



CASA DO DOURO

COMUNICADO DE VINDIMA DE 1992

As dificuldades por qua passa, neste momento, a Região Demarcada do Douro, as quais vêm determinando o abaixamento do rendimento habitual dos viticultores e que por outro lado obrigaram a Casa do Douro a um esforço financeiro considerável, ao ter de substituir os habituais compradores na aquisição de quantidades apreciáveis de vinhos generosos das colheitas de 1989 e 1990, aconselham, naturalmente, a que se faça, neste Comunicado, uma referência às diversas razões que estão por trás de tudo isto.

Em primeiro lugar e como razão de carácter geral, referimos a recessão internacional, resultante de todas as alterações político-económicas em curso nos países do Leste europeu, cujos reflexos afectam, também a economia dos países da Comunidade, a qual representa, para o Vinho do Porto, 95% do seu tradicional mercado de comercialização. Convém aqui notar, ainda, que as dificuldades por que passa neste momento a nossa Região não são exclusivas dela própria; na verdade, a generalidade das regiões vitícolas atravessam, neste momento, situações idênticas, podendo mesmo afirmar-se que a generalidade das actividades económicas, a todos os níveis, atravessam situações mais ou menos complicadas.

Em segundo lugar, e ainda como razão de carácter genérico, não podemos deixar de referir, como influenciadora da situação que vive a viticultura, a diminuição do consumo, reflexo, nomeadamente, das campanhas antialcoólicas que vêm sendo, na prática, verdadeiras campanhas antivinho, a determinar também no consumidor do Vinho do Porto a quebra da sua compra.

Outras razões, todavia, de carácter específico estão por trás das dificuldades que vimos sentindo; em primeiro lugar o desequilíbrio da oferta de vinho generoso na Produção, resultante, não apenas dos volumes que ultrapassaram o efectivo autorizado a ser beneficiado, mas também da quebra significativa das compras que os exportadores tradicionalmente faziam à Lavoura; em segundo lugar, o desequilíbrio resultante do aumento verificado nos últimos anos na produção regional de vinho, derivada, por um lado, do aumento significativo da área de vinha, mas também da produtividade por hectare, muito mais elevada que o tradicional nas vinhas reestruturadas; em terceiro lugar, ainda, a política que vem sendo seguida pelas casas exportadoras de diminuição dos seus «stocks», resultante do facto de as taxas de juro praticadas pela Banca serem perfeitamente incomportáveis, inviabilizando totalmente uma política de aumento de «stockagem» que deveria determinar um significativo aumento da qualidade e não permitindo, por outro lado, o aparecimento de novos operadores, como seria desejável, para dar corpo à exportação directa pelos próprios produtores; em quarto lugar, o divórcio que presidiu durante demasiado tempo às relações entre produtores e exportadores, e impediu o diálogo que deveria ter determinado uma maior busca conjunta de soluções para os problemas que surgiram ao longo do tempo e fomentou, nomeadamente, através de entrevistas publicadas na Imprensa, uma má imagem o uma incorrecta avaliação da situação vivida na Região, que veio sendo habilmente aproveitada pelos importadoras de Vinho do Porto e desencadeou a degradação dos seus preços.

Por último, deixámos propositadamente para tratar em separado uma das principais razões que explica muito do que de momento se passa na Região Demarcada: as alterações que muito paulativamente vêm sendo introduzidas no sector decorrentes da Integração de Portugal na Comunidade Europeia.

Esta situação é tanto mais importante quanto é certo que a grande maioria dos viticultores ainda se não apercebeu que algumas das funções que a Casa do Douro vinha desempenhando, por imperativo dos seus Estatutos, como o monopólio da distribuição de aguardente, cuja venda passou a ser livre, a fixação dos preços de intervenção dos vinhos de mesa que agora é feita em Bruxelas pelos ministros da Agricultura dos Doze, a fixação dos preços mínimos para as diferentes classes de vinho generoso, que por imperativo da regulamentação comunitária não pode obrigar nem compradores nem vendedores, já que os preços se formam na livre concorrência de oferta e de procura, ou ainda a própria intervenção sobre os vinhos generosos, que a partir da segunda etapa de adesão passou a ter de reger-se por bases de acordo entre ambas as partes envolvidas no negócio do Vinho do Porto, mostram bem como na verdade deixámos de viver num regime de proteccionismo ou paternalista e passámos a confrontar-nos com um mercado livre, onde a fixação dos preços e o seu funcionamento se regem pelos princípios da livre oferta e procura do produto.

