

Especificações Técnicas

Aguardente de Vinho Douro

Língua na qual o pedido é apresentado: Português (PT)

1. Nome da Indicação Geográfica a registar

Aguardente de Vinho Douro

2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente Vínica

3. Requerente

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

Sede: Rua dos Camilos, 90,

5050-272 Peso da Régua, Portugal

Delegação principal: Rua Ferreira Borges, 27,

4050-253 Porto, Portugal

4. Proteção Nacional e Comunitária

1ª Proteção em Portugal: Portaria nº 1080/1982, de 17 novembro

1ª Proteção na União Europeia: Regulamento nº 1576/1989, de 29 de Maio

5. Descrição da bebida espirituosa

Caraterísticas físicas, químicas e/ou organoléticas

A Aguardente de Vinho Douro só pode ser utilizada pelas aguardentes vínicas obtidas a partir de vinhos elaborados com uvas produzidas na região demarcada do Douro (RDD), aí produzidas e envelhecidas e que obedeçam às características físico-químicas e

organoléticas estabelecidas na lei e nos termos regulamentados pelo IVDP, I.P., ouvido o Conselho Interprofissional.

O Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de agosto, que aprova o estatuto das denominações de origem e indicação geográfica da Região Demarcada do Douro, refere no artigo 29.º, n.º1 - A produção de Aguardentes de Vinho Douro deve resultar da destilação de vinho proveniente da RDD.

Características físico-químicas:

As Aguardentes de Vinho Douro devem observar as disposições legais em vigor e apresentar um título alcoométrico volúmico superior ou igual a 37,5% vol.; um teor em substâncias voláteis superior ou igual a 125g/hl de álcool a 100% e um teor em metanol inferior ou igual a 200g/hl de álcool a 100%.

Características organoléticas:

- **Cor:** A aguardente de vinho Douro deve apresentar-se límpida e com uma das seguintes tonalidades: incolor, citrino, palha, dourado, topázio.
- **Aroma:** Na aguardente não envelhecida é possível encontrar-se aromas frescos e frutados (frutas de árvore, uva, citrinos), bem como aromas florais.

No caso da aguardente envelhecida, encontram-se normalmente, aromas de baunilha, frutos secos, especiarias, notas de torrefação, notas fumadas mais ou menos evidentes, em função do tipo de madeira e do tempo de estágio.

- **Sabor:** A aguardente de vinho Douro deve apresentar sabor suave, macio, arredondado, denotando um bom equilíbrio entre as notas de álcool integradas e o corpo, revelando uma persistência agradável média a longa.
- A aguardente pode adquirir maior estrutura de boca com o estágio em madeira nova que pode eventualmente ser complementado com estágio em madeira envelhecida que lhe pode conferir complexidade acrescida.



A Aguardente de Vinho Douro só pode ser utilizada pelas aguardentes vínicas obtidas a partir de vinhos elaborados com uvas produzidas na região demarcada do Douro (RDD). Todavia, esclarece-se que não é obrigatório que o vinho de dá origem à Aguardente de Vinho Douro seja um vinho certificado como DOP Douro. No caso da Aguardente de Vinho Douro, a denominação Douro refere-se à aguardente e não ao vinho. Ou seja, aceita-se que vinhos aptos a DOP Douro possam dar origem a Aguardente de Vinho Douro, desde que cumpram as características já mencionadas anteriormente.

A RDD reúne condições únicas para a produção de aguardente vínica devido às suas particularidades edafoclimáticas singulares das quais se destacam:

- A proteção dos ventos húmidos marítimos devido às serras do Marão e Montemuro que influencia também a temperatura da bacia hidrográfica do Douro e as montanhas envolventes da RDD;
- A orografia da região, caracterizada por diferentes exposições e altitudes variáveis;
- O solo em xisto, raro ou ausente nas terras vizinhas, mas predominante na RDD.

Acresce ainda, a diversidade de castas que permite ao enólogo fazer a melhor escolha para produzir vinhos com particularidades únicas devido aos teores alcoólicos moderados e acidez elevada que darão origem à Aguardente de Vinho Douro. Estas aguardentes obtidas a partir de uma destilação contínua ou descontínua são pautadas por aromas frutados e sabores frescos e suaves que se tornam mais complexos e agradáveis pelo estágio mínimo obrigatório de um ano em madeira ou, se a capacidade dos tonéis for inferior a 1.000 litros, durante, pelo menos, seis meses.

