

Data 94.01.03	INSTITUTO DO VINHO DO PORTO Direcção Central	Nível de divulgação Todos os utentes
CIRCULAR Nº 1	Informatização do Circuito de Análise de Amostras	Pág. 1/5

Encontra-se finalizado o Projecto de Informatização do Circuito Administrativo de Análise de Amostras. Tendo este sistema entrado em pleno funcionamento, o qual esperamos se traduza numa melhoria do serviço prestado pelo IVP nesta matéria, vimos pela presente dar a conhecer a V. Exa. as funções que estão disponíveis nas várias fases do novo circuito interno de tratamento dos processos de apreciação:

◊ **Recepção de amostras**

- ◊ Processamento de dados
- ◊ Emissão de talões de Prova e Análise Laboratorial

◊ **Tratamento analítico:**

- ◊ Gestão do circuito de análise pelos supervisores:
 - ◊ Definição de protocolos de apreciação
 - ◊ Criação de Finalidades de apreciação
 - ◊ Fixação de valores limite e valores de alerta
 - ◊ Rastreabilidade da amostra e progressão do processo de apreciação
- ◊ Triagem de amostras com base informática
- ◊ Processamento de resultados de análise sensorial e laboratorial
- ◊ Emissão de Relatórios de Processo.
- ◊ Validação e classificação global de Processos
- ◊ Emissão automática de Boletins de Análise

◊ **Tratamento administrativo:**

- ◊ Finalização de processos:
 - ◊ Cálculo automático dos preços dos serviços prestados
 - ◊ Atribuição de Número de Registo do Lote (quando se aplica)
- ◊ Emissão de Cartas Resposta para Entidades Requisitantes
- ◊ Gestão de Marcas Correlativas
- ◊ Arquivo Informático de Processos

fz
Amorim
SP

Passamos a referir alguns dos aspectos mais relevantes da nova organização dos serviços, dos quais gostaríamos que V.Ex.^{as} pudessem tomar contacto numa visita a este Instituto, a organizar em breve:

RECEPÇÃO DE AMOSTRAS

O objectivo principal do projecto foi o **registo informático de amostras** entregues ao Instituto do Vinho do Porto. Contempla esta fase a inserção de dados referentes às amostras, constantes da **Requisição de Serviços**, documento que virá proximamente a ser **elaborado pela Entidade Requirante**, de acordo com a Finalidade pretendida. Estes dados têm **acesso restrito**, e são disponibilizados pelo Sistema de acordo com as necessidades de cada utilizador. Assim, **assegura-se a confidencialidade** necessária ao **tratamento dos Processos**. Outra razão para o processamento de todos os dados da amostra é o facto de **todas as amostras circularem de forma anónima**, isto é, despidas de qualquer elemento identificador da Entidade Requirante, exibindo apenas um número de identificação interna.

Completa-se esta fase com a emissão dos respectivos **Talões de análise e Talões de Prova** e guias de acompanhamento das amostras para os Serviços Técnicos.

FASE ANALÍTICA

Esta fase de desenvolvimento do projecto abrangiu, fundamentalmente, os aspectos inerentes à realização das **determinações laboratoriais** e à recolha dos **dados de prova**.

O Processamento de dados é efectuado nos terminais instalados no Serviço de Laboratório e no de Prova. Estão previstos mecanismos de segurança quer a nível de digitação quer a nível de acesso abusivo.

De forma automática, são emitidos **Relatórios de Processo** que permitem às Chefias a classificação parcelar dos Processos para subsequente classificação global pelo Director de Serviços.

A emissão do **Boletim de Análise** pela Direcção de Serviços Técnicos (DST), marca a finalização da componente laboratorial do processo.

Como aspectos acessórios deste capítulo há a assinalar a criação das seguintes bases de dados:

Lista de Parâmetros para Análise Laboratorial

Para além das funções básicas habituais, a aplicação que gere esta base de dados permite a imposição de **limites mínimos e máximos a cada um dos parâmetros de análise**, associados a cada uma das versões possíveis (Produto, Finalidade, Cor, Tipo, Doçura e Designação.Complementar). Deste modo, o programa verifica se os resultados da amostra se encontram dentro dos limites estabelecidos para o objectivo a que se destina o produto analisado.