Daf que tenha havido a preocupação, na fixação do quantitativo a beneficiar na colheita deste ano, em fazê-lo ao mais baixo nível possível, precisamente para provocarmos, por um lado, um mais rápido equilíbrio do mercado, já que neste momento os «stocks» totais de Vinho do Porto estão bastante altos face ao exlgido legal-

mente e, por outro, procurarmos, através da redução da oferta, uma valorização imediata dos preços que vêm sendo praticados na Produção, facto que, só por si, pode compensar a quebra que se vai verificar no quantitativo.

Haverá ainda de notar-se que da redução substancial do benefício não resulta, para os viticultores, o correspondente agravamento, já que os das vinhas tradicionais e os do PDRITM verão o total do quantitativo apenas efectivamente reduzido de 5.000 pipas relativamente à última colheita, enquanto para os das vinhas de Lei n.º 43/80 o Governo se disponibilizou atribuir-lhes uma compensação pela falta de rendimento, por motivo da não atribuição de benefício este ano a essas vinhas.

Como já atrás foi dito, não vai este ano ser fixado preço mínimo para as diferentes classes, mas não pode de qualquer forma deixar de se dizer que será a todos os títulos desejáveis que o preço corrente a praticar nesta campanha corresponde ao da última fase da comercialização de vinhos generosos da colheita de 1991 e que rondou os 120 contos acrescido, no mínimo, do valor previsto para a inflação e que vem sendo pelas entidades competentes estimado em 9%, no final do ano.

Por outro lado, no que toca ao escoamento de vinhos por comercializar, caso venham a surgir, embora o Comunicado não reflira expressamente os respectivos preços, a Casa do Douro deixará de o fazer, tal como previsto nos seus Estatutos, nas condições que, na altura, forem considerados adequados.

Em resumo, considerando que pela aplicação da Lei do Terço, à quantidade mínima que os exportadores serão obrigados a adquirir de vinhos da presente vindima é cerca de 84.000 pipas, e ainda que o Governo estabeleceu uma linha de crédito ao abrigo do PDRITM com vista a facilitar a «stockagem», pelos produtores, de vinhas destinadas a sua comercialização directa, é crível que a quantidade que se autorizou a beneficiar venha a mostrar-se a adequada por forma a permitir a recuperação dos preços na Produção.

Não deverá deixar de se fazer referência ao Protocolo assinado em Maio com a Associação dos Exportadores e o Instituto do Vinho do Porto, como primeira tentativa para se tentar o equilíbrio do sector. Todavia, a demora, na política, em dar corpo às obrigações que cada um dos interessados nele assumidos, faz-nos sentir algum cepticismo que esperamos possa rapidamente ser ultrapassado, quer pela retirada e pagamento à Lavoura dos vinhos ainda por carregar, quer pelo desbloqueamento à Casa do Douro de verba nele prevista de 4 milhões de contos, como compensação pelo bloqueamento dos «stocks» em seu poder das colheitas de 1989 e 1990.

Assim, ouvido o Conselho Regional de Vitivinicultores fixaram-se para esta vindima, tendo em conta a defesa de qualidade dos mostos a beneficiar e as perspectivas da colheita, os seguintes coeficientes para as Vinhas Tradicionais e PDRITM:

Classe AB	2.710 Vha
Classe CD	2.340 Vha
Classe E	2.060 Vha
Classe F	860 Vha

A — Vinho Generoso

1 — É de 85.000 pipas o quantitativo de mosto a beneficiar.

1.1 — Os volumes autorizados a beneficiar não podem ser ultrapassados em mais de 5%; todavia, tal excesso não deve constar na declaração de produção, pelo que não pode também ser comercializado.

