

2.º A presente portaria produz efeitos a partir de 16 de Julho de 1998.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Assinada em 8 de Julho de 1998.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luis Manuel Capoulas Santos*, Secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural.

Portaria n.º 611/98

de 26 de Agosto

Pela Portaria n.º 697/92, de 9 de Julho, foi concessionada ao Clube de Caçadores da Moita uma zona de caça associativa situada nas freguesias de Moita e Vila Nova de Monsarros, município de Anadia, com uma área de 1987,35 ha.

Entretanto, a entidade concessionária veio requerer atempadamente a sua renovação, com fundamento no disposto no artigo 83.º do Decreto-Lei n.º 136/96, de 14 de Agosto.

Contudo, o processo não ficou concluído até ao termo da concessão.

Nestes termos, em obediência ao princípio geral da legalidade e com fundamento no disposto no artigo 141.º do citado decreto-lei:

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

1.º É suspensa a actividade cinegética da zona de caça associativa da Moita e Vila Nova de Monsarros (processo n.º 928-DGF) pelo prazo máximo de 180 dias.

2.º A presente portaria produz efeitos a partir de 10 de Julho de 1998.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Assinada em 8 de Julho de 1998.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luis Manuel Capoulas Santos*, Secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural.

Portaria n.º 612/98

de 26 de Agosto

O Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 166/86, de 26 de Junho, enumera os tipos de vinho e as menções tradicionais de vinho do Porto, permitindo ainda a utilização de outras menções, sob controlo e mediante normas definidas pelo Instituto do Vinho do Porto.

O Regulamento (CE) n.º 881/98, da Comissão, de 24 de Abril de 1998, que estabelece normas de execução relativas à protecção das menções tradicionais complementares utilizadas para certos tipos de vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas, protege as menções tradicionais do vinho do Porto constantes e definidas no citado Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto.

Todavia, não constam daquele Regulamento comunitário as menções do vinho do Porto referidas, mas não definidas, no citado Regulamento da Denominação

de Origem. Não se indicam, tão-pouco, no citado Regulamento (CE) n.º 881/98 as menções tradicionais do vinho do Porto utilizadas ao abrigo do disposto no artigo 11.º, n.º 2, do Regulamento da Denominação de Origem. Todas estas menções do vinho do Porto gozam de carácter distintivo e reputação e vêm sendo objecto de uso tradicional e constante ao abrigo de diversa regulamentação.

Determinando o referido Regulamento (CE) n.º 881/98 que a menção tradicional deve ser específica e definida com precisão na legislação do Estado membro, torna-se, pois, necessário consagrar num diploma outras menções tradicionais do vinho do Porto.

Assim, sob proposta do Instituto Vinho do Porto, ao abrigo do disposto na alínea *r*) do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 192/88, de 30 de Maio, com a redacção do Decreto-Lei n.º 75/95, de 19 de Abril:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, que, sem prejuízo das menções tradicionais do vinho do Porto previstas na alínea *c*) do n.º 1 do artigo 11.º do Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 166/86, de 26 de Junho, sejam ainda reconhecidas como menções tradicionais do vinho do Porto as seguintes:

a) Retinto — cor intensa dos vinhos ainda novos de um vinho tinto ainda novo, muito encorpado, que ainda não sofreu qualquer evolução para tinto. É a cor que regularmente está estabelecida para o vinho do Porto *Vintage* no momento em que se inicia o processo de maturação em garrafa (dois anos). Nestes vinhos ainda não se verifica uma intensa insolubilização de matéria corante resultante da polimerização desordenada dos taninos e da condensação de antocianos com os taninos por formação de pontes aldeídicas.

Os valores habitualmente encontrados na determinação espectrofotométrica desta cor situam-se na seguinte região: L*: de 27,57 a 52,37; a*: de 40,52 a 55,77, e b*: de 10,13 a 22,84;

b) Tinto alourado — cor que se obtém com envelhecimento de um vinho outrora tinto, durante alguns anos, principalmente por processos oxidativos. O arejamento precoce praticado sobre os vinhos tintos é um factor favorável à evolução da matéria corante e à estabilidade da cor, principalmente à insolubilização da matéria corante. Assim, as variações cromáticas que decorrem ao longo do envelhecimento conduzem, gradualmente, à diminuição da intensidade da cor dos vinhos novos, assumindo progressivamente tonalidades amarelas conjuntamente com a cor vermelha inicial do vinho.