Lista de Países de Destino

Foi também criada uma base de dados com a lista de países de destino dos vinhos analisados. Dada a especificidade da legislação de cada país, torna-se necessário **verificar se os valores dos parâmetros de análise das amostras estão em conformidade** com os limites estabelecidos por cada país. Assim, inclui-se na aplicação que gere esta base de dados, a possibilidade de associar a cada país de destino, um conjunto de parâmetros cuja análise é obrigatória, bem como os respectivos valores limite, dependentes do Produto, Finalidade e Cor da amostra .

FASE ADMINISTRATIVA

Após a recepção do Boletim na Direcção de Serviços de Fiscalização, desencadeia-se um processo administrativo **com o objectivo de arquivar a informação recolhida e transmitir os resultados às entidades requisitantes**.

Para este efeito, foi desenvolvida uma aplicação destinada ao arquivo informático de processos concluídos, **contemplando a emissão de cartas respostas para as entidades que solicitam os serviços ao IVP**.

Estas tarefas de Finalização de Processos, levadas a cabo pelos Serviços de Fiscalização e pelos Serviços Gerais, **completam-se com as funções de Cálculo automático dos preços dos serviços**, as de Atribuição de Número de Registo (quando se aplica) e culminam na **Emissão de Cartas Resposta para as Entidades Requisitantes**.

Foi ainda desenvolvida uma aplicação destinada à **Gestão de Marcas Correlativas**.

O Arquivo Informático de Processos, com acesso restrito, permite a consulta imediata de processos de apreciação já finalizados e permite consultas por **Entidades, por Datas, por Números de Processo e por Números de Registo do Lote ("RMT")**

Cálculo automático dos preços dos serviços

Para implementar um sistema de cálculo automático de valores totais com base nas análises efectuadas, foi necessário definir uma política sistematizada de preços que possibilite a determinação de um preço fixo por parâmetro.

É de salientar que não houve alterações nos preços actualmente praticados, apenas se registando ligeiros acertos e o facto de as análises destinadas à Atribuição de Denominação de Origem (exportação de vinho a granel) passarem a ser cobradas.

A Tabela de Preços está estruturada da seguinte forma:

<i>Campo</i>	<i>Observações</i>
Cod.	Código da determinação a efectuar
Determinações analíticas	Lista das determinações (principais) a efectuar pelo IVP
Implicações	Determinações analíticas que são efectuadas quando é requerida a determinação principal (constante da coluna Determinações Analíticas)
Preço 75% de desconto	Preço das determinações, com um desconto de 75% sobre o preço base para as entidades registadas no IVP, destinadas ao Registo de Lote, Renovação do Registo de Lote de vinhos, Atribuição de Denominação de Origem, Verificação de Características (Quinado) , etc.
Preço 25% de desconto	Preço das determinações, com um desconto de 25% sobre o preço base para as entidades registadas no IVP, destinadas ao Complemento do Registo de Lote, Assistência técnica , etc.
Preço sem desconto	Preço das determinações, sem desconto, destinadas ao Registo de Aguardente (gratuitas quando requisitadas por utilizadores finais) ou actividades de Assistência para entidades não registadas no IVP .

Deve observar-se que sempre que a obtenção de um resultado implique a realização de outras determinações, deve entender-se que o valor a cobrar será o somatório das determinações implicadas, independentemente de o valor da determinação principal ser igual a zero. *Por exemplo:*

<i>Determinação: ACIDEZ FIXA</i>	<i>Preço em escudos</i>
<i>Finalidade: Assistência Técnica</i>	<i>(com 75% de desconto)</i>
Acidez Fixa	-
<i>Implicações:</i>	
Acidez Volátil	450
Acidez Total	300

TOTAL A PAGAR	750

A título de exemplo, indicamos alguns preços compostos consoante as finalidades mais habituais:

Finalidade	Custo
Registo de Lote/Renovação Registo Lote (normal)	6.588\$00
Registo de Lote/Renovação Registo Lote (com "complementos" para todos os países)	20.463\$00
Verificação de características (vinho quinado)	1.913\$00
Registo de Aguardente (para além das análises subcontradas)	32.050\$00

Importa referir que poderá haver diferenças, para menos, sempre que a execução de um processo de apreciação seja interrompido por se ter verificado uma inconformidade.

