

Data: 27-07-2007
Nota n.º 2007/0004

Pág. 1 de 4

ASSUNTO:

**Alteração do procedimento relativo à
verificação técnica de bebidas espirituosas de
origem vitivinícola**

Nota preparada por:

DOEMP / Dep. Organização, Estudos de Mercado e Promoção

Resumo:

- Na verificação técnica, prévia ao engarrafamento de aguardentes do sector vitivinícola, as amostras necessárias à análise e prova passam a ser apresentadas directamente pelos operadores económicos no LCQA – Laboratório Vitivinícola da ASAE/Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.
- Com esta alteração pretende-se conferir maior responsabilização dos operadores quer no tocante à colheita de amostras dos produtos a sujeitar a verificação, quer ao rigor dos dados administrativos apresentados com o pedido de aprovação. Por outro lado, torna-se mais flexível e célere todo o processo de verificação pois é eliminado o período de tempo que decorria desde a apresentação do pedido até à colheita da amostra efectuada pelos serviços do IVV, IP.

1. PROCEDIMENTO

O procedimento a adoptar pelos operadores, com vista à verificação técnica prévia ao engarrafamento de aguardentes bagaceiras ou aguardentes vnicas passa a ser o seguinte:

- 1.1) Colheita de amostra, representativa do lote a verificar, e identificação da mesma.
- 1.2) Envio ao IVV, IP do impresso de **“Pedido de aprovação / verificação técnica de aguardentes”**, de acordo com o modelo anexo.

Data: 27-07-2007

Nota n.º 2007/0004

Pág. 2 de 4

- 1.3) Apresentação da amostra, constituída por 4 exemplares de 0,75 litros, devidamente identificada, no Laboratório Central de Qualidade Alimentar / Laboratório Vitivinícola (LV), da ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, acompanhada do impresso respectivo (*“Pedido de Análise Laboratorial”*) a fornecer por aquela entidade.

O boletim com o resultado da análise físico-química e organoléptica é remetido pela ASAE ao IVV, IP, que procede à aprovação/reprovação dos lotes em causa e notifica os operadores.

Este procedimento é aplicável a partir de 27 de Julho de 2007.

2. AVALIAÇÃO DO IMPACTO

- 2.1) De acordo com os elementos estatísticos referentes aos processos de verificação técnica de aguardentes apresentados ao IVV, IP desde o início de 2007, foram apresentados **132** pedidos correspondentes a um volume total de cerca de **4 milhões de litros**.
- 2.2) O período médio de tempo foi de **23 dias por processo**, sendo que 10 dias são directamente relacionados com tarefas desempenhadas pelo IVV, IP (colheita de amostra/verificação do lote – 6 dias – e apreciação dos resultados e notificação aos operadores– 4 dias).
Os restantes 13 dias relacionam-se com o tempo necessário à entrega das amostras no LV da ASAE, análise físico-química e organoléptica e remessa dos resultados das mesmas ao Instituto.
- 2.3) A decisão agora adoptada, pretende reduzir o período de tempo médio consumido nas tarefas internas desempenhadas pelo IVV, IP, visando assim uma melhor aproximação ao conjunto de necessidades (comerciais, operacionais, ...) dos operadores.

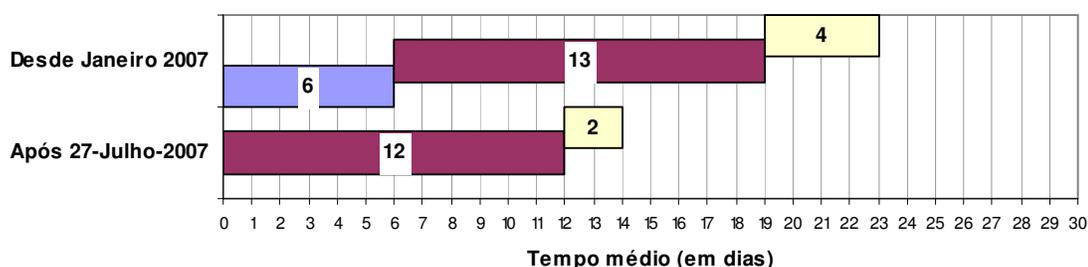
Ao mesmo tempo, também o procedimento de aprovação/reprovação sofrerá um impacto positivo pois a informação apresentada pelos operadores será detalhada pelos próprios ao invés do modelo actual de apuramento de informação pelos serviços do IVV, IP.

