

**Artigo 7.º****Entrada em vigor**

O presente diploma entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 12 de Fevereiro de 1998. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva*.

Promulgado em 13 de Março de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 17 de Março de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

**Decreto-Lei n.º 72/98**

de 26 de Março

O Decreto-Lei n.º 70/91, de 8 de Fevereiro, aprovou, em desenvolvimento do regime jurídico previsto na Lei n.º 8/85, de 4 de Junho, o Regulamento da Denominação de Origem Controlada da Bairrada, denominação esta já prevista na Portaria n.º 709-A/79, de 28 de Dezembro, que foi revogada pelo referido Decreto-Lei n.º 70/91, de 8 de Fevereiro.

Considerando o reconhecimento que esta zona vitivinícola vem afirmando relativamente à qualidade das aguardentes bagaceiras, justifica-se o alargamento da denominação de origem a estas aguardentes produzidas na região, actualizando-se diversas disposições relativas à produção e ao comércio da denominação de origem «Bairrada».

Assim:

No desenvolvimento do regime jurídico estabelecido na Lei n.º 8/85, de 4 de Junho, e nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

**Artigo único**

O Regulamento da Denominação de Origem Controlada da Bairrada, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 70/91, de 8 de Fevereiro, passa a ter a redacção constante do anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 19 de Fevereiro de 1998. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva*.

Promulgado em 13 de Março de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 17 de Março de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

**ANEXO**

Estatuto da Denominação de Origem Controlada (DOC) da Bairrada

**Artigo 1.º****Denominações protegidas**

1 — É reconhecida como denominação de origem controlada (DOC) para a produção de vinhos a integrar

na categoria dos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (VQPRD) a denominação «Bairrada», de que poderão usufruir os vinhos brancos, rosados, tintos, espumantes (vinhos espumantes de qualidade produzidos em regiões determinadas — VEQPRD) e aguardentes bagaceiras, produzidos na respectiva área delimitada, que satisfaçam as disposições do presente Estatuto e outros requisitos legais aplicáveis aos vinhos em geral e, em particular, aos VQPRD e VEQPRD.

2 — Por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, mediante parecer do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob proposta da Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB), poderão ser criadas denominações de municípios, freguesias, lugares e outros topónimos que sejam característicos da área considerada, a utilizar em complemento à denominação de origem «Bairrada».

3 — Fica proibida a utilização em outros produtos vitivinícolas de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos susceptíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os protegidos no presente Estatuto, induzirem o consumidor em erro, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

**Artigo 2.º****Delimitação da região**

De acordo com a carta anexa ao presente diploma, que dele faz parte integrante, a área geográfica de produção correspondente à região ora considerada abrange:

- a) Os municípios de Anadia, Mealhada e Oliveira do Bairro;
- b) Do município de Águeda, as freguesias de Aguada de Baixo, Aguada de Cima, Águeda, Barrô, Belazaima, Espinhel, Fermentelos, Ôis da Ribeira, Recardães e Valongo do Vouga;
- c) Do município de Aveiro, a freguesia de Nariz;
- d) Do município de Cantanhede, as freguesias de Ançã, Bolho, Cadima, Cantanhede, Cordinhã, Corticeiro de Cima, Covões, Febres, Murteda, Ourentã, Outil, Pocariça, Portunhos, Sanguinheira, São Caetano, Sepins e Vilamar;
- e) Do município de Coimbra, as freguesias de Botão, Souselas, Trouxemil e Vil de Matos;
- f) Do município de Vagos, as freguesias de Covão do Lobo, Ouca e Sosa.

**Artigo 3.º****Solos**

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com a denominação de origem «Bairrada» devem estar, ou ser instaladas, em solos com as características a seguir indicadas e com a exposição aconselhável para a produção de vinhos e produtos vitivinícolas de qualidade:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos;
- b) Solos litólicos húmicos ou não húmicos;
- c) Podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados.

**Artigo 4.º****Castas**

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à denominação «Bairrada» são as seguintes:

- a) Vinhos tintos e rosados:
  - j) Castas recomendadas — Alfrocheiro-Preto, Baga, Bastardo, Camarate (Castelão-Na-

cional), Jaen, Touriga-Nacional, Trincadeira-Preta e Rufete (Tinta-Pinheira), que, no conjunto ou separadamente, deverão representar 85% do encepamento, não podendo, porém, a casta Baga representar menos de 50%;

ii) Casta autorizada — Água-Santa;

b) Vinhos brancos:

i) Castas recomendadas — Arinto, Bical, Cerceal-Branco, Fernão-Pires (Maria-Gomes) e Rabo-de-Ovelha, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de 85% do encepamento;

ii) Casta autorizada — Chardonnay;

c) Vinhos base para espumantes:

i) Castas recomendadas — Arinto, Baga, Bical, Cerceal-Branco, Fernão-Pires (Maria-Gomes), Rabo-de-Ovelha, no conjunto ou separadamente, com um mínimo de encepamento de 85%, Alfrocheiro-Preto, Bastardo, Camarate (Castelão-Nacional), Jaen, Rufete (Tinta-Pinheira), Touriga-Nacional e Trincadeira-Preta;

ii) Castas autorizadas — Água-Santa e Chardonnay;

d) Aguardentes bagaceiras:

i) As castas recomendadas e autorizadas na laboração dos vinhos tintos e rosados.

