

do Fundão, com a área de 2880 ha, válida até 10 de Julho de 2010, e concessionada ao Clube de Caça e Pesca da Capinha, que entretanto requereu a sua renovação e em simultâneo a anexação de vários prédios rústicos, entre os quais os provenientes da zona de caça acima referida.

Cumpridos os preceitos legais e com fundamento no disposto nos artigos 11.º e 48.º, em conjugação com o estipulado na alínea a) do artigo 40.º, e nos artigos 37.º, 46.º e 47.º, todos do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto, com a redacção que lhe foi conferida pelo Decreto-Lei n.º 201/2005, de 24 de Novembro, e com a alteração do Decreto-Lei n.º 9/2009, de 9 de Janeiro, consultado o Conselho Cinegético Municipal do Fundão de acordo com a alínea d) do artigo 158.º do mesmo diploma, e no uso das competências delegadas pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas pelo despacho n.º 78/2010, de 5 de Janeiro, manda o Governo, pelo Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, o seguinte:

Artigo 1.º

Desanexação

São desanexados da zona de caça associativa do Monte de São Bento (processo n.º 5102-AFN) vários prédios rústicos, sitos nas freguesias de Escarigo e Salgueiro, ambas do município do Fundão, com a área de 297 ha, ficando assim esta zona de caça com a área total de 3126 ha, conforme planta anexa a esta portaria e que dela faz parte integrante.

Artigo 2.º

Renovação

É renovada a concessão da zona de caça associativa da Capinha (processo n.º 991-AFN), por um período de seis anos, renovável automaticamente por períodos de igual duração, constituída por vários prédios rústicos sitos nas freguesias de Capinha, Enxames e Peroviseu, todas do município do Fundão, com a área de 1871 ha.

Artigo 3.º

Anexação

São anexados à zona de caça associativa da Capinha (processo n.º 991-AFN) vários prédios rústicos sitos nas freguesias de Capinha e Salgueiro, ambas do município do Fundão, com a área de 556 ha, ficando assim esta zona de caça com a área total de 2427 ha, conforme planta anexa a esta portaria e que dela faz parte integrante.

Artigo 4.º

Efeitos da sinalização

A anexação e desanexação só produzem efeitos, relativamente a terceiros, com a correcção da respectiva sinalização.

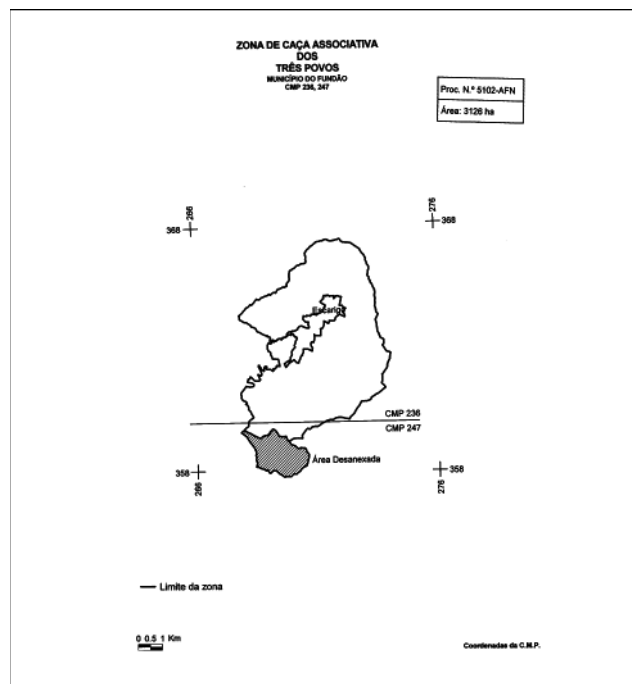
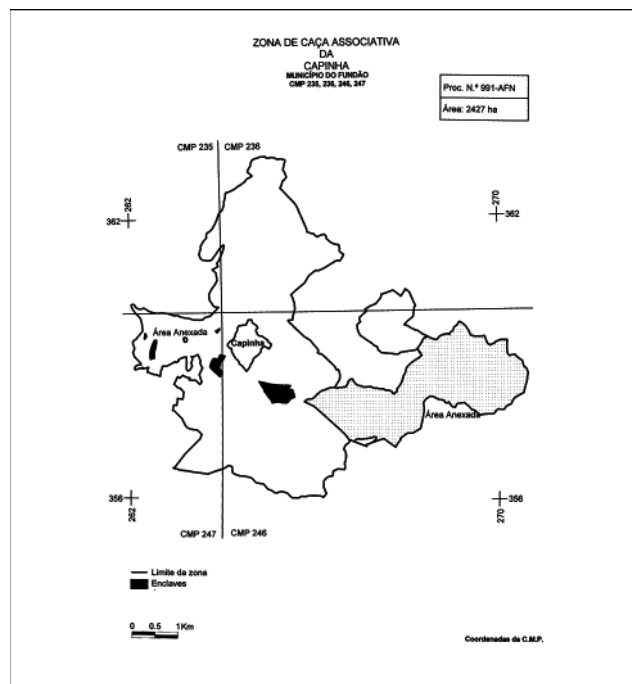
Artigo 5.º

Produção de efeitos

1 — A presente portaria produz efeitos a partir do dia 11 de Julho de 2010, com excepção para o disposto no número seguinte.

