

**AGRICULTURA E MAR****Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, IP****Regulamento n.º 748/2026**

**Sumário:** Aprova o Regulamento de Proteção e Apresentação das Denominações de Origem e Indicações Geográficas da Região Demarcada do Douro e das Categorias Especiais de Vinho do Porto.

O Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro, veio consagrar um nível de proteção elevado para as denominações de origem protegidas Porto e Douro, indicação geográfica Douro e para a indicação geográfica protegida Duriense, bem como para as respetivas menções tradicionais.

A disciplina da rotulagem — designação, apresentação e proteção — encontra-se disseminada por diversa regulamentação europeia e nacional tendo sido objeto de múltiplas alterações nestes últimos anos.

As menções tradicionais da denominação de origem Porto continuam a merecer uma especial disciplina. O reconhecimento e a disciplina de algumas destas menções são muito antigos. É o caso, por exemplo, dos vinhos do Porto Ruby e Vintage. Se o uso de algumas dessas menções remonta a meados do século XVIII, a disciplina jurídica começa a esboçar-se no início do século XX com o Decreto n.º 20:956, de 2 de março de 1932, relativo ao comércio dos vinhos do Porto. A importância económica e o prestígio, entretanto, adquiridos por essas menções exigiram uma intervenção legislativa ou regulamentar rigorosa. Nesse sentido, o Instituto do Vinho do Porto (IVP) no uso dos seus poderes de disciplina emanou o Regulamento das Categorias Especiais do Vinho do Porto aprovado pelo Conselho Geral do IVP em 27 de novembro de 1973, em que se sujeita a um conjunto de regras pormenorizadas o uso das menções Vintage, Late Bottled Vintage, Porto com data de colheita e Porto com indicação de idade. De seguida, foi publicado o Decreto-Lei n.º 166/86, de 26 de junho, que aprovou o Regulamento da Denominação de Origem Porto, que no seu artigo 11.º, n.º 1, alínea c), definiu e regulamentou, nomeadamente, as menções Vintage, Crusted, Late Bottled Vintage ou LBV, Tawny, Ruby, com data de colheita e com indicação de idade. O prestígio destas menções é retomado nos regulamentos posteriores emitidos pelo IVDP, I. P. Perante a regulamentação específica de que gozam, o seu uso tradicional, bem como o modo preciso com que estão definidas, as menções da denominação de origem protegida Porto beneficiam de grande reputação e de uma clara força distintiva ou apelativa que a atual disciplina deverá reforçar. São menções que identificam categorias da denominação de origem protegida Porto que pelo seu nível de qualidade e características organolépticas próprias e específicas, apenas podemos encontrar nesta categoria de vinho. As menções tradicionais da denominação de origem protegida Porto estão intimamente associadas à denominação de origem e a uma tradição típica da Região Demarcada do Douro. São modos de expressão dos conhecimentos humanos próprios de uma região determinada conjugados com as inimitáveis características do meio natural. Neste sentido, pretende-se com o atual regulamento contribuir para a valorização das categorias especiais da denominação de origem protegida Porto, assegurar-lhes uma disciplina que concorra para a afirmação do seu grande renome, atestando a tipicidade e a unicidade baseadas em métodos de elaboração e de envelhecimento, com uma qualidade, cor, aroma e sabor que lhe atribuem características excecionais ou singulares.

Assim, nos termos do disposto nos artigos 19.º, 22.º, 23.º, 26.º, 28.º, 32.º, n.º 4, e 33.º, n.ºs 1, do Estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro, e dos artigos 5.º, n.º 2, alíneas b), e), e q), 11.º, n.º 2, alínea c), e 12.º, n.º 2, alínea c), 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,

o Conselho Diretivo do IVDP, I. P., após prévia aprovação do Conselho Interprofissional, estabelece o seguinte regulamento:

## **Regulamento de Proteção e Apresentação das Denominações de Origem e Indicações Geográficas da Região Demarcada do Douro e das Categorias Especiais de Vinho do Porto**

### **CAPÍTULO I**

#### **Disposições gerais**

##### **Artigo 1.º**

##### **Âmbito**

O presente regulamento estabelece o regime aplicável à proteção e apresentação das denominações de origem protegidas (DOP) Porto e Douro, da indicação geográfica protegida (IGP) Duriense, e da IGP Douro para aguardente de vinho, disciplinando as respetivas menções, estágio, rotulagem e embalagem, bem como as categorias especiais da DOP Porto.

##### **Artigo 2.º**

##### **Definições**

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

a) Rotulagem — O conjunto das designações e outras menções, sinais, ilustrações, marcas ou outra matéria descritiva que caracteriza o produto e que consta do mesmo recipiente, incluindo o dispositivo de fecho, anel ou gargantilha ou em etiquetas presas ao recipiente;

b) Embalagem — Os invólucros de proteção, nomeadamente cartões e caixas utilizados para o transporte de um ou vários recipientes e ou para a sua apresentação, tendo em vista a venda ao consumidor final;

c) Rótulo — É a parte da rotulagem voltada para o consumidor constituída por indicações obrigatórias e ou facultativas dispostas num mesmo campo visual e que identifica, com a indicação da DOP, e individualiza, com a indicação da marca, o produto no mercado e permite a sua identificação pelo consumidor;

d) Contra-rótulo — É a parte da rotulagem disposta noutra campo visual diferente do rótulo constituída, nos termos deste regulamento, por indicações obrigatórias e ou facultativas;

e) Campo visual — É a parte do recipiente, que pode ser vista sem se tornar necessário voltar ou rodar o recipiente;

f) Exploração vitícola ou Quinta — Uma parcela ou conjunto de parcelas com vinha na mesma freguesia ou em freguesias limítrofes utilizadas por qualquer pessoa singular ou coletiva, ou o agrupamento dessas pessoas, desde que se encontrem numa posição decorrente de propriedade ou de uma relação contratual em que lhes seja assegurado o gozo, o uso ou a fruição dessas parcelas;

g) Eletronic Label (e-label) — Imagem desenhada no rótulo ou contra-rótulo que seja universalmente e facilmente acedida, que permita ajustes no tamanho, tradução e informações chave e adicionais, e cuja utilização garanta a informação ao consumidor e o cumprimento deste Regulamento.

## CAPÍTULO II

### DOP Douro

#### SECÇÃO I

#### Vinho DOP Douro

##### Artigo 3.º

##### **Indicações obrigatórias da rotulagem**

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem da DOP Douro as seguintes indicações:

- a) A denominação de origem Douro;
- b) A marca;
- c) A menção Denominação de Origem Protegida ou DOP ou Denominação de Origem ou DO ou Denominação de Origem Controlada ou DOC;
- d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;
- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador;
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- i) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, podendo ser efetuada no vidro ou na cápsula, claramente legível e indelével, conforme legislação europeia ou do país de destino;
- j) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

##### Artigo 4.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem da DOP Douro qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) Qualquer das menções tradicionais referidas no artigo seguinte;
- c) Referência a uma casta, desde que tenha sido observado o respetivo cabimento em conta corrente, ou a mais castas no cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor;
- d) Indicação do ano do engarrafamento;
- e) Referência à Quinta, casta, Vinhas Velhas, vinho Biológico, e outras nos termos da legislação em vigor;
- f) Indicação do ano de colheita;
- g) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional e europeia aplicável ou do país de destino.

## Artigo 5.º

### Menções tradicionais

1 – Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, nomeadamente no respeito pela lealdade da concorrência e desde que não colida com o nível qualitativo, incluindo o disposto no Anexo I do presente regulamento, na rotulagem da DOP Douro pode constar a indicação, além das menções branco, tinto, rosado ou rosé, de uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Vinho de Missa ou Novo;
- b) Clarete;
- c) Palhete ou Palheto;
- d) Colheita;
- e) Colheita Tardia, Vindima Tardia ou Late Harvest;
- f) Reserva;
- g) Garrafeira;
- h) Grande Reserva, Colheita Seleccionada e Reserva Especial.

2 – São admitidos designativos equivalentes a Reserva desde que sejam constituídos por uma só palavra, não induzam em erro quanto ao nível qualitativo, não distorçam a concorrência ou ultrapassem a liberdade de expressão com ofensas injustificadas à DOP Douro.

3 – São admitidos designativos equivalentes a Grande Reserva, podendo ser constituídos por duas ou mais palavras e que não induzam em erro quanto ao nível qualitativo.

4 – O uso das menções referidas nas alíneas d) a h) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 exige obrigatoriamente a indicação do ano de colheita, com exceção dos vinhos que são comprovadamente de lotes de anos diferentes, e que os vinhos tenham sido aprovados com nota de prova mínima compatível para vinho de elevada qualidade.

