

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 1/7

Considerando as alterações que têm vindo a ser operadas no processo de certificação de vinhos do Douro, quer a nível sensorial com a entrada em vigor dos Regulamentos da Câmara de Provedores e da Junta Consultiva dos vinhos do Douro, quer a nível laboratorial com a revisão e actualização dos protocolos analíticos, face a novas exigências de alguns mercados;

Considerando a necessidade de estabelecer a tabela de preços de análises com base no custo real de cada parâmetro e definir a percentagem do custo total a suportar pelo agente económico;

Considerando que os parâmetros analíticos na fase de registo devem ser os estritamente necessários para assegurar a conformidade do produto, de modo a reduzir o tempo de resposta para o agente económico e transferir para a fase de controlo do produto acabado outros parâmetros, em particular os associados à segurança alimentar;

Considerando que no domínio da certificação e controlo da Denominação de Origem (DO) tem sido orientação do IVDP reforçar a 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;

A Direcção do IVDP, deliberou, nos termos da alínea i) do n.º 1 do art. 13.º da Lei Orgânica do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 278/2003, de 6 de Novembro, do art. 9.º do Estatuto da Denominação Controlada Douro, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 190/2001, de 25 de Junho e do art. 10.º da Portaria n.º 1197/2006, de 7 de Novembro, alterar os protocolos analíticos e os preços a cobrar aos agentes económicos, nos seguintes termos:

1. São aprovadas as tabelas de preços de análises para vinhos DOC Douro e Regional Duriense, anexas à presente circular, sendo o custo real de cada parâmetro expresso em pontos.
2. O valor de cada ponto é fixado em **0,005 Euros**.
3. Os protocolos analíticos de **registo** e **complemento de registo** para vinhos **VQPRD, VEQPRD e Regional Duriense** encontram-se definidos no **Anexo I**;
 - a. O valor a cobrar para os **registos** é fixado em 65% dos custos reais;
 - b. Para os **complementos de registo** serão cobrados os custos reais (100%), a que se adiciona a determinação do Título Alcoométrico Volúmico (TAV) e a Acidez Volátil para verificação da conformidade da amostra com o padrão registado no IVDP.
4. Caso o agente económico pretenda ainda a determinação de parâmetros não constantes do Anexo I, será aplicada a tabela de preços constante do **Anexo II** e cobrados os custos referidos na alínea a) ou b) do número anterior.
5. Para o **VLQPRD Moscatel do Douro** em fase de **registo** aplicar-se-á o protocolo e tabela de preços constantes do **Anexo III** e para os **complementos de registo** cobrar-se-á os custos reais

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 2/7

constantes do **Anexo II, a que se adiciona** a determinação do TAV e da Acidez Volátil para verificação da conformidade da amostra com o padrão registado no IVDP.

6. Os agentes económicos poderão recorrer a **Assistências** de Prova, de Laboratório ou Mistas, indicando os parâmetros requeridos no campo de observações da Requisição de Serviços;
 - a. O valor a cobrar para a **assistência** laboratorial é fixado em 75% dos custos reais constantes do Anexo II;
 - b. O valor a cobrar para a **assistência** de prova é fixado em 65 % do custo real da análise sensorial constante do Anexo II.
7. Dos resultados do laboratório poderão ser solicitadas contra-análises, através de requerimento fundamentado dirigido à Direcção do IVDP, apresentado no prazo de dois dias úteis seguintes à notificação do agente económico;
 - a. O requerimento é sempre analisado pela Direcção do IVDP, que decide sobre a sua admissibilidade;
 - b. Na contra-análise será utilizado um dos exemplares da amostra em posse do IVDP;
 - c. Se pretender assistir às análises da referida amostra, o agente económico deverá indicar o seu representante sendo acordada posteriormente a data da realização da referida análise;
 - d. Em caso de confirmação dos resultados anteriores serão debitados ao agente-económico os custos reais (100%) de cada parâmetro constantes do Anexo II.
8. Das deliberações da Câmara de Provedores poderá ser interposto recurso para a Junta Consultiva de Provedores dos Vinhos dos Douro, nos seguintes termos:
 - a. A interposição do recurso, mediante requerimento dirigido à Direcção do IVDP (Anexo V), deverá ser apresentada no prazo de dois dias úteis após a notificação do agente económico;
 - b. A interposição do recurso deve ser acompanhada de uma caução no valor de 75 Euros, a qual será restituída no caso de provimento do recurso nos termos do art. 14.º do Regulamento da Câmara de Provedores.
9. A presente circular entra em vigor em 1 de Janeiro de 2007.