2 — O disposto no artigo 3.º da presente portaria produz efeitos a partir do dia 17 de Julho de 2010.

O Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, *Rui Pedro de Sousa Barreiro*, em 20 de Julho de 2010.



Portaria n.º 668/2010

de 11 de Agosto

O Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho, aprovou os Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, actualizando diversas disposições relativas à produção e ao comércio da denominação de origem «vinho verde».

Entretanto, pela Portaria n.º 297/2008, de 17 de Abril, foi designada a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) como entidade certificadora para

exercer funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos produtos vitivinícolas com direito à denominação de origem «vinho verde», nos termos do n.º 1 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto.

Tendo presente o actual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola, considera-se adequado alterar certas normas técnicas que têm vindo a regular a produção da denominação de origem «vinho verde», aproveitando ainda para introduzir a possibilidade de utilização de outras castas. Por último, e efectivando-se, com a presente portaria, a revogação do Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 263/99, de 14 de Julho, 449/99, de 4 de Novembro, e 93/2006, de 25 de Maio, e da Portaria n.º 28/2001, de 16 de Janeiro, alterada pela Portaria n.º 291/2009, de 23 de Março, conforme previsto nas alíneas *m)* e *aaa)* do artigo 23.º e no n.º 2 do artigo 24.º, ambos do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, reúnem-se e identificam-se, de modo sistematizado, nos anexos I e II da presente portaria a área geográfica, bem como as castas susceptíveis de produzir vinho com direito ao uso desta denominação de origem.

Assim:

Nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

Artigo 1.º

Denominação de origem

1 — É reconhecida como denominação de origem (DO) a designação «vinho verde», a qual pode ser usada para a identificação dos produtos vitivinícolas que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável e que se integrem numa das seguintes categorias de produtos:

- a) Vinho, branco, tinto e rosado, designado vinho verde;
- b) Vinho espumante de qualidade, branco, tinto e rosado, designado espumante vinho verde;
- c) Aguardentes vínica e bagaceira, designadas aguardente vínica de vinho verde e aguardente bagaceira de vinho verde;
- d) Vinagre de vinho, branco, tinto e rosado, designado vinagre de vinho verde.

2 — Na rotulagem dos produtos com direito à DO «vinho verde» referidos no número anterior deve figurar a menção tradicional «denominação de origem controlada» ou «DOC».

3 — Na DO «vinho verde» são protegidas as designações das sub-regiões, as quais podem ser utilizadas em complemento das denominações previstas no n.º 1, nos termos do regime aplicável e definido na presente portaria.

Artigo 2.º

Delimitação da região

A área geográfica de produção da DO «vinho verde» abrange as seguintes divisões administrativas, conforme representação cartográfica constante no anexo I da presente portaria:

- a) Todos os municípios dos distritos de Braga e de Viana do Castelo;

- b) Do distrito de Aveiro, os municípios de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra e a freguesia de Ossela, do município de Oliveira de Azeméis;

- c) Do distrito do Porto, os municípios de Amarante, Baião, Felgueiras, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canaveses, Matosinhos, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Vila do Conde;

- d) Do distrito de Vila Real, os municípios de Mondim de Basto e Ribeira de Pena;

- e) Do distrito de Viseu, os municípios de Cinfães e Resende, com excepção da freguesia de Barrô.

Artigo 3.º

Sub-regiões produtoras

1 — Na área geográfica de produção dos produtos com direito à DO «vinho verde» são reconhecidas as designações das seguintes sub-regiões:

- a) Amarante, integrando os municípios de Amarante e Marco de Canaveses;

- b) Ave, integrando os municípios de Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vizela, com excepção das freguesias de Santa Eulália e de Santo Adrião de Vizela, municípios da Póvoa do Varzim, Santo Tirso, Trofa e Vila do Conde;

- c) Baião, integrando os municípios de Baião e Cinfães, com excepção das freguesias de Souselo e Travanca e município de Resende, com excepção da freguesia de Barrô;

- d) Basto, integrando os municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena;

- e) Cávado, integrando os municípios de Amares, Barcelos, Braga, Esposende, Terras de Bouro e Vila Verde;

- f) Lima, integrando os municípios de Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima e Viana do Castelo;

- g) Monção e Melgaço, integrando os municípios de Melgaço e Monção;

- h) Paiva, integrando o município de Castelo de Paiva, e no município de Cinfães as freguesias de Souselo e Travanca;

- i) Sousa, integrando os municípios de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel e, no município de Vizela, as freguesias de Santa Eulália e Santo Adrião de Vizela.