## Artigo 6.º

### Disposição das indicações

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 3.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas i) e j), devem:

- a) Ser agrupadas num único campo visual do recipiente; e
- b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indelévels e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º, a indicação da denominação de origem, para as capacidades superiores a 50 cl, terá de ser inscrita no rótulo com autonomia visual relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,5 % vol do título determinado pela análise.

5 – No que diz respeito ao vinho do Douro armazenado em garrafa durante mais de três anos, o título alcoométrico volúmico adquirido indicado não pode ser nem superior nem inferior a mais de 0,8 % vol do título determinado pela análise.

6 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

#### Artigo 7.º

##### **Apresentação**

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o vinho DOP Douro só pode ser comercializado, detido para venda, introduzido em circulação ou expedido em embalagens com as seguintes capacidades nominais, em centilitros: 10; 18,7; 25; 37,5; 50; 75; 100; 150.

2 – É ainda autorizado o acondicionamento em garrafas de vidro de maior capacidade, não podendo prejudicar a imagem da DOP Douro e garantindo a dignidade do produto.

3 – É permitido o engarrafamento em embalagens de outros materiais, desde que o agente económico assegure a sua conformidade com as normas nacionais e europeias relativas à aptidão do material para contacto com os géneros alimentícios, não podendo prejudicar a imagem da DOP Douro e garantindo a dignidade do produto.

4 – É autorizada a comercialização de vinho DOP Douro em embalagens de bag-in-box até 5 litros, desde cumpridas as seguintes condições:

a) A autorização será concedida em relação a cada registo do vinho e mediante prévio requerimento apresentado pelo agente económico;

b) Não exista risco de os interesses da DOP Douro ou do seu prestígio serem prejudicados;

c) Esta autorização não é aplicável aos vinhos que utilizem as menções tradicionais previstas no artigo 5.º, com exceção das previstas na alínea a), b), c) e d) do n.º 1.

#### Artigo 8.º

##### **Estágio**

O estágio dos vinhos com direito à DOP Douro está definido no Anexo I do presente regulamento.

#### SECÇÃO II

##### **Moscatel DOP Douro**

#### Artigo 9.º

##### **Indicações obrigatórias da rotulagem**

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem da DOP Moscatel do Douro as seguintes indicações:

a) A denominação de origem Douro, identificada como Moscatel do Douro;

b) A marca;

c) A menção Denominação de Origem Protegida ou DOP ou Denominação de Origem ou DO ou Denominação de Origem Controlada ou DOC;

d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;

- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador;
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- i) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, podendo ser efetuada no vidro ou na cápsula, claramente legível e indelével, conforme legislação europeia ou do país de destino;
- j) Indicação do ano do engarrafamento, para vinhos Reserva, Indicação de Idade, e data de colheita;
- k) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 10.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem da DOP Moscatel do Douro qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) Qualquer das menções tradicionais referidas no artigo 11.º;
- c) Referência à casta Moscatel Galego Branco;
- d) Referência à Quinta, casta, Vinhas Velhas, vinho Biológico, e outras nos termos da legislação em vigor;
- e) O vinho Moscatel do Douro com direito ao uso da indicação data de colheita ou indicação de idade que tenha uma idade superior a 10 anos pode usar a menção Velho ou Old e se tiver uma idade superior a 30 anos pode usar a menção Muito Velho ou Very Old;
- f) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional e europeia aplicável ou do país de destino.

#### Artigo 11.º

##### **Menções tradicionais**

Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, incluindo o disposto no Anexo I do presente regulamento, na rotulagem do Moscatel do Douro apenas pode constar a indicação de uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Reserva, sem ano de colheita associado;
- b) Indicação de Idade de 10 anos de idade, 20 anos de idade, 30 anos de idade, e 40 anos de idade;
- c) Data de colheita.

#### Artigo 12.º

##### **Disposição das indicações**

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 9.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas i), j) e k), devem:

- a) Ser agrupadas num único campo visual do recipiente; e
- b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indeléveis e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º a indicação da denominação de origem Moscatel do Douro, para as capacidades superiores a 50 cl, terá de ser inscrita no rótulo com autonomia visual relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,8 % vol do título determinado pela análise.

5 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

### Artigo 13.º

#### **Apresentação**

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o vinho Moscatel do Douro só pode ser comercializado, detido para venda, introduzido em circulação ou expedido em recipientes com as seguintes capacidades nominais, em centilitros: 5 a 10; 20; 37,5; 50; 75; 100; 150.

2 – É ainda autorizado o acondicionamento em garrafas de vidro de maior capacidade, não podendo prejudicar a imagem da DOP Douro e garantindo a dignidade do produto.

3 – É permitido o engarrafamento em garrafas de outros materiais, desde que o agente económico assegure a sua conformidade com as normas nacionais e europeias relativas à aptidão do material para contacto com os géneros alimentícios.

### Artigo 14.º

#### **Estágio**

O estágio dos vinhos com direito à DOP Moscatel do Douro está definido no Anexo I do presente regulamento.

### SECÇÃO III

#### **Espumante DOP Douro**

### Artigo 15.º

#### **Indicações obrigatórias da rotulagem**

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem do espumante DOP Douro as seguintes indicações:

a) A denominação de origem Douro, sempre acompanhada da identificação de «Vinho Espumante» ou «Espumante do Douro»;

b) A marca;

c) A menção Denominação de Origem Protegida ou DOP ou Denominação de Origem ou DO ou Denominação de Origem Controlada ou DOC;

d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;

- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador,
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- i) A doçura;
- j) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, podendo ser efetuada no vidro ou na cápsula, claramente legível e indelével, conforme legislação europeia ou do país de destino;
- k) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 16.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem do espumante DOP Douro qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) Qualquer das menções tradicionais referidas no artigo seguinte;
- c) Referência a uma casta, desde que tenha sido observado o respetivo cabimento em conta corrente, ou a mais castas no cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor;
- d) Indicação do ano do engarrafamento e/ou do ano de degorgment;
- e) Referência à Quinta, casta, Vinhas Velhas, vinho Biológico, e outras nos termos da legislação em vigor;
- f) Indicação do ano de colheita;
- g) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional e europeia aplicável ou do país de destino.

#### Artigo 17.º

##### **Menções tradicionais**

1 – Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, incluindo disposto no Anexo I do presente regulamento, na rotulagem do espumante DOP Douro pode constar a indicação uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Branco de uvas brancas;
- b) Branco de uvas tintas;
- c) Colheita;
- d) Cuvée;
- e) Reserva;
- f) Super-reserva ou extra-reserva;
- g) Colheita selecionada, Millesime, Velha Reserva ou Grande Reserva.

2 – O uso das menções referidas nas alíneas c), e), f) e g) do número anterior exige obrigatoriamente a indicação do ano de colheita.

3 – O uso das menções tradicionais referidas neste artigo fica subordinado à disciplina consagrada no Anexo I deste Regulamento.

#### Artigo 18.º

##### Disposição das indicações

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 15.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas j) e k), devem:

a) Ser agrupadas num único campo visual do recipiente; e

b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indeléveis e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º, a indicação da denominação de origem, para as capacidades superiores a 50 cl, terá de ser inscrita no rótulo com autonomia visual relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,8 % vol do título determinado pela análise.

5 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

#### Artigo 19.º

##### Apresentação

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o espumante com DOP Douro só pode ser comercializado, detido para venda, introduzido em circulação ou expedido em recipientes com as seguintes capacidades nominais, em centilitros: 12,5; 20; 37,5; 75; 150; 200; 300.

2 – É ainda autorizado o acondicionamento em garrafas de vidro de maior capacidade, não podendo prejudicar a imagem da DOP Douro e garantindo a dignidade do produto.

3 – É permitido o engarrafamento em garrafas de outros materiais, desde que o agente económico assegure a sua conformidade com as normas nacionais e europeias relativas à aptidão do material para contacto com os géneros alimentícios.

### CAPÍTULO III

#### Aguardente IGP Douro

#### Artigo 20.º

##### Indicações obrigatórias da rotulagem

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem da aguardente IGP Douro as seguintes indicações:

a) A indicação geográfica Douro, sempre associada à designação «Aguardente de vinho» ou «Aguardente Vinica Douro»;

b) A marca;

- c) A menção Indicação Geográfica Protegida ou IGP ou Indicação Geográfica;
- d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;
- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador;
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- i) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, podendo ser efetuada no vidro ou na cápsula, claramente legível e indelével, conforme legislação europeia ou do país de destino;
- j) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 21.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem da aguardente IGP Douro qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) Qualquer das menções tradicionais referidas no artigo seguinte;
- c) Indicação do ano do engarrafamento;
- d) Indicação do ano de destilação;
- e) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional e europeia aplicável ou do país de destino.