A Direcção




Jorge Monteiro

Jorge Dias



Mário Abreu Lima

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 3/7

ANEXO I - TABELA DE PREÇOS DE ANÁLISES PARA VOPRD E VEQPRD DOURO E PARA REGIONAL DURIENSE

Valor Unitário do ponto 0,005 €			Registo						Complemento Registo VOPRD, VEQPRD e Regional Duriense	
			VOPRD e Regional Duriense			VEQPRD			Japão	Brasil
Determinação	Pontos	Preço €	Obrigatório/UE	Japão	Brasil	Obrigatório/UE	Japão	Brasil	Japão	Brasil
Massa Volúmica	1.126	5,63	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Título Alcoométrico Volúmico	1.126	5,63	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
pH	750	3,75	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Acidez Volátil Deduzida de SO2	1.126	5,63	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Acidez Fixa	0 (a)	0,00	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Acidez Total	750	3,75	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Dióxido de Enxofre Livre	1.126	5,63	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Dióxido de Enxofre Total	1.126	5,63	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Extracto Seco Total	0 (b)	0,00	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Açúcares Redutores	2.250	11,25	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Extracto Não Redutor	0 (c)	0,00	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Sulfatos	1.500	7,50	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Ácido Sórbico (pesquisa)	2.700	13,50		ü			ü		ü	
Metanol	4.500	22,50			ü			ü		ü
Cinzas	2.250	11,25			ü			ü		ü
Cloretos	2.250	11,25			ü			ü		ü
Açúcares Totais	2.700	13,50				ü	ü	ü		
Pressão em Bares a 20°C	1.126	5,63				ü	ü	ü		
Análise Sensorial	6.000	30,00	ü	ü	ü	ü	ü	ü		
Preço Euros *			54,86	63,34	84,11	59,98	68,76	89,23	24,76	56,26

(a) Valor implícito na determinações da Acidez Total e Acidez Volátil

(b) Valor implícito nas determinações da Acidez Volátil, Massa Volúmica e TAV

(c) Valor implícito nas determinações da Acidez Total e Extracto Seco Total

* Na finalidade Registo e Complemento de Registo os preços correspondem respectivamente a 65% e 100% dos custos reais

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 4/7

ANEXO II – TABELA DE PREÇOS DE ANÁLISES PARA PARAMETROS ADICIONAIS AOS PROTOCOLOS DE REGISTO, DE COMPLEMENTOS DE REGISTO E PARA ASSISTÊNCIAS DE VINHOS DOC DOURO E REGIONAL DURIENSE