2 — Os produtos com indicação de sub-região serão obtidos a partir de uvas produzidas e vinificadas exclusivamente na respectiva sub-região.

3 — O uso da indicação da casta Alvarinho é exclusivo para os produtos da sub-região de Monção e Melgaço, devendo ser utilizada em conjugação com a indicação expressa da sub-região e no caso de a rotulagem indicar apenas a casta Alvarinho o produto deve ser 100 % proveniente desta casta.

Artigo 4.º

Solos

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com DO «vinho verde» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas:

Solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos);

Solos metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos;

Solos regossolos no litoral da região;

Solos litossolos quando na sua fronteira interior.

2 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com indicação de sub-região devem estar ou ser instaladas em solos com as características a seguir indicadas:

a) Nas sub-regiões de Amarante, Baião, Basto, Monção e Melgaço e Paiva:

Solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos);

Solos metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos;

Solos litossolos;

b) Nas sub-regiões de Ave, Cávado e Sousa:

Solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos);

Solos metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos;

c) Na sub-região de Lima:

Solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos);

Solos metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos;

Solos regossolos.

Artigo 5.º

Castas

1 — As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com DO «vinho verde» são as constantes do anexo II da presente portaria, que dela faz parte integrante.

2 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com indicação de sub-região devem ser exclusivamente obtidos a partir das castas enumeradas no anexo II para a respectiva sub-região.

Artigo 6.º

Práticas culturais

1 — As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção de vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos pela presente portaria devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

2 — As vinhas destinadas à elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde» devem ser as tradicionais, contínuas ou de bordadura, e conduzidas em forma média ou alta.

Artigo 7.º

Inscrição e caracterização das vinhas

1 — A pedido dos interessados, as parcelas de vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos pela presente portaria devem ser inscritas na entidade certificadora, que verifica se as mesmas satisfazem os necessários requisitos e procede ao respectivo cadastro, efectuando no decurso do ano as verificações que entenda necessárias.

2 — Sempre que se verificar qualquer alteração na titularidade ou na constituição das parcelas das vinhas cadastradas e aprovadas, deve este facto ser comunicado à entidade certificadora pelos respectivos viticultores, caso contrário as uvas das respectivas vinhas não podem ser utilizadas na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com DO «vinho verde».

Artigo 8.º

Rendimento por hectare

1 — O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde» é fixado em:

a) 10 666 kg para as vinhas com o cadastro vitícola actualizado há menos de cinco anos;

b) 7500 kg para as restantes vinhas.

2 — O rendimento máximo fixado nos termos das alíneas anteriores pode ser alterado, por deliberação do conselho geral da Comissão Vitivinícola da Região dos Vinhos Verdes, desde que não ultrapasse o limite de 13 500 kg, para as vinhas que cumpram requisitos de produtividade e qualidade a definir pelo referido conselho geral.

3 — A entidade certificadora pode, dentro das suas competências e através de vistoria, controlar os rendimentos estimados de cada vinha, estabelecendo, mediante fundamentação técnica, limites inferiores aos previstos no n.º 1.

4 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores não há lugar à interdição de utilizar a DO «vinho verde» para as quantidades produzidas até aos limites estabelecidos, podendo o excedente ser destinado à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com ou sem indicação geográfica, desde que apresentem as características definidas para o produto em questão.

Artigo 9.º

Vinificação

1 — Os métodos e práticas de vinificação devem ser os mais adequados à obtenção de vinhos de qualidade.

2 — Sem prejuízo do disposto no número seguinte, só é permitida a elaboração de vinho verde branco com uvas brancas, de vinho verde rosado com uvas tintas e de vinho verde tinto com uvas tintas ou tintas e brancas, desde que estas últimas não ultrapassem 15 % do total, devendo, neste caso, o vinho em causa ostentar o designativo «palhete» ou «palheto».

3 — É permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas, tendo em vista a obtenção de vinho base para a elaboração de vinhos espumantes com direito à DO «vinho verde».

4 — O rendimento em mosto que resulta da separação dos bagaços não pode ser superior a 75 l por 100 kg de uvas, sendo para o caso dos mostos destinados à produção dos vinhos da casta Alvarinho o rendimento máximo fixado em 65 l por 100 kg de uvas.

