



INSTITUTO
DA VINHA
E DO VINHO ^(I.P.)

ORIENTAÇÃO TÉCNICA

PRESTAÇÃO VÍNICA – CONTROLOS

CUMPRIMENTO DA OBRIGAÇÃO

PORTARIA N.º 217/A/2017 de 11 de julho

INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO

EDIÇÃO N.º 3

OUTUBRO 2023



ÍNDICE

1.	INTRODUÇÃO	5
2.	LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	5
3.	ENTIDADES COMPETENTES	6
4.	FORMAS DE CUMPRIMENTO DA OBRIGAÇÃO	6
5.	CONTROLOS A EFETUAR PELAS DRAP'S	6
6.	NÍVEIS DE CONTROLO	7
7.	SELEÇÃO DA AMOSTRA DE CONTROLO:.....	7
8.	INFORMAÇÃO FORNECIDA PELO IVV PARA SELEÇÃO DA AMOSTRA	7
✓	ENTRADA NA DESTILARIA	8
✓	RETIRADA SOB SUPERVISÃO.....	8
9.	PRAZO PARA PROGRAMAÇÃO DOS CONTROLOS PELA DRAP	9
10.	CONTROLO FÍSICO	9
11.	PROCEDIMENTOS DE CONTROLO FÍSICO	9
11.1	EXECUÇÃO DOS CONTROLOS	10
11.2	DOCUMENTOS ADOTADOS.....	12
11.3	DOCUMENTAÇÃO RECOLHIDA NAS ACÇÕES DE CONTROLO	12
11.4	PREENCHIMENTO DE DOCUMENTOS	12
11.5	CONCLUSÃO DA AÇÃO DE CONTROLO	13
12.	REGISTO DOS CONTROLOS NO SIVV	13
12.1	REGISTO CONTROLOS ENTRADA NA DESTILARIA – SIVV	13
12.2	REGISTO CONTROLOS RETIRADA SOB SUPERVISÃO - SIVV	17
13.	OBTENÇÃO DE AMOSTRAS.....	19
13.1	INSTRUÇÕES GERAIS PARA A COLHEITA DE AMOSTRAS.....	19
13.2	QUANTITATIVO DA AMOSTRA.....	20
13.3	COLHEITA DE AMOSTRAS DE SUBPRODUTOS DA VINIFICAÇÃO.....	21
13.4	TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS	25
13.5	CONCLUSÃO.....	26
14.	EQUIPAMENTOS DE COLHEITA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS	26



ANEXOS

Auto de colheita de Amostra

Relatório de Controlo

Lista dos Laboratórios Oficiais Portugueses



SIGLAS UTILIZADAS

DRAP – Direção Regional de Agricultura e Pescas

IVV, IP – Instituto da Vinha e do Vinho

PV – Prestação Vínica

SIvv - Sistema de Informação da Vinha e do Vinho

UE – União Europeia



1. INTRODUÇÃO

O presente manual estabelece os procedimentos a seguir para verificar o cumprimento da obrigação “Prestação Vínica” pelos produtores abrangidos por esta obrigação em Portugal Continental.

A prestação vínica consiste na obrigação de proceder à eliminação controlada dos subprodutos da vinificação (bagaços de uva e borras de vinho).

2. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- Regulamento (CE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 dezembro 2013 que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas;
- Regulamento (CE) n.º 555/2008 da Comissão, de 27 de junho de 2008 que estabelece regras de execução (...) no que respeita aos programas de apoio, ao comércio com países terceiros, ao potencial de produção e aos controlos no sector vitivinícola, artigos 21.º a 23.º
- Regulamento Delegado (UE) n.º 2016/1149 da Comissão, de 15 de abril que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito aos programas de apoio nacionais no setor vitivinícola;
- Portaria n.º 207-A/2017 de 11 de julho: que estabelece as normas complementares de execução para o cumprimento da prestação vínica bem como as normas complementares do apoio a atribuir aos destiladores que transformem os subprodutos da vinificação.