De salientar que **continua a não ser cobrada a execução da prova excepto nas actividades de "assistência técnica" e "Registo de Aguardentes"**, neste último caso, conforme se refere atrás, para as entidades não registadas no IVP.

A tabela anexa é uma Tabela de Preços Geral. Caso haja interesse, a Tabela discriminada por Finalidades poderá ser levantada no IVP.

A cobrança dos serviços prestados é realizada no acto da entrega dos boletins de análise que se fará em subscrito fechado endereçada à Entidade Requisitante, na tesouraria da Direcção dos Serviços de Fiscalização.

Desde já agradecemos a V.Ex.^{as} que seja respeitado o prazo de levantamento dos boletins de análise e respectivo pagamento, **estipulado na carta resposta** do processo concluído, a fim de se evitar a suspensão dos processos analíticos em curso, bem como do início de qualquer novo processo de apreciação.

A Direcção do Instituto do Vinho do Porto

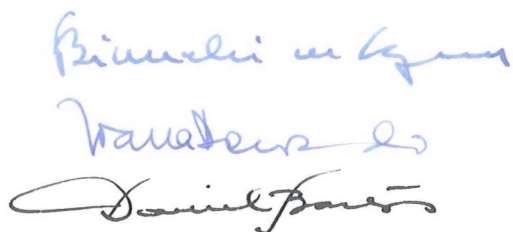


TABELA DE PREÇOS



Parâmetros de Análise / implicações

Cod	Designação	Pontos	Implicações	total	0,25	0,75	1,00
ANÁLISE LABORATORIAL							
1	Massa Volúmica	350			88	263	350
2	Alcool Adquirido	600			150	450	600
3	Alcool Total	0	2 + 16	2100	0	0	0
4	Grau Baumé	150	1	500	38	113	150
5	pH	500			125	375	500
6	Acidez Volátil	600			150	450	600
7	Acidez Volátil Deduzida de SO ₂	0	6	600	0	0	0
8	Acidez Fixa	0	6 + 9	1000	0	0	0
9	Acidez Total	400			100	300	400
10	Dióxido de Enxofre Livre	500			125	375	500
11	Dióxido de Enxofre Total	1000			250	750	1000
12	Cinza	1100			275	825	1100
13	Alcalinidade da Cinza	400	12	1500	100	300	400
14	Ácido Fosfórico	1400	12 + 13	2900	350	1050	1400
15	Extracto Seco Total	750	1 + 2	1700	188	563	750
16	Açúcares Redutores	1500			375	1125	1500
17	Extracto Não Redutor	300	1 + 2 + 15 + 16	3500	75	225	300
18	Resto de Extracto	350	1 + 2 + 6 + 9 + 15 + 16 + 17	4850	88	263	350
19	Sacarose (pesquisa)	3300			825	2475	3300
20	Relação G/F	0	16 + 94	1500	0	0	0
21	Hidroximetilfurfural	1500			375	1125	1500
22	Sulfatos	1500			375	1125	1500
23	Cloretos	1500			375	1125	1500
24	Glicerol	2000			500	1500	2000
25	Índice de Folin	1500			375	1125	1500
26	Carbono 14	4000			1000	3000	4000
27	Ácido Tartárico	1500			375	1125	1500
28	Ácido Málico Total	2000			500	1500	2000
29	Ácido Salicílico (pesquisa)	3000	30 + 65	3000	750	2250	3000
