



## AGRICULTURA

Portaria n.º 57/2021

de 12 de março

*Sumário:* Define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem Protegidas (DOP) «Alenquer», «Arruda», «Torres Vedras», «Bucelas», «Carcavelos», «Colares», «Encostas d’Aire», incluindo a indicação das sub-regiões de «Alcobaça» e «Ourém», através da designação de «Medieval de Ourém», «Lourinhã» e «Óbidos».

O Decreto-Lei n.º 61/2020, de 18 de agosto, estabeleceu a organização institucional do setor vitivinícola e disciplina o reconhecimento, proteção e controlo das denominações de origem (DO) e indicações geográficas (IG) dos vinhos e bebidas espirituosas de origem vínica e produtos vitivinícolas.

Assim, as portarias que definem os regulamentos de produção e comércio das denominações de origem a cargo da entidade certificadora Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa têm-se mantido em vigor, com exceção das denominações de origem de Encostas d’Aire e Óbidos, as quais foram objeto de regulamentação em 2005 e 2006, respetivamente.

Por razões de simplificação na interpretação dos vários regimes jurídicos das denominações de origem da região de Lisboa, considerou-se necessário reuni-las na mesma portaria, procedendo-se, simultaneamente, à sua adequação ao quadro legal vigente.

Assim:

Manda o Governo, pelo Secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, no uso das competências delegadas nos termos da subalínea *iv*) da alínea *a*) do n.º 3 do Despacho, da Ministra da Agricultura, n.º 572/2020, de 18 de dezembro de 2019, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 11, de 16 de janeiro de 2020, e ao abrigo do disposto no Decreto-Lei n.º 61/2020, de 18 de agosto, o seguinte:

### CAPÍTULO I

#### Disposições comuns

##### Artigo 1.º

###### Objeto

A presente portaria define o regime de produção e comércio dos vinhos e demais produtos vitivinícolas com direito às Denominações de Origem Protegidas (DOP) «Alenquer», «Arruda», «Torres Vedras», «Bucelas», «Carcavelos», «Colares», «Encostas d’Aire», incluindo a indicação das sub-regiões de «Alcobaça» e «Ourém», através da designação de «Medieval de Ourém», «Lourinhã» e «Óbidos», mantendo-se o seu reconhecimento.

##### Artigo 2.º

###### Obrigações dos operadores económicos em matéria de inscrição e informação

1 — Sem prejuízo de outras disposições legais aplicáveis, todas as pessoas singulares ou coletivas, que se dediquem à produção e comercialização de vinhos e produtos vitivinícolas com aptidão ou direito a DOP, excluída a distribuição e a venda a retalho dos produtos pré-embalados, estão obrigadas a:

a) Efetuar a sua inscrição, bem como das respetivas vinhas e instalações de vinificação, destilação, embalagem e armazenamento, ficando sujeitos a verificação de conformidade e controlo por parte da entidade certificadora, que procede ao seu registo no Sistema de Informação da vinha

e do vinho (Slvv) do Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. (IVV, I. P.), ou em suporte que permita a total interoperabilidade com aquele sistema;

b) Assegurar a rastreabilidade em todas as fases, nomeadamente a presença e a exatidão da informação sobre os processos de produção e os respetivos atributos dos produtos produzidos ou incorporados, bem como a sua transmissão aos operadores económicos a quem forneçam os seus produtos, de acordo com as disposições comunitárias e nacionais relevantes e nos moldes definidos pela entidade certificadora.

2 — Sempre que se verificarem alterações na titularidade das vinhas ou instalações inscritas, ou em qualquer um dos respetivos atributos que constam do registo das mesmas, os operadores económicos dão conhecimento do facto à respetiva entidade certificadora, nos termos por esta definidos.

3 — A falta de comunicação das alterações referidas no número anterior pode determinar a desclassificação das respetivas uvas e demais produtos vitivinícolas com aptidão ou direito à respetiva DOP.

4 — No caso de na mesma instalação serem produzidos ou armazenados mostos e vinhos com e sem direito a DOP, a entidade certificadora estabelece as condições em que deve decorrer a sua elaboração, devendo os diferentes produtos ser armazenados em áreas separadas e em recipientes devidamente identificados, nos quais constem, nomeadamente, o volume do recipiente e de produto, a identificação do tipo e categoria de produto, respetiva aptidão e ano de colheita.

### Artigo 3.º

#### Práticas culturais e rendimento por hectare

1 — As práticas culturais utilizadas nas vinhas que se destinam à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP devem ser as tradicionais na região ou as recomendadas pela entidade certificadora, sem prejuízo das regras particulares previstas para cada região vitivinícola na presente portaria.

2 — De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o IVV, I. P., sob proposta da entidade certificadora, pode proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não pode exceder, em caso algum, 25 % dos rendimentos previstos em cada região vitivinícola para cada produto.

3 — Quando forem excedidos os rendimentos por hectare não há lugar à interdição de utilizar as DOP respetivas para as quantidades produzidas até aos limites estabelecidos, podendo o excedente ser destinado à comercialização de vinhos e produtos vitivinícolas sem direito a DOP, desde que apresentem as características definidas para o produto em questão.

4 — Em derrogação do número anterior, a designação «Medieval de Ourém» não pode ser utilizada quando for excedido o rendimento máximo por hectare previsto para a produção deste vinho.

### Artigo 4.º

#### Vinificação

1 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP devem ser produzidos dentro das regiões de produção ou nas regiões vitivinícolas confinantes com a área delimitada de cada DOP, de acordo com as regras definidas pela entidade certificadora, devendo dar-se conhecimento à entidade certificadora da outra região envolvida.

2 — A produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP deve seguir os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e tratamentos enológicos legalmente autorizados.

3 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP devem apresentar as características legalmente definidas para a categoria de produto respetiva, sem prejuízo de outras disposições previstas na presente portaria e as constantes dos respetivos cadernos de especificações.



## Artigo 5.º

### Engarrafamento, rotulagem e comercialização

1 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP podem ser engarrafados ou embalados fora da área geográfica delimitada, de acordo com as regras de controlo definidas pela entidade certificadora.

2 — A rotulagem dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP têm de respeitar as normas legais aplicáveis, assim como as definidas pela entidade certificadora e constantes do respetivo caderno de especificações, à qual são previamente apresentados para aprovação.

3 — Na rotulagem dos vinhos abrangidos pela presente portaria com direito a DOP podem ser indicadas as menções e designações previstas na Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro, nos seguintes termos:

- a) As designações complementares previstas no artigo 12.º, com exceção das alíneas e) e g);
- b) Todas as menções tradicionais previstas no artigo 13.º, devendo constar em conta-corrente específica.

4 — Sem prejuízo das disposições legais previstas na regulamentação comunitária e nacional relativamente ao local de produção e à origem das uvas, a referência na rotulagem de unidades geográficas menores ou maiores do que a área subjacente a uma DOP, só pode ser feita em associação direta, e em caracteres de dimensão inferior, ao nome da respetiva DOP.

5 — O disposto no número anterior, no que respeita à dimensão dos caracteres, não se aplica às marcas registadas pelos respetivos municípios ou cooperativas com igual designação.

6 — Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP só podem ser comercializados após a sua certificação pela entidade certificadora.

## Artigo 6.º

### Circulação e documentação de acompanhamento

Os vinhos e produtos vitivinícolas com direito a DOP só podem ser postos em circulação e comercializados desde que:

- a) Nos respetivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação do produto;
- b) Sejam acompanhados da necessária documentação oficial, da qual conste a sua denominação de origem;
- c) Sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação em vigor e as definidas pela entidade certificadora e constantes do caderno de especificações.

## Artigo 7.º

### Controlo oficial e proteção das DOP

1 — Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a entidades públicas, compete à Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVR) as funções de controlo da produção e do comércio, de promoção, defesa e certificação dos produtos vitivinícolas com direito às DOP mencionadas no artigo 1.º

2 — Na medida em que tal seja necessário para a realização dos controlos oficiais, os operadores facultam ao pessoal ao serviço da CVR o acesso:

- a) Às vinhas, às instalações e a outros locais sob o seu controlo e suas imediações, ao equipamento e aos meios de transporte;
- b) Aos seus sistemas informatizados de gestão da informação;
- c) Às mercadorias sob o seu controlo;
- d) Aos seus documentos e a quaisquer outras informações relevantes.



3 — Durante os controlos oficiais, os operadores prestam apoio e cooperam com o pessoal ao serviço da CVR, no desempenho das suas tarefas.

4 — Não é permitida a utilização, noutros produtos vitivinícolas, de nomes, marcas, termos, expressões ou símbolos suscetíveis de, pela sua similitude gráfica ou fonética com os nomes protegidos pela presente portaria, confundir o consumidor, mesmo que precedidos dos termos «tipo», «estilo» ou outros análogos.

5 — O disposto no número anterior aplica-se de igual forma às menções nominativas ou figurativas que incluam ou evoquem, nomeadamente, o nome de municípios, rios, serras, parques naturais, monumentos e afins, com uma forte reputação intimamente associada à área delimitada das DOP.

## CAPÍTULO II

### Regiões Vitivinícolas de Alenquer, Arruda e Torres Vedras

#### Artigo 8.º

##### Denominação de Origem

As DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» podem ser utilizadas para a identificação dos vinhos brancos, tintos e rosados que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

#### Artigo 9.º

##### Delimitação da área de produção

A área geográfica de produção das DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» corresponde à área prevista no anexo I à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

a) Para a DOP «Alenquer»: o município de Alenquer;

b) Para a DOP «Arruda»:

i) O município de Arruda dos Vinhos;

ii) Do município de Sobral de Monte Agraço: parte da freguesia de Santo Quintino;

iii) Do município de Vila Franca de Xira: da União das Freguesias de Alhandra, São João dos Montes e Calhandriz, as freguesias de Calhandriz e São João dos Montes, e da União das Freguesias de Castanheira do Ribatejo e Cachoeiras, a freguesia de Cachoeiras;

c) Para a DOP «Torres Vedras»:

i) O município de Torres Vedras;

ii) Do município de Mafra: as freguesias de Encarnação e Santo Isidoro, a União das Freguesias de Azueira e Sobral da Abelheira; União das Freguesias de Enxara do Bispo, Gradil e Vila Franca do Rosário;

iii) Do município de Sobral de Monte Agraço: as freguesias de Sapataria e parte da freguesia Santo Quintino.

#### Artigo 10.º

##### Solos recomendados

As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito às DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» devem estar, ou ser instaladas, preferencialmente, em solos com as características a seguir referidas:

a) DOP «Alenquer»:

i) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, areias ou argilitos;

ii) Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e arenitos finos;

b) DOP «Arruda»: solos calcários pardos normais ou parabarros de margas e arenitos finos;



c) DOP «Torres Vedras»:

- i) Solos calcários pardos ou vermelhos de margas e arenitos finos;
- ii) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, argilas ou argilitos.

Artigo 11.º

#### **Castas**

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito às DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» são as constantes do anexo II à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 12.º

#### **Práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito às DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» devem ser estremes e conduzidas de forma baixa, em taça ou cordão.

Artigo 13.º

#### **Rendimento por hectare**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito às DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» é fixado em 100 hl, exceto nos casos em que essas vinhas cumpram requisitos de produtividade e qualidade, a definir pela entidade certificadora, cujo rendimento máximo por hectare é fixado em 150 hl.

Artigo 14.º

#### **Vinificação e práticas enológicas**

Os mostos destinados à produção de vinhos com direito às DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto — 11 % vol.;
- b) Vinho branco e rosado — 10,5 % vol.

Artigo 15.º

#### **Características dos vinhos**

Os vinhos com direito às DOP «Alenquer», «Arruda» e «Torres Vedras» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho tinto — 11,5 % vol.;
- b) Vinho branco e rosado — 11 % vol.

### **CAPÍTULO III**

#### **Região Vitivinícola de Bucelas**

Artigo 16.º

#### **Denominação de Origem**

A DOP «Bucelas» pode ser utilizada para a identificação de vinho branco, vinho espumante branco e vinho espumante de qualidade branco que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.



Artigo 17.º

**Delimitação da área de produção**

A área geográfica de produção da DOP «Bucelas» corresponde à área prevista no anexo III à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange, do município de Loures, a freguesia de Bucelas, da União das Freguesias de Santo Antão e São Julião do Tojal, os lugares de Pintéus, Manjoeira e Arneiro da freguesia de Santo Antão do Tojal e da freguesia de Fanhões os lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho.