Artigo 10.º

Destilação

1 — A destilação dos vinhos destinados a aguardente vínica com direito à DO «vinho verde» não deve ser efectuada para além do mês de Março imediato à vinificação.

2 — A destilação dos bagaços destinados a aguardente bagaceira com direito à DO «vinho verde» não deve ser efectuada para além do mês de Janeiro imediato à colheita.

Artigo 11.º

Práticas enológicas

1 — Na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinhos verdes» devem ser seguidas as práticas e tratamentos enológicos definidos na legislação aplicável sobre a matéria.

2 — A entidade certificadora pode definir regras específicas relativas às condições de aplicação e local onde são realizadas as práticas e tratamentos enológicos, nomeadamente a dessulfitação e fermentação de mostos amuados que, todavia, no caso de produtos com indicação de sub-região, deve ocorrer dentro da área geográfica de produção da DO «vinho verde».

Artigo 12.º

Título alcoométrico volúmico natural mínimo

1 — Os mostos destinados à elaboração de vinhos com DO «vinho verde» devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 8,5 % vol.

2 — Os mostos destinados à elaboração de vinhos com indicação de sub-região devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 % vol., com excepção dos mostos de vinho com indicação da casta Alvarinho, cujo mínimo deve ser de 11 % vol.

Artigo 13.º

Características dos vinhos

1 — Sem prejuízo do disposto no n.º 2 e na legislação em vigor, o vinho com direito a DO «vinho verde» deve apresentar as seguintes características:

a) Título alcoométrico volúmico total, igual ou superior a 8,5 % vol. e máximo igual ou inferior a 14 % vol. para os vinhos brancos, tintos e rosados;

b) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8 % vol. e máximo de 11,5 % vol., podendo exceder este limite máximo os seguintes vinhos:

- i) Com indicação de uma casta;
- ii) Com indicação de sub-região;
- iii) Que usufruam dos designativos de qualidade «Escolha» ou «Grande escolha», «Superior», «Colheita seleccionada» e «Reserva»;

c) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo para os vinhos com indicação de sub-região de 9 % vol. e nos vinhos com direito à utilização da casta Alvarinho de 11,5 % vol.;

d) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l;

e) Sobrepressão em dióxido de carbono máxima de 1 bar ou concentração inferior ou igual a 3 g/l.

2 — O vinho com direito a DO «vinho verde» que utilize a menção «Vindima tardia» deve ainda apresentar as seguintes características:

- a) Produzido a partir de uvas com sobrematuração;
- b) Teor em açúcar residual mínimo de 45 g/l;

c) Título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % vol.;

d) Título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 14 % vol.

3 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos objectos da presente portaria devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, limpidez, aroma e sabor, nos termos a definir pela entidade certificadora.

4 — Os vinhos que após a certificação e engarrafamento apresentem depósito só podem ser comercializados se na rotulagem for utilizada a expressão «Sujeito a depósito» ou menção equivalente.

Artigo 14.º

Características dos espumantes

O vinho espumante pode beneficiar da DO «vinho verde», desde que:

a) O vinho base cumpra os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaça as exigências previstas para os vinhos com direito à DO «vinho verde»;

b) Tenha sido obtido, na sua preparação, pelo método clássico, de fermentação em garrafa;

c) Possua um estágio mínimo de nove meses nas instalações do preparador, após a data do engarrafamento, para poder ser comercializado;

d) O título alcoométrico volúmico mínimo adquirido seja igual ou superior a 10 % vol.;

e) O título alcoométrico volúmico total seja igual ou inferior a 15 % vol.;

f) A acidez fixa, expressa em ácido tartárico, seja igual ou superior a 4,5 g/l;

g) Obedeça às disposições estabelecidas sobre a matéria pela entidade certificadora.

Artigo 15.º

Características das aguardentes

1 — A aguardente vínica de vinho verde e a aguardente bagaceira de vinho verde devem observar as disposições legais em vigor e satisfazer os requisitos que venham a ser definidos pela entidade certificadora quanto à cor, limpidez, aroma e sabor.

2 — A aguardente vínica de vinho verde deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 37,5 % vol.

3 — A aguardente bagaceira de vinho verde deve ter um título alcoométrico volúmico mínimo igual ou superior a 40 % vol.

Artigo 16.º

Características dos vinagres

1 — O vinagre pode beneficiar da DO «vinho verde», desde que seja obtido a partir de vinhos aptos a DO «vinho verde» e obedeça às normas nacionais e comunitárias em vigor, bem como às disposições estabelecidas sobre a matéria pela entidade certificadora.

