

Vinagre de vinho do Porto

DOP

Caderno de especificações

1. Denominação a proteger

«Vinagre de vinho do Porto».

2. Tipo de produto (códigos NC):

Código NC (6 dígitos)

2209.00 – Vinagres e seus sucedâneos obtidos a partir do ácido acético, para uso alimentar.

Códigos NC (8 dígitos)

2209.00.11 – Vinagres de vinho, apresentados em recipientes de capacidade não superior a 2 l.

2209.00.19 – Vinagres de vinho, apresentados em recipientes de capacidade superior a 2 l.

3. Descrição do produto:

O «Vinagre de vinho do Porto» é um vinagre de vinho obtido a partir da fermentação acética de vinho com direito à denominação de origem protegida (DOP) «Porto / Port / vinho do Porto / Port Wine / vin de Porto / Oporto / Portvin / Portwein / Portwijn», submetido a um estágio mínimo de 6 meses em vasilhas de madeira, sem prejuízo deste período de estágio poder não ocorrer se o vinho usado na sua produção tiver estagiado no mínimo 6 anos.

4. Características do produto

Características físico-químicas

Acidez total mínima: 6 g/100 ml.

Teor de álcool residual máximo: 4% Vol.

Características organolépticas

Cor: de intensidade variável, com tonalidade relacionada com a categoria de vinho que lhe deu origem (tinta, alourada ou branca, e suas variantes) e o período de envelhecimento do vinagre (alourada ou dourada).

Aroma: persistente, dominado por suaves notas de ácido acético, com reminiscência da categoria de vinho que lhe deu origem.

Gosto: sabor ácido, embora equilibrado e persistente.

5. Definição da área geográfica delimitada:

A área geográfica de produção e acondicionamento do «Vinagre de vinho do Porto» corresponde à estabelecida no artigo 3.º do Estatuto das denominações de origem e indicações geográficas da região demarcada do Douro, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 106/2025, de 15 de setembro:

a) Baixo Corgo:

— No distrito de Vila Real:

Todas as freguesias dos concelhos de Mesão Frio, Peso da Régua e de Santa Marta de Penaguião;

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:

Freguesias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca, do concelho de Armamar;

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;

Freguesia de Barrô, do concelho de Resende;

b) Cima Corgo:

— No distrito de Vila Real:

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;

Freguesias de Candedo, Murça e Noura, do concelho de Murça;

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:

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;

Freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro, do concelho de Tabuaço;

— No distrito de Bragança:

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;

c) Douro Superior:

— No distrito de Bragança:

Freguesia de Vilarelhos, do concelho de Alfândega da Fé;

Freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiares, do concelho de Freixo de Espada à Cinta;

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;

Freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo e Urros, do concelho de Torre de Moncorvo;

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:

Freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo;

Freguesias de Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto, do concelho de Meda; o concelho de Vila Nova de Foz Côa.

d) Entrepasto de Vila Nova de Gaia.

6. Método de obtenção do produto:

Método de produção

O «Vinagre de vinho do Porto» é obtido exclusivamente por fermentação acética de vinho com direito à DOP «Porto / Port / vinho do Porto / Port Wine / vin de Porto / Oporto / Portvin / Portwein / Portwijn», aprovado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (IVDP) como apto a produzir «Vinagre de vinho do Porto».

O «Vinagre de vinho do Porto» pode ser obtido por:

- acetificação por métodos descontínuos e tradicionais (Processo “Lento ou de Orleans”, em vasilhas de madeira, ou Processo “Com Suporte Poroso”); ou
- acetificação pelo método submerso.

A fermentação acética deve ser realizada em vasilhas que permitam o arejamento do produto enquanto decorre a fermentação.

Para que a fermentação acética se realize, é necessário que o teor alcoólico do «Vinho do Porto» seja corrigido. Essa operação pode ser feita:

- Por diluição, utilizando água ou outro «Vinagre de vinho do Porto»; ou
- Por desalcoholização parcial, mantendo as características aromáticas do vinho.

O «Vinagre de vinho do Porto» é submetido a um estágio mínimo de 6 meses em vasilhas de madeira, sem prejuízo deste período de estágio poder não ocorrer se o vinho tiver estagiado no mínimo 6 anos.

São práticas permitidas:

- a) Adição de substâncias nutrientes para favorecer a fermentação acética: fosfatos de amónio, extratos de leveduras e outras autorizadas pela OIV e na legislação da UE.
- b) Bactérias acéticas selecionadas.
- c) Oxigenação forçada.
- d) Adição de Dióxido de Enxofre de forma que a quantidade de SO₂ total não ultrapasse os 170 mg/l.
- e) Tratamentos térmicos, tais como a pasteurização e refrigeração.
- f) Centrifugação e filtração com ou sem adjuvante.
- g) Clarificação com albumina de ovo, gelatinas, bentonites, taninos.
- h) Adição de água.
- i) Adição de mosto concentrado da região demarcada do Douro ou mosto concentrado retificado para ajustamento do grau de doçura final do vinagre.
- j) Outras práticas enológicas de acordo com a OIV e demais legislação da UE.
- k) Durante o envelhecimento, ou no seu final, os vinagres podem ser misturados com outros «Vinagres de vinho do Porto», com «Vinho do Porto» ou com «Vinho do Porto» objeto de concentração.