Artigo 18.º

**Solos recomendados**

As vinhas destinadas à produção de vinho branco; vinho espumante branco e vinho espumante de qualidade branco com direito à DOP «Bucelas» devem estar, ou ser instaladas, preferencialmente, em solos que correspondam às tradicionais «caeirras», predominantemente derivados de margas e calcários duros, em regra profundos, com materiais grosseiros.

Artigo 19.º

**Castas**

As castas a utilizar na elaboração de vinho branco; vinho espumante branco e vinho espumante de qualidade branco com direito à DOP «Bucelas» são as constantes do anexo IV à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 20.º

**Práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção de vinho branco; vinho espumante branco e vinho espumante de qualidade branco com direito à DOP «Bucelas» devem ser estremes, em taça, bardo ou cordão e em forma baixa.

Artigo 21.º

**Rendimento por hectare**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas ao vinho branco, ao vinho espumante branco e ao vinho espumante de qualidade branco com direito à DOP «Bucelas» é fixado em 100 hl.

Artigo 22.º

**Vinificação e práticas enológicas**

1 — Os mostos destinados à produção de vinhos com direito à DOP «Bucelas» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 % vol.

2 — O vinho espumante e o vinho espumante de qualidade com direito à DOP «Bucelas» devem ter como vinho base um vinho apto a ser reconhecido como DOP «Bucelas» em todas as suas características, devendo o método tecnológico a utilizar na preparação destes vinhos espumantes ser o método de fermentação clássica em garrafa, observando-se ainda o disposto na legislação em vigor.

Artigo 23.º

**Características dos vinhos**

Os vinhos, os vinhos espumantes e os vinhos espumantes de qualidade com direito à DOP «Bucelas» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10,5 % vol. e uma acidez fixa mínima de 4,0 g/l, expressa em ácido tartárico.



## CAPÍTULO IV

### Região Vitivinícola de Carcavelos

#### Artigo 24.º

##### Denominação de Origem

A DOP «Carcavelos» pode ser utilizada para a identificação de vinho licoroso que satisfaça os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

#### Artigo 25.º

##### Delimitação da área de produção

1 — A área geográfica de produção da DOP «Carcavelos» corresponde à área prevista no anexo v à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

a) Do município de Cascais, a freguesia de São Domingos de Rana, a União das Freguesias de Carcavelos e Parede, os lugares de Carrascal de Manique de Baixo e Bicesse da freguesia de Alcabideche e, da União das Freguesias de Cascais e Estoril, os lugares de Livramento e Alapraia da freguesia do Estoril;

b) Do município de Oeiras, a União de Freguesias de Oeiras e São Julião da Barra, Paço de Arcos e Caxias, a Freguesia de Porto Salvo e a Freguesia de Barcarena.

2 — Os limites da região são os seguintes:

a) A norte: a linha que separa o município de Cascais do município de Sintra e o município de Oeiras e o município da Amadora;

b) A sul: o oceano Atlântico;

c) A este: a ribeira da Terrugem na totalidade, continuando pela cumeeira da bacia hidrográfica da ribeira de Porto Salvo até à fronteira entre o município de Oeiras e da Amadora;

d) A oeste: a ribeira de Bicesse, passando pelos lugares da Galiza e Bicesse e seguindo daí pela estrada municipal até ao cruzamento com a EN 247-5, continuando por essa estrada de Manique, na direção do cabeço de Manique, até ao encontro da linha que separa o município de Cascais do município de Sintra.

#### Artigo 26.º

##### Solos recomendados

As vinhas destinadas à produção de vinhos licorosos com direito à DOP «Carcavelos» devem estar ou ser instaladas, preferencialmente, em solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários normais, solos calcários normais e barros castanho-avermelhados não calcários.

#### Artigo 27.º

##### Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos licorosos com direito à DOP «Carcavelos» são as constantes do anexo vi à presente portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 28.º

##### Práticas culturais

As vinhas destinadas à produção dos vinhos licorosos com direito à DOP «Carcavelos» devem ser conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão, sendo a densidade de plantação recomendada igual ou superior a 3300 plantas por hectare.



Artigo 29.º

**Rendimento por hectare**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos licorosos com direito à DOP «Carcavelos» é fixado em 65 hl.

Artigo 30.º

**Vinificação e práticas enológicas**

1 — Os mostos destinados à produção de vinhos licorosos com direito à DOP «Carcavelos» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 % vol.

2 — Na elaboração de vinhos aptos a DOP «Carcavelos» é obrigatória a utilização de aguardente vitícola, devendo esta ser objeto de análise prévia que ateste a conformidade com os parâmetros legais, a realizar em laboratório acreditado.

3 — Os vinhos com direito à DOP «Carcavelos» só podem ser comercializados após estágio mínimo de 24 meses em vasilhame de madeira.

Artigo 31.º

**Características dos vinhos**

1 — O vinho licoroso com direito à DOP «Carcavelos» deve satisfazer as seguintes características analíticas:

- a) Título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5 % vol.;
- b) Título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 15 % vol. e não superior a 22 % vol.;
- c) Acidez volátil com valores máximos de 1,5 g/l para vinhos licorosos com idade igual ou inferior a 10 anos e de 1,8 g/l para vinhos licorosos com mais de 10 anos, ambos expressos em ácido acético, sendo admitida uma tolerância de 20 %;
- d) Teor de açúcar total inferior ou igual a 280 g/l.

2 — São permitidas as seguintes indicações e menções voluntárias de rotulagem:

- a) A menção tradicional «vinho generoso» ou «generoso» só pode ser utilizada em associação direta à denominação de origem;
- b) O ano de colheita se, pelo menos, 85 % do vinho licoroso provier de uvas do ano a que se refere a indicação;
- c) Classes de doçura a utilizar em complemento ou em alternativa ao teor de açúcares, nos termos do anexo xv.

**CAPÍTULO V**

**Região Vitivinícola de Colares**

Artigo 32.º

**Denominação de Origem**

A DOP «Colares» pode ser utilizada para a identificação de vinho branco e de vinho tinto que satisfaça os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

Artigo 33.º

**Delimitação da área de produção**

A área geográfica de produção da DOP «Colares» corresponde à área prevista no anexo vii à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange, do município de Sintra, a freguesia de



Colares, da União das Freguesias de São João das Lampas e Terrugem a freguesia de São João das Lampas e da União das Freguesias de Sintra (Santa Maria e São Miguel, São Martinho e São Pedro de Penaferrim) a freguesia de São Martinho.

#### Artigo 34.º

##### Solos recomendados

As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito à DOP «Colares» devem estar ou ser instaladas, preferencialmente, em:

- a) Regossolos psamíticos, de areias assentes sobre materiais consolidados, tradicionalmente designados de «chão de areia»;
- b) Solos calcários pardos de margas ou materiais afins, tradicionalmente designados de «chão rijo».

#### Artigo 35.º

##### Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à DOP «Colares» são as constantes do anexo VIII à presente portaria, da qual faz parte integrante.

#### Artigo 36.º

##### Práticas culturais

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DOP «Colares» devem ser conduzidas em forma baixa e, se aramadas, não deve o arame inferior, no qual será obrigatoriamente conduzida a cepa, exceder a altura de 40 cm.

2 — Na plantação das vinhas em chão de areia respeitar-se-á a prática tradicional de «unhar» a vara de pé franco no estrato subjacente à camada de areia.

#### Artigo 37.º

##### Rendimento por hectare

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DOP «Colares» é fixado em:

- a) Vinho tinto: 55 hl;
- b) Vinho branco: 70 hl.

#### Artigo 38.º

##### Vinificação e práticas enológicas

1 — Os mostos destinados à produção de vinhos com direito à DOP «Colares» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9,5 % vol.

2 — Os vinhos com direito à DOP «Colares» podem incorporar até um máximo de 20 % de vinho proveniente de vinhas de chão rijo que satisfaçam as exigências estabelecidas na presente portaria, devendo os produtos a montante do vinho certificado e provenientes destas vinhas constar em conta-corrente específica.

3 — Os vinhos com direito à DOP «Colares» só podem ser comercializados após estágio mínimo de:

- a) Vinhos tintos: 18 meses em vasilhame seguidos de 3 meses em garrafa;
- b) Vinhos brancos: 6 meses em vasilhame, seguidos de 1 mês em garrafa.



Artigo 39.º

**Características dos vinhos**

Os vinhos com direito à DOP «Colares» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 10 % vol.

CAPÍTULO VI

**Região Vitivinícola de Encostas d'Aire**

Artigo 40.º

**Denominação de Origem**

1 — A DOP «Encostas d'Aire» pode ser utilizada para a identificação dos vinhos que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

2 — A indicação das sub-regiões de «Alcobaça» e «Ourém» podem ser utilizadas em complemento da DOP Encostas d'Aire através das designações «Alcobaça» e «Medieval de Ourém», quando os respetivos vinhos forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas e vinificadas nas respetivas áreas geográficas, desde que cumpridos os requisitos específicos previstos na presente portaria.

Artigo 41.º

**Delimitação da área de produção da região e sub-regiões**

1 — A área geográfica de produção da DOP «Encostas d'Aire» corresponde à área prevista no n.º 1 do anexo IX à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

- a) Os municípios da Batalha, Porto de Mós e Ourém;
- b) Do município de Alcobaça, as freguesias de Alfeizerão, Bárrio, Benedita, Cela, Évora de Alcobaça, Maiorga, Aljubarrota, Turquel, Vimeiro, a União das Freguesias de Alcobaça e Vestiaria e, da União das Freguesias de Coz, Alpedriz e Montes, as freguesias de Alpedriz e Coz;
- c) Do município das Caldas da Rainha, as freguesias de Carvalhal Benfeito, Salir de Matos e Santa Catarina;
- d) Do município de Leiria, as freguesias de Amor, Arrabal, Caranguejeira, Maceira, Milagres, Regueira de Pontes, a União das Freguesias de Leiria, Pousos, Barreira e Cortes, a União das Freguesias de Parceiros e Azoia, a União das Freguesias de Marrazes e Barosa, a União das Freguesias de Souto de Carpalhosa e Ortigosa, a União das Freguesias de Santa Eufémia e Boa Vista, da União das Freguesias de Santa Catarina da Serra e Chainça a freguesia de Santa Catarina da Serra, e da União das Freguesias de Colmeias e Memória a freguesia de Colmeias;
- e) Do município de Pombal, a União das Freguesias de Santiago e São Simão de Litém e Albergaria dos Doze, as freguesias de Meirinhas, Pelariga, Pombal, Vermoil e Vila Cã.

2 — A área geográfica de produção de vinhos com direito a serem comercializados com a indicação de uma sub-região corresponde à área prevista no n.º 2 do anexo IX à presente portaria, e abrange:

- a) Alcobaça:
  - i) Do município de Alcobaça: as freguesias de Alfeizerão, Bárrio, Benedita, Cela, Évora de Alcobaça, Maiorga, Aljubarrota, Turquel, Vimeiro, União das Freguesias de Alcobaça e Vestiaria e, da União das Freguesias de Coz, Alpedriz e Montes, as freguesias de Alpedriz e Coz;
  - ii) Do município das Caldas da Rainha, as freguesias de Carvalhal Benfeito, Salir de Matos e Santa Catarina;
  - iii) Do município de Porto de Mós, a freguesia do Juncal;
- b) Ourém: o município de Ourém.



## Artigo 42.º

### Solos recomendados

1 — As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito à DOP «Encostas d’Aire» devem estar ou ser instaladas, preferencialmente, em solos com as características a seguir indicadas:

- a) Solos calcários pardos ou vermelhos normais ou parabarros de margas e arenitos finos;
- b) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, argilas e argilitos;
- c) Solos litólicos não húmicos e podzóis de arenitos.

2 — As vinhas destinadas à produção de vinhos com direito a serem comercializados com a indicação de uma sub-região devem estar ou ser instaladas, preferencialmente, em solos com as características a seguir indicadas:

- a) Alcobaça:
  - i) Solos calcários pardos ou vermelhos normais ou parabarros de margas e arenitos finos;
  - ii) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos normais ou parabarros de arenitos finos, argilas e argilitos;
- b) Ourém:
  - i) Norte do concelho: solos litólicos não húmicos e solos de aluvião ligeiros;
  - ii) Centro do concelho: solos calcários, solos litólicos não húmicos e solos de aluvião ligeiros;
  - iii) Sul e este do concelho: solos vermelhos mediterrânicos de materiais calcários normalmente em fase delgada e com elevada pedregosidade.