Caraterísticas específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

As Aguardentes de Vinho Douro devem revelar a matéria-prima que lhes deu origem, bem como o envelhecimento, caso ocorra. “Revelar a matéria-prima” significa que se trata de uma aguardente vínica e não de uma aguardente bagaceira, ou seja, que a matéria-prima que dá origem à Aguardente de Vinho Douro é vinho (elaborado com uvas produzidas na RDD). A expressão “matéria-prima” não diz respeito à rotulagem, mas sim ao processo de elaboração e características da Aguardente de Vinho Douro.



Tipo de prática enológica: **Práticas culturais**

As vinhas destinadas à produção de vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardentes de Vinho Douro a que se refere o estatuto da denominação de origem da região demarcada do Douro aprovado pelo Decreto-Lei n.º 173/2009, de 3 de agosto, estão inseridas na RDD e devem ser cultivadas utilizando os meios adequados ao local como forma de maximizar a aptidão das uvas a uma produção de qualidade.

6. Área geográfica da Região

A área geográfica de produção de Aguardente de Vinho Douro abrange os seguintes distritos, concelhos e freguesias, tradicionalmente agrupadas em três áreas geográficas mais restritas (sub-regiões):

Baixo Corgo: no distrito de Vila Real abrange os concelhos de Mesão Frio, de Peso da Régua e de Santa Marta de Penaguião; as freguesias de Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (parte), Parada de Cunhos, São Dinis e São Pedro, do concelho de Vila Real; no distrito de Viseu as freguesias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca, do concelho de Armamar; as freguesias de Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé e Valdigem e as Quintas de Foutoura, do Prado e das Várzeas, na freguesia de Várzea de Abrunhais, do concelho de Lamego; a freguesia de Barrô, do concelho de Resende;

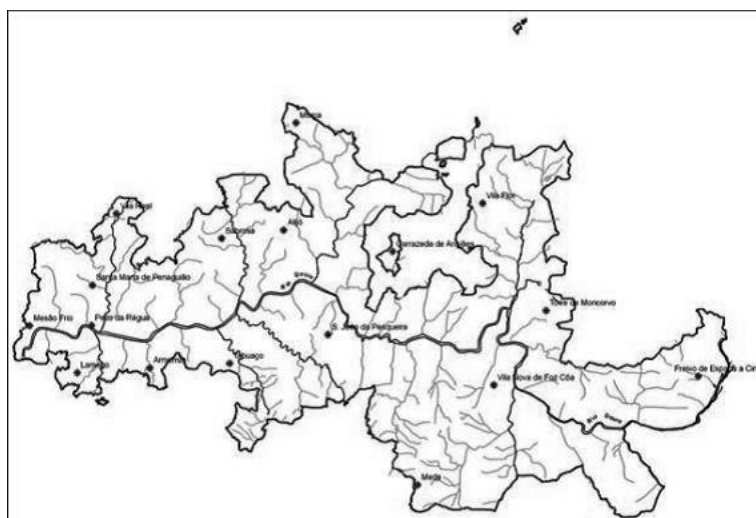
Cima Corgo: no distrito de Vila Real abrange as freguesias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaio, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas, do concelho de Alijó; as freguesias de Candedo, Murça e Noura, do concelho de Murça; as freguesias de Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão, do concelho de Sabrosa no distrito de Viseu as freguesias de Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites,



Várzea de Trevões e Vilarouco, do concelho de São João da Pesqueira; as freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro, do concelho de Tabuaço; no distrito de Bragança as freguesias de Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães e Vilarinho de Castanheira, do concelho de Carrazeda de Ansiães;

Douro Superior: no distrito de Bragança abrange a freguesia de Vilarelhos, do concelho de Alfândega da Fé; as freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiars, do concelho de Freixo de Espada à Cinta; as propriedades que foram de D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e as da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Avantos, Carvalhais, Frechas e Romeu, do concelho de Mirandela; as freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo e Urros, do concelho de Torre de Moncorvo; as freguesias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilarça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso e Vilarinho das Azenhas, as Quintas da Peça e das Trigueiras e as propriedades de Vimieiro, situadas na freguesia de Vilas Boas, e Vila Flor, do concelho de Vila Flor; no distrito da Guarda a freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo; as freguesias de Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto, do concelho de Meda; o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

Mapa da Região



7. Método de obtenção da bebida espirituosa

Vinificação

Apenas os vinhos elaborados na RDD poderão ser destinados à produção de Aguardente de Vinho Douro.