#### Artigo 22.º

##### **Menções tradicionais**

1 – Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, incluindo o disposto no Anexo II do presente regulamento, na rotulagem da aguardente IGP Douro pode constar a indicação uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Very Superior/VS;
- b) Very Superior Old Pale/VSOP ou Reserva;
- c) Extra Old/XO;
- d) Extra Extra Old/XXO.

2 – O uso das menções tradicionais referidas neste artigo fica subordinado à disciplina consagrada no Anexo II deste Regulamento.

#### Artigo 23.º

##### **Disposição das indicações**

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 20.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas i) e j), devem:

- a) Ser agrupadas num único campo visual do recipiente; e

b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indeléveis e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º a indicação da denominação de origem, para as capacidades superiores a 50 cl, terá de ser inscrita no rótulo com autonomia visual relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,3 % vol do título determinado pela análise.

5 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

#### Artigo 24.º

##### **Apresentação**

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, a aguardente IGP Douro só pode ser comercializada, detida para venda, introduzida em circulação ou expedida em recipientes com as seguintes capacidades nominais, em centilitros: 10; 20; 35; 50; 70; 100; 150; 175; 200.

2 – É ainda autorizado o acondicionamento em garrafas de vidro de maior capacidade, não podendo prejudicar a imagem da IGP Douro e garantindo a dignidade do produto.

3 – É permitido o engarrafamento em garrafas de outros materiais, desde que o agente económico assegure a sua conformidade com as normas nacionais e europeias relativas à aptidão do material para contacto com os géneros alimentícios.

#### Artigo 25.º

##### **Estágio**

O estágio da aguardente IGP Douro está definido no Anexo II do presente regulamento.

### CAPÍTULO IV

#### **IGP Duriense**

##### SECÇÃO I

#### **Vinho IGP Duriense**

#### Artigo 26.º

##### **Indicações obrigatórias da rotulagem**

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem da IGP Duriense as seguintes indicações:

- a) A indicação geográfica protegida Duriense;
- b) A marca;

- c) A menção Indicação Geográfica Protegida ou IGP ou Indicação Geográfica ou IG ou Vinho regional;
- d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;
- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador;
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- i) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, podendo ser efetuada no vidro ou na cápsula, claramente legível e indelével, conforme legislação europeia ou do país de destino;
- j) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 27.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem da IGP Duriense qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) Qualquer das menções tradicionais referidas no artigo seguinte;
- c) Referência a uma casta, desde que tenha sido observado o respetivo cabimento em conta corrente, ou a mais castas no cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor;
- d) Indicação do ano do engarrafamento;
- e) Referência à Quinta, casta, Vinhas Velhas, produção de vinho Biológico, e outras nos termos da legislação em vigor;
- f) Indicação do ano de colheita;
- g) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional e europeia ou do país de destino.

#### Artigo 28.º

##### **Menções tradicionais**

1 – Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, incluindo o disposto no Anexo III do presente regulamento, na rotulagem da IGP Duriense pode constar a indicação, além das menções branco, tinto, rosado ou rosé, uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Vinho de Missa e Novo;
- b) Clarete;
- c) Palhete ou Palheto;
- d) Colheita;
- e) Colheita Tardia, Vindima Tardia ou Late Harvest;
- f) Reserva;

g) Garrafeira;

h) Grande Reserva, Reserva Especial ou Colheita Seleccionada.

2 – São admitidos designativos complementares equivalentes a Reserva, desde que sejam constituídos por uma só palavra, não induzam em erro quanto ao nível qualitativo, não distorçam a concorrência, nem a liberdade de expressão com ofensas injustificadas à IGP Duriense.

3 – São admitidos designativos complementares equivalentes a Grande Reserva, podendo ser constituídos por duas ou mais palavras e não induzam em erro quanto ao nível qualitativo, não distorçam a concorrência, nem a liberdade de expressão com ofensas injustificadas à IGP Duriense.

4 – O uso das menções referidas nas alíneas d) a h) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 exige obrigatoriamente a indicação do ano de colheita, com exceção dos vinhos que são comprovadamente de lotes de anos diferentes, e que os vinhos tenham sido aprovados com nota de prova mínima compatível para vinho de elevada qualidade.

## Artigo 29.º

### Disposição das indicações

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 26.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas i) e j), devem:

a) Ser agrupadas num único campo visual do recipiente; e

b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indelévels e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º, a indicação da indicação geográfica, para as capacidades superiores a 50 cl, terá de ser inscrita no rótulo com autonomia visual relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,5 % vol do título determinado pela análise.

5 – No que diz respeito ao vinho Duriense armazenado em garrafa durante mais de três anos, o título alcoométrico volúmico adquirido não pode ser nem superior nem inferior a mais de 0,8 % vol do título determinado pela análise.

6 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

## Artigo 30.º

### Apresentação

1 – O vinho tranquilo com IGP Duriense só pode ser comercializado, detido para venda, introduzido em circulação ou expedido em recipientes, com as seguintes capacidades nominais, em centilitros: 10 – 18,7 – 25 – 37,5 – 50 – 75 – 100 – 150 – 200 – 300 – 400 – 500 – 600 – 800 – 900 – 1000 – 1500 – 2000.

2 – É permitido o engarrafamento em embalagens de outros materiais, desde que o agente económico assegure a sua conformidade com as normas nacionais e europeias relativas à aptidão do material para contacto com os géneros alimentícios, não podendo prejudicar a imagem da IGP Duriense e garantindo a dignidade do produto.

#### Artigo 31.º

##### **Estágio**

O estágio dos vinhos com direito à IGP Duriense está definido no Anexo III do presente regulamento.

#### SECÇÃO II

##### **Espumante IGP Duriense**

#### Artigo 32.º

##### **Indicações obrigatórias da rotulagem**

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem do espumante IGP Duriense as seguintes indicações:

- a) A indicação geográfica protegida Duriense, sempre acompanhada da identificação de «Vinho Espumante» ou «Espumante Duriense»;
- b) A marca;
- c) A menção Indicação Geográfica Protegida ou IGP ou Indicação Geográfica ou IG ou Vinho Regional;
- d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;
- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador,
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A doçura;
- i) Indicação de Método Clássico, para os vinhos obtido pela 2.ª fermentação em garrafa;
- j) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- k) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, podendo ser efetuada no vidro ou na cápsula, claramente legível e indelével, conforme legislação europeia ou do país de destino;
- l) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 33.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem do espumante IGP Duriense qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) Qualquer das menções tradicionais referidas no artigo seguinte;

- c) Referência a uma casta, desde que tenha sido observado o respetivo cabimento em conta corrente, ou a mais castas no cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor;
- d) Indicação do engarrafamento e/ou do ano de degorgment;
- e) Referência à Quinta, casta, Vinhas Velhas, produção de vinho Biológico, e outras nos termos da legislação em vigor;
- f) Indicação do ano de colheita;
- g) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional e europeia aplicável ou do país de destino.

#### Artigo 34.º

##### **Menções tradicionais**

1 – Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, incluindo o disposto no Anexo III do presente regulamento, na rotulagem do espumante IGP Duriense obtido pela 2.ª fermentação em garrafa pode constar a indicação de uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Branco de uvas brancas;
- b) Branco de uvas tintas;
- c) Colheita;
- d) Cuvée;
- e) Reserva;
- f) Super-reserva ou extra-reserva;
- g) Colheita selecionada, Millesime, Velha Reserva ou Grande Reserva.

2 – O uso das menções referidas nas alíneas c), e), f) e g) do número anterior exige obrigatoriamente a indicação do ano de colheita.

3 – Nas condições estabelecidas na regulamentação em vigor, incluindo o disposto no Anexo III do presente regulamento, na rotulagem do espumante IGP Duriense obtido pela 2.ª fermentação em cuba fechada (método charmat) pode constar a indicação de uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Branco de uvas brancas;
- b) Branco de uvas tintas;
- c) Colheita.

4 – O uso das menções tradicionais referidas neste artigo fica subordinado à disciplina consagrada no Anexo III deste Regulamento.

#### Artigo 35.º

##### **Disposição das indicações**

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 32.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas k) e l), devem:

- a) Ser agrupadas num único campo visual do recipiente; e

b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indeléveis e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º, a indicação da indicação geográfica, para as capacidades superiores a 50 cl, terá de ser inscrita no rótulo com autonomia visual relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,8 % vol do título determinado pela análise.

5 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

#### Artigo 36.º

##### **Apresentação**

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o espumante IGP Duriense só pode ser comercializado, detido para venda, introduzido em circulação ou expedido em recipientes com as seguintes capacidades nominais, em centilitros: 12,5; 20; 37,5; 75 e 150;

2 – É ainda autorizado o acondicionamento em garrafas de vidro de maior capacidade, não podendo prejudicar a imagem da IGP Duriense e garantindo a dignidade do produto.