#### Artigo 5.º

##### Práticas culturais

1 — As vinhas devem ser conduzidas em cordão, com poda em vara e talão, com uma carga máxima de 50 000 gomos por hectare, não devendo a densidade de plantação por hectare ser inferior a 3000 plantas.

2 — As práticas culturais devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela CVB, em ligação com os serviços regionais de agricultura.

3 — A rega da vinha só pode ser efectuada em condições excepcionais, reconhecidas pelo IVV, e sob autorização prévia, caso a caso, da CVB, à qual incumbe velar pelo cumprimento das normas que para o efeito vierem a ser definidas.

#### Artigo 6.º

##### Inscrição e caracterização das vinhas

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos por este Estatuto devem, a pedido dos interessados, ser inscritas na CVB, que verificará se satisfazem os necessários requisitos, procederá ao cadastro das mesmas e efectuará no decurso do ano as verificações que entender necessárias.

2 — Sempre que se verifiquem alterações na titularidade ou na constituição das vinhas cadastradas e aprovadas, será do facto dado conhecimento pelos respectivos viticultores à CVB, sem o que os seus vinhos e produtos vitivinícolas deixarão de ter direito à denominação.

#### Artigo 7.º

##### Vinificação

1 — Os vinhos e produtos vitivinícolas protegidos por este Estatuto devem provir de vinhas com pelo menos

quatro anos de enxertia e a sua elaboração, salvo em casos excepcionais a autorizar pela CVB, deve decorrer dentro da região de produção, em adegas inscritas e aprovadas para o efeito, que ficarão sob o controlo da referida Comissão.

2 — O método tecnológico a utilizar na preparação dos vinhos espumantes com denominação de origem «Bairrada» será o método de fermentação clássica em garrafa. Para efeito de uma maior valorização regional, poderá a CVB definir uma menção específica e original para estes vinhos.

3 — Os métodos de vinificação para os vinhos objecto deste decreto-lei serão os seguintes:

a) Vinhos brancos e rosados: método de «bica aberta» por prensagem directa das uvas ou massas desengaçadas ou maceração pelicular;

b) Vinhos tintos: método de maceração clássica, ou seja, contacto prolongado do mosto com as partes sólidas durante a fase inicial da fermentação, ou método de maceração carbónica longa, ou seja, contacto das uvas inteiras com dióxido de carbono em recipiente fechado, seguido de extracção do mosto e fermentação em fase líquida;

c) Vinhos base para espumante: os métodos indicados para os vinhos brancos, rosados e tintos.

4 — No caso de na mesma adega serem também elaborados vinhos sem direito à denominação, a CVB estabelecerá os termos em que deverá decorrer a vinificação, devendo os referidos vinhos ser conservados em secções separadas, em vasilhas com a devida identificação, onde constem, nomeadamente, as indicações relativas ao volume da vasilha, à espécie de vinho contido e ao ano de colheita.

5 — As aguardentes bagaceiras serão destiladas em caldeiras tradicionais, a partir de bagaços fermentados frescos de uvas tintas, não ensilados, com eliminação das «cabeças» e «caudas» de destilação.

#### Artigo 8.º

##### Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Os mostos destinados à elaboração dos vinhos com direito à denominação protegida pelo presente Estatuto devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10% vol. para vinhos espumantes e 11% vol. para vinhos brancos, tintos e rosados.

#### Artigo 9.º

##### Rendimento por hectare

1 — O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com denominação de origem é fixado em 55 hl para os vinhos tintos e 70 hl para os vinhos brancos rosados e vinhos espumantes.

2 — De acordo com as condições climáticas e a qualidade dos mostos, o IVV, sob proposta da CVB, poderá proceder a ajustamentos anuais dos limites máximos do rendimento por hectare, os quais não excederão em caso algum 25% dos rendimentos previstos no número anterior.

3 — No caso em que sejam excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores não haverá lugar à interdição de utilizar a denominação reivindicada para a totalidade da colheita, sendo o excedente destinado à produção de vinho de mesa, desde que apresente as características definidas para esse vinho.

**Artigo 10.º**

**Estágios**

Os estágios mínimos a observar nos vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes são fixados por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

**Artigo 11.º**

**Características dos vinhos produzidos**

1 — Os vinhos de denominação devem apresentar um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11% vol.

2 — Em relação aos restantes elementos, os vinhos devem apresentar as características definidas para os vinhos de mesa em geral.

3 — No que concerne ao grau de doçura dos vinhos espumantes, só podem ser utilizadas as indicações tradicionais bruto natural, bruto, seco e meio seco.