Parâmetro	Pontos	Registo	Complemento	Assistência
		Preços (€) 65 %	Preços (€) 100%	Preços (€) 75 %
Massa Volumica	360	1,17	1,80	1,35
Título Alcoom. vol. Adquirido	600	1,95	3,00	2,25
Título Alcoométrico vol. Total	0	0,00	0,00 a)	0,00
Grau Baumé	160	0,52	0,80	0,60
pH	500	1,63	2,50	1,88
Acidez Volátil	600	1,95	3,00	2,25
Acidez Fixa	0	0,00	0,00 b)	0,00
Acidez Total	400	1,30	2,00	1,50
Dióxido de Enxofre Livre	500	1,63	2,50	1,88
Dióxido de Enxofre Total	1.000	3,25	5,00	3,75
Cinza	1.100	3,58	5,50	4,13
Alcalinidade da Cinza	400	1,30	2,00	1,50
Ácido Fosfórico	1.400	4,55	7,00	5,25
Extracto Seco Total	760	2,47	3,80	2,85
Açúcares Redutores	1.500	4,88	7,50	5,63
Extracto Não Redutor	300	0,98	1,50	1,13
Resto de Extracto	360	1,17	1,80	1,35
Sacarose	3.300	10,73	16,50	12,38
Hidroximetilfurfural	1.500	4,88	7,50	5,63
Sulfatos	1.500	4,88	7,50	5,63
Cloretos	1.500	4,88	7,50	5,63
Glicerol	3.000	9,75	15,00	11,25
Índice de Folin	1.500	4,88	7,50	5,63
Carbono 14	4.980	16,19	24,90	18,68
Ácido Tartárico	1.500	4,88	7,50	5,63
Ácido Málico Total	2.000	6,50	10,00	7,50
Ácido Salicílico (pesquisa)	0	0,00	0,00 d)	0,00
Ácido Sorbico (pesquisa)	3.000	9,75	15,00	11,25
Dietilenoglicol (pesquisa)	2.500	8,13	12,50	9,38
Malvidol (pesquisa)	2.000	6,50	10,00	7,50
Etanal	0	0,00	0,00 c)	0,00
Acetato de Etilo	0	0,00	0,00 c)	0,00
Metanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
2-Butanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
1-Propanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
Isobutanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
Álcool Alílico	0	0,00	0,00 c)	0,00
1-Butanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
Álcoois Amílicos	0	0,00	0,00 c)	0,00
Álcoois Superiores Totais	6.980	22,69	34,90	26,18

Parâmetro	Pontos	Registo	Complemento	Assistência
		Preços (€) 65 %	Preços (€) 100%	Preços (€) 75 %
Álcoois Superiores Totais	6.980	22,69	34,90	26,18
Sódio (Na)	2.000	6,50	10,00	7,50
Potássio (K)	2.000	6,50	10,00	7,50
Cobre (Cu)	1.500	4,88	7,50	5,63
Zinco (Zn)	1.500	4,88	7,50	5,63
Cálcio (Ca)	2.000	6,50	10,00	7,50
Manganês (Mn)	2.000	6,50	10,00	7,50
Magnésio (Mg)	1.500	4,88	7,50	5,63
Ferro (Fe)	1.500	4,88	7,50	5,63
Chumbo (Pb)	5.000	16,25	25,00	18,75
Cádmio (Cd)	5.000	16,25	25,00	18,75
Coordenada Cromática L	1.500	4,88	7,50	5,63
Coordenada Cromática b	0	0,00	0,00	0,00
Coordenada Cromática a	0	0,00	0,00	0,00
Trajeto Óptico	0	0,00	0,00	0,00
Ácido Cítrico	2.000	6,50	10,00	7,50
Ácido Láctico	2.000	6,50	10,00	7,50
Ácido Benzoico (pesquisa)	0	0,00	0,00 d)	0,00
Extracto Reduzido	0	0,00	0,00 e)	0,00
Rel. 1-Propanol / Isobutanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
Rel. Alc. Amílicos/Isobutanol	0	0,00	0,00 c)	0,00
Alcaloides da Quina	9.980	32,44	49,90	37,43
Densidade Relativa 20/20	160	0,52	0,80	0,60
Glucose	2.992	9,72	14,96	11,22
Frutose	2.992	9,72	14,96	11,22
Valor Calórico	0	0,00	0,00 a)	0,00
Ocratoxina-A	14.000	45,50	70,00	52,50
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA				
Exame bacteriológico com contagem	1.000	3,24	4,99	3,74
Exame bacteriológico sem contagem	900	2,92	4,49	3,37
Exame microbiológico	2.992	9,72	14,96	11,22
Exame microscópico diferencial	598	1,94	2,99	2,24
Exame microscópico simples	400	1,30	2,00	1,50
Pesquisa biológica de antiférmicos	1.996	6,49	9,98	7,49
ANÁLISE SENSORIAL	6.000	19,50		22,50