#### Artigo 37.º

##### **Estágio**

O estágio dos espumantes com IGP Duriense está definido no Anexo III do presente regulamento.

### CAPÍTULO V

#### **DOP Porto**

#### Artigo 38.º

##### **Indicações obrigatórias da rotulagem**

Deverão constar obrigatoriamente da rotulagem da garrafa da DOP Porto as seguintes indicações:

a) A denominação de origem Vinho do Porto, Vin de Porto, Port Wine, Porto, Port, Oporto, Portwein, Portvin e Portwijn ou outras traduções aprovadas pelo IVDP, I. P.;

b) A marca;

c) Uma menção tradicional, nos termos do artigo 40.º;

d) O engarrafador sendo este a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efetua ou manda efetuar por sua conta o engarrafamento, a qual terá de ser completada pelos seguintes termos: engarrafador ou engarrafado por ou suas traduções;

- e) A localidade e país do engarrafador indicando onde se situam as instalações ou a sede do engarrafador;
- f) O volume nominal;
- g) O título alcoométrico volúmico adquirido;
- h) A indicação Produto de Portugal e suas traduções;
- i) A indicação do ano do engarrafamento nos vinhos Colheita, Garrafeira e com Indicação de Idade;
- j) A indicação do ano da colheita nos vinhos Vintage, Late Bottled Vintage e Colheita;
- k) O número de lote, precedido da letra maiúscula L, facilmente visível, claramente legível e inde-lével, conforme legislação nacional, europeia ou do país de destino, podendo ser marcado na garrafa ou na cápsula;
- l) Outras indicações exigidas pela legislação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 39.º

##### **Indicações facultativas do rótulo**

Poderá constar, ainda, da rotulagem da garrafa da DOP Porto qualquer uma das seguintes indicações:

- a) Referência à Região Demarcada do Douro;
- b) A referência ao grau de doçura conforme tabela do anexo V;
- c) Uma das menções tradicionais referidas no n.º 1 do artigo 40.º;
- d) Referência a, pelo menos, quatro ou mais castas de que a DOP Porto provenha;
- e) Referência à Quinta, Vinhas Velhas, produção de vinho Biológico, e outras nos termos da legislação em vigor;
- f) Não Filtrado ou Unfiltered, eventualmente associada às menções referidas nas alíneas a), b) e e) do n.º 1 do anexo V, nos termos a definir pelo IVDP, I. P.;
- g) A indicação do vinho ter sido envelhecido em madeira para os vinhos com Data de Colheita, com Indicação de Idade e para os vinhos Reserva Tawny e Reserva Branco;
- h) A indicação prevista no número anterior pode também constar nos vinhos Tawny, Branco, Reserva Ruby, Crusted, LBV e Vintage, de modo descritivo e sem qualquer destaque;
- i) A indicação do ano de engarrafamento;
- j) Outras indicações admitidas nos termos da regulamentação nacional, europeia ou do país de destino.

#### Artigo 40.º

##### **Menções tradicionais obrigatórias**

Sem prejuízo do disposto no artigo seguinte, no rótulo da garrafa da DOP Porto deve constar a indicação de apenas uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Vintage;
- b) Late Bottled Vintage ou LBV, a qual terá de figurar numa só linha e no mesmo tipo de impressão e cor;

- c) Colheita ou Data de Colheita, ou tradução para Harvest ou Single Harvest;
- d) Garrafeira;
- e) 10 anos de idade, 20 anos de idade, 30 anos de idade, 40 anos de idade, 50 anos de idade ou 80 anos de idade;
- f) Very Very Old ou VVO ou W para vinhos com 80 anos de idade, ou mais anos, mas sem a indicação da idade;
- g) Crusted;
- h) Reserva Ruby ou Ruby Reserve;
- i) Reserva Tawny ou Tawny Reserve;
- j) Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve;
- k) Tawny;
- l) Ruby;
- m) Branco, Blanc ou White;
- n) Branco Leve Seco ou tradução Light Dry White;
- o) Rosado, Rosé ou Pink.

#### Artigo 41.º

##### **Menções tradicionais facultativas**

1 – Na rotulagem da garrafa com DOP Porto pode ainda constar, nos termos da alínea c) do artigo 39.º, a indicação de apenas uma das seguintes menções tradicionais:

- a) Envelhecido em Garrafa, Bottle Matured ou Bottle Aged para os vinhos Vintage, Late Bottled Vintage, Crusted ou Garrafeira;
- b) Velho ou Old, para os vinhos com Indicação de Idade de 10 ou 20 anos, Colheita e Branco com pelo menos 10 anos de envelhecimento em madeira;
- c) Muito Velho ou Very Old, para os vinhos com Indicação de Idade de 30, 40 ou 50 anos de idade e Colheita com pelo menos 30 anos de envelhecimento em madeira;
- d) Garrafeira nos termos da legislação em vigor;
- e) Reserve ou Reserva para vinho Reserva Ruby ou Ruby Reserve;
- f) Reserve ou Reserva para os vinhos Reserva Tawny ou Tawny Reserve, desde que a indicação «envelhecido em madeira» ou equivalente esteja no rótulo de forma destacada;
- g) Tawny, Branco, Blanc ou White para os vinhos com Indicação de Idade;
- h) Tawny, Branco, Blanc ou White para os vinhos com Data de Colheita;
- i) Especial ou Special ou Finest para os vinhos Reserva Ruby ou Ruby Reserve, Reserva Tawny ou Tawny Reserve e Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve;
- j) Fine para o vinho Tawny, Ruby, Rosado ou Rosé e Branco, Blanc ou White.

2 – Em derrogação ao disposto no n.º 1, estabelece-se o seguinte:

- a) A menção Garrafeira poderá ser utilizada em conjugação com as menções referidas nas alíneas a) e d) do n.º 1 deste artigo;

b) As menções previstas nas alíneas g) e h) do n.º 1 deste artigo poderão ser utilizadas em conjugação com as menções previstas nas alíneas b) e c) da mesma disposição.

#### Artigo 42.º

##### Disposição das indicações

1 – As indicações obrigatórias referidas no artigo 38.º deste regulamento, com exceção das previstas nas alíneas i), k) e l), devem:

a) Ser agrupadas num único campo visual da garrafa; e

b) Ser apresentadas em caracteres nítidos, legíveis, indelévels e suficientemente grandes para que se destaquem sobre o fundo em que estão impressas e possam distinguir-se com nitidez do conjunto das outras indicações escritas e desenhos.

2 – Sem prejuízo do disposto no número anterior e salvaguardando-se todos os rótulos já aprovados conforme disposto no n.º 5 do artigo 57.º, a indicação da denominação de origem, para as capacidades superiores a 50 cl, e da menção tradicional obrigatória terão de ser inscritas no rótulo com destaque relativamente a qualquer das outras das indicações no rótulo, tendo no mínimo a dimensão de 3 mm, e na sua relação com a fração nominativa da marca não poderá ter uma dimensão inferior a 20 % da maior dimensão da marca., com exceção das indicações relativas às menções tradicionais e do grau de doçura.

3 – A indicação na rotulagem do volume nominal terá de ser expressa em números, com uma altura mínima de 1,2 mm, acompanhados da unidade da medida utilizada ou do símbolo dessa unidade.

4 – A indicação do título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser feita por unidade ou meia unidade de percentagem em volume, não podendo ser nem superior nem inferior a mais de 0,8 % vol do título determinado pela análise.

5 – O número que corresponde ao título alcoométrico volúmico é seguido do símbolo % vol e pode ser precedido dos termos título alcoométrico volúmico adquirido ou álcool adquirido ou da abreviatura alc.

#### Artigo 43.º

##### Apresentação

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o vinho do Porto só pode ser comercializado, detido para venda, introduzido em circulação ou expedido, em garrafas de vidro, com as seguintes capacidades nominais em centilitros: 5 a 10 – 20 – 37,5 – 50 – 75 – 100 – 150, salvo o vinho do Porto com Indicação de idade, Colheita, Reserva Tawny, Reserva Ruby, Crusted, LBV e Vintage que poderão utilizar garrafas com a capacidade nominal de 300 cl.

2 – É ainda autorizado o acondicionamento em garrafas de vidro de maior capacidade desde que não prejudique a imagem da DOP Porto e garanta a dignidade do produto.

3 – É permitido o engarrafamento em garrafas de outros materiais desde que o agente económico assegure a sua conformidade com as normas nacionais e europeias relativas à aptidão do material para contacto com os géneros alimentícios.

4 – Para as capacidades até 20 cl podem ser utilizados recipientes em vidro diferentes de garrafas.