São práticas proibidas:

- a) A adição de ácido acético proveniente de outros produtos, ou ácidos minerais ou orgânicos, com exceção dos autorizados na legislação;
- b) Mistura com vinagres que não tenham direito à denominação «Vinagre de vinho do Porto», ou com vinhos que não tenham direito à denominação «Porto»;
- c) Adição de álcool para aumentar o grau acético;
- d) Outras práticas não previstas no presente caderno de especificações, na OIV, ou na legislação da UE para a produção de vinhos.

Acondicionamento

É proibida a saída de «Vinagre de vinho do Porto» a granel para o exterior da área geográfica, ou seja, sem que haja sido engarrafado e rotulado no interior dessa área.

A grande quantidade de imitações e falsificações de «Vinho do Porto», a nível mundial, associada à grande complexidade da certificação «Vinagre de vinho do Porto» – só possível de concluir após o engarrafamento e a aposição do rótulo – levam a restringir o seu engarrafamento ao interior da respetiva área geográfica, por só assim ser possível implementar medidas de controlo e fiscalização eficazes para prevenir fraudes e outras práticas ilícitas e garantir a qualidade e genuinidade do produto final, bem como a inerente proteção de produtores e consumidores.

A obrigação de engarrafamento na área geográfica é, assim, uma medida necessária e proporcionada à realização do objetivo de assegurar a genuinidade do produto, não existindo medidas alternativas menos restritivas que o permitam assegurar a um nível adequado.

7. Prova de que o produto é originário da área geográfica delimitada:

Identificação dos operadores

Nos termos da legislação em vigor, o uso da denominação «Vinagre de vinho do Porto» pressupõe a prévia inscrição, no IVDP, como comerciante ou produtor-engarrafador de «Vinho do Porto» e como produtor de «Vinagre de vinho do Porto», com Instalação Vínica (IV) associada.

Manutenção da rastreabilidade

O «Vinagre de vinho do Porto» só pode ser elaborado a partir do vinho constante em conta corrente da DOP «Porto» existente no IVDP.

O IVDP cria uma conta-corrente de vinho autorizado a ser utilizado na produção de vinagre, deduzindo o quantitativo à capacidade de venda.

No início da acetificação, o vinho deve ser transferido para as IV através da entrega, pelo agente económico, da Declaração de Introdução no Consumo (e-DIC), com comunicação ao IVDP.

O IVDP cria uma corrente específica com identificação de produtos e quantidades elaboradas, em que também constará o destino da matéria-prima («Vinho do Porto»), de modo a assegurar a rastreabilidade do mesmo.

O IVDP cria igualmente uma conta-corrente de vinagre a estagiar antes da aprovação.

A aprovação do «Vinagre de vinho do Porto» é efetuada por lote, proveniente da conta corrente referida na alínea anterior, sendo especificadas as quantidades vendidas de cada lote. É igualmente indicada a origem do vinho utilizado na produção de «Vinagre de vinho do Porto».

Controlo

O vinho que dará origem ao “Vinagre de vinho do Porto” é previamente certificado pelo IVDP.

As características físico-químicas e organoléticas do «Vinagre de vinho do Porto» são verificadas pelo IVDP previamente à sua certificação.

Os rótulos são previamente aprovados pelo IVDP.

O «Vinagre de vinho do Porto» só pode ser comercializado após aprovação pelo IVDP.

8. Elementos que evidenciam a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico:

Fatores históricos

As diversas casas produtoras de «Vinho do Porto» sempre tiveram vinagre produzido a partir desse vinho, existindo registos de produção de vinagre a partir de «Vinho do Porto» e de movimentação (documentos contabilísticos, guias de pagamentos, etc.) desde, pelo menos, da década de 50 do século XX, atestando que as empresas do setor, já nessas décadas, registavam o vinagre nas fichas mensais de movimentos.

Recuando no tempo, verifica-se que, já “em 1780, a Real Companhia Velha financiou a demolição do Cachão da Valeira, um obstáculo à navegação no rio Douro. As obras foram financiadas por um imposto aplicado às pipas de vinho, aguardente e vinagre

transportadas pelo rio, indicando que o vinagre era um produto relevante na região nessa época» [in “Produção de Vinagre no Século XVIII”, FERNANDO SOUSA, CGAVAD (1756-1978), ANTT_1785 (nos registos da Torre do Tombo)].

