

as licenças especiais para a pesca com arrasto de vara e com redes de emalhar de um pano fundeadas caducam em caso de substituição, venda ou modificação, excepto, no caso de modificação, se as mesmas tiverem em vista, exclusivamente, o aumento da segurança das embarcações, ou se forem impostas por legislação relativa à segurança, o que tem levado ao envelhecimento progressivo da frota que dispõe de tais licenças, com consequências ao nível da segurança dos tripulantes e embarcações, que importa acautelar.

Tendo em vista uma simplificação dos procedimentos administrativos, aproveita-se ainda para ajustar alguns dos mecanismos previstos no licenciamento da pesca com arrasto de vara e com redes de emalhar de um pano.

Ouvidos o Instituto de Investigação das Pescas e do Mar e a Capitania do Porto de Lisboa:

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 59.º do Decreto Regulamentar n.º 43/87, de 17 de Julho, na redacção dada pelo Decreto Regulamentar n.º 7/2000, de 30 de Maio:

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

1.º Os artigos 15.º e 17.º do Regulamento da Pesca nas Águas Interiores não Oceânicas do Rio Tejo, aprovado pela Portaria n.º 569/90, de 19 de Julho, na redacção dada pela Portaria n.º 441/97, de 3 de Julho, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 15.º

[...]

1 — Só podem exercer a pesca com arrasto de vara as embarcações actualmente autorizadas para o uso desta arte.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, poderá a DGPA, a requerimento do proprietário da embarcação em causa, autorizar a transferência da autorização ali referida para outra da sua propriedade, desde que tal transferência se justifique por razões de segurança.

3 — A autorização para o uso da arte de arrasto de vara manter-se-á após a morte do proprietário da embarcação, se esta ficar registada em nome dos seus herdeiros, desde que estes, à data do falecimento daquele, exercessem a actividade de pesca conjuntamente com ele.

4 — A autorização para o uso da arte de arrasto de vara caduca com a alienação a qualquer título da embarcação que a possui, salvo se feita a favor de qualquer descendente em linha recta do seu proprietário, em caso de abandono de actividade por parte deste.

Artigo 17.º

[...]

É aplicável à pesca com rede de emalhar de um pano fundeada, com as necessárias adaptações, o disposto no artigo 15.º»

2.º São revogados os anexos III e IV da Portaria n.º 569/90, de 19 de Julho.

Pelo Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, *Luís Filipe Vieira Frazão Gomes*, Secretário de Estado Adjunto e das Pescas, em 31 de Outubro de 2002.

Portaria n.º 1484/2002

de 22 de Novembro

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.

No artigo 11.º, n.º 1, alínea c), do citado Regulamento prevêem-se e definem-se as designações especiais do vinho do Porto. No n.º 2 do mesmo artigo permite-se que possam ser utilizados, sob controlo e mediante as normas definidas pelo Instituto do Vinho do Porto, tendo em conta as características dos vinhos, diversos qualificativos, como, por exemplo, reserva, superior, muito velho, velhíssimo, etc., e respectivas traduções noutras línguas.

O Instituto do Vinho do Porto, ao abrigo desta disposição, disciplinou e controlou o uso de diversos qualificativos do vinho do Porto. Estes qualificativos constituem, ao abrigo da regulamentação comunitária, designadamente do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, do Conselho, de 17 de Maio, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, menções tradicionais.

Na verdade, tratam-se de termos tradicionalmente usados na identificação do vinho do Porto e que se referem, nomeadamente, a um método de produção, de elaboração ou de envelhecimento ou à qualidade, cor ou tipo do vinho do Porto.

Por outro lado, são menções específicas e estão rigorosamente definidas em regulamentação interna do Instituto do Vinho do Porto. Por fim, estas menções gozam de carácter distintivo, reputação e vêm sendo objecto de uso tradicional e constante.

Todavia, em consequência do desenvolvimento comercial do vinho do Porto, alguns desses qualificativos caíram em desuso ou perderam o seu significado originário, pelo que deverão deixar de ser protegidos, enquanto que outros justificam ajustamentos no seu significado.

As Portarias n.ºs 612/98, de 26 de Agosto, e 174/99, de 12 de Março, regulamentaram o uso de algumas das menções tradicionais de vinho do Porto. Contudo, as tendências recentes do comércio mundial, a tutela internacional da denominação de origem vinho do Porto e das suas menções tradicionais, bem como o desejo manifestado pelo sector do vinho do Porto em simplificar a rotulagem desta prestigiada denominação de origem, impõem a revisão destes diplomas.

Nestes termos, torna-se necessário disciplinar as menções tradicionais do vinho do Porto e rever a regulamentação em vigor.