1.2 — Aquele excesso, referido no número anterior, será obrigatoriamente reduzido no volume do benefício a que o viticultor tiver direito no ano imediato, pelo que não é possível a acumulação sucessiva de excessos de diferentes vindimas.

1.3 — A beneficiação de mosto para além dos 5% ou eventuais falsas declarações da entidade organizadora, pela Casa do Douro, do respectivo processo, ficando o transgressor sujeito às penalidades aplicáveis.

1.4 — É interdito a concessão ou utilização de créditos de litragem.

2 — A impossibilidade de fixação de preços mínimos como era habitual, não obsta a que sobre esta matéria se procure definir uma orientação.

Assim, face à redução da oferta decorrente da diminuição de volume de mosto a beneficiar, deve a formação dos preços basear-se nos valores correntes da última fase de comercialização acrescido de uma taxa de crescimento mínimo igual à prevista para a inflação e que

as entidades oficiais estimavam em 9%.

2.1 — Deverá ser exigido dos compradores a respectiva sobrevalorização nos mostos com graduação superior a 11.Vol.

2.2 — As uvas comercializadas na vindima serão integralmente liquidadas pelos compradores, através da Casa do Douro, até 31 de Dezembro de 1992.

2.3 — Os mostos comercializados na vindima serão integralmente liquidados pelos compradores, através da Casa do Douro, a pronto, ou no máximo de três prestações, como se segue:

40% do valor por ocasião da vindima; 45% do valor até 15 de Janeiro de 1993; 15% do valor até 31 de Março de 1993.

2.4 — Os vinhos comercializados ao abrigo da Base V serão integralmente liquidados pelos compradores, através da Casa do Douro, até 28 de Fevereiro de 1993.

2.5 — Nos pagamentos efectuados através da Casa do Douro serão deduzidos os eventuais débitos dos viticultores.

3 — A aquisição de aguardente para a beneficiação de mosto e respectivos preços são livres, sem prejuízo de as mesmas deverem ter sido obrigatoriamente aprovadas pelo I.V.P. e do controlo da Casa do Douro na fiscalização da sua utilização.

3.1 — Os preços e demais condições de fornecimento de aguardentes pela Casa do Douro serão divulgados em circular.

3.2 — Qualquer que seja a origem da aguardente a utilizar na beneficiação do mosto, haverá sempre o pagamento, pelo utilizador, de uma taxa de \$300 por litro que reverte para a Casa do Douro e I.V.P.

3.3 — As quantidades máximas a utilizar na beneficiação dos mostos na base de 77.x20.C são as seguintes:

Na vindima — 115 litros por cada 435 l de mosto.

Nas lotas — 15 litros por cada 535 l de vinho feito.

3.4 — A utilização de aguardentes não aprovadas previamente pelo I.V.P. ou a utilização em quantidades excessivas determinará a aplicação de rigorosas sanções pelo I.V.P.

4 — Caso se mantenham, após o prazo limite da Base V, em poder da Lavoura, vinhos por comercializar, serão anunciados os prazos e demais condições para uma eventual intervenção da Casa do Douro.

4.1 — Para eventual escoamento pela Casa do Douro só são de considerar os mostos da produção própria e o de junções, desde que tenha sido cumprido o disposto n.º 9.1.

5 — Os viticultores são obrigados a apresentar na Casa do Douro, ou nas suas delegações, a sua Declaração de Produção até ao dia 15 de Novembro, devidamente preenchida.

5.1 — A Declaração de Produção dos viticultores autorizados a beneficiar mostos deverão transcrever com todo o rigor os elementos constantes do impresso da autorização de benefício a saber nome do proprietário (e arrendatário se for caso disso), número e nome da parcela e ainda o número da respectiva autorização.

5.2 — Nenhum dos elementos referidos em 5.1 e constantes do impresso de autorização de benefício pode ser alterado ou desobrado sob pena de o respectivo vinho não poder ser movimentado.

6 — Os comerciantes são obrigados a apresentar na Casa do Douro, até 15 de Novembro, as suas declarações de compra, sem prejuízo do estabelecido na Base V, organizado por adegas ou armazéns onde se vinificou o vinho.