3. ENTIDADES COMPETENTES

- Direções Regionais de Agricultura e Pesca (DRAP's) – Entidades responsáveis pelos controlos físicos e analíticos de todas as modalidades estabelecidas para o cumprimento da Prestação Vínica e seu registo no Slvv.
- Instituto da Vinha e do Vinho, IP (IVV, IP) – Entidade responsável pela verificação do cumprimento dos níveis de controlo e pela avaliação no final da campanha do cumprimento pelos produtores da obrigação “Prestação Vínica”

4. FORMAS DE CUMPRIMENTO DA OBRIGAÇÃO

- Entrega dos subprodutos numa destilaria
- Retirada sob Supervisão:
 - Destruição
 - Alimentação Animal
 - Compostagem
- Entrega de vinho à Indústria do Vinagre

5. CONTROLOS A EFETUAR PELAS DRAP'S

As DRAP's devem assegurar o controlo às operações anteriormente referidas nos seguintes momentos:

- Entrada na Destilaria
- Data em que o produtor indica que vai proceder à Retirada dos Subprodutos abrangidos
- Indústria vinagre



6. NÍVEIS DE CONTROLO

O nível de controlo estabelecido considera os dois tipos de operações efetuadas (Entrega na Destilaria e Retirada sob Supervisão) e implica a deslocação ao terreno, numa determinada data (data do controlo) bem como o registo no SIVV do resultado desse controlo físico.

Os controlos físicos (in loco) abrangem:

- Entrada na Destilaria - 5% do volume de subprodutos entrados, considerando como universo o volume dos Documentos de Acompanhamento emitidos (DA do tipo “Medidas de Intervenção”);
- Retirada sob Supervisão - 5% do volume das operações efetuadas considerando como universo o volume das declarações registadas no SIVV.

7. SELEÇÃO DA AMOSTRA DE CONTROLO:

Os controlos são efetuados por amostragem. A seleção da amostra cabe a cada DRAP, tendo em conta:

- A percentagem de controlo estabelecida
- Eventual análise de risco
- A maximização dos recursos disponíveis
- Solicitações específicas do IVV, baseadas em denúncias, ou análise de risco em função de desconformidades históricas registadas

8. INFORMAÇÃO FORNECIDA PELO IVV PARA SELEÇÃO DA AMOSTRA

Para um dado intervalo de datas parametrizável, e tendo em conta a área de influência da DRAP, o SIVV disponibiliza listagens/consultas do universo passível de controlo:



Consulta de Declarações de Retirada Sob Supervisão

Direção Regional: Todos

N.º Contribuinte: N.º Declaração: Data das Operações: Desde: Até: Data de Submissão: Desde: Até:

Declarações

N.º Declaração	Campanha	NIF - Nome / Designação Social	Instalação	Data de Submissão	Data das Operações	Controlo	Data de Controlo	Grau-Hectolitro	Utilizador	Estado
----------------	----------	--------------------------------	------------	-------------------	--------------------	----------	------------------	-----------------	------------	--------

Ainda não foi efetuada qualquer pesquisa.

✓ ENTRADA NA DESTILARIA

A informação encontra-se residente no Slvv:

- Universo: Trânsitos - DA's do tipo "Medidas de Intervenção – Prestação"
- Notificação individual de todas as submissões de DA's do tipo "Medidas de Intervenção" na área da DRAP/IVDP
- Consulta por área de influência para intervalo de datas parametrizável

✓ RETIRADA SOB SUPERVISÃO

A informação encontra-se residente no Slvv:

- Universo: Retiradas sob Supervisão
- Notificação individual de todas as Retiradas registadas pelo produtor na área da DRAP/IVDP
- Consulta por área de influência para intervalo de datas parametrizável

Consulta de Documentos de Acompanhamento

Direção Regional: Todos

N.º Contribuinte: N.º Documento: Data de Entrega: Desde: Até:

Instalação: Tipo de Documento: Estado:



9. PRAZO PARA PROGRAMAÇÃO DOS CONTROLOS PELA DRAP

- Entrada na Destilaria – Entre a data de submissão e a data de expedição do DA
- Retirada sob Supervisão - Até 5 dias entre a submissão da declaração no SIv e a data da operação.

10. CONTROLO FÍSICO

Os controlos físicos (*in loco*) podem contemplar dois tipos de operações:

- a) Avaliação das quantidades envolvidas na operação: a efetuar em todas as ações de controlo *in loco*;
- b) Colheita de amostras e determinação analítica (grau) do produto: pode ser efetuada adicionalmente à operação identificada em a).

Nota: O pagamento desta análise é assegurado pela DRAP.

11. PROCEDIMENTOS DE CONTROLO FÍSICO

Neste ponto pretende-se estabelecer os procedimentos a observar nas ações de controlo à Prestação Vínica nos produtores e destiladores, de modo a controlar o cumprimento das obrigações.