## Artigo 43.º

### Castas

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à DOP «Encostas d’Aire» são as constantes do anexo x à presente portaria, da qual faz parte integrante.

## Artigo 44.º

### Práticas culturais

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos com direito à DOP «Encostas d’Aire» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão.

2 — No caso das vinhas destinadas à elaboração dos vinhos com direito à designação «Medieval de Ourém», a densidade de plantação aconselhada é de 6000 plantas por hectare, não podendo ser inferior a 4000 plantas por hectare.

3 — Para as vinhas destinadas à elaboração dos vinhos com direito à designação «Medieval de Ourém» o sistema de condução é de forma baixa e a poda pode ser a talão ou a vara.

4 — No caso dos vinhos com direito à designação «Medieval de Ourém», a vindima é obrigatoriamente feita à mão, sendo comunicada, no mínimo, com vinte e quatro horas de antecedência a data de vindima de cada parcela, à entidade certificadora.

## Artigo 45.º

### Rendimento por hectare

1 — O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos com direito à DOP «Encostas d’Aire» é fixado em 80 hl e de 40 hl para o vinho com direito à designação «Medieval de Ourém».



2 — Para a elaboração do vinho com direito à designação «Medieval de Ourém», o mosto total obtido, incluindo o obtido pela prensagem, deve respeitar o máximo de 67 % de rendimento.

#### Artigo 46.º

##### Vinificação e práticas enológicas

1 — Os mostos destinados à produção de vinhos com direito à DOP «Encostas d'Aire» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Tinto: 11 % vol.;
- b) Branco e rosado ou rosé: 10,5 % vol.;
- c) Branco com direito à designação «Medieval de Ourém»: 10 % vol.;
- d) Tinto com direito à designação «Medieval de Ourém»: 10 % vol.

2 — Os mostos e vinhos destinados à produção de vinhos com direito a indicação das sub-regiões de «Alcobaça» e «Medieval de Ourém» devem constar em conta-corrente específica.

3 — O vinho tinto só pode ser engarrafado com um estágio mínimo de oito meses.

4 — O vinho branco e rosado e o vinho com direito à designação «Medieval de Ourém» não carecem de qualquer período de estágio, podendo ser engarrafados e comercializados logo que sejam certificados pela entidade certificadora.

5 — No caso de, na mesma adega, serem também elaborados ou armazenados mostos e vinhos sem direito a indicação das sub-regiões de «Alcobaça» ou «Medieval de Ourém», a entidade certificadora estabelece os termos em que deve decorrer a vinificação, devendo esses mostos e vinhos serem armazenados perfeitamente identificados.

#### Artigo 47.º

##### Disposições aplicáveis à vinificação do vinho com direito à designação «Medieval de Ourém»

Sem prejuízo do disposto no artigo anterior, os métodos de vinificação tradicionais e as práticas e os tratamentos enológicos previstos na elaboração do vinho com direito à designação «Medieval de Ourém» são os seguintes:

- a) As uvas brancas são esmagadas para lagares ou dornas e os mostos obtidos serão envasilhados, no prazo máximo de vinte e quatro horas após o esmagamento, em recipientes de madeira de capacidade inferior a 3000 l e de modo a não exceder 80 % da sua capacidade total;
- b) As uvas tintas são esmagadas e desengaçadas para dornas ou lagares até ao fim do dia seguinte à vindima, não devendo durante este período sofrer qualquer ação que prejudique a sua qualidade;
- c) As uvas tintas desengaçadas fazem a fermentação com curtimenta em lagares ou dornas entre 4 e 10 dias, sendo efetuado o recalque, no mínimo, duas vezes por dia de modo a obter mosto com os parâmetros e características de cor e qualidade adequados;
- d) O mosto obtido não é prensado, sendo colocado diretamente no recipiente que já contém o mosto branco, devendo ser cumprida a regra de 80 % de mosto branco para 20 % de mosto tinto, sendo que esta operação deve ser comunicada à entidade certificadora, no mínimo, com vinte e quatro horas de antecedência;
- e) Quando necessário, a aplicação de anidrido sulfuroso, sob qualquer forma, decorre sempre antes do início da fermentação e fica limitada a metade da dose máxima autorizada pela legislação em vigor;
- f) A correção ácida dos mostos pelo uso de ácido tartárico é limitada a metade da dose máxima autorizada pela legislação em vigor.



Artigo 48.º

**Características dos vinhos**

Os vinhos com direito à DOP «Encostas d’Aire» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho tinto: 11,5 % vol.;
- b) Vinho branco e rosado ou rosé: 11 % vol.

CAPÍTULO VII

**Região Demarcada da Lourinhã**

Artigo 49.º

**Denominação de Origem**

A DOP «Lourinhã» pode ser utilizada para a identificação de aguardente vínica que satisfaça os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

Artigo 50.º

**Delimitação da área de produção**

A área geográfica de produção da DOP «Lourinhã» corresponde à área prevista no anexo XI à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

- a) O município da Lourinhã;
- b) Do município de Peniche: as freguesias de Atouguia da Baleia e Serra d’El-Rei;
- c) Do município de Óbidos: a freguesia de Olho Marinho;
- d) Do município do Bombarral, da União das Freguesias do Bombarral e Vale Covo a freguesia de Vale Covo;
- e) Do município de Torres Vedras: a União das Freguesias de Campelos e Outeiro da Cabeça e a União das freguesias de A-dos-Cunhados e Maceira.

Artigo 51.º

**Solos recomendados**

As vinhas destinadas à produção de vinhos que dão origem à aguardente vínica com direito à DOP «Lourinhã» devem estar, ou ser instaladas, preferencialmente, em solos mediterrâneos pardos ou vermelhos, normais ou parabarros de arenitos finos, argilas ou argilitos e solos calcários pardos, normais ou parabarros de margas e arenitos finos interestratificados e, ainda, em solos calcários vermelhos de margas, solos litólicos de arenitos, aluviossilos modernos e podzóis.

Artigo 52.º

**Castas**

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos que dão origem à aguardente vínica com direito à DOP «Lourinhã» são as constantes do anexo XII à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 53.º

**Práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção de vinhos que dão origem à aguardente vínica com direito à DOP «Lourinhã» devem ser estremes, conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.



Artigo 54.º

**Vinificação e práticas enológicas**

- 1 — O título alcoométrico volúmico natural máximo dos vinhos a destilar é de 10 % vol.
- 2 — Os vinhos impróprios para consumo não podem ser utilizados para produção de aguardente vínica com direito à denominação «Lourinhã».
- 3 — A vinificação é feita sem adição de anidrido sulfuroso, devendo ser seguidos os métodos e práticas enológicas legalmente autorizadas e tradicionais da região, com as particularidades definidas pela entidade certificadora e constantes do caderno de especificações.

Artigo 55.º

**Destilação**

1 — Os vinhos destinados à produção das aguardentes vínicas da DOP «Lourinhã» devem constar em conta-corrente específica e ser destilados no interior da região delimitada, o mais tardar, até final do mês de abril seguinte à vinificação.

2 — Podem ser utilizados os seguintes sistemas na destilação:

a) Destilação contínua, em coluna de cobre com o diâmetro máximo de 46 cm, que pode ser equipada com pratos de uma só calote ou pratos de calotes múltiplas, de alimentação contínua, sem qualquer órgão de retificação suplementar; caso seja utilizado um gerador de vapor, o aquecimento não pode realizar-se a vapor direto; o título alcoométrico do destilado não pode ser superior a 78 % vol.;

b) Destilação descontínua, em alambique de cobre constituído por uma caldeira com capacidade máxima de 30 hl, aquecida a fogo direto, por um capitel com ou sem aquece-vinhos (esquentador) e por uma serpentina (refrigerante), sendo que numa primeira destilação é obtido um destilado com um título alcoométrico compreendido entre 27 % vol. e 30 % vol., e na subsequente destilação é obtida a «aguardente de coração» cujo título alcoométrico não pode ser superior a 72 % vol.

Artigo 56.º

**Envelhecimento**

1 — O envelhecimento das aguardentes com direito a DOP «Lourinhã» é efetuado na região delimitada, em barris de carvalho ou de castanheiro com capacidade até 800 l.

2 — Nos locais de envelhecimento são armazenadas, exclusivamente, aguardentes vínicas com direito à DOP «Lourinhã».

3 — As aguardentes com direito a DOP «Lourinhã» só podem ser comercializadas após 24 meses de envelhecimento.

Artigo 57.º

**Características da aguardente vínica**

1 — A aguardente vínica com direito a DOP «Lourinhã» deve apresentar as características legalmente definidas para a categoria de produto respetiva, sem prejuízo de outras disposições constantes do caderno de especificações, nomeadamente, quanto às suas características físico-químicas e organolépticas.

2 — Não são autorizados quaisquer aditivos, com exceção da água destilada para redução do título alcoométrico até um mínimo de 38 % vol., e caramelo até um máximo de 2 %.



Artigo 58.º

**Indicação de idade e menções tradicionais**

1 — A idade das aguardentes corresponde ao período efetivo de envelhecimento a contar do termo da respetiva campanha de destilação.

2 — É permitida a indicação de idade na rotulagem, desde que a aguardente em causa, ou cada uma das parcelas do lote que a originou tenha, no mínimo, a idade indicada.

3 — A indicação da idade na rotulagem pode ser complementada ou substituída pelas seguintes menções tradicionais:

a) «Três Estrelas/\*\*\*/» ou «Very Superior/VS», menção reservada para aguardentes sujeitas a um envelhecimento igual ou superior a 2 anos;

b) «Very Superior Old Pale/VSOP», «Very Old/VO» ou «Reserva», menção reservada para aguardentes sujeitas a um envelhecimento igual ou superior a 4 anos;

c) «Extra» ou «Extra Old/XO», menção reservada para aguardentes sujeitas a um envelhecimento igual ou superior a 5 anos.

CAPÍTULO VIII

**Região Vitivinícola de Óbidos**

Artigo 59.º

**Denominação de Origem**

A DOP «Óbidos» pode ser utilizada para a identificação dos vinhos, dos vinhos licorosos, dos vinhos espumantes e dos vinhos espumantes de qualidade branco, tinto e rosado que satisfaçam os requisitos estabelecidos na presente portaria e demais legislação aplicável.

Artigo 60.º

**Delimitação da área de produção**

A área geográfica de produção da DOP «Óbidos» corresponde à área prevista no anexo XIII à presente portaria, da qual faz parte integrante, e abrange:

a) Do município do Bombarral, as freguesias de Carvalhal, Roliça e a União das Freguesias do Bombarral e Vale Covo;

b) Do município do Cadaval, as freguesias de Alguer, Peral, Vermelha, Vilar, a União das Freguesias do Cadaval e Pêro Moniz, a União das Freguesias de Painho e Figueiros e a União das Freguesias de Lamas e Cercal;

c) Do município das Caldas da Rainha, as freguesias de A dos Francos, Alvorninha, Landal, Vidais e, da União das Freguesias das Caldas da Rainha — Nossa Senhora do Pópulo, Coto e São Gregório, a freguesia de São Gregório;

d) Do município de Óbidos, as freguesias de A dos Negros, Gaeiras e, da Freguesia de Santa Maria, São Pedro e Sobral da Lagoa, a freguesia de São Pedro.

Artigo 61.º

**Solos recomendados**

As vinhas destinadas à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Óbidos» devem estar, ou ser instaladas, preferencialmente, em solos com as características a seguir indicadas:

a) Solos calcários pardos ou vermelhos normais ou parabarros;

b) Solos mediterrânicos pardos ou vermelhos de materiais não calcários.



Artigo 62.º

**Castas**

As castas a utilizar na elaboração dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Óbidos» são as constantes do anexo XIV à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Artigo 63.º

**Práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Óbidos» devem ser estremes e conduzidas em forma baixa, em taça ou cordão.

Artigo 64.º

**Rendimento por hectare**

O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas aos vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Óbidos» é fixado em 100 hl para vinhos tintos, brancos, rosados, vinho espumante, vinho espumante de qualidade e vinho licoroso.