Assim:

Ao abrigo do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 376/97, de 24 de Dezembro:

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

1.º 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, são reconhecidas ainda como menções tradicionais do vinho do Porto as seguintes:

a) Velho ou *Old*. — É o vinho de elevada qualidade obtido por lotação de vinhos de colheitas

- de diversos anos que estagiaram em madeira, de forma a conseguir-se complementaridade de características organolépticas, ficando reservada quando associada ao vinho do Porto com indicação de idade: 10 anos, 20 anos e 30 anos;
- b) Muito velho ou *Very Old*. — É o vinho com as características referidas na alínea anterior, mas ficando reservada quando associada ao vinho do Porto com indicação de idade de mais de 40 anos;
- c) Reserva *Tawny* ou *Tawny Reserve* e Reserva Branco ou *White Reserve*. — É o vinho de muito boa qualidade obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável que estagiou em madeira pelo menos sete anos, apresentando complexidade de aroma e sabor que lhe conferem características organolépticas específicas, devendo o rótulo obrigatoriamente conter a menção «*Tawny*» ou «Branco» (ou «*White*»);
- d) Reserva ou *Reserve*. — É o vinho de muito boa qualidade obtido por lotação de vinhos de grau de maturação variável, apresentando complexidade de aroma e sabor que lhe conferem características organolépticas específicas, podendo utilizar cumulativamente a menção «*Ruby*» se se apresentar retinto ou tinto;
- e) Especial ou *Special e Finest*. — São menções que poderão ser associadas às referidas nas anteriores alíneas c) e d), mas apenas uma das menções desta alínea e) poderá figurar no rótulo;
- f) Envelhecido em garrafa ou *Bottled Matured*. — É o vinho de elevada qualidade, sujeito a criar depósito em garrafa, com direito ao uso das menções «*Late Bottled Vintage*» (ou «*LBV*») ou «*Crusted*», que tenha sido envelhecido em garrafa durante um período mínimo de três anos, só podendo ser comercializado após este período e devendo o rótulo mencionar, para além das menções «*Late Bottled Vintage*» (ou «*LBV*») ou «*Crusted*», o ano do engarrafamento;
- g) Fino ou *Fine*. — É o vinho de boa qualidade, obtido por lotação de diversos vinhos que contribuam para a complexidade de aroma e sabor, conferindo-lhe qualidades organolépticas características, ficando reservada quando associada aos vinhos do Porto *Tawny*, *Ruby* e Branco (ou *White*);
- h) Garrafeira. — É o vinho tinto de elevada qualidade com direito ao uso da menção «Colheita», que estagia em madeira durante um período de tempo variável, nunca inferior a sete anos após a colheita, e, em seguida, acondicionado em recipiente de vidro durante um período nunca inferior a oito anos, após o qual deve ser engarrafado e a sua comercialização comunicada ao Instituto do Vinho do Porto, nos termos a definir por este Instituto.
- b) Tinto — cor vermelha do vinho tinto novo ou jovem que resulta de um processo de extracção moderado de matéria corante da uva ou da evolução natural da matéria corante de um vinho outrora retinto;
- c) Tinto-alourado — cor obtida com o envelhecimento de um vinho outrora tinto e que corresponde a variações cromáticas verificadas ao longo do envelhecimento, provocando, de forma progressiva, alterações na cor vermelha inicial do vinho para tonalidades amarelas;
- d) Alourado — cor obtida pela evolução natural da matéria corante, principalmente por processos oxidativos intensos, durante pelo menos 10 anos, por envelhecimento em casco;
- e) Alourado-claro — cor obtida pela evolução natural da matéria corante, principalmente por processos oxidativos intensos na fase final do envelhecimento em madeira, após um período de 20 a 25 anos;
- f) 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;
- g) Branco-palha — cor do vinho do Porto obtido por maceração por meia-curtimenta de uvas brancas, manifestada nos vinhos em que se operou uma oxidação moderada com vista ao afinamento das suas características organolépticas;
- h) Branco-dourado — cor que se atinge com a evolução do vinho branco, onde se tornam evidentes os reflexos dourados por sobreposição de tons acastanhados à cor primitiva do vinho.

3.º As menções não indicadas nos números anteriores e utilizadas ao abrigo da legislação ora revogada, bem como os rótulos aprovados nos termos dessa legislação, podem ser utilizadas até 31 de Dezembro de 2002.

4.º Os critérios de apreciação sensorial das menções referidas nesta portaria são estabelecidos por normas definidas pelo Instituto do Vinho do Porto.

5.º São revogadas as Portarias n.ºs 612/98, de 26 de Agosto, e 174/99, de 12 de Março.

Pelo Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, *Fernando António de Miranda Guedes Bianchi de Aguiar*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, em 31 de Outubro de 2002.

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

Presidência do Governo

Decreto Regulamentar Regional n.º 30/2002/A

2.º São reconhecidas como cores do vinho do Porto as seguintes:

- a) Retinto — cor muito intensa, vermelha com tonalidades púrpura do vinho tinto ainda novo que resulta de uma grande extracção de matéria corante da uva e que corresponde à cor legalmente estabelecida para o vinho do Porto *Vintage* no momento em que se inicia o processo de maturação em garrafa (dois anos);

Nos últimos anos tem-se verificado, na Região Autónoma dos Açores, um acréscimo significativo de trabalhadores imigrantes, designadamente provenientes de países de língua portuguesa, assim como de trabalhadores oriundos dos países do leste europeu, o que constitui um factor de enriquecimento da sociedade açoriana.

No entanto, esse fenómeno imigratório origina a necessidade de se criarem mecanismos que permitam