O «Vinagre de vinho do Porto» é também referido em diversos artigos científicos, concretamente ao nível de estudos laboratoriais, tais como:

- “Microbial Dynamics in Sour–Sweet Wine Vinegar: Impacts on Chemical and Sensory Composition” [DOI:10.3390/app13137366];
- “Aged to Perfection: The Scientific Symphony behind Port Wine, Vinegar, and Acetic Acid Bacteria” [DOI:10.3390/fermentation10040200];
- “Exploring Microbial Dynamics: The Interaction between Yeasts and Acetic Acid Bacteria in Port Wine Vinegar and Its Implications on Chemical Composition and Sensory Acceptance” [https://doi.org/10.3390/fermentation10080421];
- “A Comprehensive Study on the Amino Acids and Tryptophan-Derived Molecules in Iberian Wine Vinegar” [https://doi.org/10.3390/foods13213384]

Assim, além das referências que remontam ao século XVIII, é possível atestar que, pelo menos desde a década de 50 do século XX, existe, de forma regular e constante, vinagre elaborado a partir de «Vinho do Porto».

Especificidade da área geográfica

Fatores naturais:

A região estende-se por uma área de 250 000 ha, dividida por três sub-regiões (Baixo Corgo, Cima Corgo, Douro Superior). Situa-se no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, e encontra-se rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, devido em grande parte à grande influência que exercem as serras do Marão e de Montemuro, servindo como barreira à penetração dos ventos húmidos de oeste.

A região caracteriza-se por grandes amplitudes térmicas anuais, com invernos muito frios e verões muito quentes e secos. A precipitação distribui-se assimetricamente ao longo do ano, com valores mais elevados em dezembro e janeiro, e mais baixos em julho ou agosto. As temperaturas médias anuais variam entre 11,8 e 16,5°C.

As vinhas estão instaladas em solos predominantemente de origem xistosa, sem exclusão de manchas de solos de origem granítica.

Fatores humanos:

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 ação humana também encontra reflexo na identificação e seleção, ao longo dos séculos, das castas autóctones aptas à produção de «Vinho do Porto», cuja diversidade e qualidade contribui decisivamente para a expressão do *terroir* da região demarcada do Douro, contribuindo de forma significativa para a tipicidade do «Vinho do Porto» e do «Vinagre de vinho do Porto».

A coexistência de vários vinhos de qualidade na região tornou necessário criar um critério de escolha e partilha dos mostos aí produzidos. As vinhas aptas a produzir são selecionados por um critério qualitativo baseado no Método da Pontuação, e classificadas segundo uma escala qualitativa de A a I. Este método tem em consideração parâmetros edafoclimáticos e culturais com importância determinante no potencial qualitativo das parcelas. Assim, da totalidade da superfície plantada com vinha, somente uma pequena parte está autorizada a produzir «Vinho do Porto» e «Vinagre de vinho do Porto».

Especificidade do produto

O «Vinagre de vinho do Porto» distingue-se dos vinagres comuns pela enorme riqueza e intensidade de aromas e persistência muito elevada de aromas e sabor, refletindo sensorialmente as características do «Vinho do Porto» que lhe deu origem, bem como as especificidades do seu método de produção.

Relação causal entre a qualidade e as características do produto e o meio geográfico

A especificidade do «Vinagre de vinho do Porto» é em grande parte tributária do «Vinho do Porto» utilizado na sua produção, pelo que ligação do «Vinho do Porto» à sua área geográfica se estende também ao «Vinagre de vinho do Porto».

Tal como o «Vinho do Porto», o «Vinagre de vinho do Porto» resulta do saber-fazer regional, desenvolvido ao longo dos séculos, encontrando expressão nas respetivas organolépticas e físico-químicas, por sua vez impostas pela natureza da área geográfica de produção.

As características edafoclimáticas e as técnicas vitícolas e de vinificação específicas da área geográfica de produção fazem do «Vinho do Porto» um vinho doce com um elevado teor alcoólico, influenciando de forma determinante as características e o método de produção do «Vinagre de vinho do Porto», obrigando a um desdobramento do vinho para permitir a fermentação acética.

Desta forma, o «Vinagre de vinho do Porto», para além do tradicional carácter acético, tem uma doçura típica oriunda do «Vinho do Porto», associada a aromas que traduzem o clima e as castas da região demarcada do Douro, transformados pelo processo de vinificação de vinho do Porto e, posteriormente, pela acetificação e envelhecimento do vinagre, o que permite obter um produto distinto e transmissor do seu local de origem.

9. Regras específicas sobre rotulagem:

A denominação «Vinagre de vinho do Porto» só pode ser usada na forma nominativa, inscrita na mesma linha, no mesmo modo de apresentação, tamanho, cor e tipo de letra.