Artigo 65.º

**Vinificação e práticas enológicas**

1 — Os mostos destinados à produção de vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Óbidos» devem ter um título alcoométrico volúmico natural mínimo de:

- a) Vinho tinto 11 % vol.;
- b) Vinho branco e rosado: 10,5 % vol.;
- c) Vinho base para vinho espumante e para vinho espumante de qualidade: 10 % vol.;
- d) Vinho licoroso: 11 % vol.

2 — Na elaboração de vinhos licorosos aptos a DOP «Óbidos» é obrigatório a utilização de aguardente vitícola, devendo esta ser objeto de análise prévia que ateste a conformidade com os parâmetros legais, a realizar em laboratório acreditado.

3 — Os períodos mínimos de estágio para os vinhos e produtos vitivinícolas com direito à DOP «Óbidos» são os seguintes:

- a) Vinho branco e rosado: não carecem de qualquer período de estágio;
- b) Vinho tinto: período mínimo de oito meses;
- c) Vinho espumante e vinho espumante de qualidade: período mínimo de nove meses de permanência nas instalações do preparador após a data do engarrafamento para poderem ser comercializados.

Artigo 66.º

**Características dos vinhos**

1 — Os vinhos com direito à DOP «Óbidos» devem ter um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de:

- a) Vinho tinto: 11,5 % vol.;
- b) Vinho branco e rosado: 11 % vol.;



c) Vinho espumante e vinho espumante de qualidade: 11 % vol.;

d) Vinho licoroso:

i) Título alcoométrico volúmico total não inferior a 17,5 % vol.;

ii) Título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 15 % vol. e não superior a 22 % vol.

2 — Os vinhos licorosos com direito à DOP «Óbidos» devem ter uma acidez volátil com valores máximos de 1,5 g/l para vinhos com idade igual ou inferior a 10 anos e de 1,8 g/l para vinhos com mais de 10 anos, ambos expressos em ácido acético, sendo aplicável uma tolerância de 20 %.

3 — Na rotulagem dos vinhos licorosos com direito à DOP «Óbidos» são permitidas as seguintes indicações e menções:

a) Indicação do ano de colheita se, pelo menos, 85 % do vinho licoroso provier de uvas do ano a que se refere a indicação;

b) Utilização da menção «Moscatel de Óbidos» quando a casta Moscatel-Graúdo e a casta Moscatel Galego Roxo contribuam, isoladamente ou em conjunto, com, pelo menos, 85 % do mosto utilizado, devendo o nome completo da casta constar da rotulagem e em conta-corrente específica.

## CAPÍTULO IX

### Disposições finais

#### Artigo 67.º

##### Norma revogatória

1 — São revogadas:

a) A Portaria n.º 167/2005, 11 de fevereiro;

b) A Portaria n.º 816/2006, de 16 de agosto.

#### Artigo 68.º

##### Entrada em vigor

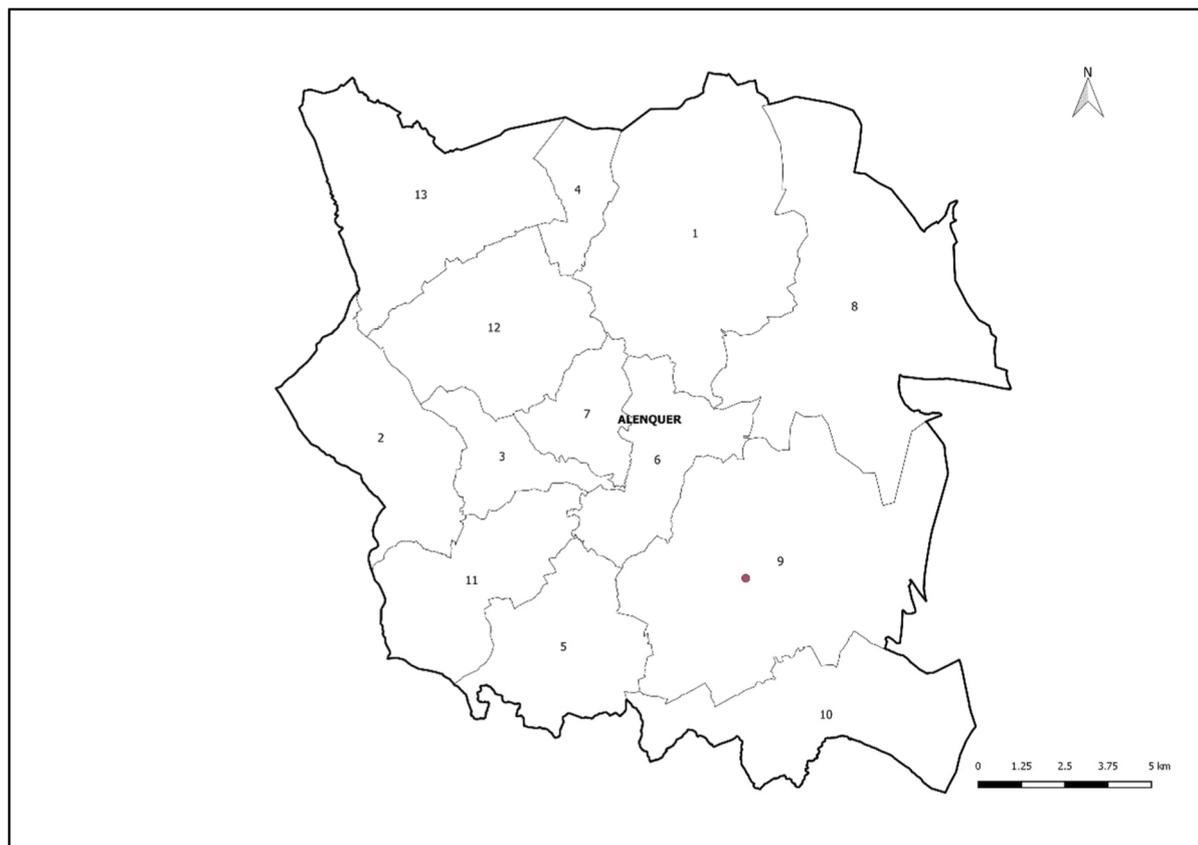
A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

O Secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, *Rui Manuel Costa Martinho*, em 4 de março de 2021.

## ANEXO I

(a que se refere o artigo 9.º)

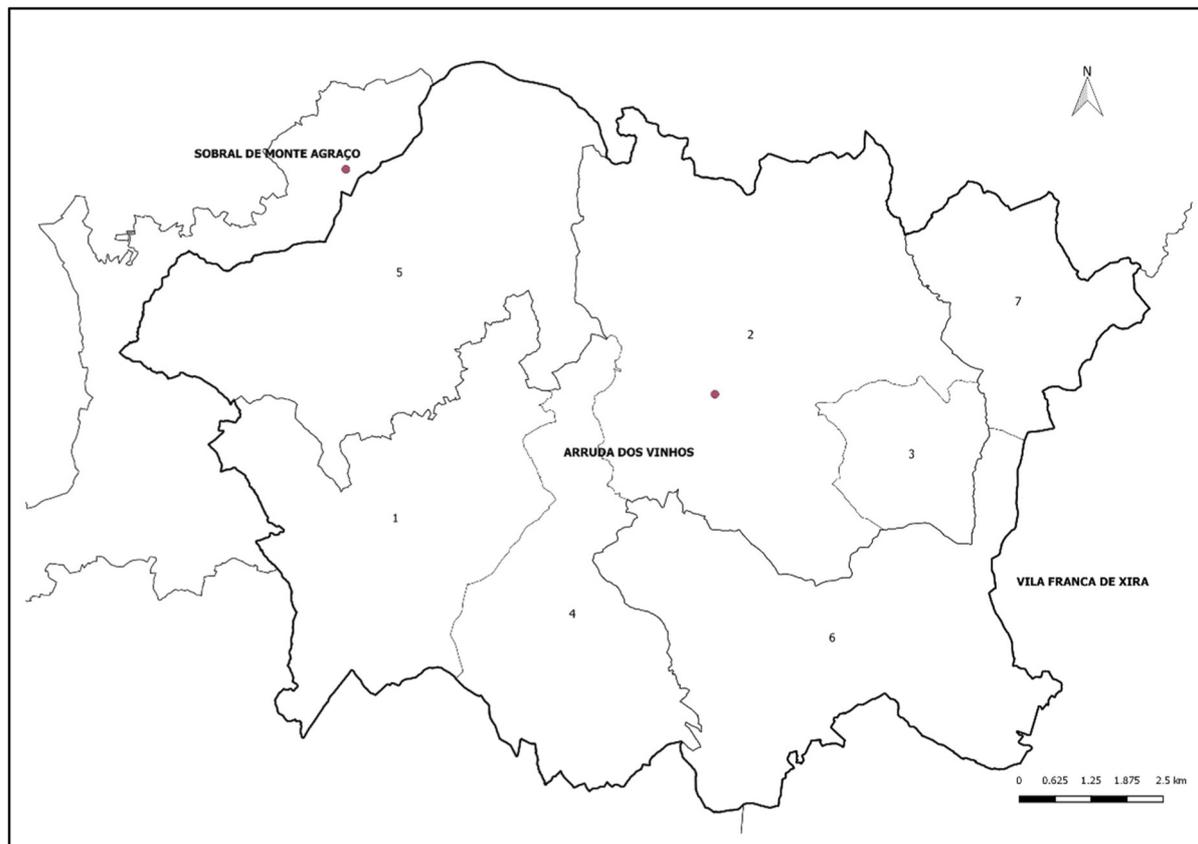
a) Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Alenquer»:



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Lisboa.....	Alenquer (*) .....	Abrigada .....	1
		Aldeia Galega da Merceana .....	2
		Aldeia Gavinha .....	3
		Cabanas de Torres .....	4
		Carnota .....	5
		Meca .....	6
		Olhalvo .....	7
		Ota .....	8
		União das Freguesias de Alenquer (Santo Estêvão e Triana) .....	9
		União das Freguesias de Carregado e Cadafais .....	10
		União das Freguesias de Ribafria e Pereiro de Palhacana .....	11
		Ventosa .....	12
		Vila Verde dos Francos .....	13

(\*) Todas as freguesias.

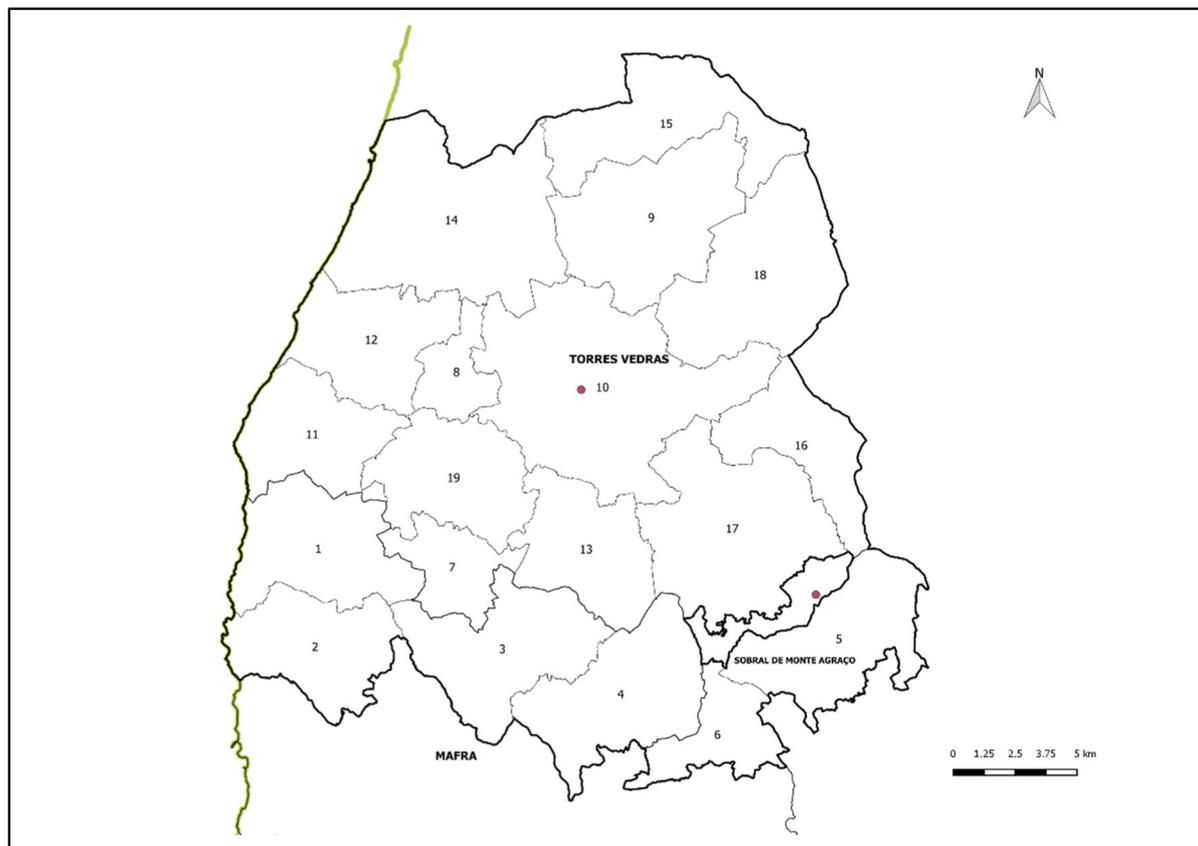
## b) Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Arruda»:



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Lisboa . . . . .	Arruda dos Vinhos (*)	Arranhó. . . . .	1
		Arruda dos Vinhos . . . . .	2
	Sobral de Monte Agraço Vila Franca de Xira . . .	Cardosas . . . . .	3
		Santiago dos Velhos. . . . .	4
		Parte da freguesia de Santo Quintino . . . . .	5
		Da União das Freguesias de Alhandra, São João dos Montes e Calhandriz as antigas freguesias de Calhandriz e São João dos Montes.	6
		Da União das Freguesias de Castanheira do Ribatejo e Cachoeiras, a antiga freguesia de Cachoeiras.	7

(\*) Todas as freguesias.

c) Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Torres Vedras»:



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência	
Lisboa . . . . .	Mafra . . . . .	Encarnação . . . . .	1	
		Santo Isidoro . . . . .	2	
		União das Freguesias de Azueira e Sobral da Abelheira . . . . .	3	
		União das Freguesias de Enxara do Bispo, Gradil e Vila Franca do Rosário . . . . .	4	
		Sobral de Monte Agraço	Parte da freguesia Santo Quintino . . . . .	5
			Sapataria . . . . .	6
		Torres Vedras (*) . . . . .	Freiria . . . . .	7
			Ponte do Rol . . . . .	8
			Ramalhal . . . . .	9
			Santa Maria, São Pedro e Matacães . . . . .	10
			São Pedro da Cadeira . . . . .	11
			Silveira . . . . .	12
			Turcifal . . . . .	13
			União das Freguesias de A dos Cunhados e Maceira . . . . .	14
			União das freguesias de Campelos e Outeiro da Cabeça . . . . .	15
			União das Freguesias de Carvoeira e Carmões . . . . .	16
			União das Freguesias de Dois Portos e Runa . . . . .	17
			União das freguesias de Maxial e Monte Redondo . . . . .	18
			Ventosa . . . . .	19

(\*) Todas as freguesias.



## ANEXO II

(a que se refere o artigo 11.º)

## a) Alenquer:

PRT53808	Alicante-Bouschet .....		T
PRT50711	Alicante-Branco .....		B
PRT52007	Alvarinho .....		B
PRT53204	Amostrinha .....		T
PRT52603	Aragonez .....	Tinta-Roriz .....	T
PRT52311	Arinto .....		B
PRT52606	Baga .....		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon (*) .....		T
PRT50102	Caladoc (*) .....		T
PRT52402	Camarate .....		T
PRT53106	Castelão .....		T
PRT53511	Chardonnay (*) .....		B
PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT52503	Jaen .....		T
PRT52515	Jampal .....		B
PRT53013	Malvasia-Rei .....		B
PRT50518	Merlot (*) .....		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo (*) .....		B
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo (*) .....		T
PRT51803	Preto-Martinho .....		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha .....		B
PRT52309	Ratinho .....		B
PRT53211	Sauvignon (*) .....	Sauvignon-Blanc .....	B
PRT40403	Seara-Nova .....		B
PRT41407	Syrah (*) .....	Shiraz .....	T
PRT52905	Tinta-Barroca .....		T
PRT51906	Tinta-Miúda .....		T
PRT52205	Touriga-Franca .....		T
PRT52206	Touriga-Nacional .....		T
PRT53006	Trincadeira .....	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT40807	Viognier (*) .....		B
PRT52715	Viosinho .....		B
PRT52614	Vital .....		B

(\*) Castas autorizadas, no conjunto, com um máximo de 49 % no lote e, individualmente, com uma representação sempre inferior à principal casta presente no lote.

## b) Arruda:

PRT53808	Alicante-Bouschet .....		T
PRT50711	Alicante-Branco .....		B
PRT52603	Aragonez .....	Tinta-Roriz .....	T
PRT52311	Arinto .....		B
PRT53606	Cabernet-Sauvignon (*) .....		T
PRT50102	Caladoc (*) .....		T
PRT52402	Camarate .....		T
PRT53106	Castelão .....		T
PRT53511	Chardonnay (*) .....		B
PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT52503	Jaen .....		T
PRT52515	Jampal .....		B
PRT53013	Malvasia-Rei .....		B
PRT50518	Merlot (*) .....		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo (*) .....		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha .....		B
PRT53211	Sauvignon (*) .....	Sauvignon-Blanc .....	B
PRT40403	Seara-Nova .....		B
PRT41407	Syrah (*) .....	Shiraz .....	T
PRT52905	Tinta-Barroca .....		T
PRT51906	Tinta-Miúda .....		T
PRT52205	Touriga-Franca .....		T



PRT52206	Touriga-Nacional . . . . .		T
PRT53006	Trincadeira . . . . .	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT40807	Viognier (*) . . . . .		B
PRT52715	Viosinho . . . . .		B
PRT52614	Vital . . . . .		B

(\*) Castas autorizadas, no conjunto, com um máximo de 49 % no lote e, individualmente, com uma representação sempre inferior à principal casta presente no lote.

## c) Torres Vedras:

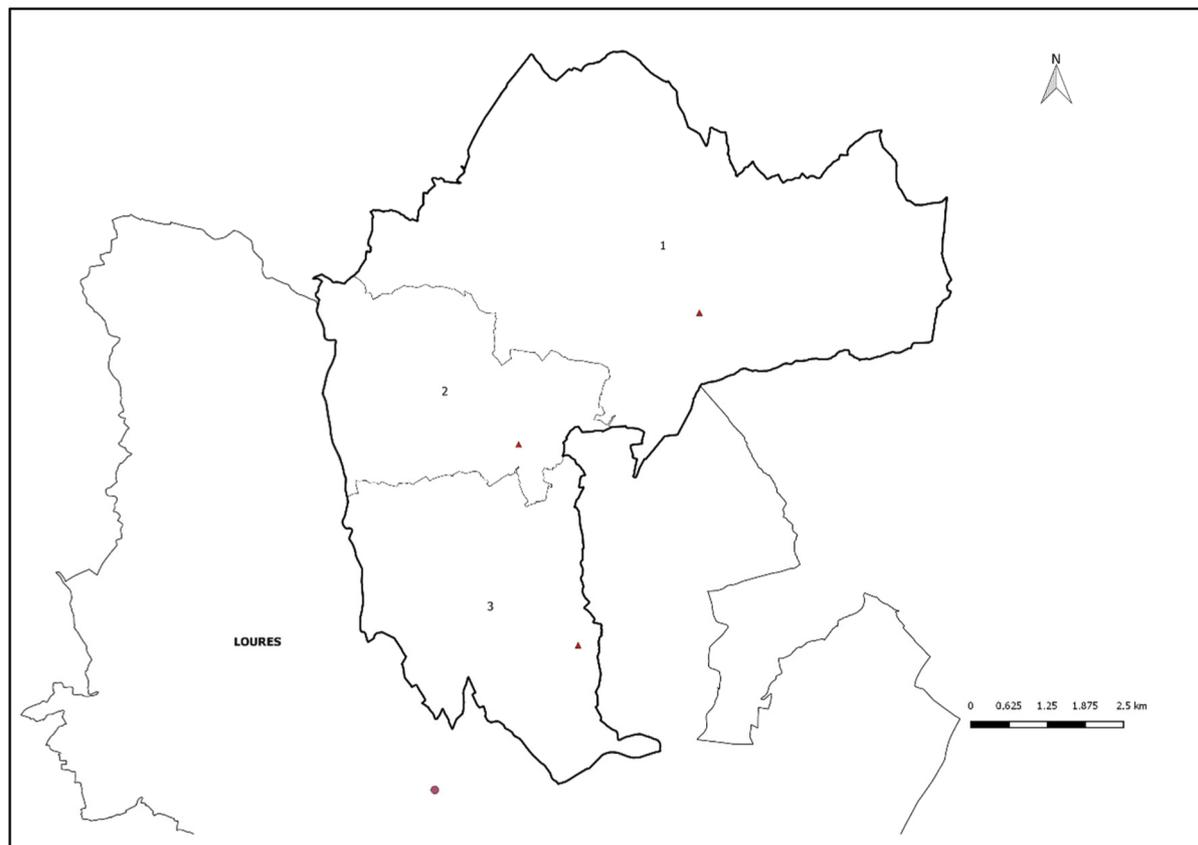
PRT53808	Alicante-Bouschet . . . . .		T
PRT50711	Alicante-Branco . . . . .		B
PRT52316	Antão-Vaz . . . . .		B
PRT52007	Alvarinho . . . . .		B
PRT52603	Aragonez . . . . .	Tinta-Roriz . . . . .	T
PRT52311	Arinto . . . . .		B
PRT53606	Cabernet-Sauvignon (*) . . . . .		T
PRT50102	Caladoc (*) . . . . .		T
PRT52402	Camarate . . . . .		T
PRT53106	Castelão . . . . .		T
PRT53511	Chardonnay (*) . . . . .		B
PRT52810	Fernão-Pires . . . . .	Maria-Gomes . . . . .	B
PRT52503	Jaen . . . . .		T
PRT53013	Malvasia-Rei . . . . .		B
PRT50518	Merlot (*) . . . . .		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo (*) . . . . .		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha . . . . .		B
PRT53211	Sauvignon (*) . . . . .	Sauvignon-Blanc . . . . .	B
PRT40403	Seara-Nova . . . . .		B
PRT41407	Syrah (*) . . . . .	Shiraz . . . . .	T
PRT52905	Tinta-Barroca . . . . .		T
PRT51906	Tinta-Miúda . . . . .		T
PRT52205	Touriga-Franca . . . . .		T
PRT52206	Touriga-Nacional . . . . .		T
PRT53006	Trincadeira . . . . .	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT40807	Viognier (*) . . . . .		B
PRT52715	Viosinho . . . . .		B
PRT52614	Vital . . . . .		B

(\*) Castas autorizadas, no conjunto, com um máximo de 49 % no lote e, individualmente, com uma representação sempre inferior à principal casta presente no lote.