6.1 — A Casa do Douro fornecerá aos exportadores e comerciantes os impressos Mod. CD 46 que servirão simultaneamente de confirmação de compra e de livro auxiliar (depósito Conta Produtores).

7 — Durante o período de vindima o trânsito de uvas e de mostos só poderá fazer-se desde que acompanhados das respectivas guias que serão fornecidas pela Casa do Douro.

7.1 — Os exportadores e comerciantes requisitarão as guias de trânsito da caderneta Mod. CD 271 as quais deverão ser passadas em quadruplicado, sendo o original enviado à Casa do Douro no prazo de 48 horas após a sua emissão, uma cópia para acompanhar a carga, outra para o viticultor e a terceira para a firma adquirente.

8 — É proibida a cedência da litragem entre viticultores e entre estes e comerciantes. Apenas se admite a cedência de litragem em quantidades do próprio viticultor de igual ou inferior classificação para superior e até ao limite da respectiva produção.

8.1 — O não cumprimento do atrás determinado implica a instauração do respectivo processo de transgressão, sujeitando-se os prevaricadores às sanções previstas e que, sendo lavradores, poderão ir até à perda da autorização do benefício por período a determinar.

9 — É autorizada a junção de mostos autorizados a benefício provenientes de freguesias limítrofes do local do fabrico.

9.1 — A autorização da junção fica todavia dependente de requerimento obrigatório a apresentar pelo «cabeça de junção» de onde constará o nome, residência e litragem dos misturantes.

9.2 — O mosto beneficiado nestas condições será liquidado pelo comprador através da Casa do Douro, individualmente, a quem tenha sido atribuído o benefício.

10 — A Casa do Douro processará os pagamentos referidos nos n.ºs 2.2, 2.3, 2.4 e 9.2 através da sua sede ou das suas delegações.

10.1 — Os recibos serão assinados pelo interessado ou seu igual representante devendo a autenticidade das assinaturas e tudo o mais efectuar-se segundo as instruções constantes do verso do recibo.

1.1 — As autorizações em regime de «Garrafeira» ficam suspensas na presente vindima.

1.2 — Não é autorizado na presente vindima o benefício de mostos em regime de bloqueio.

Normas a atender na elaboração de Vinho do Porto

São cada vez mais exigentes os critérios de qualidade impostos aos produtos agro-alimentares entre os quais, necessariamente, se encontra o Vinho do Porto. A circunstância de ser um produto com forte implantação nos mercados externos obriga a que se respeitem condicionantes de qualidade definidas internacionalmente, único meio de ser garantida a continuidade da sua afirmação como produto de prestígio.

Consideram-se, assim, como princípios indispensáveis a seguir na preparação do Vinho do Porto, as seguintes recomendações:

1. Só utilizar uvas sãs e de castas autorizadas e recomendadas legalmente, da Região Demarcada do Douro, que originem mostos com título alcoométrico volúmico em potência igual ou superior a 11% vol.

2. 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% vol., 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 de vinho uma graduação alcoólica final abaixo dos valores legais. A sua correção deve ser realizada de modo a evitar alterações de ordem microbiana, sugerindo-se que seja efectuada aquando da primeira trasfoga.

3. 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.

4. 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.

5. 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 aos 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 convenientemente de material protector (por exemplo, tintas «anti-mosto», isentas de chumbo).

6. Na preparação do Vinho do Porto tinto é proibida a inclusão de uvas brancas, mesmo em pequenas quantidades, pois só assim se obtêm vinhos com melhor cor e teores mais elevados em substâncias polifenólicas e aromáticas.

7. No caso de se pretender provocar ou activar as fermentações, a inoculação com leveduras é essencial, devendo-se utilizar somente leveduras regionais.

8. Na preparação de 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.

No caso da preparação de Vinho do Porto branco, quando se pretende um vinho leve, frutado e com pouco teor em taninos, a curtimenta deverá ser encurtada.

Independentemente dos tempos de maceração realizados, deverá ser acautelado que os vinhos produzidos respeitem, para além das demais características analíticas, os valores de cinza e alcalinidade da cinza correntes do Vinho do Porto.