30	Ácido Sórbico (pesquisa)	0	29 + 65	3000	0	0	0
31	Dietilenoglicol (pesquisa)	2500			625	1875	2500
32	Azida Sódica	1500			375	1125	1500
33	Carbamato de Etilo (AD)	4000			1000	3000	4000
34	Malvidol (pesquisa)	2000			500	1500	2000
35	Etanal	0	2+36+37+38+39+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
36	Acetato de Etilo	0	2+35+37+38+39+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
37	Metanol	0	2+35+36+38+39+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
38	2-Butanol	0	2+35+36+37+39+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
39	1-Propanol	0	2+35+36+37+38+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
40	Isobutanol	0	2+35+36+37+38+39+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
41	Álcool Alílico	0	2+35+36+37+38+39+40+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
42	1-Butanol	0	2+35+36+37+38+39+40+41+43+44+69+70	7600	0	0	0
43	Álcoois Amílicos	0	2+35+36+37+38+39+40+41+42+44+69+70	7600	0	0	0
44	Álcoois Superiores Totais	7000	2+35+36+37+38+39+40+41+42+43+69+70	7600	1750	5250	7000
45	Sódio (Na)	2000			500	1500	2000
46	Potássio (K)	2000			500	1500	2000
47	Cobre (Cu)	1500			375	1125	1500
48	Zinco (Zn)	1500			375	1125	1500
49	Cálcio (Ca)	2000			500	1500	2000
50	Manganês (Mn)	2000			500	1500	2000
51	Magnésio (Mg)	1500			375	1125	1500
52	Ferro (Fe)	1500			375	1125	1500
53	Chumbo (Pb)	3000			750	2250	3000
54	Cádmio (Cd)	3000			750	2250	3000
55	Arsénio (As)	3000			750	2250	3000
56	Luminosidade	1500	57 + 58 + 59	1500	375	1125	1500
57	Cromaticidade	0	56 + 58 + 59	1500	0	0	0
58	Pureza	0	56 + 57 + 59	1500	0	0	0
59	Trajecto Óptico	0	56 + 57 + 58	1500	0	0	0
60	Acidez Total (a.a.)	500			125	375	500
61	Ácido Ascórbico	2500			625	1875	2500
62	Ácido Cítrico	2000			500	1500	2000
63	Ácido Láctico	2000			500	1500	2000
64	Ácido Metatartárico	1500			375	1125	1500
65	Ácido Benzoico (pesquisa)	0	29 + 30	3000	0	0	0
66	Condutividade	1000			250	750	1000
67	Extracto Reduzido	0	1 + 2 + 15 + 16	3200	0	0	0
68	Procimidona (pesquisa)	0			-	-	-
69	Relação 1-Propanol / Isobutanol	0	2+35+36+37+38+39+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
70	Rel. Alc.Amílicos/Isobutanol	0	2+35+36+37+38+39+40+41+42+43+44+69+70	7600	0	0	0
71	Relação P"/"alfa"	0	16 + 94	1500	0	0	0
72	Relação Sódio/Cloretos	0	23 + 45	3500	0	0	0
73	Dioxido de Enxofre Total (p.p.m.)	0	11	1000	0	0	0