2 — Na rotulagem dos vinagres com direito à DO «vinho verde» admite-se uma tolerância de 0,5º para mais ou para menos, na referência relativa ao teor de acidez total.

Artigo 17.º

Inscrição

Os produtores e comerciantes dos vinhos e dos produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde», com

excepção dos retalhistas, são obrigados a efectuar a sua inscrição, bem como das respectivas instalações, na entidade certificadora, em registo apropriado.

Artigo 18.º

Instalações de vinificação, destilação, armazenagem e pré-embalagem

1 — Os vinhos a que se refere esta portaria devem ser elaborados dentro da área geográfica de produção da DO «vinho verde» em adegas que observem as disposições legais aplicáveis e se encontrem inscritas na entidade certificadora.

2 — As instalações de vinificação são exclusivas para os produtos vitivinícolas oriundos da área geográfica de produção da DO «vinho verde», tendo de estar localizadas dentro da respectiva área.

3 — As instalações de destilação das aguardentes vínica e da aguardente bagaceira serão distintas das de outros produtos, devendo estar localizadas dentro da respectiva área geográfica de produção da DO «vinho verde» e o equipamento e os processos utilizados na destilação serem os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardente vínica e aguardente bagaceira com características tradicionais.

4 — As instalações de fabrico e preparação do vinagre de vinho verde serão distintas das dos outros produtos e exclusivas dos da área geográfica de produção da DO «vinho verde», tendo de estar localizadas dentro da respectiva área ou nos municípios do Porto e Vila Nova de Gaia.

5 — No caso das instalações de armazenagem e de pré-embalagem estarem localizadas fora da área geográfica de produção da DO «vinho verde», os custos inerentes ao controlo e fiscalização dos produtos com direito à DO serão suportados pelo agente económico em causa.

6 — Quando os produtos abrangidos pela presente portaria forem sujeitos a práticas e tratamentos enológicos fora da área geográfica de produção da DO «vinho verde», nos termos do n.º 2 do artigo 11.º, o agente económico suporta o custo das acções de controlo obrigatório de todos os trânsitos a efectuar.

Artigo 19.º

Registos, circulação e comercialização

1 — Os vinhos e produtos vitivinícolas aptos à DO «vinho verde» só podem ser postos em circulação e comercializados a granel desde que:

a) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, onde conste essa mesma aptidão;

b) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou regulamento interno da entidade certificadora.

2 — Sem prejuízo do estabelecido na legislação em vigor, os produtos a que se refere a presente portaria só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

a) Nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto; e ou

b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem; e

c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor ou regulamento interno da entidade certificadora.

3 — Sem prejuízo de poder ser autorizado outro tipo de vasilhame, a aprovar com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral, os vinhos e aguardentes com direito à DO «vinho verde» só podem ser introduzidos no consumo em vasilhame de vidro, munido de dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com a certificação do produto documentada através do selo de garantia.

4 — A aguardente vínica e a aguardente bagaceira só podem ser comercializadas e introduzidas no consumo em vasilhame com capacidade igual ou inferior a 1 l, devidamente rotuladas e com selo de garantia.

5 — O vinagre de vinho verde só pode ser introduzido no consumo em vasilhame com volume igual ou inferior a 1 l.

6 — O limite do volume nominal do vasilhame é fixado por regulamento interno da entidade certificadora, a aprovar com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral, não podendo este volume ser superior a 5 l nem aos limites estabelecidos nos n.ºs 4 e 5 para os respectivos produtos.

7 — A comercialização dos produtos vitivinícolas com indicação de sub-região, indicação de casta ou designativos de qualidade só pode ser efectuada em garrafa de vidro com capacidade até 75 cl ou múltiplos, excepto no que respeita às aguardentes, cuja capacidade máxima é de 70 cl.

Artigo 20.º

Rotulagem

1 — A rotulagem a utilizar para os vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde» deve respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas em regulamento interno da entidade certificadora, a aprovar em conselho geral.

2 — A rotulagem deve ser apresentada à entidade certificadora, previamente à sua utilização, tendo em vista a sua aprovação.

3 — As castas que podem ser mencionadas com destaque na rotulagem são as que vierem a ser definidas pela entidade certificadora em regulamento interno.

4 — A indicação de sub-região na rotulagem deve ser acompanhada da indicação do respectivo ano de colheita e pode ou não ser acompanhada da expressão «sub-região».

Artigo 21.º

Controlo

Compete à Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes as funções de controlo da produção e comércio e de certificação dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde», nos termos do n.º 1.º da Portaria n.º 297/2008, de 17 de Abril.