a) - Preço implícito nas determinações do Título. Alcoométrico Vol. Adq. e Açúcares Redutores

b) - Preço implícito nas determinações da Acidez Total e Acidez Volátil

c) - Preço implícito na determinação dos Álcoois Superiores Totais

d) - Preço implícito na determinação do Ácido Sorbico

e) - Preço implícito na determinações do Título. Alcoométrico Vol. Adq. , Massa Volumica e Açúcares Redutores

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 5/7

ANEXO III – TABELA DE PREÇOS PARA REGISTO DE VLQPRD - MOSCATEL DO DOURO

Determinação	Protocolo Base				Protocolo Todos países			
	Sem designativo	Reserva	Indicação de Idade	Colheitas	Sem designativo	Reserva	Indicação de Idade	Colheitas
Massa Volumica	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
TAV	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Alcool Total	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Grau Baumé	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
pH	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Acidez Volátil Deduzida SO2	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Acidez Fixa	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Acidez Total	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Dióxido de Enxofre Total	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Cinza	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Alcalinidade da Cinza	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Extracto Seco Total	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Açúcares Redutores	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Extracto Não Redutor	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Resto do Extrato	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Sulfatos	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
1-Propanol	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Isobutanol	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Alcoois Superiores Totais	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Valor Calórico	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Metanol	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Cloretos					ü	ü	ü	ü
Glicerol					ü	ü	ü	ü
Índice de Folin					ü	ü	ü	ü
Acido tartárico					ü	ü	ü	ü
Acido Málico Total					ü	ü	ü	ü
Acido salicílico					ü	ü	ü	ü
Acido Sórbico					ü	ü	ü	ü
Malvidol					ü	ü	ü	ü
Acido Cítrico					ü	ü	ü	ü
Acido Benzóico					ü	ü	ü	ü
Etanal			ü	ü			ü	ü
Acetato de Etilo			ü	ü			ü	ü
2-Butanol			ü	ü			ü	ü
Álcool Alílico			ü	ü			ü	ü
1-Butanol			ü	ü			ü	ü
Álcoois Amilicos			ü	ü			ü	ü
Relação 1-prop/Isob			ü	ü			ü	ü
Coordenada Cromática L	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Coordenada Cromática a	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Coordenada Cromática b	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Percurso Óptico	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Hidroximetilfurfural		ü	ü	ü		ü	ü	ü
Chumbo			ü	ü			ü	ü
Cobre			ü	ü			ü	ü
Carbono 14				ü				ü
Preço Análises laboratoriais *	26,25	26,25	32,50	39,00	95,63	95,63	101,88	107,88
Preço Análise Sensorial **	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Preço Total	41,25	41,25	47,50	54,00	110,63	110,63	116,88	122,88