Estas ações de controlo têm como objetivo verificar a conformidade dos elementos constantes nos DA e DAA e declaração de Retirada sob Supervisão e ainda assegurar que os produtos ou subprodutos apresentam as características mínimas exigidas para o cumprimento desta obrigação, devendo, no mínimo, controlar-se:

- ✓ Subprodutos rececionados nas destilarias: 5% do volume de subprodutos entrados
- ✓ Produtos/subprodutos da Adega do Produtor, com destino a:



- Retirada sob Supervisão: 5% das retiradas com prioridade para as que apresentem maiores quantidades;
- Indústria para Fabrico de Vinagre: 1 controlo por cada Expedidor e/ou Destinatário;

11.1 EXECUÇÃO DOS CONTROLOS

Os controlos são desencadeados após a receção nas DRAP's /IVDP dos DA/DAA, Declaração de Retirada sob Supervisão, ou sempre que julgados necessários em qualquer das fases do processo, no âmbito desta medida, sendo adotados os seguintes procedimentos:

✓ ENTRADA NA DESTILARIA

- Verificar se o DA/DAA se encontra devidamente preenchido;
- Verificar a quantidade do produto através de:
 - Pesagem;
 - Listagem apresentada pelo destilador, referente a cubicagens da cisterna;
 - Conferência do talão de pesagem;
- Verificar a identidade do produto, através de:
 - Observação direta;
- Verificar as características analíticas através de:
 - Colheita de amostras a remeter ao Laboratório

✓ RETIRADA SOB SUPERVISÃO:

Verificar os elementos inscritos na declaração de retirada previamente submetida no SIvV, designadamente:

- Verificar a quantidade, através de:
 - Pesagem;



- Estimativa
 - Comparação com a DCP
 - Observação direta
- Verificar a identidade do produto, através de:
 - Observação direta;
 - Verificar as características analíticas através de Colheita de Amostras a remeter ao laboratório;
 - Acompanhamento e confirmação da destruição dos subprodutos:
 - Descarga em aterro sanitário;
 - Destruição por queima com auxílio de substâncias inflamáveis;
 - Espalhamento no campo, como adubo orgânico;
 - Outros.
- ✓ **Produtos a entregar à indústria de vinagre**
- ✚ **Receção na Indústria de Vinagre**
 - Verificar se o DA/DAA se encontra devidamente preenchido;
 - Verificar a quantidade do produto através de:
 - Pesagem;
 - Listagem apresentada pelo destilador, referente a cubicagens da cisterna;
 - Conferência do talão de pesagem;
 - Verificar a identidade do produto, através de:
 - Observação direta;

- Verificar as características analíticas através de Colheita de Amostras a remeter ao Laboratório

11.2 DOCUMENTOS ADOTADOS

No decurso de ações de fiscalização são utilizados os seguintes documentos:

- Relatório de Controlo (Anexo)
Os campos que não se apliquem devem ser trancados
- Colheita da Amostra para Análise Laboratorial
Sempre que seja necessário proceder à colheita de amostras, destinando-se ao registo de acompanhamento da colheita de amostra para análise laboratorial.
Cada impresso deve corresponder apenas a uma amostra de um único produto e a uma mesma natureza do processo de análise;
- Etiqueta da Amostra e Selo de Inviolabilidade
Para identificação das amostras para laboratório.

11.3 DOCUMENTAÇÃO RECOLHIDA NAS ACÇÕES DE CONTROLO

Em toda a documentação obtida junto do AE, deve constar a assinatura dos intervenientes.

11.4 PREENCHIMENTO DE DOCUMENTOS

- O preenchimento do Relatório de Controlo e do Auto de Colheita de Amostra (se aplicável) deve ser efetuado no modelo próprio.
- Devem ser trancados todos os espaços não preenchidos.
- Dos autos elaborados, desde que assinados e solicitados pelo AE ou pelo seu representante legal, podem ser facultadas cópias.



11.5 CONCLUSÃO DA AÇÃO DE CONTROLO

A ação de controlo está concluída quando encerrados o relatório e recolhida a documentação necessária (se aplicável).

O resultado do controlo deverá ser registado no SIVV.

12. REGISTO DOS CONTROLOS NO SIVV

Quando a ação de controlo envolve os 2 tipos de operação (avaliação das quantidades e colheita de amostra) o registo do resultado de controlo no SIVV só pode ser efetuado quando for conhecido o resultado da determinação analítica.

