

soas ou entidades com formação jurídica adequada em direito português.

7 — O tribunal arbitral julgará segundo o direito constituído e das suas decisões não cabe recurso, sem prejuízo do disposto na lei em matéria de anulação da decisão arbitral.

8 — As decisões do tribunal arbitral devem ser proferidas no prazo máximo de seis meses a contar da data de constituição do tribunal determinada nos termos do n.º 5, configurarão a decisão final do processo de resolução de diferendos e incluirão a fixação das custas do processo e a forma da sua repartição pelas partes.

9 — Nos casos omissos observar-se-ão as disposições constantes da lei aplicável à arbitragem voluntária.

SECÇÃO VIII

Disposições transitórias

Base XXXIX

Inventário de bens

No prazo de dois anos, contado a partir da data da celebração do contrato, fica a concessionária obrigada a apresentar ao ICP um inventário donde constem os bens afectos à concessão, nos termos da base XIV.

Base XL

Relações com terceiros

A celebração do contrato de concessão não prejudica a vigência de todos os direitos e obrigações resultantes de contratos já celebrados, ou a celebrar, entre a concessionária e outras administrações postais ou organismos estrangeiros.

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS**

Decreto-Lei n.º 449/99

de 4 de Novembro

O Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho, aprovou os Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, actualizando diversas disposições relativas à produção e ao comércio da denominação de origem «Vinho Verde».

Correspondendo às solicitações da organização interprofissional responsável pelo controlo e a certificação desta importante denominação de origem vitivinícola, considera o Governo ser adequado clarificar a redacção de algumas das disposições daquele diploma legal, por forma que, de modo claro e inequívoco, sejam expressos alguns dos objectivos técnicos subjacentes aos novos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Assim:

Nos termos das alíneas a) e c) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição da República, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

O n.º 2 do artigo 8.º, os n.ºs 3 e 4 do artigo 10.º, a alínea d) do n.º 1 do artigo 11.º, o n.º 4 do artigo 16.º

e o n.º 4 do artigo 18.º dos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, anexo ao Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 8.º

Vinificação

- 1 —
- 2 — Sem prejuízo do disposto no número seguinte, só é permitida a elaboração de vinho verde branco com uvas brancas e de vinho verde tinto com uvas tintas, ou tintas e brancas desde que estas últimas não ultrapassem 15 % do total, devendo, neste caso, o vinho em causa ostentar o designativo ‘palhete’ ou ‘palheto’.
- 3 —
- 4 —

Artigo 10.º

Rendimento por hectare

- 1 —
- 2 —
- 3 — De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o IVV, sob proposta da CVRVV, poderá proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não excederá em caso algum a banda de 25 % dos rendimentos previstos no n.º 1.

4 — No caso em que sejam excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores, não haverá lugar à interdição de utilizar a denominação 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 11.º

Características dos vinhos produzidos

- 1 —
- a)
- b)
- c)
- i)
- ii)
- iii)

d) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 6 g/l, podendo, todavia, a CVRVV permitir, nos casos a definir em regulamento interno, que a acidez fixa mínima seja de 4,5 g/l.

- 2 —
- a)
- b)
- 3 —

Artigo 16.º

Instalações de vinificação, destilação, armazenagem e pré-embalagem

- 1 —
- 2 —
- 3 —
- 4 — As instalações de fabrico e preparação do vinagre de vinho verde serão distintas das dos outros produtos

e exclusivas dos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, tendo de estar localizadas dentro da respectiva Região ou nos concelhos do Porto e Vila Nova de Gaia e ser submetidas à prévia apreciação da CVRVV, a qual procederá a vistorias periódicas.

- 5 —
6 —

Artigo 18.º

Circulação e comercialização

- 1 —
2 —
3 —
4 — O limite do volume nominal do vasilhame de vidro é fixado por regulamento interno, com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral, não podendo este volume ser superior a 5 l.
5 —
6 —
7 —»

Artigo 2.º

São publicados em anexo ao presente diploma, com as alterações por ele introduzidas e dele fazendo parte integrante, os Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, constantes do anexo ao Decreto-Lei n.º 263/99, de 14 de Julho.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Setembro de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura* — *Victor Manuel Coelho Barros*.

Promulgado em 15 de Outubro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 21 de Outubro de 1999.