## ANEXO III

(a que se refere o artigo 17.º)

## Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Bucelas»



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Lisboa.....	Loures.....	Bucelas.....	1
		Da freguesia de Fanhões, os lugares de Fanhões, Ribas de Cima, Ribas de Baixo, Barras e Cocho.	2
		Da União das Freguesias de Santo Antão e São Julião do Tojal os lugares de Pintéus, Manjoeira e Arneiro da freguesia de Santo Antão do Tojal.	3

## ANEXO IV

(a que se refere o artigo 19.º)

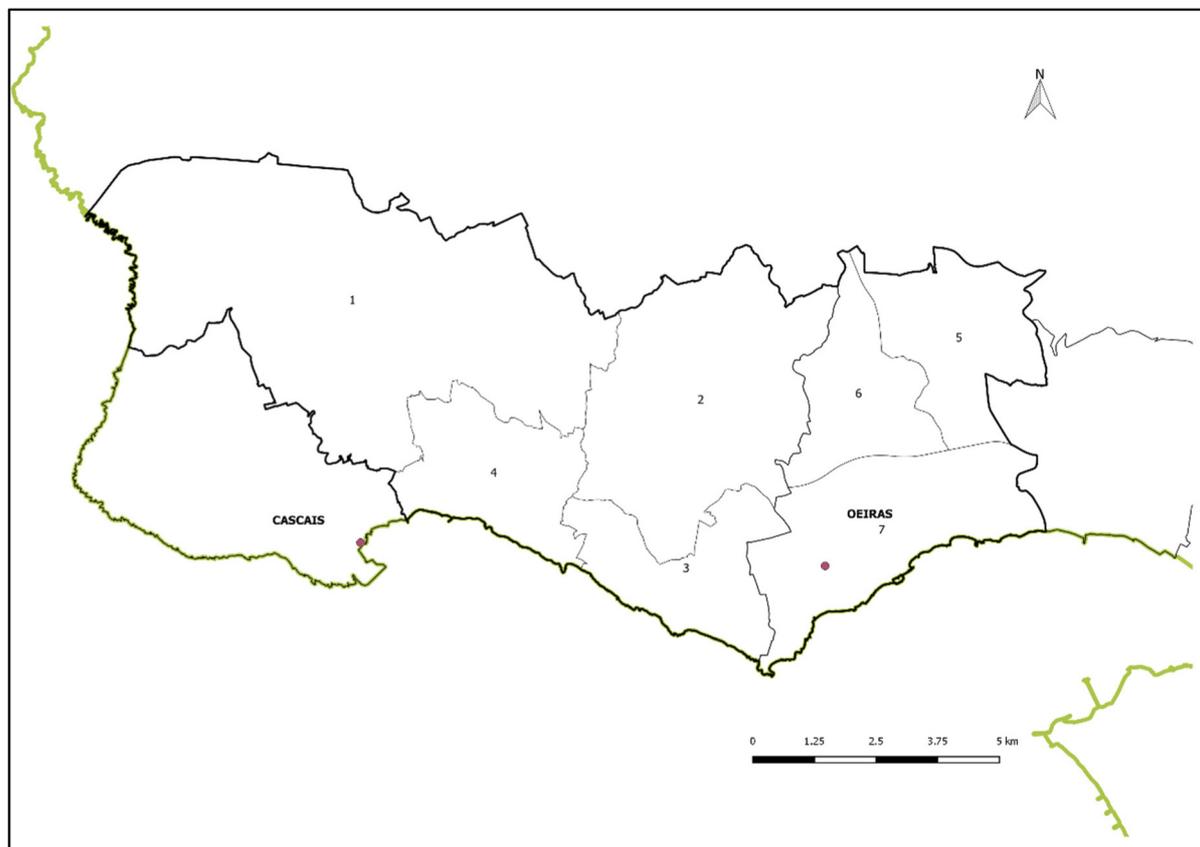
## Bucelas

PRT52311	Arinto (*).....		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha.....		B
PRT40505	Sercial.....	Esgana-Cão.....	B

(\*) Casta recomendada, com um mínimo de 70 % no lote.

## ANEXO V

(a que se refere o artigo 25.º)

**Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Carcavelos»**

Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Lisboa	Cascais	Parte da freguesia de Alcabideche	1
		São Domingos de Rana	2
		União das Freguesias de Carcavelos e Parede	3
	Oeiras	Parte da freguesia de Cascais e Estoril	4
		Barcarena	5
		Porto Salvo	6
		Parte da União de Freguesias de Oeiras e São Julião da Barra, Paço de Arcos e Caxias	7

Os limites da região são os seguintes:

- A norte: a linha que separa o município de Cascais do município de Sintra e o município de Oeiras e o município da Amadora;
- A sul: o oceano Atlântico;
- A este: a ribeira da Terrugem na totalidade, continuando pela cumeeira da bacia hidrográfica da ribeira de Porto Salvo até à fronteira entre o município de Oeiras e da Amadora;
- A oeste: a ribeira de Bicesse, passando pelos lugares da Galiza e Bicesse e seguindo daí pela estrada municipal até ao cruzamento com a EN 247-5, continuando por essa estrada de Manique, na direção do cabeço de Manique, até ao encontro da linha que separa o município de Cascais do município de Sintra.

## ANEXO VI

(a que se refere o artigo 27.º)

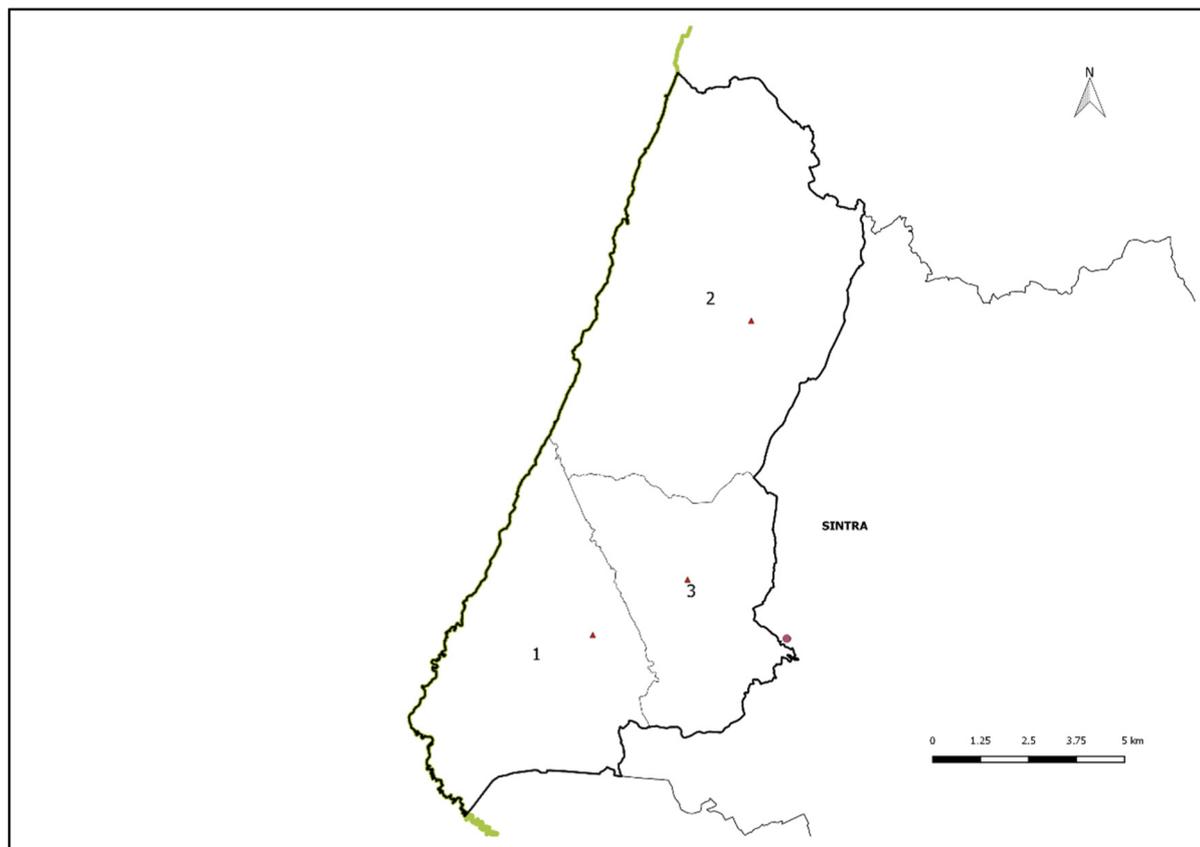
**Carcavelos**

PRT53204	Amostrinha .....		T
PRT52311	Arinto .....		B
PRT52116	Boal Branco .....		B
PRT53106	Castelão .....		T
PRT52913	Galego-Dourado .....		B
PRT51803	Preto-Martinho .....		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha (*) .....		B
PRT52309	Ratinho .....		B
PRT40403	Seara-Nova (*) .....		B
PRT53006	Trincadeira .....	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T

(\*) Castas autorizadas, no conjunto, com um máximo de 25 % no lote e, individualmente, com uma representação sempre inferior à principal casta presente no lote.

## ANEXO VII

(a que se refere o artigo 33.º)

**Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Colares»**

Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Lisboa.....	Sintra .....	Colares .....	1
		Da União das Freguesias de São João das Lampas e Terrugem a freguesia de São João das Lampas.	2



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
		Da União das Freguesias de Sintra (Santa Maria e São Miguel, São Martinho e São Pedro de Penaferrim) a freguesia de São Martinho.	3

## ANEXO VIII

(a que se refere o artigo 35.º)

## Colares

a) Em chão de areia:

i) Vinhos tintos:

PRT53106	Castelão .....		T
PRT52702	Parreira-Matias .....		T
PRT52203	Ramisco (*) .....		T
PRT51202	Tinta-Negra .....	Molar, Saborinho .....	T

(\*) Casta recomendada que deverá ter uma representação mínima de 80 % do total do lote.

ii) Vinhos brancos:

PRT52311	Arinto .....		B
PRT52913	Galego-Dourado .....		B
PRT52714	Malvasia (*) .....		B
PRT52515	Jampal .....		B

(\*) Casta recomendada que deverá ter uma representação mínima de 80 % do total do lote.

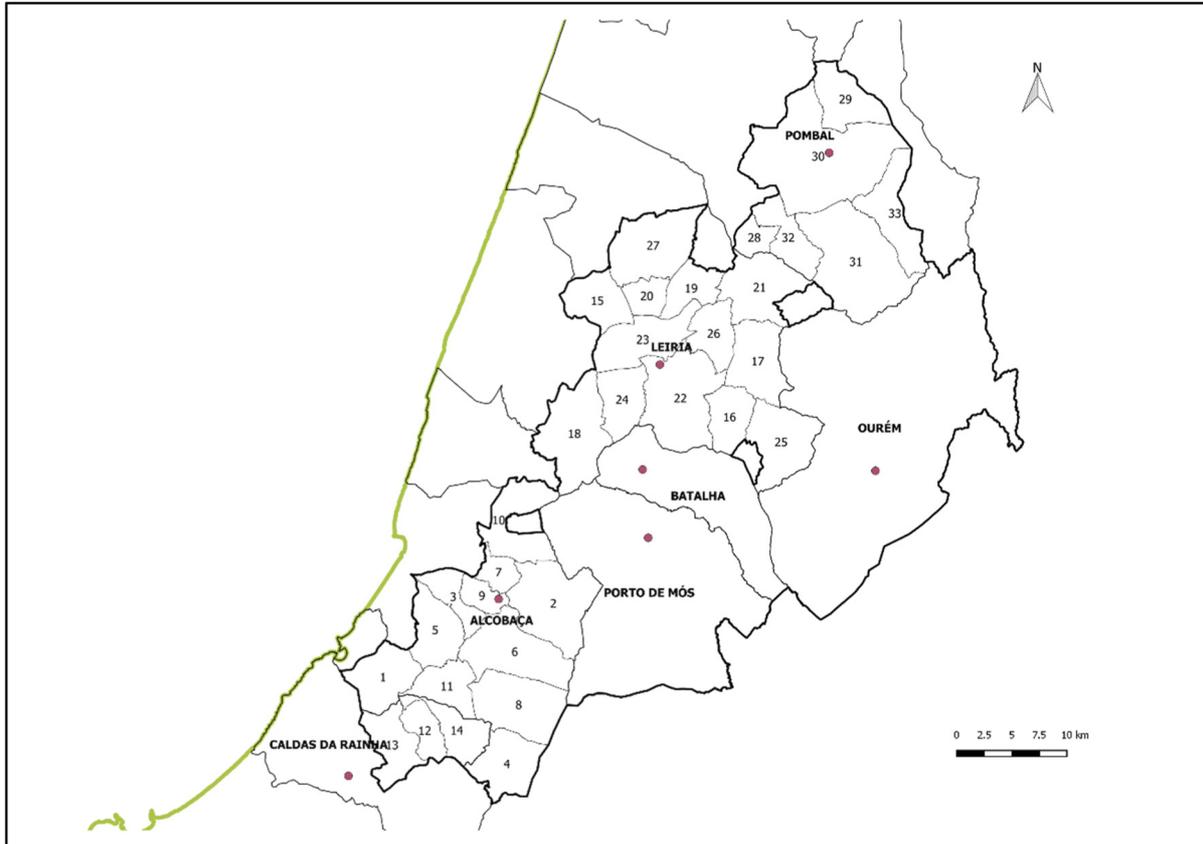
b) Em chão rijo: inclui todas as castas incluídas na alínea a):