Data: 27-07-2007
Nota n.º 2007/0004

Pág. 3 de 4

- 2.4) Com esta medida, é estimável uma redução média de 8 dias nas tarefas que o Instituto deve desenvolver nos processos de verificação técnica de aguardentes.
- Ao atingir-se este objectivo verificar-se-á uma quebra de 80% face ao período de tempo que este procedimento actualmente requer.
- 2.5) Não obstante esta redução significativa nas tarefas internas do IVV, IP, estima-se que **o tempo médio do processo, na óptica do operador** (desde entrega da amostra colhida pelo operador até à notificação do resultado) só **reduzirá 9 dias**, fixando-se em torno de uma média por processo na ordem dos 14 dias (-22% face ao verificado desde Janeiro de 2007).
- 2.6) A partir dos elementos considerados no Gráfico 1, é possível verificar as reduções por fase do processo, assinalando-se a estimativa de -50 % na fase 3 (pelos motivos apontados no ponto 2.3), bem como de menos 1 dia na fase 2, devido à eliminação do tempo relacionado com a entrega das amostras no LV da ASAE.

Gráfico 1: Avaliação de processos de verificação técnica de aguardentes



- Fase 1: Desde pedido apresentado até colheita de amostra/verificação (tarefa IVV, IP)
- Fase 2: Desde Colheita de amostra/verificação até recepção dos resultados da análise (ASAE)
- Fase 3: Desde recepção dos resultados da análise até notificação ao operador (tarefa IVV, IP)

Informação relacionada:

PEDIDO DE APROVAÇÃO / VERIFICAÇÃO TÉCNICA DE AGUARDENTES

1. IDENTIFICAÇÃO DO AGENTE ECONÓMICO REQUERENTE

Nome / Desiq. Social		NIF:
Endereço / Sede Social		Cód. Postal: -
Contactos	Telefone: _____	Fax: _____ e-mail: _____

2. CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL DE ARMAZENAGEM E DOS PRODUTOS

Endereço do local de armazenagem:	Cód. Postal: -
N.º do Entrepasto Fiscal: PT	

PRODUTO				AMOSTRA		EXISTÊNCIAS TOTAIS	
Designação	Volume (hl)	Título Alc. (% / vol.)	Depósito	Referência de identificação	Data de colheita da amostra	Inscritas no Livro Registo N.º	Volume (hl) na data de colheita da amostra
1							
2							
3							

Nota 1: Em cada linha de caracterização do produto é obrigatório o preenchimento de todos os campos. A ausência de campos preenchidos inviabiliza a avaliação do pedido respectivo.

Nota 2: Título alcoométrico conforme rótulo a utilizar no engarrafamento.

DECLARAÇÃO: O requerente identificado no Quadro 1, representado pelo signatário, declara que: 1. Os Registos de Produtos Especiais identificados no Quadro 2 estão de acordo com o estipulado no Código dos Impostos Especiais de Consumo (D.L. n.º 566/99, de 22 de Dezembro e alterações posteriores), nomeadamente com o n.º 3 do art.º 40º ("3. Os registos nas contas-correntes dos entrepostos fiscais serão objecto de comprovativo documental em relação a todas as entradas e saídas de produtos."); 2. As amostras identificadas foram colhidas dos depósitos correspondentes e são representativas do lote de produto que vai ser submetido a análise físico-química e organoléptica. 3. Os rótulos a utilizar nos produtos indicados estão de acordo com a legislação em vigor.

As falsas declarações são punidas por lei.

O REQUERENTE	
Nome do signatário	_____
Doc. Identificação N.º	_____ BI <input type="checkbox"/> Passaporte <input type="checkbox"/> Outro _____
Assinatura e carimbo	Feito em _____ / _____ / 20____

RESERVADO AOS SERVIÇOS OFICIAIS	
Recebido por:	Fax <input type="checkbox"/> Corraio <input type="checkbox"/> Em mão <input type="checkbox"/>