* Valores previstos na circular nº 8/2006 de 20 de Julho

** Valor correspondente a 50 % do custo real

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 6/7

ANEXO IV – REQUISIÇÃO DE SERVIÇO DOC DOURO E REGIONAL DURIENSE

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO																											
REQUISIÇÃO DE SERVIÇOS																											
DOC DOURO/REGIONAL DURIENSE																											
<ul style="list-style-type: none"> • Rua dos Camilos, 90 - 5050-272 - PESO DA RÉGUA - PORTUGAL • Tel. 254 320 130 - Fax 254 320 149 		<ul style="list-style-type: none"> • Rua Ferreira Borges, 27 - 4050-253 PORTO - PORTUGAL • Tel. 22 207 16 00 - Fax 22 207 16 99 																									
<ul style="list-style-type: none"> • e-mail: ivdp@ivdp.pt 		<ul style="list-style-type: none"> • www.ivdp.pt 																									
<p>1 Requerente</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%; border-bottom: 1px solid black;"> <input style="width: 100%;" type="text"/> </td> <td style="width: 70%; border-bottom: 1px solid black;"> <input style="width: 100%;" type="text"/> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Nº entidade</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Designação Social</i></td> </tr> </table>				<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<i>Nº entidade</i>	<i>Designação Social</i>																				
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>																										
<i>Nº entidade</i>	<i>Designação Social</i>																										
<p>2 Produto</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td><input type="text" value="VQPRD Douro"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Regional Duriense"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="VLQPRD Moscatel Douro"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="VEQPRD Douro"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Outro Produto:"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> </table>		<input type="text" value="VQPRD Douro"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Regional Duriense"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="VLQPRD Moscatel Douro"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="VEQPRD Douro"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Outro Produto:"/>	<input type="checkbox"/>	<p>6 Finalidade</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td><input type="text" value="Registo"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Complemento de registo"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Actualiz. Característ. Registo"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Assistência Prova"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Assistência Laboratorial (a)"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value=""/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> </table>		<input type="text" value="Registo"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Complemento de registo"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Actualiz. Característ. Registo"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Assistência Prova"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Assistência Laboratorial (a)"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value=""/>	<input type="checkbox"/>		
<input type="text" value="VQPRD Douro"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Regional Duriense"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="VLQPRD Moscatel Douro"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="VEQPRD Douro"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Outro Produto:"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Registo"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Complemento de registo"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Actualiz. Característ. Registo"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Assistência Prova"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Assistência Laboratorial (a)"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value=""/>	<input type="checkbox"/>																										
<p>3 Côr</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td><input type="text" value="Tinto"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Branco"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Rosado"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> </table>		<input type="text" value="Tinto"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Branco"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Rosado"/>	<input type="checkbox"/>	<p>7 Protocolo Analítico</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td><input type="text" value="Obrigatório/EU"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td colspan="2">Parametros Complementares</td></tr> <tr><td><input type="text" value="Brasil"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Japão"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Outros parametros (a)"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> </table> <p style="font-size: small;">(a) indicar campo observações</p>		<input type="text" value="Obrigatório/EU"/>	<input type="checkbox"/>	Parametros Complementares		<input type="text" value="Brasil"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Japão"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Outros parametros (a)"/>	<input type="checkbox"/>								
<input type="text" value="Tinto"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Branco"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Rosado"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Obrigatório/EU"/>	<input type="checkbox"/>																										
Parametros Complementares																											
<input type="text" value="Brasil"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Japão"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Outros parametros (a)"/>	<input type="checkbox"/>																										
<p>4 Colheita/Ano</p> <input style="width: 100%;" type="text"/>		<p>8 Características do produto</p> <p>Monovarietal/Bivarietal (Castas) <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Vinho de Quinta (Nome) <input style="width: 100%;" type="text"/></p> <p>Marcas (facultativo) <input style="width: 100%;" type="text"/></p>																									
<p>5 Doçura</p> <input style="width: 100%;" type="text"/>		<p>Designação complementar* (b)</p> <table style="width: 100%;"> <tr><td><input type="text" value="Compatível c/ nível 1"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Compatível c/ nível 2"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value="Compatível c/ nível 3"/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td><input type="text" value=""/></td><td style="text-align: right;"><input type="checkbox"/></td></tr> </table> <p style="font-size: x-small;">* ver tabela das compatibilidades no verso</p>		<input type="text" value="Compatível c/ nível 1"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Compatível c/ nível 2"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value="Compatível c/ nível 3"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text" value=""/>	<input type="checkbox"/>																
<input type="text" value="Compatível c/ nível 1"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Compatível c/ nível 2"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value="Compatível c/ nível 3"/>	<input type="checkbox"/>																										
<input type="text" value=""/>	<input type="checkbox"/>																										
<p>(b) Caso o lote não mereça aprovação para a designação complementar indicada quer manter o pedido de aprovação para uma designação inferior?</p> <p>Não <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Indique qual(is): Compatível c/ nível 2 <input type="checkbox"/> Compatível c/ nível 1 <input type="checkbox"/></p>																											
<p>9 Informações complementares</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Nº Registo <input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td>Nº de Lote <input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td>Nº de garrafas <input style="width: 100%;" type="text"/></td> </tr> </table>				Nº Registo <input style="width: 100%;" type="text"/>	Nº de Lote <input style="width: 100%;" type="text"/>	Nº de garrafas <input style="width: 100%;" type="text"/>																					
Nº Registo <input style="width: 100%;" type="text"/>	Nº de Lote <input style="width: 100%;" type="text"/>	Nº de garrafas <input style="width: 100%;" type="text"/>																									
<p>10 Local de armazenamento</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 45%;">Armazém/Freguesia</th> <th style="width: 15%;">Ano/Colheita</th> <th style="width: 20%;">Vasilha (c) /Nº garrafas</th> <th style="width: 20%;">Litros</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> </tr> <tr> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> </tr> <tr> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> </tr> <tr> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> <td><input style="width: 100%;" type="text"/></td> </tr> <tr> <td colspan="3">(c) Inox, Madeira, Ferro, Cimento, Fibra etc.</td> <td style="text-align: right;">Total <input style="width: 100%;" type="text"/></td> </tr> </tbody> </table>				Armazém/Freguesia	Ano/Colheita	Vasilha (c) /Nº garrafas	Litros	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	(c) Inox, Madeira, Ferro, Cimento, Fibra etc.			Total <input style="width: 100%;" type="text"/>
Armazém/Freguesia	Ano/Colheita	Vasilha (c) /Nº garrafas	Litros																								
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>																								
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>																								
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>																								
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>																								
(c) Inox, Madeira, Ferro, Cimento, Fibra etc.			Total <input style="width: 100%;" type="text"/>																								
<p>11 Observações</p> <input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>																											
<p>12 Assinatura e/ou carimbo da entidade requisitante</p> <p style="text-align: center;">_____/_____/_____ _____ Assinatura e/ou carimbo da entidade requisitante</p>		<p>13 Validação pelo IVDP e local de entrega</p> <p style="text-align: center;">_____/_____/_____ _____ Assinatura e carimbo do IVDP</p>																									
<p style="font-size: x-small;">Os dados recolhidos são processados automaticamente e destinam-se à gestão de processos de análise. O seu preenchimento é obrigatório. Nos termos da Lei nº 67/98, de 26 de Outubro, ao seu titular é garantido o direito de acesso e rectificação, dirigindo-se por escrito ou pessoalmente ao IVDP</p>																											