PRT52007	Alvarinho .....		B
PRT53511	Chardonnay .....		B
PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT52207	Encruzado .....		B
PRT50518	Merlot .....		T
PRT53706	Pinot-Noir .....		T
PRT41407	Syrah .....	Shiraz .....	T
PRT51906	Tinta-Miúda .....		T
PRT52205	Touriga-Franca .....		T
PRT52206	Touriga-Nacional .....		T
PRT50317	Verdelho .....		B
PRT52614	Vital .....		B

ANEXO IX

(a que se refere o artigo 41.º)

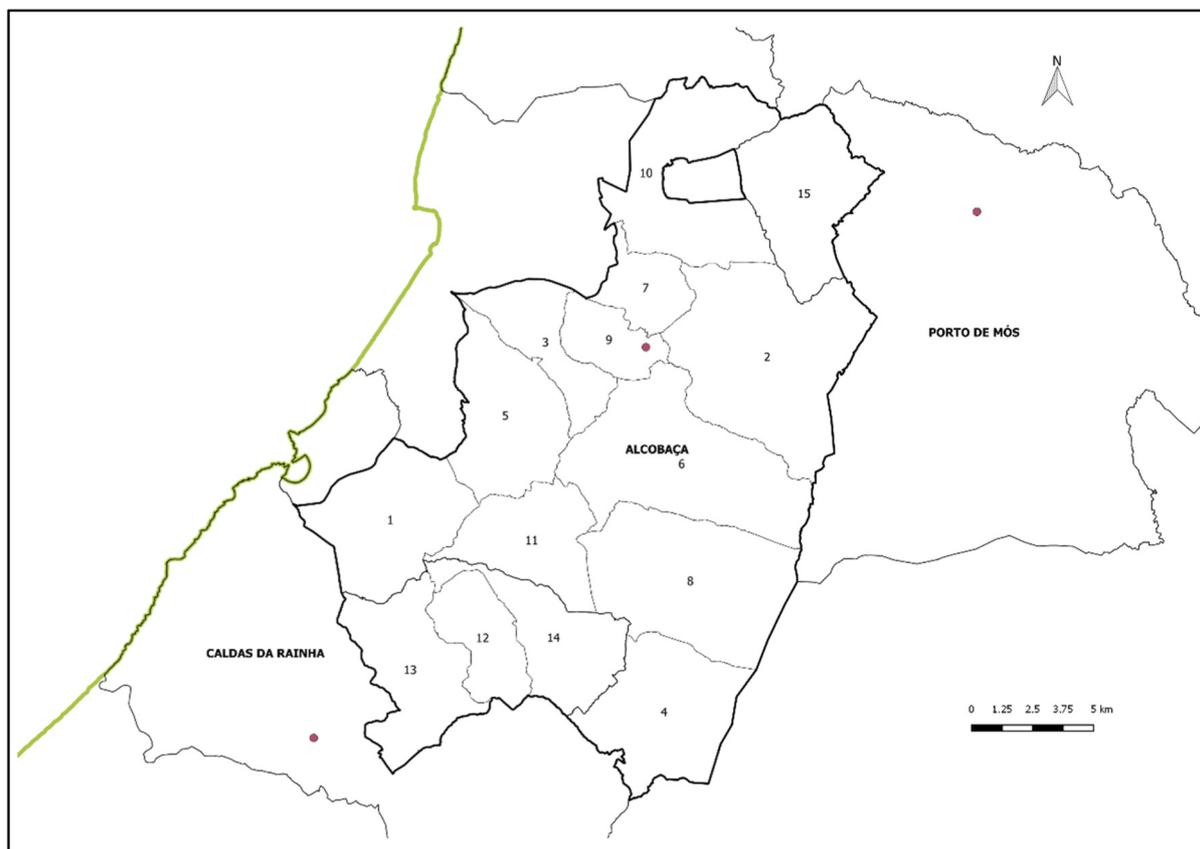
a) Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Encostas D’Aire»:



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Leiria.....	Alcobaça.....	Alfeizerão.....	1
		Aljubarrota.....	2
		Bárrio.....	3
		Benedita.....	4
		Cela.....	5
		Évora de Alcobaça.....	6
		Maiorga.....	7
		Turquel.....	8
		União das Freguesias de Alcobaça e Vestiaria.....	9
		Da União das Freguesias de Coz, Alpedriz e Montes, as freguesias de Alpedriz e Coz.....	10
	Caldas da Rainha....	Vimeiro.....	11
		Carvalho Benfeito.....	12
		Salir de Matos.....	13
	Leiria.....	Santa Catarina.....	14
		Amor.....	15
		Arrabal.....	16
		Caranguejeira.....	17
		Maceira.....	18
		Milagres.....	19
		Regueira de Pontes.....	20
		Da União das Freguesias de Colmeias e Memória a freguesia de Colmeias.....	21
		União das Freguesias de Leiria, Pousos, Barreira e Cortes.....	22

Distrito	Concelho	Freguesias	Referência	
Santarém	Pombal	União das Freguesias de Marrazes e Barosa . . . . .	23	
		União das Freguesias de Parceiros e Azoia. . . . .	24	
		Da União das Freguesias de Santa Catarina da Serra e Chainça a freguesia de Santa Catarina da Serra.	25	
		União das Freguesias de Santa Eufémia e Boa Vista . . . . .	26	
		União das Freguesias de Souto de Carpalhosa e Ortigosa . . .	27	
		Meirinhas . . . . .	28	
		Pelariga . . . . .	29	
		Pombal . . . . .	30	
		União das Freguesias de Santiago e São Simão de Litém e Albergaria dos Doze.	31	
		Vermoil . . . . .	32	
		Vila Cã . . . . .	33	
		Batalha . . . . .	Todas as Freguesias.	
		Porto de Mós . . . . .	Todas as Freguesias.	
		Ourém . . . . .	Todas as Freguesias.	

b) Área geográfica de produção da Sub-Região «Alcobaça»:

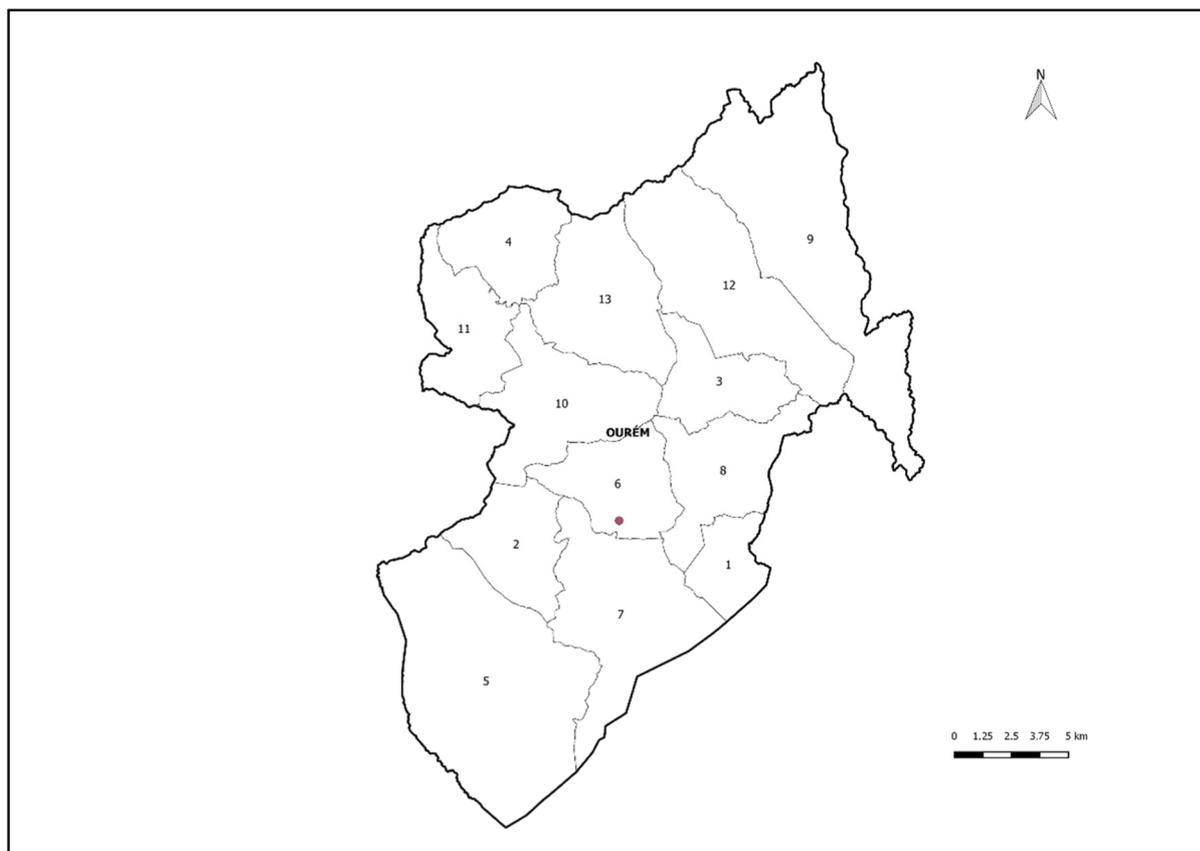


Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Leiria	Alcobaça	Alfeizerão . . . . .	1
		Aljubarrota . . . . .	2
		Bárrio . . . . .	3
		Benedita . . . . .	4
		Cela . . . . .	5
		Évora de Alcobaça . . . . .	6
		Maiorga . . . . .	7



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
		Turquel . . . . .	8
		União das Freguesias de Alcobaça e Vestiaria . . . . .	9
		Da União das Freguesias de Coz, Alpedriz e Montes, as freguesias de Alpedriz e Coz.	10
		Vimeiro . . . . .	11
	Caldas da Rainha . . . . .	Carvalhal Benfeito . . . . .	12
		Salir de Matos . . . . .	13
		Santa Catarina . . . . .	14
	Porto de Mós . . . . .	Juncal . . . . .	15

c) Área geográfica de produção da Sub-Região «Ourém»:



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Santarém . . . . .	Ourém (*) . . . . .	Alburitel . . . . .	1
		Atouguia . . . . .	2
		Caxarias . . . . .	3
		Espite . . . . .	4
		Fátima . . . . .	5
		Nossa Senhora da Piedade . . . . .	6
		Nossa Senhora das Misericórdias . . . . .	7
		Seiça . . . . .	8
		União das freguesias de Freixianda, Ribeira do Fárrio e Formigais . . . . .	9
		União das freguesias de Gondemaria e Olival . . . . .	10
		União das freguesias de Matas e Cercal . . . . .	11
		União das freguesias Rio de Couros e Casal dos Bernardos . . . . .	12
		Urqueira . . . . .	13

(\*) Todas as freguesias.



## ANEXO X

(a que se refere o artigo 43.º)

## a) Encostas d'Aire, incluindo sub-região de Alcobaça:

PRT52003	Alfrocheiro .....	Tinta-Bastardinha .....	T
PRT53808	Alicante-Bouschet .....		T
PRT50711	Alicante-Branco .....		B
PRT53204	Amostrinha .....		T
PRT52603	Aragonez .....	Tinta-Roriz .....	T
PRT52311	Arinto .....		B
PRT52016	Bical .....	Borrado-das-Moscas .....	B
PRT52116	Boal-Branco .....		B
PRT52606	Baga .....		T
PRT52803	Bastardo .....		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon (*) .....		T
PRT50102	Caladoc (*) .....		T
PRT52412	Cercial .....		B
PRT53106	Castelão .....		T
PRT53511	Chardonnay (*) .....		B
PRT52513	Diagalves .....		B
PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT50804	Grand-Noir (*) .....		T
PRT52515	Jampal .....		B
PRT52512	Malvasia-Fina .....		B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha .....		B
PRT52309	Ratinho .....		B
PRT52106	Rufete .....	Tinta-Pinheira .....	T
PRT40403	Seara-Nova .....		B
PRT41407	Syrah (*) .....	Shiraz .....	T
PRT51910	Tamarez .....	Molinha .....	B
PRT51906	Tinta-Miúda .....		T
PRT52205	Touriga-Franca .....		T
PRT52206	Touriga-Nacional .....		T
PRT51012	Trincadeira-Branca .....		B
PRT53006	Trincadeira .....	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT52614	Vital .....		B

(\*) Castas autorizadas, no conjunto, com um máximo de 49 % no lote e, individualmente, com uma representação sempre inferior à principal casta presente no lote.

