

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO

COMUNICADO DE VINDIMA

2004

Este é o primeiro comunicado de vindima que o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) elabora. Tratando-se de um documento que estabelece as bases para a produção, elaboração e transacção de uvas e mostos aptos à atribuição das denominações de origem vinho do Porto e vinho do Douro produzidos na Região Demarcada do Douro (RDD), bem como dos respectivos vinhos, o Comunicado de Vindima foi pela primeira vez aprovado pelo Plenário do Conselho Interprofissional do IVDP, órgão que detém as competências de gestão e regulamentação das actividades da produção e comércio daqueles vinhos. Este Comunicado incorpora as normas estabelecidas por cada secção especializada "Porto" e "Douro" nomeadamente a fixação anual da quantidade de mosto que deve ser beneficiado em cada ano, bem como dos ajustamentos ao rendimento máximo por hectare, tendo sido aprovado pelo plenário do Conselho Interprofissional.

Neste novo figurino institucional, ao Estado, através da Direcção do IVDP, continuará apenas a caber as competências relativas à certificação dos vinhos da Região e à disciplina do sector, quer na função fiscalizadora, quer na vertente sancionatória, que passará a contar com um novo quadro a publicar em Decreto-lei aprovado no Conselho de Ministros de 1 de Julho, que estabelece o regime de infracções relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, comércio, transformação e trânsito dos vinhos, dos outros produtos vitivinícolas e às actividades desenvolvidas no sector.

Este novo regime de infracções destina-se a dissuadir de forma mais eficaz as práticas lesivas do sector, adequando as sanções à gravidade dos factos praticados, eliminando os benefícios resultantes da actividade ilícita. Neste sentido, agravam-se as penas relativas às infracções mais graves e criam-se mecanismos cautelares que permitem uma actuação célere das entidades envolvidas na fiscalização e aplicação do regime.

Sendo o primeiro Comunicado após a reforma institucional e, porque cabe agora a uma única Instituição a gestão de todas as denominações de origem e indicação geográfica da região, optou-se por introduzir alterações na sua estrutura, das quais se destaca a inclusão de uma análise sobre o contexto macroeconómico, assim

como a inclusão de normas relativas à denominação de origem “Douro”. Neste modelo remete-se também para um capítulo autónomo (VIII) todo o conjunto de normas gerais das denominações de origem da RDD.

I – Introdução

A campanha de 2004/2005 inicia-se num clima particularmente desfavorável, com uma difícil conjuntura económica interna e mundial, com quadros macro e microeconómicos marcados pela globalização das economias e pela nova disciplina do comércio internacional, quebra do consumo mundial e excedentes de produção quase estruturais na maioria das regiões do globo.

A nível regional, a vindima de 2004 é marcada pelos seguintes factos:

- ▶ Na comercialização de vinho do Porto assiste-se a uma quebra de volume continuada desde 2000, que em 2004 (TAM – total anual móvel - em Junho para a expedição/exportação e TAM em Maio para o mercado nacional) já atinge seis pontos percentuais. Esta quebra é particularmente visível nos vinhos do Porto correntes com uma quebra de 6,9% relativamente a 2001. Nas categorias especiais observa-se uma flutuação acentuada de ano para ano, fruto do efeito da declaração de anos Vintage. Refira-se que de 2003 para 2004 a quebra foi de 9,8%, embora se situe em valores próximos de 1998 ou 2001.
- ▶ No que respeita aos preços médios de introdução no mercado, tem-se assistido à sua deterioração, registando-se uma quebra de 3,7% relativamente a 2002, particularmente acentuada nas categorias especiais (-5%), embora influenciada pelo facto de 2000 ter sido o último ano Vintage, cujos reflexos nas vendas terminaram no 1º semestre de 2003, enquanto os vinhos correntes registaram uma baixa de 1,9%.

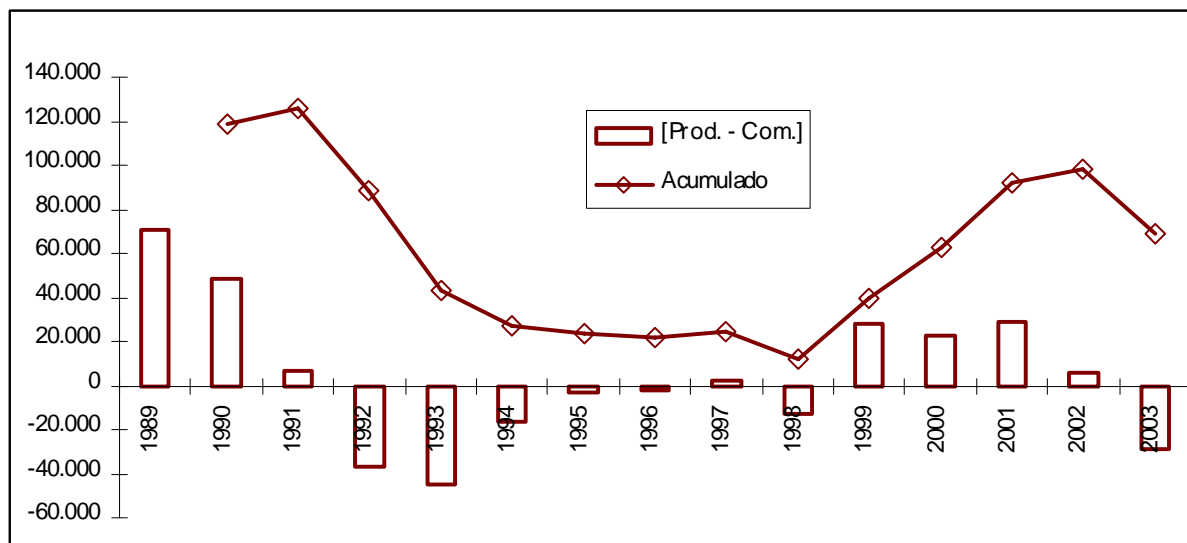
Quadro I – Evolução da comercialização (sem devoluções) e preços

	Comercialização (pipas)		Comercialização (euros/litro)		
	Correntes	Cat. Especiais	Correntes	Cat. Especiais	Glob al
1998	146.324	25.445	3,20	8,13	3,93
1999	145.195	28.227	3,28	8,62	4,15
2000	145.915	28.162	3,43	9,02	4,33
2001	146.667	26.215	3,51	8,62	4,29
2002	141.889	28.915	3,60	9,28	4,56
2003	140.891	29.455	3,53	8,48	4,39

2004 (TAM)	136.485	26.564	3,53	8,81	4,39
------------	---------	--------	------	------	------

- ▶ No que respeita à Produção, analisando os volumes beneficiados nas últimas vindimas e os dados de comercialização de vinho do Porto, verifica-se que o avolumar dos excedentes, quer na produção quer no comércio, se deve a fixações de benefício que se vieram a revelar pouco aderentes à realidade do mercado, sobretudo nos anos de 1999 a 2001, que no acumulado chegou quase a atingir as 100.000 pipas, situação só comparável à registada no início dos anos 90, conforme se pode observar no gráfico I.