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

ANEXO

Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes

Artigo 1.º

Denominação de origem

1 — É confirmada 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 «Vinho Verde», de que poderão usufruir os vinhos brancos e tintos produzidos na Região Demarcada, que a tradição consagrou e que satisfaçam as exigências estabelecidas neste diploma e demais legislação aplicável aos vinhos em geral e, em particular, aos VQPRD.

2 — É reconhecida como DOC para a produção de vinhos a integrar na categoria dos VQPRD a denominação «Vinho Verde», de que poderão usufruir os vinhos rosados e os vinhos espumantes de qualidade produzidos em regiões determinadas (VEQPRD), produzidos na Região Demarcada, que a tradição consagrou e que satisfaçam as exigências estabelecidas neste diploma e

demais legislação aplicável aos vinhos em geral e, em particular, aos VPQRD e VEPQRD.

3 — São confirmadas como DOC as denominações «Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes» e «Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes», que apenas poderão ser utilizadas para a identificação das aguardentes de vinho e aguardentes bagaceiras produzidas na Região Demarcada e que satisfaçam as exigências estabelecidas no presente diploma e demais legislação aplicável.

4 — É reconhecida a denominação de origem «Vinaigre de vinho verde», de que poderão usufruir os vinagres obtidos a partir de vinho verde e que satisfaçam as exigências estabelecidas no presente diploma e demais legislação aplicável.

5 — São protegidas as denominações das sub-regiões que venham a ser reconhecidas em conformidade com o estipulado no artigo 3.º, as quais podem ser utilizadas em complemento das denominações de origem previstas nos n.ºs 1, 2 e 3 do presente artigo, quando os respectivos vinhos forem obtidos com a utilização exclusiva de uvas produzidas e vinificadas naquelas áreas.

6 — Não é permitida 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

A área geográfica de produção das denominações de origem a que se refere o presente diploma abrange os seguintes concelhos, conforme representação cartográfica constante em anexo:

- a) Os concelhos de Melgaço, Monção, Caminha, Paredes de Coura, Valença, Vila Nova de Cerveira, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Viana do Castelo, Amares, Barcelos, Braga, Esposende, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Trofa, Vieira do Minho, Vila Nova de Famalicão, Vila Verde, Terras de Bouro, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Gondomar, Maia, Matosinhos, Póvoa de Varzim, Valongo, Vila do Conde, Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Vizela, Amarante, Marco de Canaveses, Baião e Cinfães;
- b) Do concelho de Resende, as freguesias de Anreade, Cárquere, Feirão, Felgueiras, Freigil, Miomães, Ovadas, Panchorra, Paus, Resende, São Cipriano, São João de Fontoura, São Martinho de Mouros e São Romão de Aregos;
- c) Os concelhos de Arouca, Castelo de Paiva e Vale de Cambra;
- d) Do concelho de Oliveira de Azeméis, a freguesia de Ossela.

Artigo 3.º

Sub-regiões produtoras

1 — Por portaria do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, poderão ser reconhecidas sub-regiões no interior da Região Demarcada sempre que se justifiquem designações próprias em face das particularidades das respectivas áreas.

2 — Na portaria de reconhecimento de cada sub-região deverão constar os seguintes elementos:

- a) Delimitação geográfica da área;
- b) Natureza do solo;
- c) Encepamento;
- d) Práticas culturais, designadamente formas de condução;
- e) Métodos de vinificação;
- f) Título alcoométrico volúmico natural mínimo;
- g) Teor de acidez fixa;
- h) Rendimento por hectare;
- i) Práticas enológicas;
- j) Características analíticas, físico-químicas e organolépticas.

Artigo 4.º

Solos

As vinhas destinadas à produção dos vinhos e aguardentes com direito às denominações previstas no presente diploma devem estar, ou ser instaladas, em solos litólicos húmicos provenientes de rochas eruptivas (granitos) ou metamórficos (xistos e gneisses) ou em depósitos areno-pelíticos, bem como regossolos no litoral da Região, ou litossolos quando na sua fronteira interior.