Data: 2006-12-20	INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO	Divulgação: Sector
CIRCULAR N.º16/2006	Actualização de protocolos analíticos e tabela de preços de análises de vinhos DOC Douro e Regional Duriense	pág. 7/7

ANEXO V – REQUERIMENTO JCP DOC DOURO

Exmo. Senhor
Presidente da Direcção do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

O agente-económico _____
vem interpor recurso da decisão da Câmara de Provedores desse Instituto, no processo/referência nº _____, que lhe foi notificada pelo ofício/fax IVDP nº _____, de ____/____/_____,
por discordar, invocando os seguintes fundamentos:

Para instauração do recurso, nos termos do artigo 8º, nº3, alínea b) do Regulamento da Junta Consultiva de Provedores, declara o seguinte:

- 1 - Pretende ser ouvido sobre o objecto do recurso.
Representante: _____ Contacto: _____
- 2 - Não pretende ser ouvido sobre o objecto do recurso.
- 2.1 - Requer a quebra de sigilo relativa a informações complementares a serem solicitadas pela Junta Consultiva de Provedores.
- 2.2 - Não requer a quebra de sigilo relativa a informações complementares a serem solicitadas pela Junta Consultiva de Provedores.
- 3 - Autoriza o IVDP a lançar em conta o preparo do recurso

Local/Data: _____, ____/____/_____

Assinatura: _____