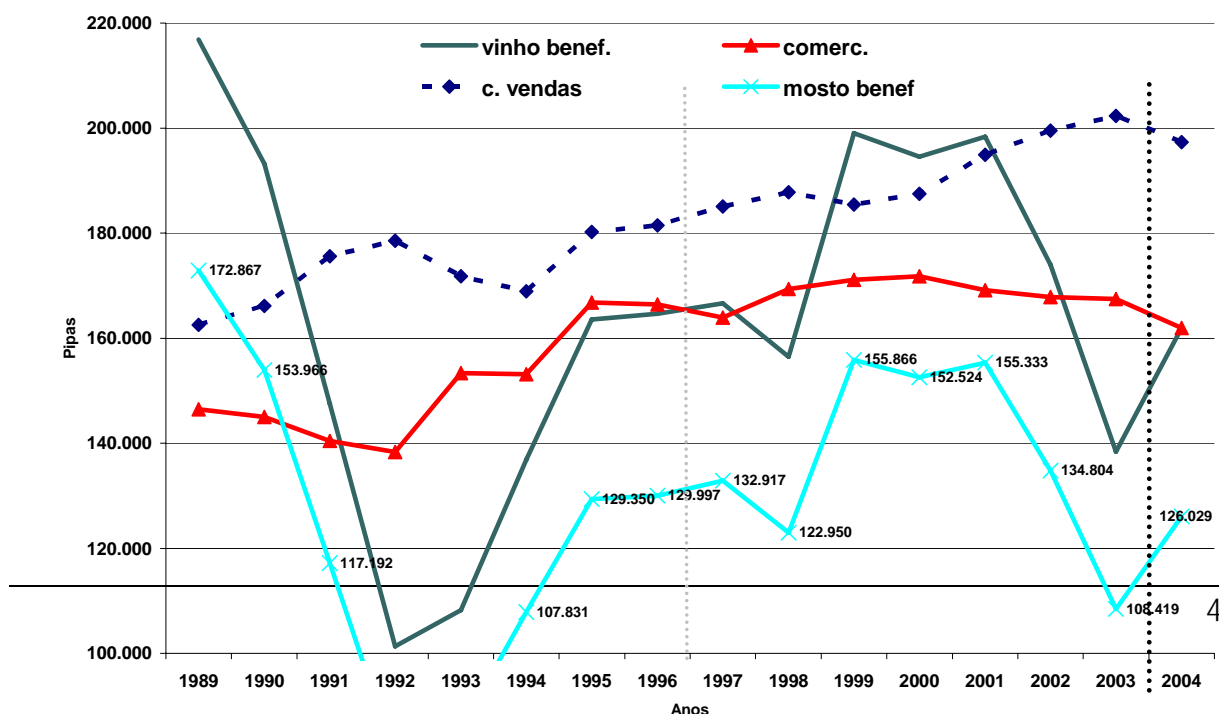
Gráfico I - Evolução dos excedentes determinados pela diferença entre a produção e a comercialização de vinho do Porto



- ▶ Apesar de nas duas últimas campanhas se ter assistido a uma diminuição no benefício de cerca de 30%, no que respeita ao saldo de capacidade de venda dos comerciantes, dado pela diferença entre a capacidade de venda total atribuída e as vendas efectuadas, após se ter situado abaixo dos 10% em 1999 e 2000 (respectivamente 8,3% e 9,2%), cresceu até 2003, ano em que se registou 20,8% de saldo.
- ▶ Considerando uma comercialização em 2004 equivalente ao TAM no final Junho para a expedição e exportação e no final de Maio para o consumo nacional, essa percentagem aumentará em 2004 para cerca de 21,87%. Note-se que valores desta grandeza, apenas encontram paralelo nos anos de 1991 e 1992.

Anos	Benefício	Mosto benef.	AD util.	Vinho benef.	V. não benef.	Colh. reg.	Prod. durien.	Comerc .	Cap. vend atribuída	Existências
1989	145.000	172.867	43.958	216.825	41.635	214.502	258.460	146.447	162.550	650.360
1990	115.000	153.966	39.228	193.194	199.470	353.436	392.664	144.957	166.112	698.597
1991	110.000	117.192	30.264	147.456	151.338	268.530	298.794	140.469	175.618	705.584
1992	85.000	80.054	21.279	101.333	133.148	213.202	234.481	138.309	178.512	668.608
1993	90.000	85.550	22.634	108.184	60.310	145.860	168.494	153.330	171.779	623.462
1994	110.000	107.831	28.987	136.818	61.617	169.448	198.435	153.147	168.933	607.133
1995	127.500	129.350	34.178	163.528	93.664	223.014	257.192	166.756	180.218	603.905
1996	130.000	129.997	34.654	164.651	201.019	331.016	365.670	166.440	181.498	602.116
1997	131.500	132.917	33.689	166.606	48.002	180.919	214.608	163.950	185.065	604.772
1998	135.000	122.950	33.489	156.439	23.614	146.564	180.053	169.357	187.784	591.854
1999	145.000	155.866	43.107	198.973	115.430	271.296	314.403	171.140	185.404	619.687
2000	152.500	152.524	42.030	194.554	86.484	239.008	281.038	171.749	187.516	642.492
2001	154.000	155.333	43.034	198.367	165.849	321.182	364.216	169.131	194.866	671.728
2002	135.000	134.804	39.196	174.000	93.467	228.271	267.467	167.827	199.512	677.901
2003	107.900	108.419	29.996	138.415	172.969	281.388	311.384	167.443	202.345	648.873
TAM (o6)										
2004	127.741	126.029	34.202	161.943				161.943	197.355	648.873

- Aliás, no gráfico seguinte pode verificar-se isso mesmo pelo afastamento, naqueles períodos, das linhas correspondentes à capacidade de venda e à comercialização, a que normalmente se seguem períodos de depressão na produção. Todavia, chama-se à atenção para o facto de em 1992, apesar de se ter atingido um maior diferencial, a comercialização ter registado aumentos nunca antes vistos, enquanto actualmente ainda não existem sinais de recuperação da comercialização, que continua a registar quebras pelo quarto

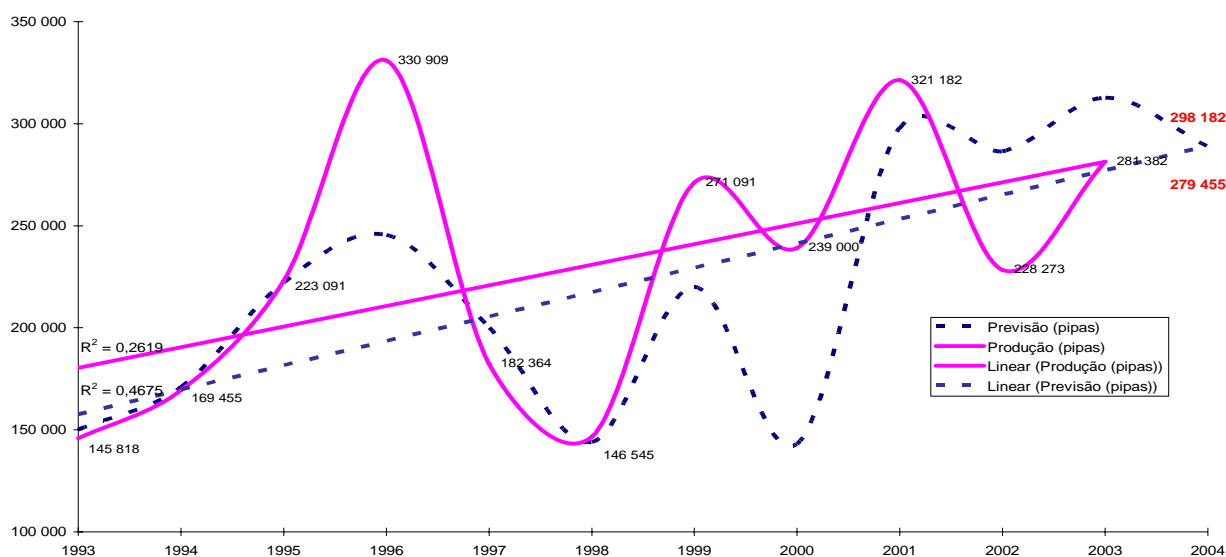


ano consecutivo.

