

Data: 18-04-2011

Nota n.º 2011/0001

Pág. 1 de 2

## ASSUNTO:

## **Protocolo Analítico para Produtos Vitivinícolas com Denominação de Origem e Indicação Geográfica (DO/IG)**

### Nota preparada por:

DOEMP / Dep. Organização, Estudos de Mercado e Promoção  
SIA / Sector de Inspeção e Auditoria

---

### Resumo:

- Definição do protocolo de análises físico química e sensorial para os produtos vitivinícolas com direito a DO e IG.
- 

O Despacho 22522/2006, de 17 de Outubro teve como objectivo, estabelecer para o território do continente as condições, os requisitos organizacionais, técnicos, humanos e materiais e os prazos para a apresentação das candidaturas das entidades certificadoras que pretenderam ser reconhecidas e designadas para exercer as funções de controlo da produção e comércio e de certificação de produtos vitivinícolas com direito a denominação de origem (DO) ou indicação geográfica (IG).

Actualmente, este Despacho considera-se esgotado no seu objecto, aplicando-se no nosso ordenamento jurídico o disposto directamente a alínea b) do artigo 26º do Regulamento (CE) Nº 607/2009, da Comissão de 14 de Julho, nos termos do Regulamento (CE) Nº 1234/2007, relativamente a amostras destinadas ao controlo e certificação dos produtos vitivinícolas com direito a DO ou IG

Tendo presente o artigo 19º do Decreto-lei nº 212/2004, de 23 de Agosto, no qual a actividade desenvolvida pelas entidades certificadoras é acompanhada e auditada pelas respectivas entidades competentes, designadamente o IVV, IP e o IPAC tendo em vista o cumprimento das suas atribuições e competências os enunciados no artigo 11.º, importa definir e divulgar o protocolo de análises físico química e sensorial para os produtos vitivinícolas com direito a DO/IG, sem prejuízo de normas específicas definidas, pelas respectivas entidades certificadoras, o qual deve respeitar no mínimo, os seguintes ensaios:

Data: 18-04-2011

Nota n.º 2011/0001

Pág. 2 de 2

## 1. Análise físico química

- i) **Vinho, vinho espumante e vinho licoroso** - acidez total, acidez volátil, açúcares totais <sup>(1)</sup>, dióxido de enxofre total, título alcoométrico volúmico adquirido, título alcoométrico volúmico total e dióxido de carbono <sup>(2)</sup>
- ii) **Aguardente** - substâncias voláteis totais, título alcoométrico volúmico real, metanol.
- iii) **Vinagre** - acidez total, álcool residual, dióxido de enxofre total.

**(1)** Expressos em frutose e glucose (incluindo a sacarose eventualmente presente no caso dos vinhos frisantes e espumantes)

**(2)** Análises complementares: o dióxido de carbono (sobrepresão em bar, a 20°C, nos vinhos frisantes e nos vinhos espumantes) ou qualquer outra propriedade característica prevista na legislação ou no caderno de especificações da DO ou da IG em causa.

## 2- Análise Sensorial

No que respeita à análise sensorial, deve ser evidenciado um exame organoléptico abrangendo o aspecto visual, o aroma e o sabor.

A Vice-Presidente



(Edite Azenha)