Os vinhos impróprios para consumo não podem ser utilizados para a produção de Aguardente de Vinho Douro.

A vinificação é feita sem adição de dióxido de enxofre, devendo ser seguidos os métodos e práticas enológicas legalmente autorizadas e tradicionais da região com as particularidades definidas em regulamentação interna do IVDP, I.P.

Conservação e destilação

Os vinhos destinados à produção das Aguardente de Vinho Douro devem ser destilados no máximo até ao final do mês de Março imediato à vinificação. A destilação deve ocorrer no interior da região, salvo autorização em condições a estabelecer pelo IVDP, I.P.

Os sistemas utilizados na destilação podem ser de destilação contínua ou descontínua.

Envelhecimento

O envelhecimento é efetuado na RDD em recipientes de madeira durante pelo menos um ano ou, se a capacidade dos tonéis for inferior a 1 000 litros, durante, pelo menos, seis meses.

O controlo e registo de idades são efetuados pelo IVDP, I.P.

Não são autorizados quaisquer aditivos com exceção de água destilada, desmineralizada, sujeita a um processo de permuta iónica ou amaciada para redução do título alcoométrico volúmico do destilado até um mínimo de 37,5 %vol.

As Aguardente de Vinho Douro não podem ser aromatizadas, o que não exclui métodos de produção tradicionais.

As Aguardente de Vinho Douro só podem conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor até um máximo de 2%.

8. Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica

Elementos relativos à zona ou origem geográfica que sejam importantes para a ligação

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por uma área total de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas. Estas características existentes na região do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das atividades aí desenvolvidas.

As vinhas destinadas à produção de vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardente de Vinho Douro devem estar ou ser instaladas em solos predominantemente de origem xistosa, sem exclusão de manchas de solos de origem granítica.

Distinguem-se dois tipos de solos:

- a) Solos onde a influência da ação do Homem é muito marcada, durante os trabalhos de arroteamento e terraceamento que antecede a plantação da vinha, nomeadamente através de mobilizações profundas com desagregação forçada da rocha e conseqüente aprofundamento do perfil e modificações na morfologia original, acrescida da incorporação de fertilizantes.
- b) Um outro grupo constituído por unidades - solo onde a ação do Homem foi mais suave, onde o solo conservou o seu perfil original, com modificações apenas na camada superficial.

A individualidade da região demarcada do Douro deve-se à sua localização, sendo grande a influência que exercem as serras do Marão e de Montemuro, servindo como barreira à penetração dos ventos húmidos de oeste. Situada em vales profundos, protegidos por montanhas, a região caracteriza-se por ter invernos muito frios e verões muito quentes e secos.

A precipitação, distribuída assimetricamente, varia com regularidade ao longo do ano, com valores maiores em Dezembro e Janeiro (em alguns locais em Março), e com valores menores em Julho ou Agosto. A exposição ao sol, fator fisiográfico de grande importância na caracterização climática de qualquer região, reveste-se no Douro de redobrado interesse já que permite uma melhor compreensão do comportamento da vinha nas diferentes situações. A margem norte do rio está sob a influência de ventos secos do sul, estando a margem sul

exposta aos ventos do norte, mais frios e húmidos, e a uma menor insolação. A temperatura do ar é mais alta nos locais expostos a sul do que nos locais expostos a norte. As temperaturas médias anuais variam entre 11,8 e 16,5°C. Os valores máximos das temperaturas médias anuais distribuem-se ao longo do rio Douro e dos vales dos seus afluentes, em especial os da margem direita. Relativamente às amplitudes térmicas diurnas e anuais, verifica-se que têm maior valor em Barca d'Alva e menor valor em Fontelo, facto que é explicado pela respetiva distância ao mar.

As características climáticas, orográficas e mesológicas existentes na região demarcada do Douro são condicionadoras do aproveitamento económico dos recursos naturais e das atividades aí desenvolvidas.

A viticultura, atividade principal para a maioria dos agricultores da região, desenrola-se em condições climatéricas particularmente rudes, em solos pedregosos, sem utilização alternativa. Para a instalação da vinha na região houve que recorrer a técnicas de armação do terreno em socalcos nas zonas de maiores declives. As formas de condução com que a vinha se apresenta são a solução encontrada para ajustar a influência do clima e do solo às necessidades da planta e aos objetivos de produção. A cultura da vinha extreme na maioria dos casos, coexiste com amendoeiras e oliveiras na bordadura das parcelas.