Gráfico II – Evolução da produção e comercialização de vinho do Porto

- ▶ Conclui-se, assim, da necessidade de alguma prudência na fixação do benefício para a presente campanha.
- ▶ A previsão de produção regional efectuada pelo modelo polínico situar-se-á entre 279 mil e 298 mil pipas, confirmando a tendência de aumento da produção regional, conforme se pode verificar no gráfico III.

Gráfico III – Evolução da previsão de produção e da colheita regional

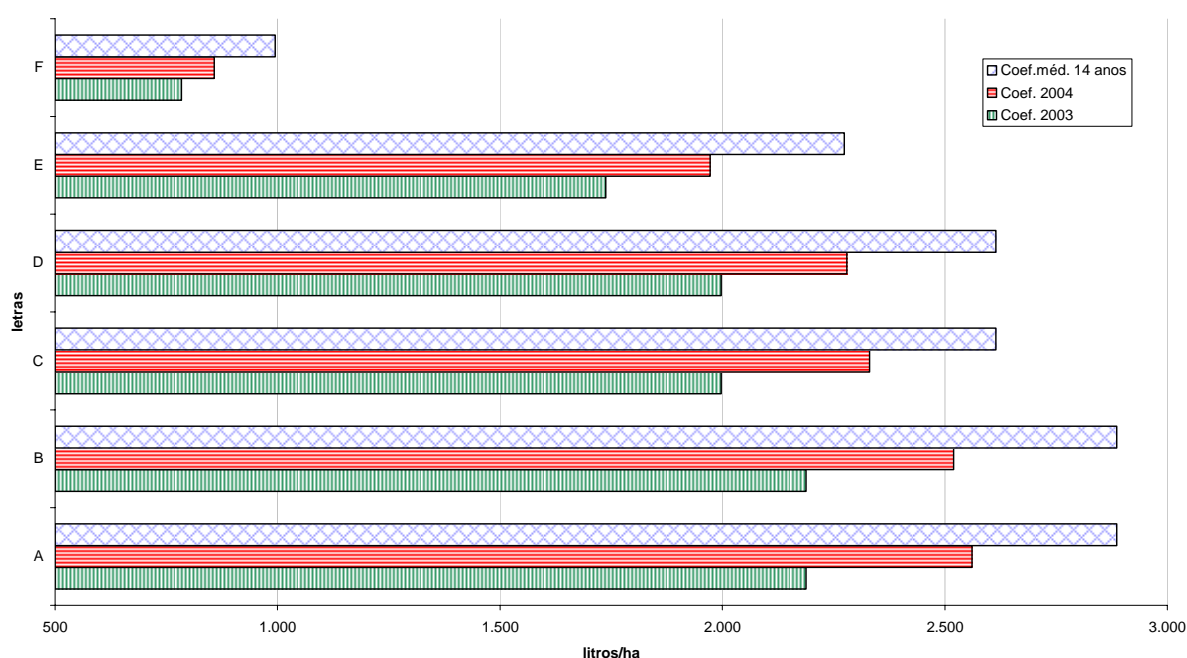


No que respeita à distribuição do mosto generoso (benefício) pelas letras A a F, houve consenso acerca da necessidade de se recuperarem critérios qualitativos subjacentes ao método de pontuação das parcelas, sem rupturas de natureza social.

De igual forma, promoveu-se a separação dos coeficientes habitualmente fixados para as letras A e B, e C e D.

Assim, e partindo da base 100 correspondente ao valor fixado para a letra A, os restantes valores foram assim fixados: i) 98,4% para a letra B; ii) 91,0% para a letra C; iii) 89,0% para a letra D; iv) 77,0% para a letra E e v) 33,5% para a letra F.

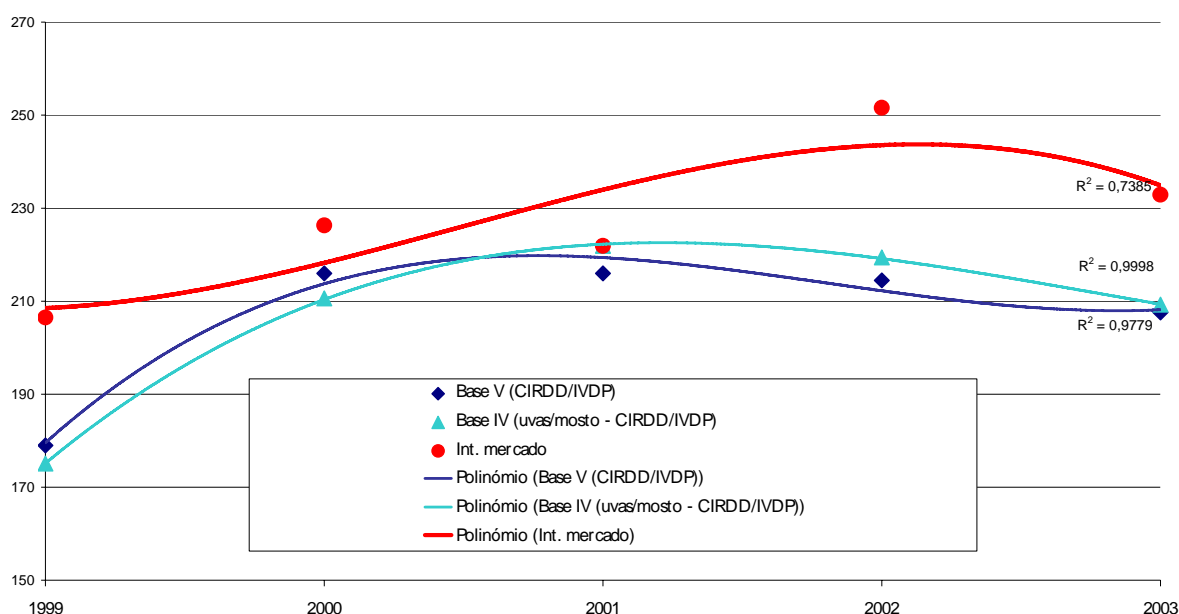
Gráfico IV – Evolução dos coeficientes por letras



No mesmo sentido e tendo em vista uma crescente preocupação de valorização qualitativa dos vinhos do Douro e do Porto, que reflectindo-se numa maior valorização do produto nos mercados consumidores, com consequências positivas para ambas as profissões, houve consenso no entendimento que na negociação dos preços das uvas e dos mostos seja premiada, e conseqüentemente estimulada, a qualidade, em particular a produção das castas nobres da Região, a adequada maturação, a graduação alcoólica e estado sanitário das uvas, bem como as boas condições de transporte até aos centros de vinificação.