#### Artigo 44.º

##### Título alcoométrico volúmico adquirido

1 – Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, o vinho do Porto apresenta um título alcoométrico volúmico adquirido compreendido entre 19 % vol. e 22 % vol.

2 – O vinho do Porto com as menções tradicionais tawny, ruby, branco ou white e rosé não integrados nas categorias especiais de vinho do Porto pode ter, no mínimo, 18 % vol.

3 – O vinho do Porto branco leve seco pode ter, no mínimo, 16,5 % vol.

#### Artigo 45.º

##### **Conta corrente e classificação**

1 – O vinho do Porto já certificado será objeto de conta-corrente específica.

2 – As contas correntes de Porto branco, rosado ou rosé serão indexadas à conta corrente do respetivo ano de produção, sendo a cativação de movimento realizada no momento dos respetivos pedidos de registo.

3 – A classificação e as características da DOP Porto e, se for o caso, para ter direito ao uso de uma das menções classificadas como categoriais especiais, obedece ao disposto nos Anexos IV e V.

#### CAPÍTULO VI

##### **Categorias especiais da DOP Porto**

#### Artigo 46.º

##### **Categorias especiais**

Às categorias especiais da DOP Porto são atribuídas menções tradicionais reconhecidas no presente regulamento, associadas àquela denominação de origem, e que obedeçam cumulativamente às características físico-químicas e organoléticas legalmente fixadas e às regras consagradas neste regulamento.

#### Artigo 47.º

##### **Vintage**

1 – Vinho do Porto com características organoléticas de excepcional qualidade, proveniente de uma só vindima, retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar muito finos, reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação e data correspondente, nos termos dos números seguintes.

2 – Para obter a aprovação da designação Vintage, devem ser entregues no IVDP, I. P., em data a fixar, durante 2.º ano a contar do ano da vindima, amostras do vinho a apreciar, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., representativas do lote a constituir.

3 – Pelo menos 15 dias antes do início do engarrafamento, os agentes económicos podem requerer ao IVDP, I. P., uma apreciação de características dos lotes efetivamente constituídos a engarrafar.

4 – No início do engarrafamento, cuja data deve ser comunicada ao IVDP, I. P., este fará colheita de amostras, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., e contagem do vinho engarrafado e a granel.

5 – O último engarrafamento deve ser efetuado até 30 de julho do 3.º ano a contar da respetiva vindima e comunicado ao IVDP, I. P., para efeito de atualização da conta corrente.

6 – A comercialização, entendida como o momento da introdução do produto no consumo, apenas pode ter lugar a partir de 1 de maio do 2.º ano a contar da respetiva vindima.

7 – No engarrafamento deverão ser utilizadas, de preferência, garrafas de vidro escuro e rolha de cortiça.

## Artigo 48.º

### Late Bottled Vintage ou LBV

1 – Vinho do Porto com características organoléticas de elevada qualidade, proveniente de uma só vindima, tinto ou retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar finos, reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação, nos termos dos números seguintes.

2 – Para obter a aprovação da designação Late Bottled Vintage ou LBV, deve ser entregue no IVDP, I. P., entre 1 de março e 31 de dezembro do 4.º ano a contar do ano de vindima, amostras do vinho a apreciar, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., representativas do lote a constituir.

3 – Pelo menos 15 dias antes do início do engarrafamento, os agentes económicos podem requerer ao IVDP, I. P., uma apreciação de características dos lotes efetivamente constituídos a engarrafar.

4 – No início do 1.º engarrafamento, cuja data deve ser comunicada ao IVDP, I. P., este fará colheita de amostras, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., e contagem do vinho engarrafado e a granel.

5 – O último engarrafamento pode ser feito até 31 de dezembro do 6.º ano a contar do ano da respetiva vindima e comunicado ao IVDP, I. P., para atualização da conta corrente.

6 – A sua comercialização será permitida a partir da aprovação do registo.

7 – O vinho do Porto com direito ao uso da designação Late Bottled Vintage ou LBV que estagie em garrafa durante um período mínimo de três anos pode usar a menção Bottle Matured, Bottle Aged ou Envelhecido em garrafa.

8 – No caso previsto no número anterior, o agente económico indicará ao IVDP, I. P., no momento da comunicação do respetivo engarrafamento, a sua intenção de reservar uma dada quantidade de vinho para Bottle Matured ou Envelhecido em garrafa, cujo rótulo será aprovado após o referido estágio.

## Artigo 49.º

### Porto com Data de Colheita

1 – Vinho do Porto tinto ou branco com características organoléticas de elevada qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 7 anos após a vindima e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da indicação nos termos dos números seguintes.

2 – Para obter a aprovação de vinho do Porto com indicação da data de colheita podem ser entregues no IVDP, I. P., a partir de 1 de setembro do 7.º ano a contar da data da vindima, amostras do vinho a aprovar, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., sem possibilidade de renovação.

3 – A sua comercialização será permitida a partir da aprovação do registo.

4 – O vinho do Porto com direito ao uso da indicação da data de colheita que tenha uma idade superior a 10 anos pode usar a menção Velho ou Old, e se tiver uma idade superior a 30 anos pode usar a menção Muito Velho ou Very Old.

## Artigo 50.º

### Porto Garrafeira

1 – Vinho do Porto tinto ou branco com características organoléticas de elevada qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período entre 4 a 8 anos após a vindima e estágio posterior em recipiente de vidro durante, pelo menos, 15 anos e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da indicação nos termos dos números seguintes.

2 – Para obter a aprovação de vinho do Porto garrafeira deve ser comunicado ao IVDP, I. P., a data de embalagem nos recipientes de vidro que fará o apuramento das quantidades e abrirá a conta corrente respetiva.

3 – A sua comercialização será permitida a partir da aprovação do registo, após as datas mínimas de estágio.

4 – O vinho do Porto com direito ao uso da indicação garrafeira que tenha uma idade superior a 20 anos pode usar a menção Velho ou Old, e se tiver uma idade superior a 30 anos pode usar a menção Muito Velho ou Very Old.

#### Artigo 51.º

##### **Porto com Indicação de Idade**

1 – Vinho do Porto com características organoléticas de elevada ou excecional qualidade, consoante a idade do vinho, obtido por lotação de vinhos de diversos anos que estagiaram em madeira, de forma a conseguir-se complementaridade de características organoléticas e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação nos termos dos números seguintes.

2 – A idade mencionada no rótulo exprime o carácter do vinho no que respeita às características organoléticas conferidas pelo envelhecimento em casco, correspondentes à idade indicada.

3 – Para obter a aprovação de vinho do Porto com indicação de idade devem ser entregues no IVDP, I. P., amostras do vinho a apreciar, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., representativas do lote efetivamente constituído.

4 – As indicações de idade permitidas são:

- a) 10 anos de idade;
- b) 20 anos de idade;
- c) 30 anos de idade;
- d) 40 anos de idade;
- e) 50 anos de idade;
- f) 80 anos de idade.

5 – É ainda permitida a menção Very Very Old ou VVO ou W para vinhos com de 80 anos de idade, ou mais anos, mas sem a indicação da idade.

6 – O vinho do Porto com indicação de idade de 10 anos e 20 anos pode usar a menção Velho ou Old e se indicar a idade 30 anos, 40 anos, ou 50 anos de idade, pode usar a menção Muito velho ou Very Old.

#### Artigo 52.º

##### **Crusted**

1 – Vinho do Porto com características organoléticas de elevada qualidade, retinto e encorpado, no momento do engarrafamento, de aroma e paladar finos, obtido por lotação de vinhos de forma a se obter complementaridade de características organoléticas, cujas características peculiares levam à formação de depósito (crosta) na parede da garrafa onde se efetua parte do estágio e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação nos termos dos números seguintes.

2 – Para obter a aprovação do Porto Crusted devem ser entregues no IVDP, I. P., amostras do vinho a apreciar, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P., o qual deverá reunir as características organoléticas referidas no número anterior.

3 – O engarrafamento do vinho previamente apreciado para a designação Crusted deverá ser feito no prazo máximo de 90 dias após a aprovação e comunicado ao IVDP, I. P., o final de engarrafamento para se proceder ao apuramento de existências.

4 – O registo manter-se-á suspenso até decorrer um prazo mínimo de 3 anos, contados a partir da data da aprovação referida no n.º 2, devendo apresentar na garrafa um depósito aderente às paredes, a verificar por controlo do IVDP, I. P.

5 – A comercialização do Crusted pressupõe uma prévia apreciação por parte do IVDP, I. P.

6 – No vinho do Porto com direito ao uso da designação Crusted é permitido o uso da menção Bottle Matured, Bottle Aged ou Envelhecido em garrafa.