Parâmetros de Análise / implicações

Cod	Designação	Pontos	Implicações	total	0,25	0,75	1,00
74	Título Alcoólico Bruto (AD)	800			200	600	800
75	Acidez Total (AD)	400			100	300	400
76	Alcoois Superiores Totais (AD)	7000	74+77+78+79+80+81+82+83+84+85+96+97	7800	1750	5250	7000
77	Etanal (AD)	0	74+76+78+79+80+81+82+83+84+85+96+97	7800	0	0	0
78	Acetato de Etilo (AD)	0	74+76+77+79+80+81+82+83+84+85+96+97	7800	0	0	0
79	Metanol (AD)	0	74+76+77+78+80+81+82+83+84+85+96+97	7800	0	0	0
80	2-Butanol (AD)	0	74+76+77+78+79+81+82+83+84+85+96+97	7800	0	0	0
81	1-Propanol (AD)	0	74+76+77+78+79+80+82+83+84+85+96+97	7800	0	0	0
82	Isobutanol (AD)	0	74+76+77+78+79+80+81+83+84+85+96+97	7800	0	0	0
83	Alcool Alílico (AD)	0	74+76+77+78+79+80+81+82+84+85+96+97	7800	0	0	0
84	1-Butanol (AD)	0	74+76+77+78+79+80+81+82+83+85+96+97	7800	0	0	0
85	Alcoois Amílicos (AD)	0	74+76+77+78+79+80+81+82+83+84+96+97	7800	0	0	0
86	Ácido Cianídrico (AD)	2000			500	1500	2000
87	Relação 13C /12C (AD)	0			a)	a)	a)
88	Razão Isotópica (D/H) (AD)	0			a)	a)	a)
89	Acidez Volátil (AD)	600			150	450	600
90	Acidez Fixa (AD)	1000			250	750	1000
91	Alcaloides da Quina	3000			750	2250	3000
92	Densidade Relativa 20/20	150	1	500	38	113	150
93	Resíduo (AD)	250			63	188	250
94	Desvio Polarimétrico	1000			250	750	1000
95	Grau de Classificação	-					
96	Relação 1-propanol/isobutanol (AD)	0	74+76+77+78+79+80+81+82+83+84+85+97	7800	0	0	0
97	Relação Alcoois Amílicos/isobutanol (AD)	0	74+76+77+78+79+80+81+82+83+84+85+96	7800	0	0	0
	<i>a) análises subcontradas</i>						
	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA					250	
	Exame bacteriológico com contagem	1000				225	
	Exame bacteriológico sem contagem	900				750	
	Exame microbiológico	3000				150	
	Exame microscópico diferencial	600				100	
	Exame microscópico simples	400				500	
	Pesquisa biológica de anti-fermentos	2000					
	PROVA ORGANOLEPTICA				275	825	
	Prova simples	1100			1925	5775	
	Prova descritiva	7700			1375	4125	
	Prova por escalas	5500			1925	5775	
	Prova de comparação	7700			1750	5250	
	Teste Triangular	7000					
	Prova Descritiva (AD)						

Parâmetros de Análise / implicações

Cod	Designação	Pontos	Implicações	total	0,25	0,75	1,00
	ENSAIOS ESTABILIDADE					125	
	Ensaio de estabilidade ao calor	500				75	
	Ensaio de estabilidade ao frio	300				500	
	Identificação de depósito ou turvação	2000				63	
	Prova de ar (classe oxidásica)	250				0	
						0	
	OUTRAS DETERMINAÇÕES					125	
	Acido cianídrico - pesquisa dos derivados do	500				125	
	Acido cítrico - avaliação semiquantitativa de	500				500	
	Acido D-láctico	2000				625	
	Acido L-ascórbico - doseamento do	2500				1125	
	Ácidos gordos	4500				375	
	Aldeídos totais	1500				750	
	Alumínio	3000				375	
	Amónia	1500				750	
	Azoto total	3000				125	
	Cloretos - avaliação semiquantitativa de	500				750	
	Corantes - identificação de	3000				188	
	Corantes orgânicos sintéticos - pesquisa de	750				88	
	Densidade relativa	350				250	
	Dióxido de enxofre combinado	1000				750	
	Edulcorantes sintéticos	3000				750	
	Estanho	3000				375	
	Ésteres totais	1500				188	
	Fermentação malo-láctica - pesquisa de	750				375	
	Fluoretos	1500				375	
	Fosfatos	1500				500	
	Gomas e pectinas	2000				100	
	Índice de refração (mostos)	400				750	
	Isotiocianato de alilo	3000				150	
	Malvidina - doseamento do 3,5-diglucósido da	600				750	
	Mesoinositol	3000				375	
	Nitratos	1500				375	
	Nitritos	1500				375	
	Prata	1500				188	
	Prolina	750				188	
	Sobreprensão	750				125	
	Sulfatos - avaliação semiquantitativa de	500				1750	
	Carbamato de etilo (vinhos)	7000					