Não obstante, nas duas últimas campanhas verificou-se uma degradação do preço pago à produção, depois de se ter assistido a um crescimento significativo no ano de 2000, conforme se pode verificar no gráfico seguinte:

Gráfico V – Evolução dos preços para Base IV e V



Assim, no contexto atrás referido, o Conselho Interprofissional do IVDP, no exercício das competências que lhe são atribuídas pelo art.º 4.º da sua Lei Orgânica, aprovada pelo Decreto-lei n.º 278/2003, de 6 de Novembro, atendendo à evolução da comercialização de vinho do Porto durante o período de tempo decorrido neste ano, às expectativas de venda até ao final do ano, às existências globais do Sector e às condições naturais do ano agrícola, após homologação do Senhor Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Agricultura, Pescas e Florestas, vem estabelecer as bases para a produção, elaboração e transacções de uvas e mostos a beneficiar, destinados a vinho do Porto, na RDD para a **Vindima de 2004**, bem como as condições a observar na produção de Moscatel do Douro e restantes vinhos da Região.

II – Mosto Generoso Autorizado (Benefício)

1. É fixado em 126.000 pipas o quantitativo de mosto a beneficiar.
2. São fixados os seguintes coeficientes para as diferentes classes de vinhas que não estejam sujeitas a qualquer condicionante legal:

Classe	Litros / ha
A	2.570
B	2.529
C	2.339
D	2.287
E	1.979
F	861

3. Os coeficientes indicados incidirão sobre a área referida na coluna 3 da circular de cepas emitida pela Casa do Douro, sendo calculados os respectivos ajustamentos com base na situação específica de cada parcela.
4. Nos vinhos generosos é aceite uma tolerância de existências de vinho da produção do ano até 5% da quantidade vinificada. Esta tolerância não é acumulável, devendo ser corrigida em produções futuras e não constituindo uma autorização de benefício, não pode, conseqüentemente, constar das Declarações de Produção nem da respectiva Conta Corrente.
5. Esta tolerância de existências aplica-se apenas às entidades que vinifiquem mosto generoso.
6. Se algum produtor ultrapassar o quantitativo atrás fixado ou prestar falsas declarações, o IVDP organizará o respectivo processo, ficando o transgressor sujeito às sanções legalmente aplicáveis.
7. É interdita a concessão de créditos de litragem.
8. O Conselho Interprofissional poderá vir a decidir, em cada ano, sobre a constituição de uma Reserva Qualitativa com regras e condições a estabelecer, se as perspectivas de produção em qualidade e quantidade, bem como as necessidades do mercado o aconselharem.

III – AGUARDENTES E NORMAS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DE VINHO DO PORTO E MOSCATEL DO DOURO

De acordo com o estipulado no Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto aprovado pelo Decreto-lei n.º 166/86 de 26 de Junho, nomeadamente no art.º 9º, no que respeita à "Beneficiação", a quantidade de aguardente vínica deverá ser suficiente para elevar o título alcoométrico de forma a garantir a paragem da fermentação. Este procedimento deverá implicar sempre a existência de açúcares redutores (provenientes das uvas) superiores a 17,5 g/l de vinho.

Assim,

1. Na elaboração de vinhos aptos à denominação de origem Porto e Douro (Moscatel), é obrigatória a utilização de aguardente aprovada pelo IVDP de acordo com o disposto no "Regulamento do Processo Técnico Administrativo para Controlo da Aguardente Destinada à Elaboração de Vinho do Porto";
2. Os utilizadores de Aguardente Vínica para a elaboração de vinho apto à denominação de origem Porto, pagarão uma taxa sobre aquele produto de €0,0249 por litro (5\$00).
3. A quantidade máxima de Aguardente Vínica com a graduação de 77% vol., a 20°C, a aplicar na beneficiação dos mostos desta vindima é de 115 litros de aguardente por cada 435 litros de mosto apto à denominação de origem Porto e de 130 litros de aguardente por cada 420 litros de mosto apto à denominação de origem Moscatel do Douro.
4. É ainda permitida a aplicação de 15 litros de aguardente por cada 535 litros de vinho Generoso e Moscatel do Douro (aguardente de lotas). Esta aplicação só é permitida às entidades que vinifiquem mosto generoso e Moscatel do Douro.
5. A aquisição, cedência, transporte, utilização ou armazenagem de Aguardente Vínica em infracção ao "Regulamento do Processo Técnico Administrativo para Controlo da Aguardente" determinará a aplicação das sanções previstas neste Regulamento (art. 15.º) e na legislação em vigor.
6. Sem prejuízo das disposições constantes no regulamento referido no ponto anterior, nomeadamente o disposto no n.º 3 do artigo 1º, bem como de eventuais alterações que venham a ser determinadas pela DGAIEC no que respeita aos Documentos Administrativos de Acompanhamento (DAA), o trânsito de Aguardente Vínica, aprovada pelo IVDP, na RDD, no Entrepasto de Gaia (EG), entre ou de entrada para ambos os entrepostos, será obrigatoriamente

acompanhado por um DAA, emitido pelo IVDP com numeração de referência pré-impressa. O DAA deverá ser validado segundo as seguintes normas:

- a) Na aquisição de Aguardente Vinica (AD) a um Destilador que possua AD certificada pelo IVDP, a validação do DAA será realizada por um fiscal do IVDP, que efectuará a selagem dos meios de transporte. No DAA deverá constar a referência do processo de certificação do IVDP, o título alcoométrico volúmico (TAV), a temperatura e a densidade. A validação será realizada através da aposição do carimbo, data, selos utilizados na selagem do camião e rubrica do fiscal no campo A do DAA.
- b) No trânsito de Aguardente Vinica dentro da RDD e na área do EG, cuja aquisição já foi anteriormente controlada pelo IVDP, dispensa-se a validação do DAA. No caso em que se verifique mudança de titularidade, deverá a cedência de AD ser previamente autorizada pelo IVDP, devendo os movimentos ser reflectidos nos registos permanentes dos armazéns.
- c) O trânsito de Aguardente Vinica da RDD para o EG e em sentido inverso, será obrigatoriamente acompanhado pelo DAA validado pelo IVDP, que efectuará também o respectivo controlo administrativo e selagem do transporte.

IV - NORMAS DE COMPRA

As normas a que deverão obedecer as compras a efectuar na vindima para efeitos de obtenção de capacidade de venda, nos termos da legislação aplicável, são as seguintes:

Autorizações de Produção de Mosto Generoso (Autorização de Benefício)

1. A Autorização de Produção de Mosto Generoso, tem por base a classificação atribuída aos prédios ou parcelas segundo o seu potencial qualitativo, através do método da pontuação previsto na Portaria n.º 413/2001, de 18 de Abril, na preocupação de eger, dentro das parcelas da RDD, as melhores para produção de vinho Generoso.
2. No dia 1 de Setembro serão enviadas aos viticultores as respectivas Autorizações de Produção de Mosto Generoso, discriminadas por parcela, de acordo com os dados constantes do cadastro da Casa do Douro, que entregará ao IVDP, até

ao dia 20 de Agosto, a respectiva listagem devidamente consolidada em suporte informático.

