboratório externo a que este entenda necessário recorrer, a expensas do operador, que deverá depositar a quantia correspondente ao respectivo preço na tesouraria do IVDP, IP no prazo que lhe for fixado por aviso expedido pelos serviços.

#### Artigo 20.º

##### Revogação

É revogado o regulamento n.º 37/2005, de 26 de Abril, regulamento da Aguardente para as Denominações de Origem Douro (Moscatel) e Porto, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 17 de Maio de 2005.

#### Artigo 21.º

##### Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no dia da sua publicação no *Diário da República*, 2.ª série.

Aprovado em reunião do Conselho Interprofissional do IVDP, IP, de 25 de Janeiro de 2010.

Proceda-se à publicação deste regulamento no *Diário da República*, 2.ª série.

25 de Janeiro de 2010. — O Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP, *Luciano Vilhena Pereira*.

#### ANEXO I

Características organolépticas e físico-químicas:

a) Características organolépticas:

Limpidez — límpido;

Cor — incolor;

Aroma e sabor — sem quaisquer outros estranhos à matéria-prima ou defeituosos.

b) Características físico-químicas:

| Código | Parâmetro                            | Valor limite   |
|--------|--------------------------------------|--|
| 01     | Limpidez                             | Límpido.   |
| 02     | Cor                                  | Incolor.   |
| 33     | Carbamato de etilo                   | ≤100 µg/ dm <sup>3</sup>   |
| 74     | Título alcoométrico bruto            | 77,0 ± 0,5 % vol. a 20°C   |
| 75     | Acidez total                         | ≤300 mg de ácido acético/ dm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol. |
| 76     | Álcoois superiores totais            | 210 a 300 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.          |
| 77     | Etanal                               | ≤50 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.                |
| 78     | Acetato de etilo                     | ≤100 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.               |
| 79     | Metanol                              | ≤100 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.               |
| 80     | 2-Butanol                            | ≤4 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.                 |
| 83     | Álcool alílico                       | ≤1,5 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.               |
| 84     | 1-Butanol                            | ≤1,7 mg/100 cm <sup>3</sup> de álcool a 100 % vol.               |
| 86     | Acido cianídrico                     | ≤0,2 mg/ dm <sup>3</sup> de Aguardente                           |
| 96     | Relação 1-Propanol/iso-Butanol       | ≤0,8   |
| 97     | Relação álcoois amílicos/iso-Butanol | ≥2,5   |
| 98     | Cálcio                               | ≤3 mg/ dm <sup>3</sup> de Aguardente                             |
| 99     | Cobre                                | ≤1 mg/ dm <sup>3</sup> de Aguardente                             |
| 100    | Ferro                                | ≤1 mg/ dm <sup>3</sup> de Aguardente                             |
| 147    | Massa volúmica                       | 0,86748 ± 0.00134 g/dm <sup>3</sup>                              |

#### Notas

I) O resíduo correspondente ao extracto seco total deverá ser incolor, não deverá revelar qualquer anormalidade relativamente ao resíduo típico obtido na evaporação de aguardente vínica.

II) A proveniência vínica da aguardente será verificada pela relação 13C/12C, pela abundância de 14C e pelas Razões Isotópicas de Deutério/Hidrogénio.

202871104

## MINISTÉRIO DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

### Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro

#### Despacho n.º 2524/2010

A Câmara Municipal deliberou, em 14 de Janeiro de 2008, dar início ao processo de revisão do PDM, tendo solicitado, em 12 de Fevereiro de 2009, a Constituição da Comissão de Acompanhamento, nos termos do artigo 2.º da Portaria n.º 1474/2007, de 16 de Novembro. Foram desenvolvidos os trâmites previstos no artigo 4.º da citada Portaria e elaborada a proposta de composição da Comissão de Acompanhamento (CA) da 2.ª Revisão do Plano Director Municipal (PDM) de Santa Comba Dão.

Ao abrigo do n.º 1 do artigo 5.º da referida Portaria n.º 1474/2007, de 16 de Novembro de 2007, determino a composição da Comissão de Acompanhamento da 2.ª Revisão do Plano Director Municipal (PDM) de Santa Comba Dão:

Câmara Municipal de Santa Comba Dão;  
Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro;  
Administração Regional de Saúde do Centro, IP;  
Autoridade Nacional de Protecção Civil;  
Autoridade Florestal Nacional;  
Direcção Regional de Cultura do Centro;  
Direcção-Geral de Energia e Geologia;  
Direcção Regional da Economia do Centro;  
EP — Estradas de Portugal, S. A.;  
Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro;  
Administração da Região Hidrográfica do Centro, I. P.;  
Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural;