

AGRICULTURA E MAR

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP

Regulamento n.º 412/2026

Sumário: Aprova o Regulamento da Aguardente para as Denominações de Origem Douro (Moscatel do Douro) e Porto.

A disciplina jurídica das denominações de origem protegidas (DOP) Douro e Porto e indicações geográficas protegidas (IGP) Douro e Duriense encontra-se fundamentalmente consagrada no Estatuto das denominações de origem e indicações geográficas protegidas da Região Demarcada do Douro (RDD) aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro. No artigo 13.º deste estatuto determina-se 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 origem vitícola para elevar o título alcoométrico volúmico.

A quantidade de aguardente de origem vitícola a utilizar nos vinhos de vindima é fixada anualmente no Comunicado de Vindima.

Todas as aguardentes de origem vitícola serão sujeitas a controlo da qualidade, da exclusiva competência do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP, I. P.), podendo este organismo recorrer, no que respeita à análise laboratorial, à colaboração de organismos nacionais ou estrangeiros.

A referida aguardente, necessariamente de origem vitícola, sujeita a conta-corrente específica, deve obedecer às características organoléticas, físicas, químicas e isotópicas fixadas em regulamento do IVDP, I. P. ouvido o Conselho Interprofissional. Acresce que para assegurar a manutenção, durante o processo de envelhecimento, do título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos do Porto e Moscatel do Douro, poderá ser adicionada aguardente de origem vitícola nos termos a regulamentar pelo IVDP, I. P.

A regulamentação da aguardente a utilizar no vinho do Porto e no vinho licoroso Moscatel do Douro insere-se na missão do IVDP, I. P., nos termos do Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 77/2013, de 5 de junho, e 152/2014, de 15 de outubro, de controlar, promover e defender as denominações de origem e as indicações geográficas da RDD, disciplinar e fiscalizar a produção dos vinhos da RDD, fomentando e garantindo a sua qualidade. Assim, o controlo qualitativo e quantitativo da aguardente, bem como a sua movimentação, é condição indispensável para o efetivo controlo do vinho do Porto e do vinho Moscatel do Douro. Assim, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 13.º do Estatuto das denominações de origem e indicações geográficas da Região Demarcada do Douro, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro, o IVDP, I. P., 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 de origem vitícola»: o produto resultante da destilação de vinho e produtos vínicos 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 suscetível de obtenção das denominações de origem Porto e Moscatel do Douro»: toda a aguardente de origem vitícola 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 respetivo 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 europeia, o EG seja uma extensão da RDD;

e) «Utilizador de aguardente»: todos os sujeitos que adquiram aguardente de origem vitícola aprovada pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP, I. P.) a destiladores e comerciantes de aguardente, ou a certifiquem nas suas instalações vínicas, ou a adquiram de outros utilizadores através de cedência;

f) «Utilização de aguardente»: incorporação da aguardente de origem vitícola 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 indicações geográficas da Região Demarcada do Douro, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro.

Artigo 2.º

Apreciação

1 — A aguardente só poderá ser utilizada na elaboração de vinho suscetível de obtenção das denominações de origem protegidas (DOP) Porto e Moscatel do Douro e transitar para instalações vínicas desde que previamente aprovada pelo IVDP, I. P.

2 — O IVDP, I. P. poderá autorizar o trânsito de aguardente para as instalações vínicas dos utilizadores, antes da aprovação, mediante requerimento a apresentar até 48 horas antes da receção da aguardente, onde se indique a origem geográfica da aguardente, o ano de produção dos vinhos e produtos vínicos que lhe deram origem, volume, data, local de descarga e armazenamento da aguardente, de modo a que os serviços do IVDP, I. P. assistam às operações de descarga, procedam à colheita de amostras e à selagem dos recipientes.

3 — Para apreciação da aguardente o IVDP, I. P. poderá exigir de qualquer destilador, comerciante de aguardente ou utilizador o documento oficial probatório da sua origem, a proporção das várias origens no lote a certificar 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, I. P. a origem geográfica da aguardente, o ano de produção dos vinhos e produtos vínicos que lhe deram origem, os locais de descarga ou de armazenamento, a identificação dos recipientes e respetivos volumes, de forma a poderem ser colhidas pelos serviços do IVDP, I. P. as amostras necessárias à sua apreciação.

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

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

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 12 dias contados a partir da data de receção de amostras no IVDP, I. P., sendo o operador notificado por escrito da decisão. O prazo de resposta poderá ser superior no período de vindima.

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, I. P.;
- 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 aguardente.

3 – A validade da certificação das aguardentes na posse dos utilizadores, mantém-se, enquanto se verificar a manutenção das características iniciais, nos termos do anexo I deste regulamento.

4 – Na sequência de uma ação de fiscalização são suscetíveis de reprovação os lotes de aguardente anteriormente aprovados, se se verificarem alterações físico-químicas relativamente às amostras de referência na posse do IVDP, I. P. e alterações sensoriais face ao previsto no anexo I ao presente Regulamento.

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

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 suscetível de obtenção das DOP 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, I. P. os agentes de fiscalização verificar o seu cumprimento.

Artigo 7.º

Comercialização de aguardente

Os destiladores ou comerciantes que detenham aguardente certificada pelo IVDP, I. P. terão de comunicar previamente a este Instituto as vendas que pretendem efetuar, preenchendo o formulário do certificado de procedência.

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 de acompanhamento eletrónico (e-DA), 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 efetuado a coberto de uma guia de remessa, guia de transporte ou outro documento legalmente previsto.

3 – O E-DA deverá ser preenchido de acordo com o definido em Circular do IVDP, I. P., e de acordo com as normas estabelecidas em Protocolo com a Autoridade Tributária e Aduaneira.

Artigo 9.º

Selagem e receção dos meios de transporte

1 – O trânsito de aguardente aprovada, entre os destiladores e os utilizadores será feito, obrigatoriamente, em recipientes devidamente selados pelo IVDP, I. P. ou por entidades reconhecidas pelo IVDP, I. P. de acordo com a regulamentação em vigor.

2 – No trânsito de aguardente aprovada entre a RDD e o EG ou vice-versa, o trânsito será realizado de acordo com a emissão do certificado de procedência.

4 – A receção 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, I. P.

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 disposto 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 ação de fiscalização do IVDP, I. P. 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 atualizados, elaborados de acordo com formulário estabelecido pelo IVDP, I. P.

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, I. P. ou suporte informático do qual conste idêntica informação.

3 – Na sequência de ações de fiscalização do IVDP, I. P. a informação dos registos mencionados nos números anteriores pode ser recolhida pelos agentes de fiscalização.

Artigo 13.º

Comunicação dos movimentos da aguardente

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

2 – As transferências da RDD para o EG ou vice-versa serão comunicadas ao IVDP, I. P. pela emissão dos documentos de transporte e criação do certificado de procedência. A validação destes documentos por parte do IVDP, I. P. implica a autorização da transferência e atualização da conta corrente.

3 – As perdas acidentais serão comunicadas ao IVDP, I. P. 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, I. P.

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

6 – A utilização de aguardente em lotas de stock, nos termos do n.º 4 do artigo 13.º do Estatuto das denominações de origem e indicações geográficas protegidas da RDD aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro, não poderá exceder 2 % do stock de vinhos licorosos suscetíveis de obtenção das DOP Porto e Moscatel do Douro existentes, devendo observar a Circular do IVDP, I. P., aplicável. Esta utilização apenas é permitida em vinhos licorosos suscetíveis de obtenção das DOP Porto e Douro na medida estritamente necessária à reposição de perdas naturais, não podendo resultar em aumento do volume de stock.

Artigo 14.º

Cedência de aguardente

1 – A cedência entre utilizadores de aguardente está dependente de autorização prévia do IVDP, I. P.

2 – A aguardente utilizada na lotação de vinho licoroso suscetível de obtenção da DOP Moscatel do Douro, não dará origem a movimentos de restituição de taxa.

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, I. P. a análise físico-química e isotópica da aguardente e à câmara de provadores do IVDP, I. P. a sua análise sensorial.

2 – É admitido recurso para a Junta Consultiva de Provadores dos vinhos com denominação de origem Porto da deliberação da câmara de provadores do IVDP, I. P. que reprove uma aguardente.

3 – Todas as deliberações são fundamentadas.

4 – O funcionamento da câmara de provadores do IVDP, I. P. e da Junta Consultiva de Provadores dos vinhos com denominação de origem Porto consta de regulamento próprio do IVDP, I. P.