3. A Autorização de Produção é constituída por um quadro que contém a informação das parcelas de cada viticultor, respectiva classe, área e quantitativo de mosto atribuído, quando for caso disso, que deverá ser entregue à entidade compradora/vinificadora, e pelo **Comprovativo da Transacção de Mosto Generoso, destacável**, que deverá ficar na posse do titular da Autorização.
4. **A Autorização de Produção incluirá, nas parcelas que possuam a casta moscatel, a indicação da respectiva percentagem na área total da parcela.**
5. **Apenas se consideram válidos para efeitos de transacção, as autorizações e comprovativos de transacção que estejam devidamente assinados e carimbados pelo representante da entidade compradora acreditado junto do IVDP, e pelo titular da Autorização de Produção.**
6. **No decurso da vindima, poderá ser verificada a conformidade do preenchimento da Autorização de Produção e do Comprovativo de Transacção destacável.**

Transferência de Autorização de Produção de Mosto Generoso

7. É admitida a transferência de Autorizações de Produção de Mosto Generoso entre prédios ou parcelas do mesmo Viticultor, de igual ou inferior classificação para superior e até ao limite de rendimento por hectare definido por lei (55 hl/ha), sem prejuízo de poder ser estabelecido um valor inferior tendo em conta as perspectivas efectivas de produção.
8. No caso de justificadas perdas totais ou parciais de produção que impeçam a beneficiação autorizada devido a comprovadas situações anormais, decorridas no ciclo vegetativo, e confirmadas pelos serviços do IVDP, poderão ser autorizadas transferências entre prédios ou parcelas de diferentes viticultores desde que:
 - Sejam respeitadas as condições definidas no número anterior;
 - Essas transferências se efectuem mediante prévio averbamento na circular de autorização de produção, do qual será efectuado o necessário registo.

9. No âmbito dos números anteriores as Declarações de Colheita e Produção e as Declarações de Compra a entregar posteriormente deverão referir explicitamente as transferências referidas, devendo o adquirente da autorização manifestar, na respectiva Declaração de Colheita e Produção, o vinho Generoso correspondente ao somatório da autorização própria e da adquirida. O Viticultor cedente deverá fazer uma Declaração de Colheita e Produção com o vinho beneficiado efectivamente produzido, nela referindo a transferência da autorização do benefício por si não utilizada.

Entrega das Declarações de Colheita e Produção, respectivos Anexos e Confirmações de Compra

10. Todos os viticultores que produzam uvas/mosto e os produtores de vinho ficam obrigados a entregar no IVDP, até ao dia 15 de Novembro, as respectivas Declarações de Colheita e Produção e seus Anexos, acompanhados da via respectiva do Registo de Entrada de Uvas, nos casos previstos nos pontos 46, 47 e 48.
11. O não cumprimento do número anterior implicará a impossibilidade de movimentar os vinhos produzidos até à sua regularização, ficando os produtores ainda sujeitos à perda de direitos previstos no Regulamento (CE) n.º 1282/2001 da Comissão, sendo ainda passível de procedimento contra-ordenacional.
12. A Declaração de Colheita e Produção, obrigatória para todos os titulares de parcelas na RDD ou produtores de vinho, e o seu Anexo 1 têm de conter obrigatoriamente os elementos constantes do impresso-circular de Autorização de Produção de Mosto Generoso, nomeadamente:
- ▶ Número da Autorização de Produção;
 - ▶ Número do viticultor;
 - ▶ Nome, número de contribuinte do titular da Autorização de Produção;
 - ▶ Nome do proprietário das parcelas;
 - ▶ Número, designação e área da parcela.
13. As Declarações de Colheita e Produção poderão ser processadas informaticamente em programa fornecido pelo IVDP, ou em outros programas, desde que previamente validados e aprovados pelo IVDP.

14. Em ambos os casos, as entidades que o desejem, deverão enviar ao IVDP uma listagem de números de Autorizações de Produção / número de viticultor, para este fornecer a informação constante das Autorizações.
15. Serão oportunamente definidos em circular os locais de entrega e processamento das DCP.
16. O cálculo do factor "Produtividade" (rendimento) é determinado em relação ao hectare, pelo que deverá ser tido em consideração no preenchimento das respectivas Declarações de Colheita e Produção.
17. No caso do Moscatel do Douro, a produtividade é calculada com base na percentagem da casta Moscatel Galego Branco na parcela. Caso seja ultrapassado o rendimento por hectare (55 hl/ha no caso de parcelas aptas à produção de vinho da denominação de origem Porto e 65 hl/ha no caso de parcelas aptas exclusivamente à produção de vinho da denominação de origem Douro), o remanescente não poderá ser vinificado como Moscatel do Douro (aguardentado), devendo ser vinificado como vinho tranquilo. Por força do disposto nos Decretos-lei n.º 190/2001, de 25 de Junho e n.º 191/2002, de 13 de Setembro, a ultrapassagem daquele rendimento pode implicar a perda do vinho produzido acima daqueles limites, salvo derrogações gerais ou especiais que venham a ser estabelecidas nos termos da regulamentação em vigor.
18. Os produtores poderão indicar na sua Declaração de Colheita e Produção a quota parte do vinho Generoso produzido que destinam à conta corrente do ano da colheita, vinho esse que será reconhecido pelo IVDP para efeito de posterior utilização da data de colheita.
19. As parcelas de vinha da RDD classificadas para a produção de vinho de qualidade produzido em região determinada, incluindo as classificadas para produção de vinho Generoso, não poderão estar classificadas simultaneamente para a produção de vinhos de mesa. Todavia, os produtores de vinho podem não solicitar a classificação como vqprd de um produto proveniente daquelas parcelas referido na declaração de colheita como produto apto a dar um vqprd. Ou seja, um produtor de vinho pode:
 - a) declarar como vqprd um vinho elaborado com uvas provenientes de uma parcela classificada para a produção de vqprd; mas pode, igualmente,

- b) declarar, total ou parcialmente, como vinho de mesa ou vinho de mesa com indicação geográfica (vinho regional) um vinho elaborado com uvas provenientes de uma parcela classificada para a produção de vqprd.
20. Na Declaração de Colheita e Produção têm que ser mencionados os volumes de mosto concentrado produzidos.
21. Caso o produtor opte pela declaração efectuada nos termos da alínea b) do número 19, poderá beneficiar dos regimes de apoio à destilação, nomeadamente destilação voluntária, bem como à armazenagem privada de vinhos de mesa ou de vinhos regionais nos termos da legislação comunitária em vigor.
22. Para efeito de atribuição de capacidade de venda pelo IVDP, os Produtores-Engarrafadores, inclusive Adegas Cooperativas, devem indicar na sua Declaração de Colheita e Produção a quantidade de vinho generoso que destinam à sua conta corrente de comerciante, permanecendo na conta corrente de produtor a quantidade remanescente.
23. Os Comerciantes são obrigados a apresentar no IVDP, até 15 de Novembro, as suas Confirmações de Compra, preferencialmente em suporte magnético com formato previamente definido, sem prejuízo do estabelecido para as compras pós-vindima (base V), confirmações essas que devem ser organizadas por adegas ou armazéns onde foi efectuada a vinificação.
24. Estão isentos do cumprimento do ponto anterior os Comerciantes que tenham procedido à entrega das DCP, em suporte informático, até 15 de Novembro.
25. A validação da recepção das DCP é efectuada através da emissão do documento de cobrança das taxas aplicáveis e das quotas da Casa do Douro, que terá como data limite de pagamento o dia 15 de Novembro;
- a) O não pagamento das quotas da Casa do Douro pelos viticultores, implica o bloqueamento do pagamento do vinho;
- b) O não pagamento da quota-parte da taxa devida no momento da validação da DCP, implica o bloqueamento da conta corrente.