Artigo 5.º

Castas

1 — As castas a utilizar na elaboração dos vinhos com direito à denominação «Vinho Verde» são as seguintes:

- a) Castas recomendadas:
 - i) Brancas — Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal-Branco, Batoca, Loureiro e Trajadura;
 - ii) Tintas — Azal-Tinto, Borraçal, Brancelho, Espadeiro, Padeiro-de-Basto, Pedral, Rabo-de-Ovelha e Vinhão;
- b) Castas autorizadas:
 - i) Brancas — Branco-Escola, Cainho, Cascal, Diagalves, Esgana-Cão, Esganinho, Esganoso-de-Lima, Fernão-Pires, Folgasão, Godelho, Lameiro, Malvasia-Fina, Malvasia-Rei, São-Mamede, Semilão e Tália;
 - ii) Tintas — Alicante-Bouschet, Baga, Doçal, Doce, Espadeiro-Mole, Grand-Noir, Labrusco, Mourisco, Pical, Sousão, Touriga-Nacional, Trincadeira-Preta, Verde-lho-Tinto e Verdial.

2 — As castas a utilizar na produção de aguardente de vinho da Região dos Vinhos Verdes e de aguardente bagaceira da Região dos Vinhos Verdes são as seguintes:

- a) Castas recomendadas:
 - i) Brancas — Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal-Branco, Batoca, Loureiro e Trajadura;
 - ii) Tintas — Azal-Tinto, Borraçal, Brancelho, Espadeiro, Padeiro-de-Basto, Pedral, Rabo-de-Ovelha e Vinhão;
- b) Castas autorizadas:
 - i) Brancas — Branco-Escola, Cainho, Cascal, Chardonnay, Chenin-Blanc, Diagalves, Esgana-Cão, Esganinho, Esganoso-

-de-Lima, Fernão-Pires, Folgasão, Godelho, Lameiro, Malvasia-Fina, Malvasia-Rei, Pinot Branco, Riesling, São-Mamede, Sauvignon, Semilão, Tália e Vio-gnier;

- ii) Tintas — Alicante-Bouschet, Baga, Cabernet-Sauvignon, Doçal, Doce, Espadeiro-Mole, Grand-Noir, Labrusco, Merlot, Mourisco, Pical, Pinot-Tinto, Sousão, Touriga-Francesa, Touriga-Nacional, Trincadeira-Preta, Verde-lho-Tinto e Verdial.

Artigo 6.º

Práticas culturais

1 — As práticas culturais devem ser as tradicionais ou as recomendadas pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

2 — As vinhas serão contínuas ou em bordadura, em forma média ou alta, conduzidas em cordões com diversas unidades de frutificação, sendo a poda longa e assentando em vara e talão.

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

Artigo 7.º

Inscrição e caracterização das vinhas

1 — As vinhas destinadas à produção dos vinhos e produtos vitivinícolas abrangidos por este diploma devem ser inscritas na CVRVV, que verificará se satisfazem os necessários requisitos, elaborará o 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 CVRVV, sem o que os seus vinhos e aguardentes deixarão de ter direito a denominação.

Artigo 8.º

Vinificação

1 — Os métodos e práticas de vinificação deverão ser os mais adequados à obtenção de vinhos de qualidade.

2 — Sem prejuízo do disposto no número seguinte, só é permitida a elaboração de vinho verde branco com uvas brancas e de vinho verde tinto com uvas tintas, ou tintas e brancas desde que estas últimas não ultrapassem 15% do total, devendo, neste caso, o vinho em causa ostentar o designativo «palhete» ou «palheto».

3 — É permitida a elaboração de vinho branco a partir de uvas tintas, tendo em vista a obtenção de vinho base para vinhos espumantes que pretendam beneficiar da denominação «Vinho Verde — Espumante».

4 — O rendimento em mosto que resulta da separação dos bagaços não poderá ser superior a 75 l por 100 kg de uvas, rendimento máximo que é fixado em 60 l por 100 kg de uvas para o caso dos mostos destinados à produção dos vinhos da casta Alvarinho.

Artigo 9.º

Título alcoométrico volúmico natural mínimo

Sem prejuízo de outros valores a publicar nos termos do artigo 3.º do presente diploma, para vinhos com indicações sub-regionais, os mostos destinados à elaboração de vinho verde devem possuir um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 7,5% vol., com excepção dos vinhos de casta Alvarinho, cujo título alcoométrico volúmico natural mínimo dos mostos destinados à sua produção será de 10% vol.