Os valores habitualmente encontrados na determinação espectrofotométrica desta cor situam-se na seguinte região: L*: de 65,00 a 88,17; a*: de 11,08 a 30,27, e b*: de 8,94 a 21,79;

c) Alourado — cor que se obtém pela evolução natural da matéria corante de um vinho outrora tinto alourado, principalmente por processos oxidativos intensos durante 15, 20 ou mesmo 25 anos por envelhecimento em casco. Assim,

as variações cromáticas que decorrem ao longo do envelhecimento conduzem, gradualmente, à diminuição da intensidade da cor dos vinhos tinto alourados, predominando tonalidades amarelas e quase se anulando a cor vermelha inicial do vinho.

Os valores habitualmente encontrados na determinação espectrofotométrica desta cor situam-se na seguinte região: L*: de 81,85 a 93,65; a*: de 0,13 a 14,18, e b*: de 12,17 a 34,25;

- d) Alourado-claro — cor que se obtém pela evolução natural da matéria corante de um vinho outrora alourado, principalmente por processos oxidativos intensos na fase final do envelhecimento em madeira, após 20 ou mesmo 25 anos de envelhecimento. Assim, as variações cromáticas que decorrem ao longo do envelhecimento conduzem a que a diminuição da intensidade da cor dos vinhos alourados atinja o seu valor mínimo, preponderando as tonalidades amarelas, sem que se observe já a cor vermelha inicial do vinho;
- e) Branco-pálido — cor do vinho do Porto obtido por maceração pouco intensa de uvas brancas, em que não se promovem os fenómenos de oxidação durante a sua conservação;
- f) Branco-palha — cor do vinho do Porto obtido por maceração por meia-curtimenta de uvas brancas, manifestada em vinhos em que se operou uma oxidação moderada com vista ao afinamento das suas características organolépticas;
- g) Branco-dourado — cor que se atinge na última fase da evolução do vinho branco, onde se tornam evidentes os reflexos dourados, por sobreposição de tons acastanhados à cor primitiva do vinho.
- Os valores habitualmente encontrados na determinação espectrofotométrica desta cor situam-se na seguinte região: L*: de 96,11 a 99,36; a*: de - 0,23 a 1,65, e b*: de 2,65 a 10,24;
- h) Reserva ou *Reserve* — vinho de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, conduzida através do envelhecimento em recipientes de grande volume ou em cascos ou tonéis de pequeno volume, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização e idade média do lote, apresentando características de complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- i) Reserva Especial ou *Special Reserve* — vinho de muito elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, conduzida através do envelhecimento em recipientes de grande volume ou em cascos ou tonéis de pequeno volume, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização e idade média do lote, apresentando características de elevada complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- j) Velho ou *Old* — vinho obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, conduzida através do envelhecimento mínimo de sete anos em cascos ou tonéis de pequeno volume, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização e idade média do lote.

São vinhos em que a cor apresenta evolução, devendo integrar-se nas subclasses de cor «alourado» ou «alourado-claro»;

- l) Fino ou *Fine* — vinho de grau de maturação variável, apresentando características de complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- m) Tradicional — vinho de qualidade superior proveniente de uma só colheita. Estagia em madeira durante um curto período de tempo, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o 4.º e o 6.º ano após a colheita, devendo apresentar-se tinto e encorpado no início do estágio. É submetido a um estágio mínimo de três anos em garrafa antes de poder ser comercializado;
- n) Extra — vinho de muito elevada qualidade, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização, apresentando características de elevada complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- o) Especial ou *Special* — vinho de muito elevada qualidade, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização, apresentando características de elevada complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- p) Superior — vinho de muito elevada qualidade, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização, apresentando características de elevada complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- q) Seleccionado ou *Selected* — vinho de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, conduzida através do envelhecimento em recipientes de grande volume ou em cascos ou tonéis de pequeno volume, em que se procura a manutenção de determinado estilo de comercialização e idade média do lote, apresentando características de complexidade de aroma e sabor, de corpo e de harmonia que o distinguem dos restantes vinhos;
- r) Garrafeira — vinho de boa qualidade proveniente de uma só colheita, devendo integrar-se na classe «tinto». Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a sete anos, devendo seguidamente ser engarrafado, onde prossegue o seu envelhecimento.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Assinada em 10 de Agosto de 1998.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Manuel Maria Cardoso Leal*, Secretário de Estado da Produção Agro-Alimentar.

Portaria n.º 613/98

de 26 de Agosto

Pela Portaria n.º 115/98, de 28 de Fevereiro, foram anexados à zona de caça associativa da lezíria da Palmeira (processo n.º 110-DGF) vários prédios rústicos sitos nas freguesias de Almeirim e Benfica do Ribatejo, município de Almeirim.