Artigo 22.º

Disposições transitórias

Os rótulos aprovados pela entidade certificadora com designações e menções impressas que deixem de estar em vigor na sequência da entrada em vigor da presente portaria podem ser utilizados até ao esgotamento das suas existências.

Artigo 23.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação, ficando revogados nos termos das alíneas *m*) e *aaa*) do artigo 23.º e do n.º 2 do artigo 24.º do

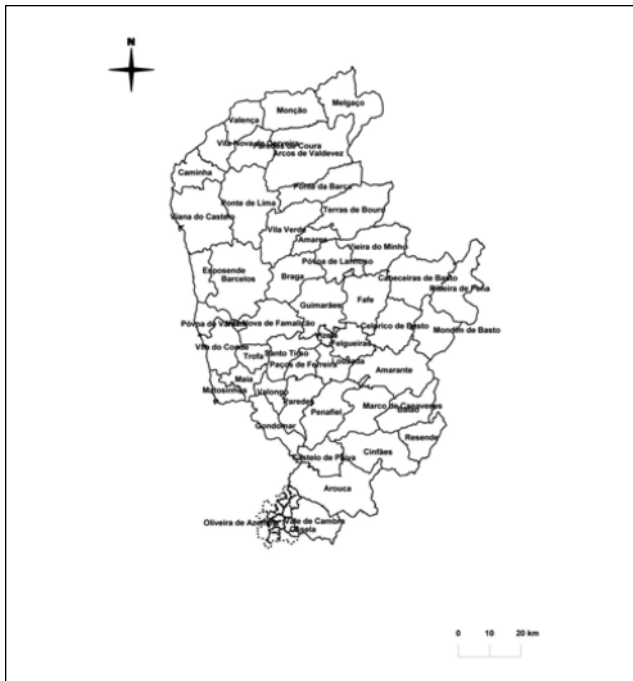
Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, o Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 263/99, de 14 de Julho, 449/99, de 4 de Novembro, e 93/2006, de 25 de Maio, e da Portaria n.º 28/2001, de 16 de Janeiro, alterada pela Portaria n.º 291/2009, de 23 de Março.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado das Pescas e Agricultura, em 27 de Julho de 2010.

ANEXO I

(a que se refere o artigo 2.º)

Área geográfica de produção da DO «vinho verde»



Área geográfica de produção da denominação de origem «vinho verde»

Distrito	Município	Freguesia
Aveiro	Arouca	(*)
	Castelo de Paiva	(*)
	Oliveira de Azeméis	(*)
	Vale de Cambra	(*)
Braga	Amares	(*)
	Barcelos	(*)
	Braga	(*)
	Cabeceiras de Basto	(*)
	Celorico de Basto	(*)
	Esposende	(*)
	Fafe	(*)
	Guimarães	(*)
	Póvoa de Lanhoso	(*)
	Terras do Bouro	(*)
	Vieira do Minho	(*)
	Vila Nova de Famalicão	(*)
Porto	Vila Verde	(*)
	Vizela	(*)
	Amarante	(*)
	Baião	(*)
	Felgueiras	(*)
	Gondomar	(*)
	Lousada	(*)

Distrito	Município	Freguesia
	Maia	(*)
	Marco de Canaveses	(*)
	Matosinhos	(*)
	Paços de Ferreira	(*)
	Paredes	(*)
	Penafiel	(*)
	Póvoa do Varzim	(*)
	Santo Tirso	(*)
	Trofa	(*)
	Valongo	(*)
	Vila do Conde	(*)
Viana do Castelo	Arcos de Valdevez	(*)
	Caminha	(*)
	Melgaço	(*)
	Monção	(*)
	Paredes de Coura	(*)
	Ponte da Barca	(*)
	Ponte de Lima	(*)
	Valença	(*)
	Viana do Castelo	(*)
	Vila Nova de Cerveira	(*)
Vila Real	Mondim de Basto	(*)
	Ribeira de Pena	(*)
Viseu	Cinfães	(*)
	Resende	(*)
		(*) Anrede.
		(*) Cárquere.
		(*) Feirão.
		(*) Felgueiras.
		(*) Freigil.
		(*) Miomães.
		(*) Ovadas.
		(*) Panchorra.
		(*) Paus.
		(*) Resende.
		(*) São Cipriano.
		(*) São João de Fontoura.
		(*) São Martinho de Mouros.
		(*) São Romão de Aregos.

(*) Todas as freguesias do município.

Área geográfica de produção com indicação de sub-região

Sub-região de Amarante

Distrito	Município	Freguesia
Porto	Amarante	(*)
	Marco de Canaveses	(*)

Sub-região de Ave

Distrito	Município	Freguesia
Braga	Fafe	(*)
	Guimarães	(*)
	Póvoa de Lanhoso	(*)
	Vieira do Minho	(*)
	Vila Nova de Famalicão	(*)
	Vizela	(*)
	Ínfias	(*)
		(*) São João das Caldas.
		(*) São Miguel das Caldas.