Artigo 10.º

Rendimento por hectare

1 — O rendimento máximo por hectare das vinhas destinadas à produção de vinho verde é fixado em 80 hl, sendo de 60 hl para vinhos da casta Alvarinho.

2 — A CVRVV poderá, por regulamento interno, definir rendimentos inferiores ao estipulado no n.º 1, que serão aplicados caso a caso, após ter sido efectuada a competente vistoria técnica decorrente da inscrição das vinhas ou da actualização do respectivo cadastro.

3 — De acordo com as condições climatéricas e a qualidade dos mostos, o IVV, sob proposta da CVRVV, poderá proceder a ajustamentos anuais do limite máximo do rendimento por hectare, o qual não excederá em caso algum a banda de 25% dos rendimentos previstos no n.º 1.

4 — No caso em que sejam excedidos os rendimentos por hectare mencionados nos números anteriores, não haverá lugar à interdição de utilizar a denominação 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 11.º

Características dos vinhos produzidos

1 — Sem prejuízo do disposto na legislação em vigor e do que vier a ser definido nos termos do artigo 3.º do presente diploma, o vinho verde deve apresentar as seguintes características:

- a) Título alcoométrico volúmico total, igual ou superior a 8,5% vol., para os vinhos brancos que não tenham sido objecto de enriquecimento, sendo de 9% vol. para os restantes casos;
- b) Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 8% vol.;
- c) Título alcoométrico volúmico total, igual ou inferior a 13% vol., apenas podendo ser superior a 11,5% vol. nos vinhos:
 - i) Da casta Alvarinho;
 - ii) Abrangidos pelas portarias previstas no artigo 3.º do presente diploma; e
 - iii) Que usufruam de designativos de qualidade;
- d) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 6 g/l, podendo, todavia, a CVRVV permitir, nos casos a definir em regulamento interno, que a acidez fixa mínima seja de 4,5 g/l.

2 — Para os vinhos da casta Alvarinho são ainda de considerar:

- a) Título alcoométrico volúmico adquirido, a 20°C, igual ou superior a 11,5% vol.;

- b) Acidez fixa, expressa em ácido tartárico, igual ou superior a 4,5 g/l.

3 — Do ponto de vista organoléptico, os vinhos devem satisfazer os requisitos apropriados quanto à cor, à limpidez, ao aroma e ao sabor, a definir em regulamento interno da CVRVV.

Artigo 12.º

Vinho verde espumante

Os espumantes que sejam produzidos dentro da Região Demarcada dos Vinhos Verdes podem beneficiar da denominação de origem controlada «Vinho Verde — Espumante», desde que:

- a) Cumpram os requisitos legalmente estabelecidos e satisfaçam as exigências relativas aos vinhos com direito à denominação de origem «Vinho Verde»;
- b) Tenha sido obtido, na sua preparação, pelo método clássico, de fermentação em garrafa;
- c) Possuam um estágio mínimo de nove meses nas instalações do preparador, após a data do engarrafamento, para poderem ser comercializados;
- d) O título alcoométrico volúmico mínimo adquirido seja igual ou superior a 10% vol.;
- e) A acidez fixa, expressa em ácido tartárico, seja igual ou superior a 4,5 g/l;
- f) Obedeçam às disposições que vierem a ser estabelecidas sobre a matéria em regulamento interno da CVRVV.

Artigo 13.º

Destilação

1 — A destilação dos vinhos destinados a aguardente de vinho com direito a denominação de origem «Aguardente de Vinho da Região dos Vinhos Verdes» não deve ser efectuada para além do mês de Março imediato à vinificação.

2 — A destilação dos bagaços destinados a aguardente bagaceira com direito à denominação de origem «Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes» não deve ser efectuada para além do mês de Janeiro imediato à colheita.

Artigo 14.º

Aguardente da Região dos Vinhos Verdes

1 — A aguardente de vinho da Região dos Vinhos Verdes e a aguardente bagaceira da Região dos Vinhos Verdes devem observar as disposições legais em vigor e satisfazer os requisitos que, quanto a cor, a limpidez, ao aroma e ao sabor, venham a ser definidos em regulamento interno da CVRVV.

2 — A aguardente bagaceira da Região dos Vinhos Verdes deve ter um título alcoométrico volúmico igual ou superior a 40% vol.