Na prensagem de bagaços é aconselhado 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 salda (primeira bica).

9. O controlo da temperatura 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 de massa volúmica (densidade) e de temperatura.

10. A adição de ácido tartárico em doses variáveis, deve ser praticada para corrigir a acidez total dos mostos provenientes de uvas demasiado maduras e com acidez insuficiente. A acidez total normal nos mostos é de 4 a 5 g/l, expressa em ácido tartárico.

11. A adição de dióxido de enxofro («enidrido sulfuroso»), antes do início da fermentação, é uma prática recomendada para a desinfectação dos mostos. As suas propriedades antissépticas permitem evitar o crescimento de bactérias e leveduras não interessantes do ponto de vista enológico.

As doses de aplicação nos mostos estão dependantes de vários factores, nomeadamente, o valor de pH, o grau de maturação e o estado sanitário das uvas, bem como o tipo de vinho que se pretende obter.

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.

12. Deve ser exigida aos fornecedores de produtos enológicos a utilizar na preparação do vinho a garantia inequívoca de que os mesmos satisfazem os requisitos de identidade e pureza reconhecidas internacionalmente.

13. A aguardente a utilizar no benefício, necessariamente aprovada pelo IVP, deve possuir as características regulamentares no momento da utilização. Para isso, o utilizador deve velar para que a mesma tenha sido transportada em recipientes apropriados e armazenada convenientemente, evitando a todo o custo a dissolução de substâncias estranhas que deteriorem a sua qualidade. É recomendável a utilização de vasilhas em aço inoxidável (AISI 316) ou, na sua ausência, vasilhas revestidas a resina epoxídica apropriada para contacto com produtos de graduação alcoólica elevada.

Futuramente, o IVP exigirá uma validação anual da qualidade de todas as aguardentes que transitem para utilização nos anos seguintes.

14. 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 de vinho e a reformatação 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 a Portaria n.º 895/89, de 12 de Setembro.

15. Após a obtenção do vinho licoroso a sua evolução deverá ser controlada através da realização periódica de análises físico-químicas, microbiológicas e de provas.

D — Vinho Licoroso Moscatel

Para a sua produção na vindima de 1992 é fixado em 1.200 litros por hectare o volume a produzir nas parcelas respectivas.

C — Vinho não beneficiado

A quebra da produção que se espera face às condições em que decorreu o ano agrícola, fazem-nos prever também para estes vinhos uma valorização decorrente da diminuição substancial da produção.

Quanto aos de denominação Douro epora-se naturalmente que continuam a desenvolver-se a sua imagem no mercado, certamente também em resultado da regulamentação que no selo do Conselho Vitivinícola Interprofissional se prepara para aprovação oficial.

Vinhos de Mesa

— De acordo com o artigo 234.º dos Actos de Adesão de Portugal à C.E.E. a regulamentação prevista no Regulamento (C.E.E.) n.º 822/87, que estabelece a Organização Comum do Mercado Vitivinícola, aplica-se plenamente a Portugal a partir da 2.ª etapa de adesão.

— Como é sabido, os Vinhos de Qualidade Produzidos em Regiões Demarcadas (V.Q.P.R.D.) não poderão ter direito a medidas de intervenção ou de preços de garantia.

— Para a campanha vitícola de 1992/93, na base da regulamentação comunitária, o I.V.V. já divulgou algumas das normas de execução:

— O preço de orientação para os vinhos de mesa é igual ao ano transacto a que corresponde 662\$00 % Vol./hect., ou seja 79\$50 por litro na base de 12º.

1 — Destilação Preventiva

Com base nas suas previsões da colheita, tendo em vista a regulamentação dos mercados e com o objectivo de melhorar a qualidade e a valorização dos vinhos a comercializar é estabelecida a Destilação Preventiva.

A abertura desta destilação pela Comunidade inicia-se a partir de 1 de Setembro de 1992, devendo os Contratos de Destilação ser assinados pelos produtores e cooperativas na Casa do Douro até 31 de Outubro de 1992. Para homologação, estes contratos deverão ser acompanhados das Declarações da Colheita de 1992/93.