12.1 REGISTO CONTROLOS ENTRADA NA DESTILARIA – SIVV

- ✓ Aceder a Vinho / Prestação Vínica / Registo Controlo

SISTEMA de INFORMAÇÃO da VINHA e do VINHO

Balcão Vitivinícola Cadastro Vitícola Vinho Autoliquidação/Selos Trânsitos Consultas Monitorização Administração Terminar Sessão

Declaração de Colheita e Produção	Declaração de Existências	Declaração de OP. Enriquecimento	Ano/Casta	Rótulos	Prestação Vínica	Certificados de Origem
Entregar	Entregar	Entregar	Aprovar Operadores Económicos	Registrar/Consultar	Consultar Declarações de Retirada Sob Supervisão	Consultar
Consultar	Consultar	Consultar	Registrar Lotes	Fora de Prazo	Consultar Registo Entrega na Destilaria	
Ferramentas	Ferramentas	Ferramentas	Consultar Lotes e Registrar Movimentos/Pedidos de Aprovação		Consultar Pedido de Apoio	
Pedido Comercialização			Pesquisar Lotes		Controlos à Entrada da Destilaria	



- ✓ No caso de um DA ter sido sujeito a controlo, indicar o n.º do DA e validar

Registo de controlos

Detalhes DA

N.º DA: * ←

- ✓ No caso do DA ainda não ter sido associado a uma declaração PV, ou seja ainda não lhe foi atribuída a quantidade final e o grau do subproduto, deve ser de imediato que foi selecionado para controlo e a data em que ocorreu o mesmo e submeter o registo.

Os DA's que ficam sinalizados como tendo controlo não podem ser incluídos, pelo destilador, no pedido de apoio, até o registo do controlo estar concluído.

Balcão Vitivinícola Cadastro Vitícola Vinho Autoliquidação/Selos Trânsitos Consultas Monitorização Administração

Registo de controlos

Detalhes DA

N.º DA: *

Tipo: Medidas de Intervenção

Designação Social: SOGRAPE VINHOS, S.A.

Dados Registo

Para Controlo ←

Data de Controlo: *



- ✓ Posteriormente para consultar se já é possível registar o controlo, deve aceder-se novamente a registo de controlo e inserir novamente o n.º do DA. SE o DA já tiver associado o n.º da declaração PV, basta clicar em alterar para disponibilizar os campos necessários para o registo do controlo



Registo de controlos

Detalhes DA

N.º DA: * DA2023000000069

Tipo: Medidas de Intervenção

Designação Social: SOGRAPE VINHOS, S.A.

Detalhes PV

N.º Declaração: PV2023000000014

Campanha: 2022/2023

Entidade: 500259909 - SOC LUSITANA DESTILAÇÃO SA

Instalação: RIACHOS

Dados Registo

Para Controlo

Data de Controlo: * 27-06-2023



ALTERAR

VOLTAR

ANULAR

Registo de controlos

Detalhes DA

N.º DA: * DA2023000000069

Tipo: Medidas de Intervenção

Designação Social: SOGRAPE VINHOS, S.A.

Detalhes PV

N.º Declaração: PV2023000000014

Campanha: 2022/2023

Entidade: 500259909 - SOC LUSITANA DESTILAÇÃO SA

Instalação: RIACHOS

Dados Registo

Para Controlo

Data de Controlo: * 27-06-2023

REGISTO CONTROLO



SUBMETTER

CANCELAR



✓ Seleccionar depois o tipo de controlo a registar

Registo de controlos

Detalhes DA

N.º DA: * DA2023000000069
Tipo: Medidas de Intervenção
Designação Social: SOGRAPE VINHOS, S.A.

Detalhes PV

N.º Declaração: PV2023000000014
Campanha: 2022/2023
Entidade: 500259909 - SOC LUSITANA DESTILAÇÃO SA
Instalação: RIACHOS

Dados Registo

Para Controlo

Data de Controlo: * 27-06-2023

Controlo Físico

Controlo Analítico

SUBMETER

CANCELAR

Registo de controlos

Detalhes DA

N.º DA: * DA2023000000069
Tipo: Medidas de Intervenção
Designação Social: SOGRAPE VINHOS, S.A.