De destacar a armação do terreno e o papel desempenhado pelo Homem foi fundamental na criação dos socalcos, que são uma característica de toda a região.

Antes da crise filoxérica, praga que surgiu na região pela primeira vez em 1862, as plantações eram feitas em pequenos terraços irregulares (geios), com 1-2 filas de videiras, suportados por paredes de pedra. Os socalcos eram "rasgados" nas encostas, de baixo para cima, as paredes eram construídas com as pedras tiradas do terreno, a sua altura dependia da inclinação da parcela e a movimentação da terra para preparar o solo para a plantação era pequena. A densidade de plantação rondava as 3 000 - 3 500 plantas/ha. Estes pequenos terraços foram posteriormente abandonados e constituem hoje os designados "mortórios".

Após a filoxera, foram feitos novos terraços, mais largos e inclinados, com ou sem paredes de suporte, permitindo maiores densidades de plantação (cerca de 6 000 plantas/ha). Surge também nesta altura a vinha plantada em declives naturais, segundo a inclinação do terreno. Nestes sistemas a mecanização é impossível pois não existem ou são escassas as estradas de acesso às vinhas e a inclinação lateral está associada a uma forte densidade de plantação.



Este facto, traduzido pelos custos elevados que implica em termos de mão-de-obra, tem conduzido ao abandono gradual deste tipo de vinhas. A introdução da mecanização na região exigiu novas formas de armação do terreno. No fim dos anos 60 e início dos anos 70 do século XX, um novo sistema surgiu na região.

Trata-se de patamares horizontais com taludes em terra, com 1-2 linhas de videiras e com densidades de plantação baixas, na ordem de 3 000 - 3 500 plantas/ha. Dado que necessita de parcelas de grande dimensão para a sua instalação, é um sistema que não se adequa a zonas de minifúndio.

Mais recentemente, e como alternativa aos patamares, aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno (“vinha ao alto”). Com uma densidade de plantação semelhante à das vinhas tradicionais, na ordem das 4 500 - 5 000 plantas/ha, este sistema apresenta uma boa adaptação para pequenas parcelas, podendo ser o trabalho mecanizado pela utilização de guinchos ou, até declives na ordem dos 40%, por tração direta, com tratores de rastos.

Atendendo à diversidade de castas, altitudes, exposições e níveis de pluviosidade da RDD, é possível a obtenção de mostos e vinhos que possam associar características normalmente desejáveis para a obtenção de uma destilação favorável e à produção de Aguardente de Vinho Douro de boa qualidade. Desta forma, é viável a produção de vinhos que apresentem tendencialmente títulos alcoométricos moderados e acidez elevada, mas com frescura e elegância e a complexidade que caracterizam os vinhos da RDD. Todos estes fatores permitem uma destilação que permite realçar os aromas associados às castas e aos vinhos da RDD, especialmente evidentes nas aguardentes que ainda não foram sujeitas a envelhecimento. Nestas aguardentes é comum encontrarem-se aromas frescos e frutados (frutas de árvore, uva, citrinos), bem como aromas florais.

As aguardentes podem adquirir maior estrutura de boca com o estágio em madeira nova que pode eventualmente ser complementado com estágio em madeira envelhecida e que lhes pode conferir complexidade acrescida. Nestes casos, as aguardentes apresentam normalmente aromas de baunilha, frutos secos, especiarias, notas de torrefação, notas fumadas mais ou menos evidentes, em função do tipo de madeira e do tempo de estágio.

As aguardentes devem apresentar-se límpidas e em termos de cor, incolores, com cor citrina, palha, dourada ou topázio. A Aguardente de Vinho Douro deve apresentar sabor suave, macio,

arredondado, denotando um bom equilíbrio entre as notas de álcool integradas e o corpo, revelando uma persistência agradável média a longa.

Caraterísticas específicas da bebida espirituosa, relacionadas com a sua área geográfica

Dados sobre o produto:

Depois de um desengace total ou parcial segue-se o esmagamento que tradicionalmente era feito em lagares (recipiente de pedra) sem nenhum esmagamento mecânico. Era um trabalho feito exclusivamente pelo Homem. Atualmente, é possível obter vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardente de Vinho Douro, em centros de vinificação que possuem equipamento de tecnologia avançada em que as operações de esmagamento e de maceração se encontram inteiramente mecanizadas.