Distrito	Município	Freguesia
		São Paio de Vizela. Tagilde.
Porto	Póvoa de Varzim Santo Tirso Trofa Vila do Conde	(*) (*) (*) (*)

Sub-região de Baião

Distrito	Município	Freguesia
Porto	Baião	(*)
Viseu	Cinfães	Alhões. Bustelo. Cinfães. Espadanedo. Ferreiros de Tendais. Fornelos. Gralheira. Moimenta. Nespereira. Oliveira do Douro. Ramires. Santiago de Piães. São Cristóvão de Nogueira. Tarouquela.
	Resende	Tendais. Anreade. Cárquere. Feirão. Felgueiras. Freigil. Miomães. Ovadas. Panchorra. Paus. Resende. São Cipriano. São João de Fontoura. São Martinho de Mouros. São Romão de Aregos.

Sub-região de Basto

Distrito	Município	Freguesia
Braga	Cabeceiras de Basto. . . Celorico de Basto. . . .	(*) (*)
Vila Real	Mondim de Basto. . . . Ribeira de Pena	(*) (*)

Sub-região de Cávado

Distrito	Município	Freguesia
Braga	Amares Barcelos Braga	(*) (*) (*)

Distrito	Município	Freguesia
	Esposende Terras de Bouro Vila Verde.	(*) (*) (*)

Sub-região de Lima

Distrito	Município	Freguesia
Viana do Castelo	Arcos de Valdevez . . . Ponte da Barca Ponte de Lima Viana do Castelo	(*) (*) (*) (*)

Sub-região de Monção e Melgaço

Distrito	Município	Freguesia
Viana do Castelo	Melgaço Monção	(*) (*)

Sub-região de Paiva

Distrito	Município	Freguesia
Aveiro	Castelo de Paiva.	(*)
Viseu	Cinfães	Souselo. Travanca.

Sub-região de Sousa

Distrito	Município	Freguesia
Braga	Vizela	Santa Eulália. Santo Adrião de Vizela.
Porto	Felgueiras. Lousada Paços de Ferreira Paredes Penafiel	(*) (*) (*) (*) (*)

(*) Todas as freguesias do município.

ANEXO II

(a que se refere o artigo 5.º)

Castas aptas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DO «vinho verde»

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
15	Alvarinho	Pedernã.	B
22	Arinto		B
28	Avesso		B
29	Azal		B
39	Batoca		B
60	Cainho		B
73	Cascal.		B
106	Diagalves		B
118	Esganinho.		B
119	Esganoso		B
125	Fernão-Pires	Maria-Gomes	B
128	Folgasão.		B

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
139	Godelho	Esgana-Cão	B
157	Lameiro		B
162	Loureiro		B
175	Malvasia-Fina		B
179	Malvasia-Rei		B
233	Pintosa		B
265	São Mamede		B
271	Semillon		B
272	Sercial		B
278	Tália		B
314	Trajadura		B
5	Alicante-Bouschet		T
12	Alvarelhão		T
16	Amaral		T
31	Baga		T
46	Borraçal		T
107	Doçal		T
108	Doce		T
120	Espadeiro		T
121	Espadeiro-Mole		T
148	Grand-Noir		T
156	Labrusco		T
204	Mourisco		T
214	Padeiro		T
219	Pedral		T
226	Pical		T
243	Rabo-de-Anho		T
276	Sousão		T
313	Touriga-Nacional		T
317	Trincadeira	Tinta-Amarela	T
332	Verdelho-Tinto		T
334	Verdial-Tinto		T
335	Vinhão		T

Castas para a produção de vinho e produtos vitivinícolas com indicação de sub-região

Sub-região de Amarante

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
28	Avesso		B
29	Azal		B
314	Trajadura		B
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
120	Espadeiro		T
335	Vinhão		T

Sub-região do Ave

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
162	Loureiro		B
314	Trajadura		B
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
120	Espadeiro		T
214	Padeiro		T
335	Vinhão		T

Sub-região de Baião

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
28	Avesso		B

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
29	Azal		B
12	Alvarelhão		T
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
335	Vinhão		T

Sub-região de Basto

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
29	Azal		B
39	Batoca		B
314	Trajadura		B
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
120	Espadeiro		T
214	Padeiro		T
243	Rabo-de-Anho		T
335	Vinhão		T

Sub-região do Cávado

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
162	Loureiro		B
314	Trajadura		B
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
120	Espadeiro		T
214	Padeiro		T
335	Vinhão		T