Detalhes PV

N.º Declaração: PV2023000000014
Campanha: 2022/2023
Entidade: 500259909 - SOC LUSITANA DESTILAÇÃO SA
Instalação: RIACHOS

Dados Registo

Para Controlo

Data de Controlo: * 27-06-2023

Controlo Físico

Valor Controlo: *

Controlo Analítico

Quantidade (Kg): *

N.º Boletim Análise: *

Data Boletim: *

Laboratório: * Seleccione...

Título Alcoométrico (% volume): *

SUBMETER

CANCELAR



12.2 REGISTO CONTROLOS RETIRADA SOB SUPERVISÃO - SIVV

Balcão Vitivinícola	Cadastro Vitícola	Vinho	Autoliquidação	Trânsitos	Consultas	Administração	Terminar Sessão
DECLARAÇÃO DE COLHEITA E PRODUÇÃO	DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIAS	DECLARAÇÃO DE OP. ENRIQUECIMENTO	ANO/CASTA	RÓTULOS	PRESTAÇÃO VÍNICA	CERTIFICADOS DE ORIGEM	
Entregar	Entregar	Entregar	Aprovar Operadores Económicos	Registrar/Consultar	Consultar Declarações de Retirada Sob Supervisão		
Consultar	Consultar	Consultar	Registrar Lotes				
Ferramentas	Ferramentas	Ferramentas	Consultar Lotes e Registrar Movimentos/Pedidos de Aprovação		Consultar Registo Entrega na Destilaria		
			Pesquisar Lotes				

Consulta de Declarações de Retirada Sob Supervisão

Direção Regional:

N.º Contribuinte: N.º Declaração: Data das Operações: Desde: Até: Data de Submissão: Desde: Até:

Declarações

N.º Declaração	Campanha	NIF - Nome / Designação Social	Instalação	Data de Submissão	Data das Operações	Controlo	Data de Controlo	Grau. Hectolitro	Utilizador	Estado
Ainda não foi efetuada qualquer pesquisa.										

Controlo

Selecioneado para Controlo:

Data de Controlo: *

Produto	Quantidade (kg)	Título Alcoométrico (% volume)	Quantidade Final (kg)	Título Alcoométrico Final (% volume)	Grau. Hectolitro Final	N.º Boletim de Análise	Data Boletim de Análise	Nome do Laboratório	
Bagaço de uvas			10.000,00	12,00	1.200				<input type="button" value="✎"/>

Entregar Retirada Sob Supervisão

Identificação

Dados dos Produtos

Controlo

Selecioneado para Controlo:



▼ **Controlo**

Selecionado para Controlo:

Data de Controlo: * 04-09-2017

Produto	Quantidade (kg)	Título Alcoométrico (% volume)	Quantidade Final (kg)	Título Alcoométrico Final (% volume)	Grau-Hectolitro Final	N.º Boletim de Análise	Data Boletim de Análise	Nome do Laboratório
Bagaço de uvas			10.000,00	12,00	1.200			

Controlo Analítico:

Quantidade (kg): *

Título Alcoométrico (% volume): *

N.º Boletim de Análise: *

Data Boletim de Análise: *

Nome do Laboratório: *



13. OBTENÇÃO DE AMOSTRAS

13.1 INSTRUÇÕES GERAIS PARA A COLHEITA DE AMOSTRAS

- Cada amostra deve ser representativa de um só lote ou sub-lote de onde provém;
- Não proceder à colheita de uma outra amostra até que o processo que decorre esteja totalmente concluído, muito em especial a etiquetagem dos recipientes;
- A quantidade de produto que constitui cada amostra para laboratório é função do tipo de produto e do esquema analítico a que esta será sujeita. O procedimento deve ser ajustado no caso de se tratar de Amostra Única, isto é, amostra constituída por n unidades, todas destinadas a uma mesma entidade ou de Amostra em triplicado, isto é, amostra constituída pelo triplo do número de amostras únicas, sendo que cada uma das amostras únicas se destina a entidades diferentes;
- No momento da colheita das amostras, os agentes devem, sempre que possível, fazer-se acompanhar de representante do detentor do produto a amostrar (ou do transportador, no caso de produtos em trânsito), que será convidado a assistir a todos os trabalhos relativos à colheita da amostra;
- Qualquer desvio ao estipulado nos Procedimentos seguintes, quando justificável, deve ser expressamente referido no Auto de Colheita de Amostra.