As características dos vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardente de Vinho Douro derivam da complexidade dos fatores naturais e humanos da região demarcada do Douro.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto

A conexão das características dos vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardente de Vinho Douro com a região demarcada resulta da unicidade edafoclimática da região e do processo de elaboração do produto.

As castas aptas à produção dos vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardente de Vinho Douro constituem um elemento determinante das características qualitativas, em especial as aromáticas e sápidas, de tais vinhos e uma expressão do *terroir* da região demarcada do Douro. Conservaram-se as castas autóctones da região e a diversidade de castas aí existentes. Esta diversidade tem contribuído de forma significativa para a unicidade e tipicidade dos vinhos suscetíveis de darem origem a Aguardente de Vinho Douro.

9. Complemento à Indicação Geográfica

O engarrafamento fora da área geográfica delimitada carece de autorização por parte da entidade certificadora.



Descrição da condição:

A defesa da denominação de origem Douro, incluindo a Aguardente de Vinho Douro e a inerente proteção dos consumidores, o prestígio internacional de tal denominação de origem, a garantia da qualidade e da genuinidade dos produtos com essa denominação de origem, a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que não se reduz à análise físico-química e organoléptica, pois inclui, igualmente, a verificação e o controlo da apresentação do produto, a sua rotulagem e as suas menções, bem como o acondicionamento, exigem que só após o engarrafamento na origem a certificação se possa considerar concluída, sendo assim efetivamente assegurada a qualidade e a genuinidade da denominação de origem Douro.

Na verdade, a reputação da denominação de origem Douro recomendam que todo o processo de elaboração, envelhecimento e engarrafamento seja acompanhado de medidas de controlo e fiscalização eficazes, de modo a prevenir fraudes e outras práticas ilícitas suscetíveis de afetar a sua imagem junto dos consumidores nacionais e estrangeiros. Importa, assim, salvaguardar a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que passa não apenas pelas análises físico-química e organoléptica, mas também pela verificação e controlo da apresentação do produto, incluindo a rotulagem e as designações e menções.

A certificação só fica efetivamente garantida quando realizada após a operação de engarrafamento. O engarrafamento é justamente considerado o momento decisivo para a garantia de genuinidade e o único modo de proteger a reputação do direito de propriedade industrial que constitui a denominação de origem Douro.

Restrições de embalagem

Exige-se que o engarrafamento da Aguardente de Vinho Douro ocorra no interior da RDD. Os argumentos justificativos desta exigência são os seguintes:

- a) A defesa da denominação de origem Douro e a inerente proteção dos consumidores, o prestígio internacional de tal denominação de origem, a garantia da qualidade e da genuinidade dos produtos com essa denominação de origem, a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que não se reduz à análise físico-química e organoléptica, pois inclui igualmente, a verificação e o controlo da apresentação do produto, a sua rotulagem e as suas menções, bem como o acondicionamento, exigem que



só após o engarrafamento na origem, a certificação se possa considerar concluída, sendo assim efetivamente assegurada a qualidade e a genuinidade da Aguardente de Vinho Douro, bem como reputação desta denominação de origem, mediante este controlo das suas características particulares.

- b) Na verdade, a reputação da denominação de origem Douro e o prestígio internacionalmente granjeado pela qualidade e genuinidade deste produto, recomendam que as respetivas elaboração e comercialização sejam acompanhadas de medidas de controlo e fiscalização eficazes, de modo a prevenir fraudes e outras práticas ilícitas suscetíveis de afetar a sua imagem junto dos consumidores nacionais e estrangeiros. Importa assim, salvaguardar a idoneidade da certificação do produto final, operação complexa que passa não apenas pelas análises físico-química e organolética, mas também pela verificação e controlo da apresentação do produto, incluindo a rotulagem e as designações e menções que caracterizam a Aguardente de Vinho Douro.
- c) A certificação só fica efetivamente garantida quando realizada após a operação de engarrafamento, razão pela qual o Estado tem reservado o direito de aposição do selo de origem da Aguardente de Vinho Douro às aguardentes engarrafadas no interior da região demarcada do Douro e do entreposto de Vila Nova de Gaia. O engarrafamento é justamente considerado o momento decisivo para a garantia da genuinidade do produto e o único modo de proteger a reputação do direito de propriedade industrial que constitui a denominação de origem Douro.
- d) A obrigação de engarrafamento na região de produção que tem como objetivo, preservar a grande reputação da denominação de origem Douro mediante um reforço do controlo das suas características particulares e da sua qualidade, é justificada enquanto medida que protege a denominação de origem de que beneficia o conjunto dos produtores em causa e que reveste para estes uma importância determinante.
- e) Trata-se de um meio necessário e proporcionado à realização do objetivo prosseguido, no sentido de não existirem medidas alternativas menos restritivas suscetíveis de o alcançar. Importa sublinhar a importância das características específicas e, em especial, da qualidade do produto como elementos-base da sua reputação. De facto, a imagem da denominação de origem junto dos consumidores, depende essencialmente, das características específicas e mais geralmente, da qualidade do produto. É esta última que está na base, em definitivo, da reputação do produto.