Abertura de contas correntes

26. Com base nas Declarações de Colheita e Produção e respectivos anexos, o IVDP abrirá as contas correntes de todos os vinhos, sendo abatidas às contas correntes de aguardente as quantidades utilizadas na beneficiação dos mostos generoso e moscatel.
27. A quantidade de mosto moscatel indicado na DCP ficará sujeita não só a validações ao nível da existência da casta Moscatel-Galego na parcela, como a outras verificações que se julguem adequadas.
28. Para os DOC Douro e vinho Regional Terras Durienses, no caso de o produtor pretender utilizar menções alusivas à sub-região, quinta ou castas, deverá proceder ao respectivo registo complementar na DCP, em campo/anexo próprio para o efeito.
29. Se for declarada a produção de vinho generoso ou de vinho moscatel para o qual não exista uma conta corrente de aguardente, o produtor ficará sujeito às sanções previstas no número III (Aguardentes), independentemente de outras medidas que o IVDP possa legalmente determinar.

Modalidades de pagamento

30. Nos limites das atribuições e competências do IVDP legalmente estabelecidas e sem prejuízo das condições de transacção livremente negociadas das uvas, mostos e vinhos, bem como das garantias das obrigações civil e comercialmente admitidas, a que o IVDP é alheio, a modalidade de pagamento é definida da seguinte forma:
 - a) Os comerciantes efectuarão os seus pagamentos no IVDP através da entrega do meio de pagamento e listagem dos valores a pagar a cada um dos viticultores, indicando:
 - ▶ Número e Nome do Viticultor;
 - ▶ Tipo de produto;
 - ▶ Tipo de pagamento (adiantamento / prestação / liquidação);
 - ▶ Preço por pipa e quantidade a liquidar (apenas nas liquidações);

- ▶ Eventuais deduções por pagamento de quotas, taxas, etc. (observações);
 - ▶ Valor total a pagar.
- b) O Conselho Interprofissional do IVDP abre conta na Caixa Geral de Depósitos para pagamento aos viticultores, cuja movimentação é assegurada pela sua direcção.
- c) Os viticultores que vendam a sua produção de uvas, mosto generoso ou vinho Generoso a Comerciantes, deverão comunicar ao IVDP o seu Número de Identificação Bancária (NIB) autenticado pelo banco, para efeito de recebimento dos pagamentos dos comerciantes,
- d) Os pagamentos a efectuar pelo IVDP aos viticultores, serão realizados através de transferência bancária na conta referida na alínea anterior (NIB).
- e) A título excepcional, os viticultores que não disponham de NIB, poderão receber o pagamento das uvas, mostos ou vinhos, por cheque da conta acima referida emitido à sua ordem.
- f) No caso de o comerciante pretender efectuar adiantamentos deverá proceder à entrega do respectivo meio de pagamento ao IVDP. A entrega do valor do adiantamento aos viticultores apenas será processada após comunicação, por este ao IVDP, do seu NIB.
31. As uvas serão integralmente liquidadas pelos compradores até 31 de Dezembro.
32. Os mostos adquiridos na vindima deverão ser liquidados pelos compradores, no máximo, em três prestações, sem prejuízo do cumprimento do disposto nas normas constantes das bases IV e V, para que possa ser atribuída a respectiva capacidade de venda.
- | Prestação | Valor | Data |
|-----------|-------|----------------------------|
| 1ª | 40% | Até 15 de Novembro de 2004 |
| 2ª | 45% | Até 15 de Janeiro de 2005 |
| 3ª | 15% | Até 31 de Março de 2005 |
33. Em caso de carregação dos vinhos, anterior a qualquer daquelas datas, o quantitativo carregado deverá estar integralmente pago no momento da sua ocorrência.
34. O IVDP só validará as transacções após confirmação do pagamento ao Viticultor pelo Comerciante.

35. Em caso de não pagamento, nos prazos previstos, o IVDP selará as vasilhas que contenham os vinhos correspondentes, os quais se manterão indisponíveis até total regularização da dívida.
36. Acessoriamente, serão descontados na capacidade de venda dos comerciantes os correspondentes duodécimos equivalentes ao atraso de pagamento, contados a partir de 31 de Março.
37. Os pagamentos são considerados efectuados mediante "boa cobrança" dos cheques e as letras não são para o efeito consideradas como meio de pagamento.

Trânsito de Produtos vínicos

38. O trânsito de todos os produtos vínicos deverá ser feito no cumprimento da legislação nacional e comunitária em vigor relativa aos documentos de acompanhamento e à manutenção de registos a manter no Sector.
39. É dispensado o documento de acompanhamento quando o transporte de uvas ou mosto seja efectuado pelo próprio viticultor ou, por sua conta, por um terceiro que não o destinatário, a partir da sua própria vinha ou centro de vinificação, devendo contudo fazer-se acompanhar do cartão de viticultor, cartão da adega cooperativa de destino ou outro, onde conste a sua identificação com o número de viticultor, ou ainda fotocópia de qualquer daqueles.
40. É da responsabilidade do Produtor e do Transportador fazer acompanhar as uvas e/ou mostos desses documentos, cuja apresentação é obrigatória, sempre que solicitada pela Fiscalização do IVDP.
41. Sempre que haja uma acção de fiscalização será elaborado um auto sumário, do qual conste o número de viticultor, nome da entidade produtora, transportadora e destinatária.
42. No caso do respectivo cartão identificativo ou sua fotocópia ser exigido e não existir, será elaborado um auto assinado pela entidade transportadora e pelo fiscal, não se inviabilizando contudo, a continuidade do transporte, sendo posteriormente efectuado o controlo administrativo da procedência e destino dos produtos em questão, com vista à aplicação das sanções legais que eventualmente tenham lugar.

43. As acções de fiscalização poderão ter lugar no decurso do transporte ou nos locais de descarga (centros de vinificação).
44. Qualquer veículo utilizado no transporte de produtos vînicos em contravenção da lei ou do Comunicado de Vindima, poderá ser retido, nos termos da lei, pela autoridade policial até que a entidade judicial se pronuncie.
45. O trânsito de produtos vînicos no âmbito das Medidas de Intervenção tem que se efectuar ao abrigo de documentos de acompanhamento pré-validados. Esta validação para os produtores da RDD é efectuada na sede do IVDP. O horário a vigorar no período de vindima será das 09:00h às 19:00h nos dias úteis e das 10:00h às 17:30 h nos fins-de-semana e feriados. O início e término deste período alargado de trabalho serão oportunamente divulgados.

Registos a manter

46. Os proprietários de centros de vinificação, sejam pessoas singulares ou colectivas, bem como as Adeegas Cooperativas ou Agrupamentos de pessoas que recebam, seja a que título for, uvas ou mostos, próprios ou de terceiros, ficam obrigados a manter sempre actualizado um registo da sua entrada, por entidade vinificadora, indicando o número de viticultor, a freguesia de proveniência, matrícula da viatura que efectua o transporte, a quantidade e a cor das uvas recebidas.
47. O IVDP fornecerá para distribuição os impressos pré-numerados necessários ao registo referido no número anterior. Estes impressos deverão ser preenchidos em 3 vias, destinando-se a primeira a ser recolhida nas acções de fiscalização, a segunda a ser anexada, obrigatoriamente, às Declarações de Colheita e Produção e a terceira a ser arquivada no centro de vinificação.
48. É aceite a informatização dos registos de entrada de uvas, desde que tenha sido requerida previamente uma série de números contínuos para a respectiva numeração, não podendo o acesso aos dados ser negado aos agentes de fiscalização do IVDP.
49. Ao incumprimento do dever de entrega dos registos de entrada de uvas devidamente preenchidos será aplicável o disposto na base VIII – 9.
50. Para efeitos de controlo e fiscalização, os operadores que possuam AD certificada pelo IVDP são obrigados a manter devidamente actualizado o registo previsto no Anexo I da Circular n.º 6/2000 do Instituto do Vinho do Porto.