Sub-região do Lima

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
162	Loureiro		B
314	Trajadura		B
46	Borraçal		T
120	Espadeiro		T
335	Vinhão		T

Sub-região de Monção e Melgaço

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
15	Alvarinho		B
162	Loureiro		B
314	Trajadura		B
12	Alvarelhão		T
46	Borraçal		T
219	Pedral		T
335	Vinhão		T

Sub-região do Paiva

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã	B
28	Avesso		B
162	Loureiro		B
314	Trajadura		B

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
335	Vinhão		T

Sub-região do Sousa

Referência	Nome principal	Sinónimo reconhecido	Cor
22	Arinto	Pedernã.	B
28	Avesso		B
29	Azal		B
162	Loureiro		B
314	Trajadura		B
16	Amaral		T
46	Borraçal		T
120	Espadeiro		T
335	Vinhão		T

Portaria n.º 669/2010**de 11 de Agosto**

A Portaria n.º 924/2004, de 26 de Julho, estabelece as normas complementares relativas à designação, apresentação e rotulagem da generalidade dos produtos do sector vitivinícola, designadamente das menções tradicionais complementares. Do seu anexo 1 constam, especificamente, as normas complementares aplicáveis à rotulagem dos vinhos.

Considerando que estas menções são susceptíveis de reforçar o prestígio de um vinho junto dos consumidores, deve ser permitido um maior leque de opções na sua utilização, alargando, designadamente, a possibilidade de as mesmas figurarem nos diversos modos de acondicionamento do vinho, o que constitui uma valorização comercial sentida pelos operadores na colocação de produtos no mercado, designadamente no mercado internacional.

Atendendo pois, às características que a procura tem vindo a manifestar, procede-se às adequadas alterações ao anexo 1 da Portaria n.º 924/2004, de 26 de Julho, alargando o âmbito da utilização das referidas menções.

Assim:

Nos termos do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 376/97, de 24 de Dezembro, manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

Artigo 1.º**Alteração do anexo 1 da Portaria n.º 924/2004, de 26 de Julho**

As alíneas *h)*, *l)* e *m)* do n.º 2.º do anexo 1 da Portaria n.º 924/2004, de 26 de Julho, são alterados, passando a ter a seguinte redacção:

«ANEXO I

(a que se refere o n.º 4.º)

[...]

2.º [...]

a) [...]*b)* [...]*c)* [...]*d)* [...]*e)* [...]*f)* [...]*g)* [...]

h) ‘Colheita tardia’ — menção reservada para vinhos com direito a DO ou IG, produzido a partir de uvas com sobrematuração, sobre as quais se desenvolveu a *Botrytis cinerea* spp., em condições que provocam a podridão nobre;

i) [...]*j)* [...]

l) ‘Reserva’ — menção reservada para vinho com direito a DO ou IG associada ao ano de colheita, que apresente características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 0,5 % vol. ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica;

m) ‘Colheita seleccionada’ — menção reservada para vinhos com direito a DO e IG que apresente características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol., ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica, sendo obrigatória a indicação do ano de colheita;

n) [...]*o)* [...]**Artigo 2.º****Entrada em vigor**

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Medeiros Vieira*, Secretário de Estado das Pescas e Agricultura, em 29 de Julho de 2010.

Portaria n.º 670/2010**de 11 de Agosto**

O Regulamento da Pesca nas Águas Interiores não Oceânicas do Rio Tejo, aprovado pela Portaria n.º 569/90, de 19 de Julho, e alterado pelas Portarias n.ºs 783/91, de 8 de Agosto, 900/95, de 17 de Julho, 441/97, de 3 de Julho, 892/2000, de 27 de Setembro, 1483/2002, de 22 de Novembro, 618/2006, de 23 de Junho, 53/2009, de 20 de Janeiro, e 61/2010, de 26 de Janeiro, estabelece, nos seus artigos 17.º e 18.º, um regime de licenciamento especial para a pesca com redes de emalhar de um pano de fundo e os condicionalismos à utilização desta arte.

No entanto, se se justifica um regime especial para o uso de redes de emalhar de um pano de fundo de malhagem 60 mm, já não se justifica tal regime para o uso de redes de emalhar de um pano de fundo de malhagem 120 mm, que são habitualmente usadas na pesca de algumas espécies como a corvina que, durante o Verão, frequentam o estuário.

Assim, mantendo-se o regime de excepção para as redes de um pano de fundo de malhagem compreendida entre 60 mm até 119 mm serem utilizadas na modalidade de deriva, nos termos do artigo 19.º do Regulamento, prevê-se agora a possibilidade do uso de redes de emalhar fundeadas de malhagem mínima 120 mm, durante o período de Março a Outubro.