

NOTA TÉCNICA

OCRATOXINA A

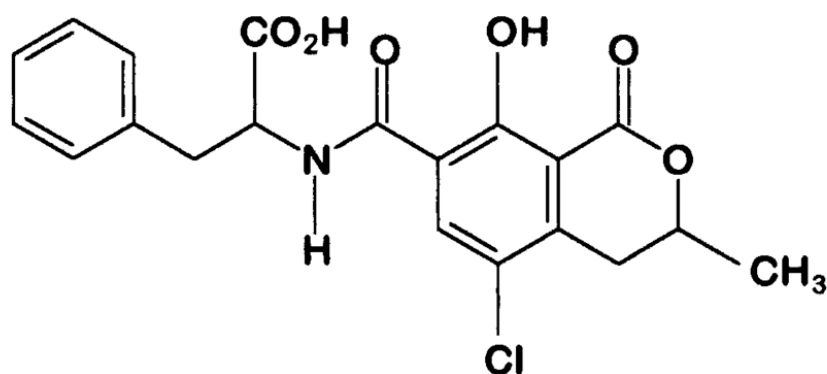
VINHOS DOC PORTO – 2004 / 2020

Introdução / enquadramento

A ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina (metabolito secundário proveniente da actividade fúngica) produzida por várias espécies de fungos do género *Penicillium* e *Aspergillus*. Estudos realizados por todo o mundo sobre a exposição à ocratoxina A, permitiram concluir que este metabolito tóxico ocorre em pequenas quantidades num grande número de alimentos, como por exemplo cereais e produtos de cereais, café, cerveja, sumo de uva, frutas secas e vinho, assim como produtos com cacau, nozes e especiarias.

FIGURA 1

FÓRMULA ESTRUTURAL DA OCRATOXINA A



Em 1995 e 1996 a ocratoxina A foi pela primeira vez referida em sumo de uva e vinho. Apesar de detetada em uvas e/ou os seus produtos derivados, a avaliação de risco levou à conclusão de que apenas em situações pontuais se estaria perante um real risco para a saúde pública.

Nos vinhos, a ocratoxina A é a micotoxina mais comum sendo a única a estar legislada. O limite é de 2 µg/kg para vinhos, espumantes, bebidas feitas à base de vinho e sumos de uva ou mostos. Não estão definidos valores limites para vinho licoroso e vinho com teor alcoométrico não inferior a 15%.

Do conjunto das 2205 amostras de vinho do Porto analisadas desde 2004, somente 0,09% apresentaram um valor quantificável de OTA, sendo que estes casos foram registados antes de 2015. Estes dados permitem concluir que a Ocratoxina A não constitui um problema para o Vinho do Porto

Nesta nota técnica, os valores apresentados referem-se a amostras de Vinho do Porto para as finalidades nos âmbitos da certificação (*Registo, Complemento de Registo, Renovação de Registo*), da Fiscalização da DO Porto e da prestação de serviços (*Assistência Laboratorial*) no período decorrente de 2004 até 2020.

Apresentação de valores

Tabela I – Vinhos do Porto analisados e conteúdo em Ocratoxina A

FINALIDADE	Nº total de vinhos analisados	Nº de vinhos		
		[OTA] < 0,6 µg/L	[OTA] ≥ 0,6 e ≤ 2 µg/L	[OTA] ≥ 2 µg/L
Certificação	1306	1304	1	1
Fiscalização da DO Porto	452	452	0	0
Assistência	447	447	0	0
TOTAL	2205	2203	1	1

Elaborado por: Direcção de Serviços Técnicos e de Certificação

Em: Janeiro 2020

Referências bibliográficas:

Curvelo-Garcia A.S, Barros P.,2015. *Química Enológica-métodos analíticos*, Agrobok, Porto.

Impacto da Contaminação Fúngica sobre a Competitividade de Vinhos – Ocratoxina A (2003).
Publicação da Universidade do Minho Micoteca. Braga

MIVDP 67 - Determinação de Ocratoxina A em vinho

OIV, 2020. Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts. *In: OIV-MA-AS315-10: R2011*. Paris

Opinion of the scientific panel on contaminants in the food chain on a request from the commission related to ochratoxin a in food. *EFSA Journal*,2006.365,1-56.

Regulamento EC Nº1881/2006 de 19 dezembro 2006

Regulamento EC Nº401/2006 de 23 fevereiro 2006

Regulamento EC Nº123/2005 de 26 janeiro 200