Estão dispensados desta obrigação os pequenos produtores cujo volume de AD adquirido seja inferior a 10.000 litros.

51. Os produtores que procedam a operações de enriquecimento devem manter actualizados por ordem cronológica o Registo de Produtos Vitivinícolas - Produtos Especiais (mosto concentrado e mosto concentrado rectificado) e a Ficha de Registo por Depósito, previstas no Anexo II da Circular n.º 4/2003 do IVV.
52. Os produtores que procedam à concentração parcial, devem manter actualizado um registo específico das operações de concentração.

Garrafeira

53. Os viticultores podem ser autorizados a beneficiar até 250 litros de mosto destinados exclusivamente à sua garrafeira pessoal, sendo interdita a sua venda.
54. A requisição deverá ser dirigida ao IVDP com a indicação do local onde o vinho ficará armazenado, que será obrigatoriamente em armazém do próprio viticultor.
55. O incumprimento do disposto nos números anteriores determinará a impossibilidade de poder usufruir de autorizações de constituição de garrafeira durante um período de 5 anos.

V - COMPRAS PÓS-VINDIMA

1. Podem ainda dar capacidade de venda, nos termos da legislação aplicável, os vinhos Generosos adquiridos pelos Comerciantes de vinho do Porto à Lavoura ou aos Comerciantes de vinho Generoso, entre 16 de Novembro de 2004 e 15 de Janeiro de 2005 e desde que:
 - ▶ sejam registados em nome do adquirente até 15 de Janeiro de 2005;
 - ▶ seu pagamento à Lavoura seja efectuado até 15 de Janeiro de 2005;
 - ▶ tenham sido transportados do local de origem para instalações próprias e vasilhas exclusivas dos adquirentes ou outras na condição de possuírem título de ocupação.
2. No trânsito de vinho generoso efectuado dentro da RDD, é dispensada a validação do DAA, devendo contudo os movimentos ser reflectidos nos registos permanentes dos armazéns

3. Todos os operadores que possuam nas suas instalações, quantitativos de vinho generoso pertencentes a outros operadores, estão obrigados a manter essas existências em vasilhas devidamente identificadas.

VI - CAPACIDADE DE VENDA

A atribuição da respectiva capacidade de venda aos vinhos adquiridos pelos Comerciantes de vinho do Porto e aos indicados pelos Produtores-Engarrafadores para a comercialização de vinho engarrafado, só será efectuada após a verificação do cumprimento das normas constantes das bases IV e V.

VII – AUMENTO DO TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO NATURAL

O recurso ao aumento do título alcoométrico volúmico natural das uvas frescas, do mosto de uvas, do mosto de uvas parcialmente fermentado, do vinho novo ainda em fermentação, aptos a dar VQPRD ou Vinho Regional, com excepção dos produtos destinados a ser transformados em VLQPRD (vinho do Porto e Moscatel do Douro), deve ser limitado a situações justificadas por condições climáticas adversas que impossibilitem o normal desenvolvimento do ciclo vegetativo da videira ou da fase de maturação das uvas, de forma a elevar os padrões de exigência mínimos relativos à produção de uvas e, conseqüentemente, à melhoria da qualidade dos nossos vinhos.

Na RDD e para a presente vindima, a Secção Douro do Conselho Interprofissional do IVDP autorizou o aumento do título alcoométrico volúmico natural referido no parágrafo anterior, até ao limite de 1,5% vol. e 6,5% do volume, desde que as condições previstas no parágrafo anterior sejam verificadas pela Mesa do Conselho Interprofissional, mediante solicitação dos interessados apresentada com 8 dias de antecedência.

Estas operações não podem ser efectuadas em mostos que apresentem um título alcoométrico volúmico natural inferior a 10,5% vol., nem podem elevar o seu título alcoométrico volúmico total a mais de 13,5% vol., e só podem ser efectuadas através da adição de mosto de uvas concentrado rectificado, ou de mosto de uvas concentrado proveniente da RDD.

Fica ainda desde já autorizado o aumento do título alcoométrico volúmico natural do mosto de uvas, com recurso à concentração parcial, não podendo conduzir a uma redução superior a 15% do volume inicial, nem ao aumento superior a 1,5% vol. do título alcoométrico volúmico natural dos produtos objecto daquela operação.

A utilização ou venda do mosto concentrado está condicionada à emissão pelo produtor de um boletim de análise do produto obtido que contemple os seguintes parâmetros: TAV adquirido, Açúcares Redutores, Massa Volúmica e TAV em potência.

Os produtores que procedam à concentração ou que efectuem operações de enriquecimento devem avisar o IVDP com 48 horas de antecedência sobre a data de início daquelas operações.

Os volumes dos produtos destinados à produção de VQPRD e vinho Regional sujeitos a operações de aumento do título alcoométrico volúmico natural que não cumpram o acima disposto não podem ser objecto de certificação como vinhos do Douro ou Terras Durienses.

VIII – DISPOSIÇÕES GERAIS

Reclamações das “circulares de cepas”

De forma a dar cumprimento ao disposto no número 2 da base IV, a Casa do Douro instruirá em tempo útil as reclamações das “circulares de cepas” face ao disposto na Portaria 413/2001 de 18 de Abril, as quais serão decididas pela mesa do Conselho Interprofissional do IVDP.

Vinhos de Quinta

1. De acordo com a Portaria n.º 1084/2003 de 29 de Setembro, a expressão “Quinta” pode ser utilizada por qualquer pessoa singular ou colectiva, 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 das vinhas da exploração vitícola das quais as uvas são provenientes, cujo nome tem de constar na descrição do

registo predial ou na matriz da propriedade rústica e registada como marca no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), bem como inscrita no IVDP.

2. A vinificação das uvas aptas à produção de vinho com direito à utilização das referidas expressões bem como o seu engarrafamento podem ser efectuados em instalações de terceiros, desde que o detentor da exploração vitícola assuma inequivocamente a direcção efectiva e a responsabilidade exclusiva pela vinificação, pelo vinho produzido e pelo respectivo engarrafamento.
3. As instalações de vinificação têm de estar inscritas no IVDP. No caso de aí se vinificarem uvas de mais do que uma exploração ou entidade, terá de comprovar que existem condições de separação física das uvas de uma dada exploração vitícola nos processos de recepção, vinificação e operações subsequentes, cujos recipientes devem ostentar de forma visível o nome da exploração vitícola em causa e que essas uvas provêm dessa exploração vitícola.
4. Caso se observem as condições previstas nos n.ºs 2 e 3, o agente económico detentor da exploração vitícola deve comunicar ao IVDP a data prevista para o início da vindima e identificar as instalações de vinificação com pelo menos 15 dias de antecedência, a fim de o IVDP poder efectuar o controlo de acordo com o disposto no número anterior e a produção do vinho com direito à utilização das expressões "Quinta".
5. As uvas aptas à produção de vinho com direito à utilização de expressões previstas no presente diploma, bem como o vinho produzido, são participadas na declaração de colheita e produção do agente económico detentor da exploração vitícola, conforme previsto em IV/28.