- f) A Aguardente de Vinho Douro é um produto de grande especificidade. As suas qualidades e características particulares, resultantes da conjugação de fatores naturais e humanos, estão ligadas á sua zona geográfica de origem e implicam vigilância e esforços, de modo permanente e sistemático, para serem mantidas.
- g) O transporte a granel pode afetar a estabilidade do produto nas suas características físico-químicas e organoléticas, colocando em causa a qualidade e, conseqüentemente, o direito a usar a denominação de origem Douro.
- h) Admite-se, todavia, o transporte a granel no interior da região demarcada do Douro, e para o Entrepósito de Vila Nova de Gaia (ou seja, o transporte para outras instalações que não as de produção, mas sempre no interior da região demarcada), verificadas as seguintes condições:
- a. A existência prévia de conta-corrente específica da aguardente do produtor em causa;
 - b. As instalações de origem e de destino terem sido previamente inscritas e vistoriadas pelo IVDP, IP;
 - c. O transporte só pode ser realizado mediante prévia comunicação e autorização do IVDP,IP que verificará se as condições de transporte e a sua duração não afetam a qualidade do produto;
 - d. O transporte será sempre acompanhado pelos agentes de fiscalização do IVDP,IP;
 - e. Seja realizada colheita de amostras antes do transporte e após o transporte;
 - f. As amostras colhidas antes e após o transporte serão objeto de análise físico-química e organolética;
 - g. As amostras recolhidas antes e após o transporte, não podem evidenciar diferenças qualitativas;
 - h. Serão sempre recolhidas amostras da aguardente no momento do engarrafamento e após o engarrafamento;
 - i. As amostras recolhidas nos termos da alínea anterior serão analisadas do ponto de vista físico-químico e organolético, sendo esta análise pressuposto de atribuição da denominação de origem Douro;



- j. Em conclusão, a denominação de origem Douro, só poderá ser usada se a aguardente após o engarrafamento cumprir com o caderno de especificações e tenham sido observadas todas as condições supra estabelecidas.

A obrigação de engarrafamento na região de produção, que tem como objetivo preservar a grande reputação da denominação de origem Douro mediante um reforço do controlo das suas características particulares e da sua qualidade, é justificada enquanto medida que protege a denominação de origem de que beneficia o conjunto dos produtores em causa e que reveste para estes uma importância determinante.

Trata-se de um meio necessário e proporcionado à realização do objetivo prosseguido, no sentido de que não existem medidas alternativas menos restritivas suscetíveis de o alcançar. Importa sublinhar a importância das características específicas e, em especial, da qualidade do produto como elementos-base da sua reputação. Uma aguardente vínica de qualidade, como a Aguardente de Vinho Douro, é um produto de grande especificidade. As suas qualidades e características particulares, resultantes da conjugação de fatores naturais e humanos, estão ligadas à sua zona geográfica de origem e implicam vigilância e esforços, de modo permanente e sistemático, para serem mantidas.

10.Regras específicas de rotulagem

A rotulagem de Aguardente de Vinho Douro deve respeitar as normas legais e as definidas pela entidade certificadora, à qual é previamente apresentada para aprovação.

11.Entidade que verifica a observância das disposições do caderno de especificações

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

Sede: Rua dos Camilos, 90,

5050-272 Peso da Régua, Portugal.

Delegação principal: Rua Ferreira Borges, 27,

4050-253 Porto, Portugal.