— Igualmente é determinado que com a entrega dos contratos, o produtor deverá apresentar caução, através de garantia bancária, a favor do I.V.V. na base de 825\$00 por hectolitro de vinho proposto para destilação.

— A quantidade máxima de vinhos proposto para destilação não pode ultrapassar 25% da produção do Vinho de Mesa que constar na Declaração de Produção/92.

— A quantidade mínima a entregar por produtores é de 10 hectolitros.

— A tolerância das quantidades a entregar é de 5% para mais ou para menos, e a tolerância da graduação de 0,8 graus.

— O preço estabelecido a pagar ao produtor é de 431\$00 % volume/hectolitro (51\$70/L/12).

— As características dos vinhos e outras condições contratuais poderão ser obtidas na Casa do Douro.

— A destilação preventiva é facultativa.

2 — Prestações Vînicas

— São obrigatórias para todos os produtores de vinhos, singulares ou colectivos, incluindo os produtores do V.Q.P.R.D. (Vinhos do Porto e Douro).

— As quantidades dos subprodutos a entregar por produtor deverá ser, no mínimo:

— de 10% do volume de álcool contido no vinho, quando obtido pela fermentação directa das uvas.

— de 5% do volume de álcool contido no vinho, quando proveniente da vinificação de mostos ou de vinhos novos em fermentação.

Para cálculo das quantidades de álcool a entregar determina-se o teor alcoólico do vinho em 9 graus.

As características médias dos subprodutos são:

a) Bagaços de Uvas — 2,8 litros de álcool puro por cada 10 kg.

b) Borras de Vinho — 4,0 litros de álcool puro por cada 100 kg, com 45% de humidade.

O preço a pagar pelo destilador ao produtor é de 171\$00/Vol./hectolitro.

As prestações vînicas são obrigatórias pelo que só poderão candidatar-se às diversas medidas de intervenção comunitárias os produtores que as tenham realizado.

3 — Destilação de Garantia ou de Apoio

A situação de excedentes estruturais de Vinho de Mesa na Comunidade e as previsões da colheita de 1992/93 superior ou próximo do 200 milhões de hectolitros traduzir-se na certeza de uma Destilação Obrigatória.

No entanto, esta decisão só será tomada pela C.E.E. e a partir de Dezembro/92, estando já publicados os preços dos vinhos, para o caso de ser implementada esta destilação e que é de 543\$00/Vol./hect/12.

Convém notar que (de acordo com o n.º 3 do Art. 41 do Reg./C.E.E. 822/87), esta medida poderá ser reservada apenas aos produtores que tenham feito contratos de Destilação Preventiva.

4 — Ajudas à Armazenagem

Pela primeira vez será aplicada a Portugal a ajuda prevista pela Comunidade, pela armazenagem de vinhos de mesa e de mostos.

Contudo a decisão sobre esta medida será feita durante o decurso da campanha de acordo com os procedimentos previstos nos Reg./CEE n.ºs 1.059/83 e 3.793/89 e informações do I.V.V.

5 — Restituições à Exportação

Para a campanha de 1992/93 estão previstas restituições à exportação de Vinhos de Mesa para os países terceiros para os quais já anteriormente eram concedidas, incluindo os territórios da ex-Jugoslávia com excepção da Sérvia e Montenegro.

O montante das restituições é idêntico ao da campanha anterior.

Outras indicações sobre os vinhos não beneficiados serão dadas complementarmente à Lavoura através das circulares tradicionais.

É desejável que os vinhos não beneficiados, com nítida melhoria de qualidade, sejam compensados os elevados custos de produção com a sua valorização no comércio.

As altas produções conduzem à diminuição da qualidade e, por isso, às destilações em que os preços não são compensadores.

Por último, convém lembrar que, em Portugal, como nos restantes países comunitários, os organismos do sector vitivinícola a nível central, como o I.V.V. ou a nível regional como a Casa do Douro, deboram de ter muitas das competências e atribuições que lhes eram concedidas, por imperativo das leis da C.E.E.

Os próprios agricultores já sentiram directamente os efeitos dessas legislações.

Casa do Douro, 27 de Agosto de 1992.

A DIRECÇÃO