Prestações vnicas

6. Os produtores que produzam mais de 2.500 litros de vinho estão obrigados ao cumprimento das Prestações Vnicas, que se consideram cumpridas quando:
 - a) Sejam entregues a um destilador homologado a totalidade dos subprodutos da sua vinificação;
 - b) Os subprodutos da destilação contenham no mínimo ;
 - ▶ 10 % do volume de álcool contido no vinho, quando este tiver sido obtido por vinificação directa (sendo esse valor de 7% no caso dos VQPRD brancos);

- ▶ 5% quando for obtido a partir de mostos de uva parcialmente fermentados ou vinhos novos ainda em fermentação.
7. Quando o álcool contido nos subprodutos não atingir a quantidade exigida, o produtor deve entregar vinho da sua produção para destilação, de modo a perfazer esse quantitativo.

Infracções

8. Independentemente das competências de fiscalização e controlo e do poder legalmente previsto do IVDP para sancionar as infracções vitivinícolas, bem como da entrada em vigor do diploma já aprovado em Conselho de Ministros de 1 de Julho, que estabelece o regime de infracções relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, comércio, transformação e trânsito dos vinhos, dos outros produtos vitivinícolas e às actividades desenvolvidas no sector, a infracção ao disposto no presente Comunicado Vindima e demais legislação aplicável, poderá determinar a aplicação das sanções previstas na legislação em vigor, nomeadamente no Decreto-lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro e na Lei n.º 8/85, de 4 de Junho.
9. Quem mantiver situações de irregularidade perante o IVDP nos termos do presente Comunicado Vindima ou da regulamentação aplicável, poderá ficar sujeito às seguintes consequências:
- a) Se for Produtor, será suspenso o envio da autorização de produção e ser-lhe-á suspensa a possibilidade de movimentar a sua conta corrente até que a situação esteja regularizada. Caso a regularização tenha lugar após 31 de Outubro considera-se perdido o direito ao benefício;
 - b) Se for Comerciante, ser-lhe-ão suspensas todas as suas contas correntes até que a situação esteja regularizada. Tal suspensão implica a impossibilidade de proceder à validação dos DAA.

Boas práticas a observar na elaboração de vinhos

10. Só utilizar uvas sãs e de castas autorizadas e recomendadas legalmente, da RDD, que origemem mostos com título alcoométrico volúmico em potência igual ou superior a 11 %vol..

11. O vinho do Porto como vinho licoroso que é, deve evidenciar no produto final um título alcoométrico volúmico total igual ou superior a 17,5%, um título alcoométrico volúmico adquirido não superior a 22% e título alcoométrico volúmico natural de fermentação igual ou superior a 4% vol. Não é conveniente à conservação do vinho uma graduação alcoólica final abaixo dos valores legais. A sua correcção deve ser realizada de modo a evitar alterações de ordem microbiana, sugerindo-se que seja efectuada aquando da primeira trasfega.
12. A higiene das instalações deve ser mantida através da lavagem e desinfectação regular das superfícies, devem ser tomados cuidados excepcionais na limpeza e manutenção das cubas, a qual deve realizar-se por rotina, após cada utilização.
13. O acondicionamento e transporte das uvas deve ser praticado de tal modo que não haja deterioração da sua qualidade por esmagamento e sujeição a temperaturas elevadas. Para isso devem ser utilizados recipientes rígidos e higiénicos, sendo em qualquer caso de excluir o uso de sacos de plástico.
14. As mangueiras, as bombas e as torneiras e todo o material que entra em contacto com a aguardente, com o mosto ou com o vinho preparado não devem conter peças capazes de ceder inquinantes de origem metálica nos produtos, como é o caso das peças em bronze, latão, ferro ou cobre. Estas peças deverão ser progressivamente substituídas pelas de aço inoxidável, ou, então, revestidas de material protector (por exemplo, tintas "antimosto", isentas de chumbo.
15. No caso de se pretender provocar ou activar as fermentações, a inoculação com leveduras é essencial.
16. Na preparação de Vinho do Porto, recomenda-se:
 - a) No caso do vinho do Porto tinto, são aconselháveis macerações intensas com curtimenta prolongada de modo a melhorar-se a extracção de compostos fenólicos. Este tipo de curtimenta só deverá ser feito quando se utilizam uvas sãs e de boa qualidade;
 - b) No caso da preparação de Vinho do Porto branco, quando se pretende um Vinho leve, furtado e com pouco teor em taninos, a curtimenta deverá ser encurtada;

- c) Independentemente dos tempos de maceração realizados, deverá ser acautelado que os vinhos produzidos respeitem, para além das demais características analíticas, os valores de cinza correntes de Vinho de Porto;
- d) Na prensagem de bagaços é aconselhável o uso de prensas descontínuas, no caso de ser utilizado outro tipo de prensas, será de excluir todo o mosto/vinho que não seja proveniente da primeira saída (primeira bica).
17. O controlo de temperaturas de fermentação é uma prática essencial. No caso dos Vinhos tintos as temperaturas não devem ultrapassar os 29-30°C, para o caso dos vinhos brancos as temperaturas devem ser inferiores a 25°C. É aconselhável o acompanhamento das fermentações com diagramas da massa volúmica (densidade) e de temperatura.
18. A adição de ácido tartárico em doses variáveis, deve ser praticado para corrigir a acidez total dos mostos provenientes de uvas demasiado maduras e com acidez insuficiente. A acidez total normal dos mostos é de 4 a 5 g/l, expressa em ácido tartárico.
19. A adição de dióxido de enxofre (anidrido sulfuroso), antes do início da fermentação, é uma prática recomendada para a desinfecção dos mostos. As suas propriedades antissépticas permitem evitar o crescimento de bactérias e leveduras não interessantes do ponto de vista enológico.
- a) As doses de aplicação nos mostos estão dependentes de vários factores, nomeadamente o valor pH, o grau de maturação e o estado sanitário das uvas, bem como o tipo de vinho que se pretende obter.
- b) A sua utilização deve ser restringida ao mínimo indispensável e, por limitações internacionais, as doses admissíveis deste antisséptico nos vinhos têm vindo a ser progressivamente menores.
20. Deve ser exigida aos fornecedores de produtos enológicos a utilizar na preparação de vinho a garantia inequívoca de que os mesmos satisfazem os requisitos de identidade e pureza reconhecidas internacionalmente.
21. A aguardente a utilizar no mosto generoso, necessariamente aprovada pelo IVDP, deve possuir as características regulamentares no momento de utilização. Para isso, o utilizador deve velar para que a mesma tenha sido transportada em recipientes apropriadas e armazenada convenientemente, evitando a todo o custo a dissolução de substâncias estranhas que deteriore a sua qualidade. É recomendável a utilização de vasilhas em aço inoxidável (AISI 316) ou, na sua

ausência, vasilhas revestidas a resina epoxilica para contacto com produtos de graduação alcoólica elevada.

22. As trasfegas devem ser realizadas o mais cedo possível. De modo a assegurar a qualidade dos produtos vînicos são proibidas a sobreprensagem das uvas esmagadas ou não, a prensagem das borras do vinho e a fermentação dos bagaços de uvas para outros fins que não sejam a destilação. Estes subprodutos de vinificação devem destinar-se apenas ao cumprimento das “prestações vînicas”, de acordo com o referido nos números 6 e 7.
23. Após a sua obtenção os vinhos devem ser armazenados em condições que garantam uma evolução positiva e controlada. Esta deverá ser monitorizada pela realização periódica de análises físico-químicas, microbiológicas e organolépticas.

Peso da Régua,

O Conselho Interprofissional do IVDP