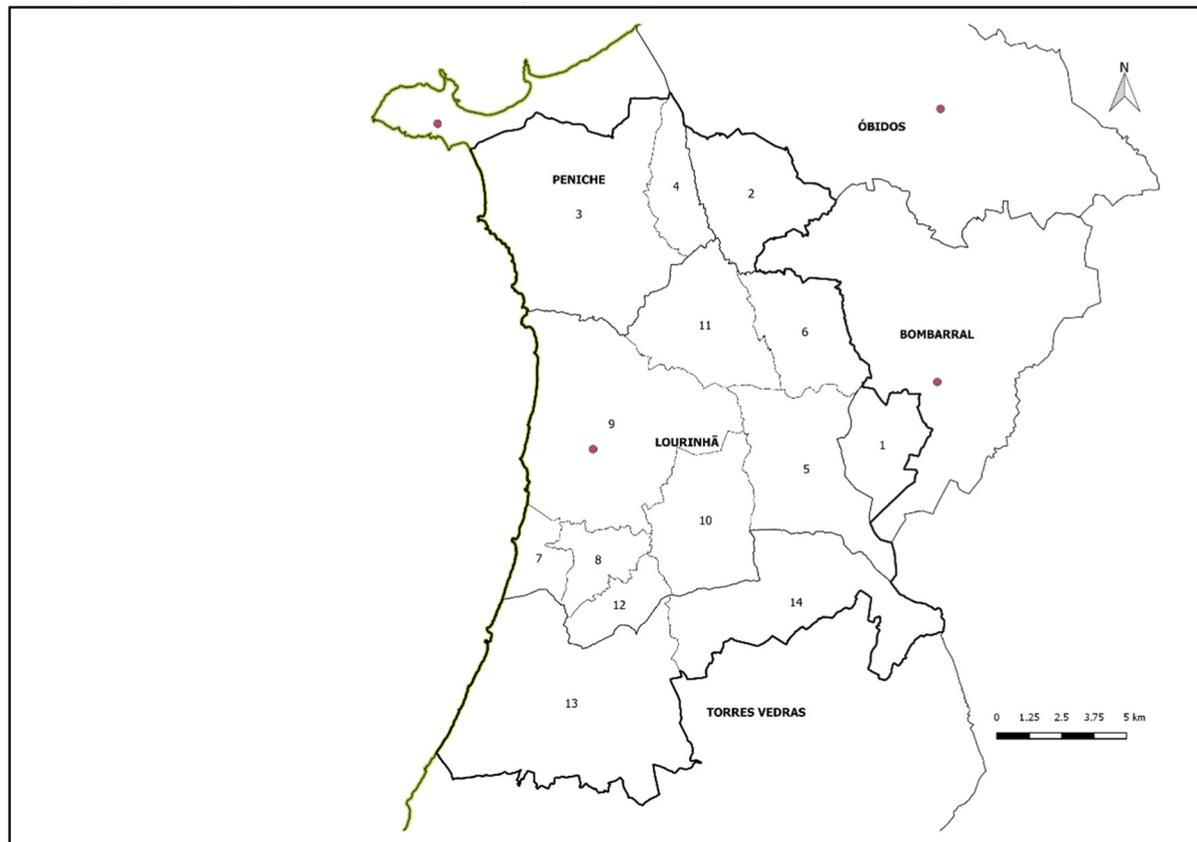
## b) Sub-região de Ourém:

PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT53006	Trincadeira .....	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T

## ANEXO XI

(a que se refere o artigo 50.º)

## Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Lourinhã»



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência	
Leiria	Bombarral	Da União das Freguesias do Bombarral e Vale Covo a freguesia de Vale Covo.	1	
		Óbidos	Olho Marinho	2
	Peniche	Atouguia da Baleia	3	
		Serra d'El-Rei	4	
Lisboa	Lourinhã	Moita dos Ferreiros	5	
		Reguengo Grande	6	
		Ribamar	7	
		Santa Bárbara	8	
		União das Freguesias de Lourinhã e Atalaia	9	
		União das Freguesias de Miragaia e Marteleira	10	
		União das Freguesias de São Bartolomeu dos Galegos e Moledo	11	
		Vimeiro	12	
		Torres Vedras	União das freguesias de A-dos-Cunhados e Maceira	13
			União das Freguesias de Campelos e Outeiro da Cabeça	14



## ANEXO XII

(a que se refere o artigo 52.º)

## Lourinhã

## a) Castas recomendadas:

PRT50711	Alicante-Branco .....		B
PRT52114	Alvadurão .....		B
PRT52017	Boal-Espinho .....		B
PRT53103	Cabinda .....		T
PRT52512	Malvasia-Fina .....		B
PRT53013	Malvasia-Rei .....		B
PRT53312	Marquinhãs .....		B
PRT52910	Tália .....		B

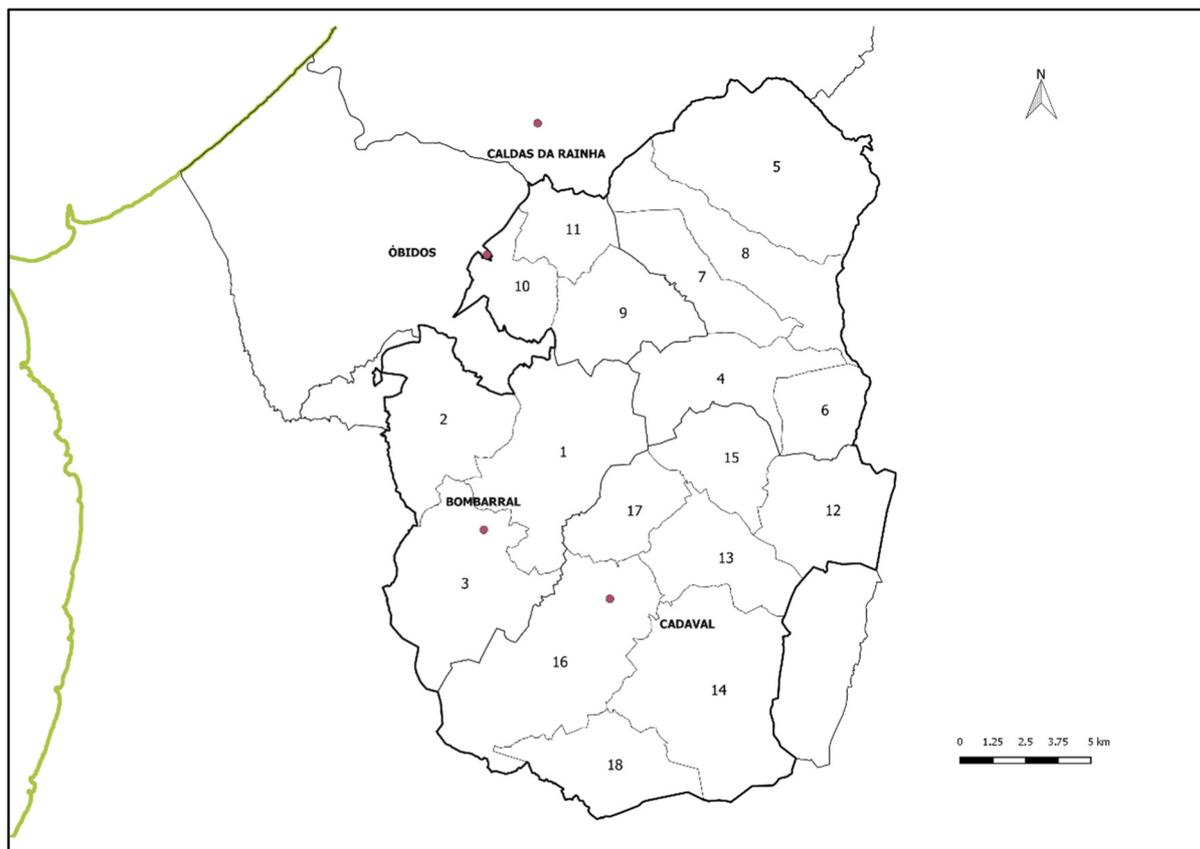
## b) Castas autorizadas:

PRT53808	Alicante-Bouschet .....		T
PRT52603	Aragonez .....	Tinta-Roriz .....	T
PRT52007	Alvarinho .....		B
PRT50102	Caladoc .....		T
PRT53804	Carignan .....		T
PRT53106	Castelão .....		T
PRT52412	Cercial .....		B
PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT52011	Rabo-de-Ovelha .....		B
PRT40403	Seara-Nova .....		B
PRT51914	Síria .....	Roupeiro, Códega .....	B
PRT51906	Tinta-Miúda .....		T
PRT41407	Syrah .....	Shiraz .....	T
PRT52614	Vital .....		B

ANEXO XIII

(a que se refere o artigo 60.º)

Área geográfica de produção da Denominação de Origem «Óbidos»



Distrito	Concelho	Freguesias	Referência
Leiria	Bombarral	Carvalhal	1
		Roliça	2
		União das Freguesias do Bombarral e Vale Covo	3
	Caldas da Rainha	A dos Francos	4
		Alvorninha	5
		Landal	6
		Da União das Freguesias das Caldas da Rainha — Nossa Senhora do Pópulo, Coto e São Gregório, a freguesia de São Gregório Vidais	7
	Óbidos	A dos Negros	8
		Da Freguesia de Santa Maria, São Pedro e Sobral da Lagoa, a freguesia de São Pedro	9
		Gaeiras	10
Lisboa	Cadaval	Alguber	11
		Peral	12
		União das Freguesias de Lamas e Cercal	13
		União das Freguesias de Painho e Figueiros	14
		União das Freguesias do Cadaval e Pêro Moniz	15
		Vermelha	16
		Vilar	17
			18



## ANEXO XIV

(a que se refere o artigo 62.º)

## Óbidos

PRT53808	Alicante-Bouschet .....		T
PRT50711	Alicante-Branco .....		B
PRT52007	Alvarinho .....		B
PRT53204	Amostrinha .....		T
PRT52316	Antão-Vaz .....		B
PRT52603	Aragonez .....	Tinta-Roriz .....	T
PRT52311	Arinto .....		B
PRT52606	Baga .....		T
PRT53606	Cabernet-Sauvignon (*) .....		T
PRT50102	Caladoc (*) .....		T
PRT52402	Camarate .....		T
PRT53804	Carignan (*) .....		T
PRT53106	Castelão .....		T
PRT53511	Chardonnay (*) .....		B
PRT52207	Encruzado .....		B
PRT52810	Fernão-Pires .....	Maria-Gomes .....	B
PRT52503	Jaen .....		T
PRT52515	Jampal .....		B
PRT52213	Loureiro .....		B
PRT53013	Malvasia-Rei .....		B
PRT50518	Merlot (*) .....		T
PRT40705	Moscatel-Graúdo .....		B
PRT54005	Moscatel-Galego-Roxo .....		T
PRT53706	Pinot-Noir (*) .....		T
PRT51803	Preto-Martinho .....		T
PRT52011	Rabo-de-Ovelha .....		B
PRT52309	Ratinho .....		B
PRT53209	Riesling (*) .....		B
PRT53211	Sauvignon (*) .....	Sauvignon-Blanc .....	B
PRT40403	Seara-Nova .....		B
PRT41407	Syrah .....	Shiraz .....	T
PRT52905	Tinta-Barroca .....		T
PRT51906	Tinta-Miúda .....		T
PRT52205	Touriga-Franca .....		T
PRT52206	Touriga-Nacional .....		T
PRT53006	Trincadeira .....	Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta	T
PRT50317	Verdelho .....		B
PRT40807	Viognier (*) .....		B
PRT52715	Viosinho .....		B
PRT52614	Vital .....		B

(\*) Castas autorizadas, no conjunto, com um máximo de 49 % no lote e, individualmente, com uma representação sempre inferior à principal casta presente no lote.

## ANEXO XV

[a que se refere o artigo 31.º, n.º 2, alínea c)]

Classe de doçura	Massa volúmica a 20°C	Açúcares totais (g/l)
Seco .....	< 1,0079 g/cm <sup>3</sup>	< 65
Meio-doce .....	de 1,0080 g/cm <sup>3</sup> a 1,0339 g/cm <sup>3</sup>	65-130
Doce .....	> 1,0180 g/cm <sup>3</sup>	> 130

114044399