13.2 QUANTITATIVO DA AMOSTRA

A quantidade de produto que constitui a amostra deve permitir a correta realização dos ensaios laboratoriais pretendidos e permitir análise de recurso se esta for solicitado pelo Agente Económico. Em caso de dúvida quanto à quantidade de produto que constitui a amostra, deve ser consultado o responsável do laboratório onde a amostra será entregue.

✓ REGRA GERAL

A amostra é constituída por três partes iguais (amostra em triplicado).

Ao representante do detentor do produto é dada a oportunidade de, após divisão da amostra nas três partes iguais, escolher uma das partes que deve reter, sendo instituído fiel depositário da mesma. Em caso de recusa, a parte da amostra destinada ao detentor do produto é também entregue ao laboratório, onde ficará sob custódia, fazendo-se menção do facto no Auto de Colheita de Amostras.

✓ EXCEÇÃO

Em algumas circunstâncias, verifica-se exceção à amostra em triplicado, recolhendo-se apenas a parte necessária à realização dos ensaios laboratoriais, não havendo parte para o detentor, nem a parte destinada à guarda sob custódia:

- a amostragem recai sobre um quantitativo insuficiente de produto para constituir amostra em triplicado,
- em produtos de elevado valor unitário,
- nos produtos que, pelas suas características, apresentem grande dificuldade de conservação adequada.

13.3 COLHEITA DE AMOSTRAS DE SUBPRODUTOS DA VINIFICAÇÃO

✓ **BORRAS**

Aplica-se a vinho e a outras bebidas vitivinícolas quando contidos em recipientes com mais de 60 litros, às situações de controlo de rotina em recipientes com capacidade compreendida entre 5 litros e 60 litros e a outros produtos líquidos a granel, mesmo que de natureza desconhecida:

- Considerar o lote objeto de amostragem, avaliando a sua dimensão;
- Definir o número de unidades do lote (depósitos) em que recairá a colheita de amostras. No caso de mostos ou borras de vinho, o número de unidades do lote (depósitos) é o definido no quadro abaixo.

Efetivo do Lote (litros)	Número de amostras
Igual ou inferior a 1	1
Superior a 1 e inferior ou igual a 10	2
Superior a 10 e inferior ou igual a 40	3
Superior a 40	4

Se o(s) recipiente(s) não permitir(em) uma perfeita homogeneização, as tomas devem ser colhidas através da abertura superior do recipiente, a diferentes níveis, em função da altura do mesmo. Como regra geral, deve colher-se a três níveis, iniciando a colheita pela parte superior.

Se a colheita tiver lugar na ocasião do enchimento ou despejo dos recipientes que contêm o lote, basta recolher uniformemente porções iguais, durante o período de carga ou descarga.



- Homogeneizar o produto contido nos recipientes de acondicionamento sob os quais recairá a colheita de amostras, por agitação (por exemplo, remontagem);
- Retirar para o balde de aço inoxidável, de cada recipiente selecionado, por intermédio de argal, bomba, sifão ou torneira, um volume de toma (de volume mínimo de 250 ml) que permita que o total das tomas perfaça 5 litros, no mínimo. Colher de forma aleatória, no mínimo, uma toma por unidade de lote. O total das tomas é no mínimo de três;

Nos casos em que se esteja perante um só recipiente de acondicionamento, retirar as tomas (3) a diferentes níveis.

No caso de mostos ou borras de vinho, o número total de tomas é o definido no quadro abaixo

Efetivo do Lote (litros)	Número de amostras
Igual ou inferior a 1	1
Superior a 1 e inferior ou igual a 10	2
Superior a 10 e inferior ou igual a 40	3
Superior a 40	4

- Proceder, por agitação, à homogeneização da toma global e subdividir a mesma em tantas unidades iguais quantas as necessárias, vertendo-a para garrafas, com um volume nominal mínimo de 0,75 L e assegurar que fique um espaço livre entre o líquido e o dispositivo de fecho;



Tratando-se de produtos com características evolutivas (por exemplo: mosto em fermentação), assegurar, imediatamente após a colheita da amostra, a estabilização da mesma através do frio, ou por ação químico-biológica (adição de dióxido de enxofre em solução conforme indicado no Anexo V).