#### Artigo 53.º

#### **Reserva Ruby ou Ruby Reserve, Reserva Tawny ou Tawny Reserve e Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve**

1 – Vinho do Porto com características organoléticas de muito boa qualidade, apresentando complexidade de aroma e sabor, obtido por lotação de vinhos de grau de estágio variável que lhe conferem características organoléticas específicas, reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação nos termos dos números seguintes.

2 – Para obter a aprovação de vinho do Porto Reserva devem ser entregues no IVDP, I. P., amostras do vinho a apreciar, em quantidade a determinar pelo IVDP, I. P.

3 – O vinho do Porto com direito ao uso da designação Reserva Ruby ou Ruby Reserve que se apresente tinto ou retinto pode utilizar apenas a menção Reserva ou Reserve.

4 – O vinho do Porto Reserva Tawny ou Tawny Reserve pode ser comercializado apenas com a menção Reserva ou Reserve desde que, com destaque no rótulo, seja indicado o envelhecimento em madeira.

5 – O vinho do Porto Reserva Tawny ou Tawny Reserve, Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve deverá ter estagiado em madeira por um período mínimo de 6 anos.

6 – À menção Reserva Ruby ou Ruby Reserve, Reserva Tawny ou Tawny Reserve e Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve pode ser associado uma, e só uma, das seguintes menções: Especial ou Special e Finest.

### CAPÍTULO VII

#### **Disposições comuns**

#### Artigo 54.º

##### **Marca**

1 – As marcas a utilizar na rotulagem deverão estar obrigatoriamente registadas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, salvo tratando-se de marcas europeias, registadas no Instituto da Propriedade Intelectual da União Europeia ou de marcas registadas nos termos do Acordo de Madrid, ou do seu Protocolo, relativo ao Registo Internacional de Marcas e beneficiando de proteção no território português.

2 – O agente económico poderá utilizar mais do que uma marca na individualização do produto, devendo ser cumprida a regra de destaque da denominação de origem ou indicação geográfica, nos termos deste Regulamento.

3 – A inscrição da marca no sistema do IVDP, I. P., dependerá da prova do registo desta, e da sua submissão anteriormente ao requerimento de aprovação de rotulagem.

4 – O pedido de inscrição da marca no sistema do IVDP, I. P., deverá cumprir o procedimento definido pelo IVDP, I. P.

5 – A rotulagem poderá ser aprovada apenas para expedição com destino a países determinados, em virtude de limitações de ordem legal ou regulamentar existentes em países estrangeiros, nomeadamente as decorrentes de direitos de propriedade industrial incompatíveis com o do requerente da aprovação.

6 – O pedido de aprovação da rotulagem de vinho destinado a ser comercializado fora do território nacional que contenha marca do importador deve ser acompanhado de documento comprovativo

de registo definitivo da marca efetuado no organismo competente do país de destino ou com efeito nesse país.

7 – O uso de marcas próprias ou marcas do adquirente obedece à regulamentação do IVDP, I. P.

#### Artigo 55.º

##### **Proibições**

1 – É proibida a aposição na rotulagem de quaisquer indicações que contrariem as disposições legais aplicáveis, que infrinjam a titularidade de sinais distintivos ou que sejam ofensivas da ordem pública ou dos bons costumes.

2 – É proibida a aposição na rotulagem de quaisquer indicações que os agentes económicos não façam prova da sua exatidão.

3 – É proibido a menção ou a aposição na rotulagem de indicações, designações, menções, termos, marcas, nomes, figuras, símbolos, ou quaisquer outros sinais ou matéria descritiva que possa induzir o consumidor em erro sobre a natureza, qualidade, quantidade, proveniência, ou outras características do vinho ou que possa prejudicar o carácter distintivo ou o prestígio da denominação de origem, da indicação geográfica ou da menção tradicional.

4 – É ainda proibida a utilização de marcas, logótipos ou outras menções que, por fazerem parte de marcas dos clientes, podem concorrer com os qualificativos ou menções tradicionais permitidas para esse produto.

5 – Ressalvadas as situações existentes, é proibido a aposição na rotulagem de nomes ou designações referentes a personalidades da história bem como santos ou outras figuras religiosas.

6 – É proibida a utilização de número de código para identificar o engarrafador.

7 – A disposição das indicações inscritas na rotulagem não poderá prejudicar a denominação de origem ou a indicação geográfica, ou provocar confusão no consumidor nomeadamente quanto à origem, natureza ou qualidade do vinho.

8 – As indicações facultativas não podem ser dispostas de forma que criem confusão no espírito do consumidor, nomeadamente quando em confronto com as indicações obrigatórias.

#### Artigo 56.º

##### **Menções**

1 – A utilização de menções relativas ao ano de colheita, ao engarrafamento e outras indicadas neste regulamento ou na legislação em vigor, apenas poderão ocorrer nas condições previstas na referida regulamentação ou legislação.

2 – É proibida a utilização de outras menções, designações, marcas, indicativos ou quaisquer outros sinais não previstos na regulamentação ou legislação em vigor.

3 – Sem prejuízo do disposto no artigo anterior, designadamente a indução do consumidor em erro quanto à natureza do produto, é autorizada a menção Região Demarcada do Douro, Região do Douro, Douro Valley e Douro-Portugal, ou outra que se refira à região demarcada, na rotulagem dos vinhos a que se refere este Regulamento.

#### Artigo 57.º

##### **Aprovação da rotulagem**

1 – O vinho só poderá ser comercializado, introduzido em circulação ou expedido, após aprovação da respetiva rotulagem, submetida por via eletrónica.

2 – A aprovação da rotulagem pelo IVDP, I. P., pretende garantir o cumprimento das disposições específicas aplicáveis ao vinho com denominação de origem ou indicação geográfica, assim como da regulamentação nacional e europeia aplicável a produtos alimentares.

3 – Salvo disposição em contrário e sem prejuízo do direito europeu e internacional convencional aplicável, a aprovação referida nos números anteriores não prejudica o cumprimento pelo agente económico da legislação específica do país de destino.

4 – Entende-se que a rotulagem dos vinhos com denominação de origem ou indicação geográfica está aprovada, quando tendo submetido a apreciação uma maquete com as especificações técnicas, e tenha havido a comunicação do IVDP, I. P., da sua aprovação.

5 – Sem prejuízo do esgotamento dos rótulos já aprovados e existentes em stock, para efeitos da aplicação do disposto nos artigos 6.º, n.º 2, 12.º, n.º 2, 18.º, n.º 2, 23.º, n.º 2, 29.º, n.º 2, 35.º, n.º 2, e 42.º, n.º 2, do presente regulamento, não se entende como nova rotulagem todas as adaptações a efetuar que sejam necessárias por força de exigências do mercado do destino, ou alterações que não prejudicam a identidade do rótulo já aprovado.

6 – A maquete submetida na área reservada aos agentes económicos no site do IVDP, I. P., deverá ser constituída por todas as imagens a utilizar e em formato a definir pelo IVDP, I. P., digitalizado em tamanho real, sendo o agente económico legalmente responsável pela conformidade do formato e dimensão das imagens apresentadas.

#### Artigo 58.º

### Embalagem

As indicações constantes da embalagem que se destine ao consumidor final têm que ser concorrentes com as dispostas para a rotulagem do vinho que aquela contém devendo ser suficientes para uma clara identificação do produto e não serem suscetíveis de induzir em erro o consumidor.

#### Artigo 59.º

### Exigências do país de importação

1 – Poderão ser excecionalmente aprovadas rotulagens ou capacidades nominais em derrogação ao disposto no presente regulamento, quando comprovadamente tal se mostre imprescindível para dar cumprimento às disposições legais vigentes nos países de importação.

2 – No caso previsto no número anterior, poderá o IVDP, I. P., solicitar do requerente a apresentação do texto das disposições em causa acompanhado de tradução oficial.

#### Artigo 60.º

### Fiscalização e controlo

1 – Na fiscalização e controlo da rotulagem e das embalagens pode o IVDP, I. P., exigir do agente económico a prova da exatidão das referências utilizadas na designação e apresentação do vinho.

2 – Se tal prova não for apresentada as referências em questão serão consideradas em desconformidade com o presente regulamento.

#### Artigo 61.º

### Infrações

1 – Os produtos cuja designação ou apresentação não correspondam ao disposto no presente regulamento não podem ser comercializados, detidos para venda, postos em circulação ou expedidos por qualquer meio.

2 – A violação do disposto no presente regulamento sujeita-se, nomeadamente, ao regime das infrações vitivinícolas constante do Decreto-Lei n.º 213/2004, de 23 de agosto, na sua redação atual.