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 vínicos produzidos, elaborados, armazenados ou que transitem na RDD ou no EG poderão ser controlados e fiscalizados pelo IVDP, I. P. nos termos, designadamente, do disposto no Decreto-Lei n.º 97/2012, de 23 de abril, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 77/2013, de 5 de junho, e 152/2014, de 15 de outubro, e do consagrado no n.º 2 do artigo 40.º do Estatuto das denominações de origem e indicações geográficas da RDD, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro.

2 – A desnaturação ou desdobramento e consequente desqualificação de aguardente certificada para utilização nas DOP serão, obrigatoriamente, previamente comunicadas ao IVDP e acompanhadas pelos serviços de fiscalização que efetuarão a colheita de amostras e selagem dos recipientes em que a desnaturação ou o desdobramento tenha lugar. As aguardentes desnaturadas ou desdobradas nos termos do número anterior serão objeto de contas correntes específicas.

Artigo 18.º**Taxas**

1 – Será cobrada aos utilizadores de aguardente destinada à elaboração de vinho suscetível de obtenção da DOP 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, I. P. cobrará ainda dos destiladores ou comerciantes de aguardente, interessados na apreciação da aguardente destinada à elaboração de vinho suscetível de obtenção das DOP Porto ou Douro (Moscatel do Douro), nos termos deste Regulamento, as importâncias constantes da tabela em vigor no IVDP, I. P. pela recolha de amostras, pelos serviços analíticos e de prova prestados, bem como todos os custos, incluindo os de transporte, suportados pelo IVDP, I. P. no caso de recurso à prestação de serviços por terceiros.

3 – Sempre que os serviços solicitados se destinarem à elaboração de vinho suscetível de obter a DOP 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, não serão cobrados os custos referidos nos números anteriores, excetuando as análises subcontratadas.

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**Infrações**

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, a infração 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, na sua redação atual, que estabelece o regime das infrações 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 infração ao disposto no presente regulamento.

2 – O IVDP, I. P. procederá à suspensão da inscrição do operador em causa e à selagem dos respetivos 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 indicações geográficas da RDD, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro, 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 suscetível de obter as DOP Porto e Douro, aguardente não certificada pelo IVDP, I. P. 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, I. P. 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, I. P. 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 infração ao disposto no presente regulamento, o IVDP, I. P. realizará análises físico-químicas e organoléticas 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 os procedimentos previstos nos números 1 e 2 deste artigo.

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

Artigo 20.º

Revogação

É revogado o Regulamento n.º 84/2010, de 25 de janeiro de 2010, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, N.º 26, de 8 de fevereiro de 2010.

Artigo 21.º

Entrada em vigor

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

Aprovado em reunião do Conselho Interprofissional do IVDP, I. P., de 9 de abril de 2026.

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

10 de abril de 2026. — O Conselho Diretivo do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.: Gilberto Paulo Peixoto Igrejas, presidente — Maria Natália Moser Abreu Ribeiro, vice-presidente, em regime de suplência.

ANEXO I

Características organoléticas e físico-químicas:

a) Características organoléticas:

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	$\leq 100 \mu\text{g}/\text{dm}^3$
74	Título alcoométrico bruto	$77,0 \pm 0,5 \%$ vol. a 20°C
75	Acidez total	$\leq 300 \text{ mg}$ de ácido acético/ dm^3 de álcool a 100 % vol.
76	Álcoois superiores totais	210 a 300 $\text{mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
77	Etanal	$\leq 50 \text{ mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
78	Acetato de etilo	$\leq 100 \text{ mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
79	Metanol	$\leq 100 \text{ mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
80	2-Butanol	$\leq 4 \text{ mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
83	Álcool alílico	$\leq 1,5 \text{ mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
84	1-Butanol	$\leq 1,7 \text{ mg}/100 \text{ cm}^3$ de álcool a 100 % vol.
86	Acido cianídrico	$\leq 0,2 \text{ mg}/\text{dm}^3$ de Aguardente
96	Relação 1-Propanol/iso-Butanol	$\leq 0,8$
97	Relação álcoois amílicos/iso-Butanol	$\geq 2,5$
98	Cálcio	$\leq 3 \text{ mg}/\text{dm}^3$ de Aguardente
99	Cobre	$\leq 1 \text{ mg}/\text{dm}^3$ de Aguardente
100	Ferro	$\leq 1 \text{ mg}/\text{dm}^3$ de Aguardente
147	Massa volúmica	$0,86748 \pm 0.00134 \text{ g}/\text{dm}^3$

Notas

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

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

319988452