

Data : 2006/07/20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: SECTOR
CIRCULAR N.º 8/2006	Alteração do protocolo analítico dos registos e renovação de registos	Página 1 de 5

Considerando que no domínio da certificação e controlo da Denominação de Origem (DO) tem sido política do IVDP reforçar da sua intervenção em fases a jusante do processo produtivo de forma a assegurar que o controlo incida cada vez mais no produto final, tal como é colocado à disposição do consumidor;

Considerando que, embora variando a prática de operador para operador, os registos do Vinho do Porto são efectuados não raramente com base em protótipos, pelo que a respectiva aprovação pode não assegurar uma necessária garantia no âmbito da segurança alimentar, nos níveis que o Vinho do Porto exige;

Considerando os investimentos feitos recentemente nos Laboratórios do IVDP nomeadamente a aquisição do “wine scan” (FTIR) que permite uma intervenção de natureza mais rápida em fase de registo, quando se trate de amostras protótipo, disponibilizando os restantes meios analíticos para intervenções mais profundas, na fase de Controlo da DO;

Considerando que o IVDP pretende transferir a determinação de alguns parâmetros analíticos da fase de registo para a fase de controlo de produto acabado, em particular os associados à segurança alimentar, dado não fazer sentido a sua determinação em protótipos.

A Direcção do IVDP, tendo em vista reduzir os prazos de resposta dos processos de aprovação de registos, deliberou, nos termos da alínea b) do n.º 2 do art. 10.º do Regulamento da Denominação de Origem Vinho do Porto, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 166/86, de 26 de Junho, alterar os protocolos analíticos nos seguintes termos:

1º A todos os vinhos em fase de registo aplicar-se-á o **Protocolo Base** indicado no Anexo I.

2º Complementarmente e em função da categoria do vinho em apreciação, será ainda **obrigatória** a determinação, na fase de registo, dos parâmetros constantes do *Anexo II – Complementos de Registo em função do tipo de vinho do Porto*.

3º No caso do operador solicitar a aprovação do registo para “**todos os países**” serão cumulativamente determinados, ainda, todos os parâmetros constantes do *Anexo III – Complementos de Registo em função do mercado*.

Data : 2006/07/20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: SECTOR
CIRCULAR N.º 8/2006	Alteração do protocolo analítico dos registos e renovação de registos	Página 2 de 5

4º Caso o operador pretenda, ainda, a determinação de parâmetros não constantes nos Anexos I, II e III, deverá solicitar na respectiva Requisição de Serviços a sua determinação. Os parâmetros actualmente disponíveis constam do Anexo IV.

A determinação do dietilenoglicol deixará de ser efectuada em sede de registo, sendo apenas realizada a pedido do operador.

Assim, para os parâmetros obrigatórios constantes dos Anexos I, II e III, serão debitados valores fixos, por tipo de vinho, correspondente a 25% dos custos reais constantes na tabela em vigor. Para os parâmetros solicitados pelo operador e constantes do Anexo IV, serão debitados 50% desses mesmos custos.

A título exemplificativo refere-se o caso do Chumbo o qual, para efeito de registo de vinhos Reserva Tawny, Indicação de Idades ou Colheita, será debitado pelo valor de 6,25 € (25% do seu custo real) enquanto para os vinhos Standard, Reserva Branco ou Reserva Ruby será debitado por 12,5 € (50% do seu custo real).

Os formulários contendo a nova versão da Requisição de Serviços, encontram-se disponíveis no sítio www.ivdp.pt.

A presente circular entra em vigor em 1 de Setembro de 2006.

A Direcção

Data : 2006/07/20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: SECTOR
CIRCULAR N.º 8/2006	Alteração do protocolo analítico dos registos e renovação de registos	Página 3 de 5

ANEXO I : Protocolo Base

Designação
Massa volúmica
Título alcoométrico vol.adq.
Álcool total
Grau Baumé
pH
Acidez volátil
Acidez fixa
Acidez total
Dióxido de enxofre total
Cinza
Alcalinidade da cinza
Extracto seco total
Açúcares redutores
Extracto não redutor
Resto de extracto
Sulfatos
Metanol
1-Propanol
Isobutanol
A.S.Totais
Valor Calórico

Data : 2006/07/20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: SECTOR
CIRCULAR N.º 8/2006	Alteração do protocolo analítico dos registos e renovação de registos	Página 4 de 5

ANEXO II: Complementos de Registo em função do tipo de Vinho do Porto

Designação	Ruby /Reserva Ruby	Tawny	Reserva Tawny	Indic. Idade	Vintage LBV Crusted	Colheitas
Etanal				X	X	X
Acetato de Etilo				X	X	X
2-Butanol				X	X	X
Álcool Alílico				X	X	X
1 -Butanol				X	X	X
Álcoois Amflicos				X	X	X
Relação 1-prop/Isob				X	X	X
Relação Alc. Ami./isob				X	X	X
Coordenada Cromática L	X	X	X	X	X	X
Coordenada Cromática a	X	X	X	X	X	X
Coordenada Cromática b	X	X	X	X	X	X
Percurso óptico	X	X	X	X	X	X
Hidroximetilfurfural		X	X	X		X
Chumbo			X	X		X
Cobre			X	X		X
Carbono 14						x

ANEXO III: Complementos de Registo em função do mercado (“todos os países”).

Designação
Glicerol
Índice de Folin
Acido Tartárico
Acido Málico Total
Acido Salicilico
Acido Sórbico
Malvidol
Acido Cítrico
Acido Benzóico

Data : 2006/07/20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: SECTOR
CIRCULAR N.º 8/2006	Alteração do protocolo analítico dos registos e renovação de registos	Página 5 de 5

ANEXO IV: Outros parâmetros susceptíveis de serem determinados por solicitação

Designação	Preços € (custos reais)
Chumbo (1)	25
Dietilenogicol	12.5
OTA	70
Cádmio	25
Cobre	7.5

(1) – quando não faz parte do protocolo definido no anexo III

ANEXO V: Tabela de preços (€) com a nova situação

	Branco/Ruby /Tawny/ Reserva Ruby/ /Reserva Branco	Reserva Tawny/Indicação de Idade	Vintage/ LBV/ Crusted	Colheitas
A - Protocolo Base + complementos em função do tipo de vinho	26,25	32,50	32,76	39,00
B = A + Chumbo	12,50	Já incluído	12,50	Já incluído
C - Protocolo Base + complemento tipo de vinho+ complemento todos os países	93,75	100,00	93,75	106,00
D = C + Chumbo	12,50	Já incluído	12,50	Já incluído