**CAPÍTULO VIII**
**Disposições finais**
**Artigo 62.º**
**Outra regulamentação**

O presente regulamento não prejudica a regulamentação do IVDP, I. P., designadamente circulares relativas à disciplina jurídica constante neste regulamento.

**Artigo 63.º**
**Revogação**

É revogado o Regulamento n.º 411/2026, de 9 de abril de 2026, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 78, de 22 de abril de 2026.

**Artigo 64.º**
**Entrada em vigor**

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

2 – Com a entrada em vigor do presente regulamento, a rotulagem em uso que contrarie as disposições nele consagradas só poderão ser utilizadas durante o prazo máximo de um ano, ressalvando-se as que tenham sido apostas em vinhos comprovadamente engarrafados em data anterior à da respetiva entrada em vigor.

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.

21 de maio 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**
**1 – Critérios e definições para a utilização das menções tradicionais para a DOP Douro:**

DOP	Menção tradicional	Classificação qualitativa	Designação complementar Nível qualitativo	Tinto		Branco/Rosé	
				Tempo de estágio	Data de início de comercialização	Tempo de estágio	Data de início de comercialização
DOP Douro	Vinho de Missa ou Novo	Boa	Nível 1 ou superior	Após entrega DCP			
	Clarete ou Palhete				Após entrega DCP		
	Colheita/sem designativo	Boa	Nível 1 ou superior		15-maio (n + 1)		Após entrega DCP
	Colheita Tardia ou Late Harvest	Muito boa	Nível 2 ou superior			6 meses	01- abril (n+1)
	Reserva ou equivalente	Muito boa	Nível 2 ou superior	12 meses	01 – outubro (n + 1)	6 meses	01- março (n+1)
	Garrafeira	Muito boa	Nível 2 ou superior	30 meses	01 – abril (n + 3)	12 meses	01- outubro (n+1)
	Grande Reserva ou equivalente*	Elevada	Nível 3	18 meses	01- abril (n + 2)	9 meses	01- junho (n+1)

n – ano de vindima

\* – conforme alínea h)

a) Vinho de Missa ou Novo, menção prevista para os vinhos com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 10,5 % nos vinhos branco e rosado e 11 % no vinho tinto e com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade;

b) Clarete, menção prevista para vinho tinto, com pouca intensidade de cor, com um título alcoométrico volúmico adquirido não superior em 2,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado;

c) Palhete ou Palheto, menção reservada para vinho tinto, obtido da curtimenta parcial de uvas tintas ou da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as uvas brancas ultrapassar 15 % do total;

d) Colheita, menção reservada para os vinhos de uma só colheita, com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade;

e) Colheita Tardia, Vindima Tardia ou Late Harvest, menção reservada para vinho produzido a partir de uvas com sobrematuração, sobre as quais se pode desenvolver a *Botrytis cinerea* spp. em condições que provocam a podridão nobre ou que tenham sofrido outro processo de sobrematuração, com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol;

f) Reserva ou equivalente, menção reservada para os vinhos de uma só colheita, com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 11,5 % e com nota de prova mínima compatível para vinho de muito boa qualidade;

g) Garrafeira, menção reservada para vinho associado ao ano de colheita que seja aprovado com nota de prova mínima compatível para vinho de muito boa qualidade e tenha, no caso do vinho tinto, um envelhecimento mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro a contar a partir do engarrafamento da última garrafa, e, no caso dos vinhos branco ou rosado, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro a contar do engarrafamento da última garrafa, devendo constar de uma conta-corrente específica;

h) Grande Reserva, Colheita Seleccionada e Reserva Especial ou equivalentes, menções reservadas para vinhos brancos ou tintos de uma só colheita, com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12 % e com nota de prova mínima compatível para vinho de elevada qualidade.

## 2 – Critérios e definições para a utilização das menções tradicionais para a DOP Moscatel do Douro:

DOP	Menção tradicional	Classificação qualitativa	Designação complementar Nível qualitativo	Tinto		Branco/Rosé	
				Tempo de estágio	Data de início de comercialização	Tempo de estágio	Data de início de comercialização
DOP Moscatel do Douro	Sem designativo	Boa	Nível 1 ou superior				
	Reserva	Muito boa	Nível 2 ou superior			12 meses	
	Indicação de idade 10, 20, 30 e 40 anos	Muito boa	Nível 2 ou superior				
	Data de Colheita	Elevada	Nível 3			7 anos	01 – outubro (n + 7)

n – ano de vindima

a) Sem designativo – Vinho produzido com a casta Moscatel Galego Branco com características organoléticas de boa qualidade e proveniente da lotação de vários anos, com estágio em madeira durante um período mínimo equivalente a 6 meses;

b) Moscatel do Douro Reserva – Vinho produzido com a casta Moscatel Galego Branco com características organoléticas de muito boa qualidade e proveniente da lotação de vários anos, com estágio mínimo em madeira equivalente a 12 meses;

c) Moscatel do Douro com Indicação de Idade – Vinho produzido com a casta Moscatel Galego Branco de muito boa qualidade, obtido por lotação de vinhos de diversos anos que estagiaram em madeira, de forma a conseguir-se complementaridade de características organoléticas;

d) Moscatel do Douro com Data de Colheita – Vinho produzido com a casta Moscatel Galego Branco com características organoléticas de elevada qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 7 anos após a vindima e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da indicação nos termos dos números seguintes.

### 3 – Critérios e definições para a utilização das menções tradicionais para o espumante DOP Douro:

DOP	Menção tradicional	Classificação qualitativa	Designação complementar Nível qualitativo	Tinto		Branco/Rosé	
				Tempo de estágio	Data de início de comercialização	Tempo de estágio	Data de início de comercialização
Espumante DOP Douro	Branco de uvas brancas	Boa	Nível 1 ou superior	(*) 9 meses		(*) 9 meses	
	Branco de uvas tintas						
	Colheita/Sem designativo						
	Reserva	Muito boa	Nível 2 ou superior	(*) 12 meses		(*) 12 meses	
	Cuvée	Muito boa	Nível 2 ou superior	(*) 12 meses		(*) 12 meses	
	Super-Reserva ou Extra-Reserva	Muito boa	Nível 2 ou superior	(*) 24 meses		(*) 24 meses	
	Velha Reserva ou Grande Reserva	Elevada	Nível 3	(*) 36 meses		(*) 36 meses	
	Millesime	Elevada	Nível 3				
	Colheita Seleccionada	Elevada	Nível 3				

(\*) Data a contar a partir da 2.ª fermentação

a) Branco de uvas brancas, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 9 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

b) Branco de uvas tintas, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 9 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

c) Colheita, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 9 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

d) Cuvée, menção reservada para vinho de várias colheitas que tenha no mínimo 12 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

e) Reserva, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 12 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

f) Super-reserva ou extra-reserva, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

g) Colheita Seleccionada, Millesime, Velha Reserva ou Grande Reserva, menção reservada para vinho que tenha mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra.

**ANEXO II**

Definições e relativas às menções tradicionais da aguardente IGP Douro:

DOP	Menção tradicional	Classificação qualitativa	Designação complementar Nível qualitativo	Tinto		Branco/Rosé	
				Tempo de estágio	Data de início de comercialização	Tempo de estágio	Data de início de comercialização
Aguardente IGP Douro	Sem designativo	Boa	Nível 1 ou superior				01- abril (n+1)
	Very Superior/VS	Muito boa	Nível 2 ou superior			3 anos*	
	Very Superior Old Pale/VSOP ou Reserva	Muito boa	Nível 2 ou superior			5 anos*	
	Extra Old/XO	Elevada	Nível 3			10 anos*	
	Extra Extra Old/XXO	Elevada	Nível 3			16 anos*	

(\*) Data a contar a partir da destilação

a) Very Superior/VS, menção reservada para aguardentes víquicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 3 anos;

b) Very Superior Old Pale/VSOP ou Reserva, menção reservada para aguardentes víquicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 5 anos;

c) Extra Old/XO, menção reservada para aguardentes víquicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 10 anos;

d) Extra Extra Old/XXO, menção reservada para aguardentes víquicas sujeitas a um envelhecimento não inferior a 16 anos.