- Sem abandonar o local de colheita:
 - rolar/fechar e limpar o exterior do recipiente de modo a possibilitar a aposição da etiqueta;
 - colocar a cápsula plástica de selagem e aquecê-la de modo a tornar o recipiente inviolável;
 - No caso de tal não ser aplicável, (por exemplo, produto inflamável) colocar os recipientes dentro de saco plástico e selar por meio de selo de controlo de inviolabilidade;
 - apor a etiqueta pré-impressa com o número da amostra e a rubrica do agente de controlo. Destacar a parte da etiqueta que é autenticada através de rubrica do representante do AE e colar no auto de colheita de amostras;
 - apor o selo de controlo de inviolabilidade, por forma a abranger a cápsula plástica e o vidro do gargalo, ou do saco plástico, por meio deste selo.
- o produto remanescente das tomas é posto à disposição do AE.

✓ **BAGAÇOS**

- Considerar o lote objeto de amostragem, avaliando a sua dimensão;
Dividir o lote num número de partes aproximadamente iguais correspondente ao número de amostras previsto em Anexo. Se tal se mostrar impossível, distribuir uniformemente as tomas em todo o lote. (anexo III).



- Efetuar a colheita de tomas uniformemente em todo o lote por escolha ao acaso. Para a colheita das tomas usa-se, preferencialmente, sonda apropriada; as tomas são colhidas a diferentes profundidades, ou de preferência, no momento de carga ou descarga, sequencialmente, por forma a atingir todas as zonas do lote.
- A quantidade que constitui cada toma deve ser, no mínimo, de 250 g. A massa total das tomas destinada a constituir a amostra média não deve ser inferior a 4 Kg;
- Verter todas as tomas numa superfície limpa (por exemplo, saco de plástico aberto) e homogeneizar, voltar a distribuir em superfície e reduzir equitativamente esta toma global, até obter uma quantidade suficiente para constituir a amostra (2 Kg no mínimo);
- Dividir o produto obtido pelos recipientes de acondicionamento (de preferência, frascos de PVC rígido);
- Sem abandonar o local de colheita:
 - apor etiqueta pré-impresa, com o número da amostra e a rubrica do agente de controlo. Destacar a parte da etiqueta que é autenticada através de rubrica do representante do AE e colar no auto de colheita de amostras.
 - apor o selo de controlo de inviolabilidade, por forma a tornar inviolável o saco de plástico.
- As tomas remanescentes são postas à disposição do AE.

13.4 TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS

No transporte das amostras atender aos seguintes aspetos:

- Acautelar a integridade das mesmas, por forma a evitar a exposição a odores estranhos, à luz direta do sol e a temperaturas superiores a 25 °C;
- Prevenir o derrame de líquidos sobre as amostras;
- Assegurar previamente a estabilização do produto através do frio, ou por ação químico-biológica (adição de dióxido de enxofre em solução) no caso de produtos não estabilizados (por exemplo em fermentação);
- Impedir a sua quebra durante o trajeto (uso recomendado de grade plástica ou caixa de cartão com divisórias);
- Evitar qualquer observação do material colhido relativamente a estranhos

O transporte e a entrega das amostras no Laboratório são efetuados o mais rapidamente possível (de preferência nas 24 horas imediatas à colheita), particularmente quando se trata de produtos que possam alterar-se ou deteriorar-se com o tempo.

Uma amostra permanece sob custódia desde a sua obtenção até ao termo da sua deposição.

Todas as unidades que constituem uma amostra são guardadas em espaço reservado que assegure as condições atrás indicadas e de acesso reservado.



13.5 CONCLUSÃO

O procedimento de colheita de amostras considera-se concluído com a entrega das mesmas nos serviços competentes do laboratório onde se realizará a análise. A entrega é efetuada contra a apresentação de documento comprovativo que será anexo do Auto de Colheita da Amostra.

14. EQUIPAMENTOS DE COLHEITA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS

Os equipamentos devem, sempre que possível, cumprir especificações que assegurem a sua funcionalidade dentro das regras estabelecidas nestes procedimentos.

Os materiais utilizados nos equipamentos de colheita e acondicionamento devem apresentar total inércia química relativamente aos produtos amostrados, não cedendo quaisquer analitos que possam interferir com a análise subsequente. Não devem ainda influenciar o odor, o sabor ou outras propriedades da amostra.

Os equipamentos de colheita devem ser preferencialmente de aço inoxidável, lisos, isentos de fissuras e com todos os ângulos arredondados.

Os equipamentos para colheita e acondicionamento da amostra devem estar em perfeitas condições de higiene e secos.