Artigo 15.º

Vinagre de vinho verde

Os vinagres que sejam fabricados dentro da Região Demarcada dos Vinhos Verdes podem beneficiar da denominação de origem «Vinagre de Vinho Verde», desde que sejam obtidos a partir de vinhos com direito à denominação de origem controlada «Vinho Verde».

e obedeçam às normas nacionais e comunitárias em vigor, bem como às disposições que vierem a ser estabelecidas sobre a matéria em regulamento interno da CVRVV.

Artigo 16.º

Instalações de vinificação, destilação, armazenagem e pré-embalagem

1 — Os vinhos a que se refere este diploma devem ser elaborados dentro da Região, em adegas que observem as disposições legais aplicáveis e se encontrem inscritas na CVRVV.

2 — As instalações de vinificação são exclusivas dos produtos vitivinícolas oriundos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, tendo de estar localizadas dentro da respectiva Região e ser submetidas à prévia aprovação da CVRVV, a qual procederá a vistorias periódicas.

3 — As instalações de destilação da aguardente de vinho e da aguardente bagaceira da Região dos Vinhos Verdes serão distintas das de outros produtos e exclusivas para os produtos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, devendo estar localizadas dentro da respectiva Região e ser submetidas à prévia autorização da CVRVV, a qual procederá a vistorias periódicas, devendo o equipamento e os processos utilizados na destilação ser os mais adequados à obtenção de produtos destinados a produzir aguardentes de vinho e bagaceiras com características tradicionais.

4 — As instalações de fabrico e preparação do vinagre de vinho verde serão distintas das dos outros produtos e exclusivas dos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, tendo de estar localizadas dentro da respectiva Região ou nos concelhos do Porto e Vila Nova de Gaia e ser submetidas à prévia apreciação da CVRVV, a qual procederá a vistorias periódicas.

5 — As instalações de armazenagem a granel e pré-embalagem dos vinhos e produtos vitivinícolas a que se refere este diploma ficam sujeitas à prévia aprovação da CVRVV, a qual poderá proceder a vistorias periódicas, devendo, no caso do vinagre, tais instalações ser distintas das dos outros produtos.

6 — No caso de as instalações a que se refere o número anterior estarem localizadas fora da Região, os custos inerentes ao controlo e fiscalização dos produtos com direito à denominação de origem serão suportados pelo agente económico em causa.

Artigo 17.º

Inscrição

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

2 — Os vinhos com indicações sub-regionais ficam sujeitos a conta corrente específica.

Artigo 18.º

Circulação e comercialização

1 — O vinho apto à denominação de origem «Vinho Verde» só pode ser posto em circulação e comercia-

lizado a granel desde que, à saída das instalações de elaboração, seja acompanhado da necessária documentação oficial, onde conste essa mesma aptidão e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas por diploma legal ou regulamento interno da CVRVV.

2 — Sem prejuízo do estabelecido na legislação em vigor, os produtos a que se refere este diploma só podem ser postos em circulação e comercializados desde que nos respectivos recipientes, à saída das instalações de elaboração, figure a denominação de origem, sejam acompanhados da necessária documentação oficial onde conste essa mesma denominação e sejam cumpridas as restantes exigências estabelecidas pela legislação nacional ou regulamento interno da CVRVV.

3 — O vinho com direito à denominação «Vinho Verde» só pode ser introduzido no consumo em vasilhame de vidro, munido de dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com a certificação do produto documentada através do selo de garantia.

4 — O limite nominal do vasilhame de vidro é fixado por regulamento interno, com decisão favorável de quatro quintos dos votos dos membros do conselho geral, não podendo este volume ser superior a 5 l.

5 — A aguardente de vinho da Região dos Vinhos Verdes e a aguardente bagaceira da Região dos Vinhos Verdes, aqui previstas, só podem ser comercializadas após certificação pela CVRVV, devidamente documentada através de selo de garantia, no caso do produto pré-embalado, ou do respectivo documento de acompanhamento, no caso do produto a granel.

6 — A aguardente de vinho e a aguardente bagaceira da Região dos Vinhos Verdes só podem ser introduzidas no consumo desde que pré-embaladas em vasilhame com capacidade igual ou inferior a 1 l e devidamente rotuladas.