4 — Poderão ser estabelecidos, através de portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, sob proposta da CVB, designativos de qualidade para os vinhos espumantes (VEQPRD), bem como as respectivas normas de utilização.

5 — O exame organoléptico dos produtos vitivinícolas objecto deste decreto-lei é efectuado pelas câmaras de provadores e junta de recursos, que funcionarão de acordo com um regulamento interno a aprovar pelo conselho geral da CVB.

6 — O título alcoométrico volúmico mínimo das aguardentes bagaceiras é de 40% vol., contendo um teor de metanol máximo de 400 g/hl de álcool absoluto.

**Artigo 12.º**

**Inscrição**

Sem prejuízo de outras exigências de âmbito geral, todas as pessoas, singulares ou colectivas, que se dediquem à comercialização dos vinhos e dos produtos vitivinícolas abrangidos por este Estatuto, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos engarrafados, são obrigadas a fazer a sua inscrição, bem como das respectivas instalações, na CVB, em registo apropriado.

**Artigo 13.º**

**Circulação e documentação de acompanhamento**

1 — Os vinhos e os produtos vitivinícolas objecto do presente Estatuto só podem ser postos em circulação e comercializados desde que, nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto, sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste a sua denominação e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas legalmente ou pela CVB.

2 — Só podem ser utilizadas garrafas com capacidade igual ou inferior a 2 l, admitindo-se, exclusivamente para efeitos de publicidade e após análise casuística, a autorização de capacidade superior.

**Artigo 14.º**

**Engarrafamento e rotulagem**

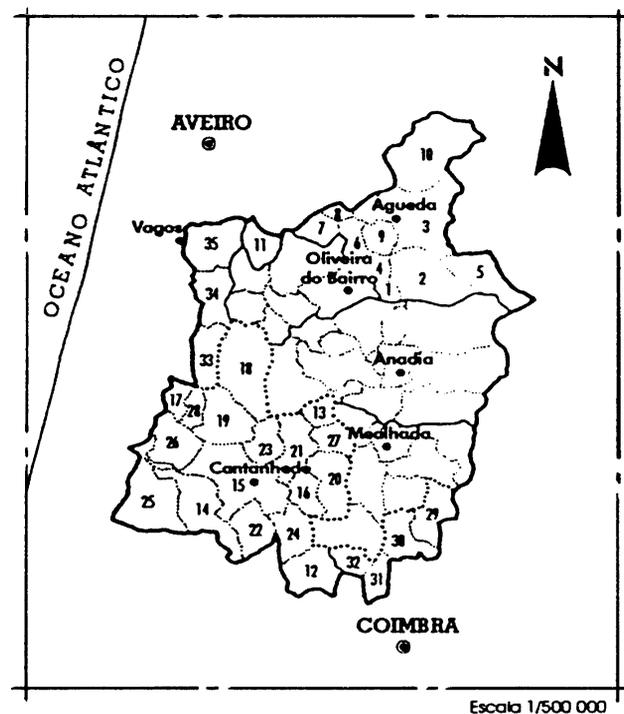
1 — O engarrafamento só pode ser feito após a aprovação do respectivo vinho pela CVB.

2 — Os rótulos a utilizar têm de respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVB, a quem são

previamente apresentados para aprovação, sendo obrigatória a indicação do ano de colheita.

| Concelho           | Freguesia        | Referência |
|--------------------|------------------|------------|
| Águeda             | Aguada de Baixo  | 1          |
|                    | Aguada de Cima   | 2          |
|                    | Águeda           | 3          |
|                    | Barrô            | 4          |
|                    | BELazaima        | 5          |
|                    | Espinhel         | 6          |
|                    | Fermentelos      | 7          |
|                    | Óis da Ribeira   | 8          |
|                    | Recardães        | 9          |
|                    | Valongo do Vouga | 10         |
| Anadia             | (*)              |            |
| Aveiro             | Nariz            | 11         |
| Cantanhede         | Ançã             | 12         |
|                    | Bolho            | 13         |
|                    | Cadima           | 14         |
|                    | Cantanhede       | 15         |
|                    | Cordinhã         | 16         |
|                    | Covões           | 17         |
|                    | Febres           | 18         |
|                    | Murtede          | 19         |
|                    | Ourentã          | 20         |
|                    | Outil            | 21         |
|                    | Pocariça         | 22         |
|                    | Portunhos        | 23         |
|                    | Sepins           | 24         |
|                    | Coimbra          | Souselas   |
| Trouxemil          |                  | 26         |
| Vil de Matos       |                  | 27         |
| Mealhada           | (*)              |            |
| Oliveira do Bairro | (*)              |            |
| Vagos              | Covão do Lobo    | 28         |
|                    | Sosa             | 29         |

(\*) Todo o concelho.



**SIMBOLOGIA**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Limite de Distrito           | ----- |
| Limite de Concelho           | ————  |
| Limite de Freguesia          | ..... |
| Limite de Região Determinada | ————  |
| Sede de Distrito             | ⊙     |
| Sede de Concelho             | •     |