

Data: 2000-05-25	INSTITUTO DO VINHO DO PORTO	Nível de Divulgação: SECTOR
CIRCULAR Nº 6/00	Recepção e armazenagem de aguardente destinada à elaboração do Vinho do Porto	Pág. 1/2

Na sequência do nosso ofício-circular de 1999-10-25 relativo ao “Sistema de selagem dos produtos víquicos” e com vista a aumentar a eficácia do sistema de controlo dos movimentos de aguardente aprovada pelo IVP destinada à elaboração do Vinho do Porto, torna-se necessário responsabilizar as pessoas envolvidas no processo de controlo, incluindo os próprios utilizadores.

Neste sentido, todos os operadores, deverão observar rigorosamente os seguintes procedimentos relativos à recepção e armazenagem da aguardente adquirida para aquela finalidade, por forma a garantir a qualidade da aguardente e consequentemente do Vinho do Porto:

- **Recepção dos meios de transporte no destino**

A pessoa encarregada da recepção da aguardente deverá verificar sempre se o meio de transporte se apresenta devidamente selado, com os selos do IVP ou da CIRDD, verificando a sua integridade bem como conferir se os números dos selos apostos nas torneiras e tampas do meio de transporte correspondem aos indicados no respectivo DAA.

Após a verificação de todos aqueles elementos, deverá anotar no campo 23 do exemplar 2, do respectivo DAA, a seguinte expressão: “*confirmei a integridade dos selos, séries e números*”, seguida da aposição da data e rubrica, e mantê-lo disponível para qualquer acção de fiscalização.

Constatada qualquer anomalia relacionada com a selagem do meio de transporte, deverá entrar em contacto com os Serviços de Fiscalização do IVP ou da CIRDD, dando-lhes conta da ocorrência e manter o meio de transporte intacto até à chegada de um elemento daqueles Serviços.

- **Armazenagem da AD**

Toda a aguardente deverá ser armazenada em vasilhas, de preferencia de aço inox, as quais devem conter, em local bem visível, a palavra “**Aguardente**”, o volume existente e o número do processo de aprovação da aguardente.

IVP
AUG 2000
7-41-1000
DSF
DST

No caso de haver junção no mesmo recipiente de aguardentes provenientes de lotes sujeitos a distintos processos de aprovação, tais recipientes deverão possuir registos apropriados que identifiquem todos os movimentos de entradas e saídas de aguardente, respectivos volumes e números de processo de aprovação.

Para o efeito, cada vasilha deverá possuir uma ficha de registo semelhante ao Anexo I, a qual deverá ser preenchida pelas entradas e saídas.

Para efeitos de controlo e fiscalização, os operadores que possuam aguardente destinada à elaboração de vinho susceptível de obtenção da denominação de origem Vinho do Porto são obrigados a manter os registos devidamente actualizados.

Todavia os pequenos produtores cujo volume de aguardente adquirida seja inferior a 10.000 litros é dispensado o referido registo, devendo contudo constar na casa A do verso do exemplar 2 do DAA, as respectivas utilizações.

Acresce referir que são susceptíveis de reprovação lotes de AD anteriormente aprovados. Essa reprovação poderá surgir em acções de fiscalização que implicarão a reapreciação da aguardente em causa pelo IVP em comparação com a amostra de referência ali guardada ou com o conjunto das amostras de referência e que representem o lote final misto sujeito a controlo, pelo que o cumprimento dos procedimentos *supra* referidos poderão contribuir para evitar o surgimento de situações graves motivadas pela prestação de informações erróneas sobre a identificação da aguardente sujeita a fiscalização.

Com os melhores cumprimentos.

A Direcção