7 — O vinagre de vinho verde só pode ser introduzido no consumo em vasilhame de vidro com volume de 0,50 l, de modelo a definir pela CVRVV, hermeticamente vedado com dispositivo de fecho irrecuperável, rotulado e com certificação do produto documentada através de selo de garantia.

Artigo 19.º

Rotulagem

1 — Os projectos de rótulos a utilizar devem respeitar as normas legais aplicáveis e as definidas pela CVRVV, a quem são previamente apresentados para aprovação.

2 — Os vinhos com indicações sub-regionais apenas podem ser comercializados com indicação do respectivo ano de colheita.

Artigo 20.º

Fiscalização

1 — Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades, compete à CVRVV a disciplina e controlo da produção, circulação e comercialização das uvas, vinhos e produtos vitivinícolas que podem, respectivamente, estar na origem ou auferirem das DOC referidas nestes Estatutos.

2 — É da competência da CVRVV a realização de vistorias e colheita de amostras nas instalações de vinificação, destilação, armazenamento, pré-embalagem, distribuição e venda a retalho dos produtos sob a sua

tutela, de acordo com estes Estatutos, assistindo-lhe o direito de selagem e o acesso a toda a documentação que permita verificar a obediência ao estipulado neste diploma e relativamente aos produtos vitivinícolas da região com direito à denominação de origem.

Artigo 21.º

Sancionamento das infracções

Em caso de infracção ao disposto nos presentes Estatutos, demais legislação aplicável, regulamentos internos ou outras directivas dimanadas pela CVRVV, pode esta Comissão proceder disciplinarmente em relação aos agentes económicos infractores de acordo com o regulamento interno a elaborar e a aprovar nos 180 dias seguintes à publicação deste diploma, sem prejuízo do direito de participação e cooperação que lhe assiste relativamente às autoridades competentes, caso a infracção se configure como crime ou contra-ordenação.

Artigo 22.º

Disposições transitórias

Até à publicação da portaria referida no artigo 3.º do presente diploma, mantém-se em vigor, para aquelas áreas de produção, o disposto no n.º 2 do artigo 4.º, no artigo 5.º, no n.º 3 do artigo 16.º e no anexo III dos Estatutos da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, aprovados pelo Decreto-Lei n.º 10/92, de 3 de Fevereiro.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

Os prazos para reclamação de faltas do *Diário da República* são, respectivamente, de 30 dias para o continente e de 60 dias para as Regiões Autónomas e estrangeiro, contados da data da sua publicação.

PREÇO DESTES NÚMEROS (IVA INCLUÍDO 5%)

780\$00 — € 3,89



1 003104 110001

Diário da República Electrónico: Endereço Internet: <http://www.dr.incm.pt> • Correio electrónico: dre@incm.pt • Linha azul: 0808 200 110 • Fax: 394 57 50



INCM

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, S. A.

LOCAIS DE INSCRIÇÃO DE NOVOS ASSINANTES, VENDA DE PUBLICAÇÕES, IMPRESSOS E ESPÉCIMES NUMISMÁTICOS

- Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1099-002 Lisboa
Telef. (01)383 58 00 Fax (01)383 58 34
- Rua da Escola Politécnica, 135 — 1250-100 Lisboa
Telef. (01)394 57 00 Fax (01)394 57 50 Metro — Rato
- Rua do Marquês de Sá da Bandeira, 16-A e 16-B — 1050-148 Lisboa
Telef. (01)353 03 99 Fax (01)353 02 94 Metro — S. Sebastião
- Rua de D. Filipa de Vilhena, 12 — 1000-136 Lisboa
Telef. (01)781 07 00 Fax (01)781 07 95 Metro — Saldanha
- Avenida do Engenheiro Duarte Pacheco — 1070-103 Lisboa
(Centro Comercial das Amoreiras, loja 2112)
Telef. (01)387 71 07 Fax (01)353 02 94
- Avenida Lusitana — 1500-392 Lisboa
(Centro Colombo, loja 0.503)
Telef. (01)711 11 19/23/24 Fax (01)711 11 21 Metro — C. Militar
- Praça de Guilherme Gomes Fernandes, 84 — 4050-294 Porto
Telef. (02)205 92 06/(02)205 91 66 Fax (02)200 85 79
- Avenida de Fernão de Magalhães, 486 — 3000-173 Coimbra
Telef. (039)82 69 02 Fax (039)83 26 30