**ANEXO III**

1 – Critérios e definições para a utilização das menções tradicionais para a IGP Duriense:

IGP	Menção tradicional	Classificação qualitativa	Designação complementar Nível qualitativo	Tinto		Branco/Rosé	
				Tempo de estágio	Data de início de comercialização	Tempo de estágio	Data de início de comercialização
IGP Duriense	Vinho de Missa ou Novo	Boa qualidade	Nível 1 ou superior	Após entrega DCP			
	Clarete ou Palhete				Após entrega DCP		
	Colheita	Boa qualidade	Nível 1 ou superior		15-maio (n+1)		Após entrega DCP
	Colheita Tardia ou Late Harvest	Muito boa	Nível 2 ou superior			6 meses	01- abril (n+1)
	Reserva ou equivalente	Muito boa	Nível 2 ou superior	12 meses	01-outubro (n+1)	6 meses	01- abril (n+1)
	Garrafeira	Muito boa	Nível 2 ou superior	30 meses	01-abril (n+3)	12 meses	01- outubro (n+1)
	Grande Reserva ou equivalente	Elevada	Nível 3	18 meses	01-abril (n+1)	9 meses	01- junho (n+1)

n – ano de vindima

\* – conforme alínea h)

a) Vinho de Missa ou Novo, menção reservada para os vinhos com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 10,5 % nos vinhos branco e rosado e 11 % no vinho tinto e com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade;

b) Clarete, menção reservada para vinho tinto, com pouca intensidade de cor, com um título alcoométrico volúmico adquirido não superior em 2,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado;

c) Palhete ou Palheto, menção reservada para vinho tinto, obtido da curtimenta parcial de uvas tintas ou da curtimenta conjunta de uvas tintas e brancas, não podendo as uvas brancas ultrapassar 15 % do total;

d) Colheita, menção reservada para os vinhos de uma só colheita, com nota de prova mínima compatível para vinho de boa qualidade;

e) Colheita Tardia, Vindima Tardia ou Late Harvest, menção reservada para vinho produzido a partir de uvas com sobrematuração, sobre as quais se pode desenvolver a *Botrytis cinerea* spp. em condições que provocam a podridão nobre ou que tenham sofrido outro processo de sobrematuração, com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol;

f) Reserva ou equivalente, menção reservada para os vinhos de uma só colheita, com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 11,5 % e com nota de prova mínima compatível para vinho de muito boa qualidade;

g) Garrafeira, menção reservada para vinho associada ao ano de colheita que seja aprovado com nota de prova mínima compatível para vinho de muito boa qualidade e tenha, no caso do vinho tinto, um envelhecimento mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro, e, no caso dos vinhos branco ou rosado, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro, devendo constar de uma conta-corrente específica;

h) Grande Reserva, Colheita Seleccionada e Reserva Especial ou equivalentes, menção reservada para vinhos brancos ou tintos de uma só colheita, com um título alcoométrico volúmico adquirido igual ou superior a 12 % e com nota de prova mínima compatível para vinho de elevada qualidade.

## 2 – Critérios e definições para a utilização das menções tradicionais no espumante IGP Duriense:

IGP	Menção tradicional	Classificação qualitativa	Designação complementar Nível qualitativo	Tinto		Branco/Rosé	
				Tempo de estágio	Data de início de comercialização	Tempo de estágio	Data de início de comercialização
Espumante IGP Duriense	Branco de uvas brancas	Boa	Nível 1 ou superior	(*) 9 meses		(*) 9 meses	
	Branco de uvas tintas						
	Colheita/Sem designativo						
	Reserva	Muito boa	Nível 2 ou superior	(*) 12 meses		(*) 12 meses	
	Cuvée	Muito boa	Nível 2 ou superior	(*) 12 meses		(*) 12 meses	
	Super-Reserva ou Extra-Reserva	Muito boa	Nível 2 ou superior	(*) 24 meses		(*) 24 meses	
	Velha Reserva ou Grande Reserva	Elevada	Nível 3	(*) 36 meses		(*) 36 meses	
	Millesime						
	Colheita Seleccionada						

(\*) Data a contar a partir da 2.ª fermentação

a) Branco de uvas brancas, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 9 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

b) Branco de uvas tintas, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 9 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

c) Colheita, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 9 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

d) Cuvée, menção reservada para vinho de várias colheitas que tenha no mínimo 12 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

e) Reserva, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 12 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

f) Super-reserva ou extra-reserva, menção reservada para vinho que tenha no mínimo 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra;

g) Colheita selecionada, Millesime, Velha Reserva ou Grande Reserva, menção reservada para vinho que tenha mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extração da borra.

#### ANEXO IV

##### Critérios de apreciação sensorial para a DOP Porto

Menção tradicional	Menção tradicional facultativa	Nota	Classificação
Vintage		9	Excecional
Com indicação de idade (80 anos) Very Very Old ou VVO ou W (vinhos com 80 ou mais anos)		9	Excecional
LBV ou Late Bottled Vintage		8	Elevada
	Envelhecido em Garrafa ou Bottle matured	8	Elevada
Crusted		8	Elevada
	Envelhecido em Garrafa ou Bottle matured	8	Elevada
Colheita		8	Elevada
	Velho ou Muito velho/Old ou Very old	8	Elevada
Garrafeira	Garrafeira	8	Elevada
Com Indicação de Idade (10, 20, 30, 40 e 50 anos)		8	Elevada
Velho ou Muito velho/Old ou Very old		8	Elevada
Reserva Tawny ou Tawny Reserve (Especial/Special ou Finest)		7	Muito Boa
Reserva Ruby ou Ruby Reserve (Especial/Special ou Finest),		7	Muito Boa
Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve (Especial/Special ou Finest)		7	Muito Boa
Rosado ou Rosé		5	De Qualidade
Tawny, Ruby e Branco		5	De Qualidade

#### ANEXO V

##### Definições das menções tradicionais, cor e doçura dos vinhos com direito à DOP Porto

A DOP Porto pode ser utilizada pelo vinho generoso a integrar na categoria de vinho licoroso, apresentando as seguintes indicações:

##### 1) Menções tradicionais:

a) Vintage – Vinho do Porto com características organoléticas de excecional qualidade, proveniente de uma só vindima, retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar muito

finos, reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação e data correspondente, nos termos referidos no artigo 47.º;

b) Late Bottled Vintage ou LBV – Vinho do Porto com características organoléticas de elevada qualidade, proveniente de uma só vindima, tinto ou retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar finos, reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação, nos termos referidos no artigo 48.º;

c) Porto com Data de Colheita – Vinho do Porto tinto ou branco com características organoléticas de elevada qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 7 anos após a vindima e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da indicação nos termos referidos no artigo 49.º;

d) Porto com Indicação de Idade – 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 organoléticas e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação nos termos referidos no artigo 51.º;

e) Crusted – Vinho do Porto de elevada qualidade, retinto e encorpado, no momento do engarrafamento, de aroma e paladar finos, obtido por lotação de vinhos de forma a se obter complementaridade de características organoléticas, cujas características peculiares levam à formação de depósito (crosta) na parede da garrafa onde se efetua parte do estágio e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação nos termos referidos no artigo 52.º;

f) Reserva Ruby ou Ruby Reserve, Reserva Tawny ou Tawny Reserve e Reserva Branco, Blanc Reserve ou White Reserve – 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 organoléticas específicas e reconhecido pelo IVDP, I. P., com direito ao uso da designação nos termos referidos no artigo 53.º;

g) Garrafeira – Vinho do Porto tinto ou branco com características organoléticas de elevada qualidade e proveniente de uma só vindima, com estágio em madeira durante um período mínimo de 4 a 8 anos após a vindima, seguido de um período de estágio em vidro igual ou superior a 15 anos, com direito ao uso da designação nos termos referidos no artigo 50.º;

h) Porto Rosé ou Rosado – Vinho do Porto com características organoléticas de qualidade, apresentando aroma e sabor jovem e fresco, revelando-se macio e com persistência frutada;

i) Porto Tawny – 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. A cor apresentada enquadra-se nas classes tinto-alourado, alourado ou alourado claro, revelando-se macio e de persistência média;

j) Porto Ruby – Vinho do Porto de qualidade. Obtido por lotação de vinhos de jovens, apresenta carácter frutado, cor tinto e algum corpo;

k) Porto Branco – Vinho do Porto de qualidade, apresenta aromas florais e frutados, complexidade variada e diferentes graus de doçura;

l) Porto Branco Leve Seco – Vinho do Porto branco seco ou extra-seco que apresenta um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 16,5 % vol;

2) Cor:

a) Vinhos tintos:

i) Retinto (full);

ii) Tinto (medium full, ruby);

iii) Tinto alourado (medium tawny);

- iv) Alourado (tawny);
- v) Alourado claro (light tawny);
- vi) Rosado ou Rosé;
- b) Vinhos Brancos:
  - i) Branco-pálido;
  - ii) Branco palha;
  - iii) Branco-dourado;
- 3) Doçura Açúcares (g/l):
  - i) Extra-seco: 17,5-40;
  - ii) Seco: 40-65;
  - iii) Meio seco: 65-85;
  - iv) Doce: 85-130;
  - v) Muito doce ou Lágrima: (maior que) 130;
  - vi) Branco Leve Seco: 17,5-65.

320010053