Os recipientes para acondicionamento de amostras devem ser perfeitamente estanques, invioláveis e não perfuráveis. Devem ser de preferência opacos ou, caso contrário, de cor filtrante.



O acondicionamento da amostra deve ser efetuado de modo a que não seja possível distinguir as suas unidades, excluindo os dados impressos na etiqueta de controlo e no selo de controlo de inviolabilidade. O modo de colagem das etiquetas deve ser uniforme quanto à posição.

Para além do equipamento pessoal e do material que normalmente o agente deverá ser portador, é de considerar, especialmente:

- Sonda metálica em aço inoxidável, com tampa que permita a abertura a diferentes níveis, provida do respetivo fio em “nylon”, revestido, para amostragem de líquidos;
- Sonda metálica extensível, em aço inoxidável, para amostragem de sólidos;
- Garrafas de acondicionamento do produto, limpas e secas;
- Rolhas de cortiça com tampa plástica;
- Funil;
- Balde em aço inoxidável;
- Cápsulas plásticas de selagem;
- Selo de controlo de inviolabilidade, numerado, de arranque indelével. Em alternativa, poderá ser utilizado como processo de selagem o lacre ao qual é apostado sinete, aplicado sobre papel pregueado e fita, ou sobre cápsula plástica de selagem;
- Caneta de tinta indelével;
- Isqueiro;
- Etiquetas autocolantes para identificação da amostra;
- Sacos plásticos (selagem de garrações e exemplares múltiplos de reduzidas dimensões);
- Frascos de boca larga em PVC rígido (amostragem de borras ou bagaços), munidos de tampa de rosca, se necessário com um vedante plástico estanque a líquidos;
- Mala térmica com acumuladores de frio;



- Copos para prova organolética sumária dos produtos

TIPO DE CONTROLO			
Entrada na Destilaria	<input type="checkbox"/>	Retirada sob Supervisão - Destruição	<input type="checkbox"/>
Entrega à Indústria Vinagre	<input type="checkbox"/>	Retirada sob Supervisão - Compostagem	<input type="checkbox"/>

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR	
NIF	_____
Nome	_____
Morada	_____ _____

IDENTIFICAÇÃO DO DESTILADOR / INDÚSTRIA VINAGREIRA	
NIF	_____
Nome	_____
Morada	_____ _____

Em _____, no dia _____ de _____ 2022, à _____ horas

O (s) Técnico (s) de Controlo abaixo identificado(s)

em serviço da Entidade de Controlo _____ na presença do Sr. _____
_____, B.I. _____ que representa o produtor,
e do Sr. _____, B.I. _____

representante do destilador, procederam à colheita de amostras, destinadas a análise, para controlo dos subprodutos entregues na destilaria pelo produtor acima identificado, a qual foi selada tendo sido identificada com o respectivo número.

AMOSTRA N.º	DA N.º	VOLUME KG /HL	SUBPRODUTO	TIT.ALC Provável	OBSERVAÇÕES

Após ser notificado do resultado da análise e caso não concorde com os resultados da mesma, o destilador poderá pedir análise de recurso.

O detentor do produto ficou com a amostra em seu poder, constituindo-se como seu fiel depositário

SIM

Não

Como prova de conformidade, o presente relatório vai ser assinado pelos intervenientes, na data acima indicada:

Pela EC

Pelo Produtor

Pelo Destilador

TIPO DE CONTROLO			
Entrada na Destilaria	<input type="checkbox"/>	Retirada sob Supervisão - Destruição*	<input type="checkbox"/>
Entrega à Indústria Vinagre	<input type="checkbox"/>	Retirada sob Supervisão - Compostagem	<input type="checkbox"/>
* No caso da retirada ser por destruição indicar o destino dado aos subprodutos: _____			

CONTROLOS EFETUADOS			
Controlo Físico	<input type="checkbox"/>	N.º do Relatório de Controlo	_____
Controlo Analítico	<input type="checkbox"/>	N.º da Amostra	_____
Data do Controlo	_____		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR	
NIF	_____
Nome	_____
Morada	_____ _____

IDENTIFICAÇÃO DO DESTILADOR / INDÚSTRIA VINAGREIRA	
NIF	_____
Nome	_____
Morada	_____ _____

CONTROLO FÍSICO	
ELEMENTOS DECLARADOS	ELEMENTOS CONTROLO
DA _____	DA _____
PRODUTO _____	PRODUTO _____

CONTROLO FÍSICO (Continuação)	
ELEMENTOS DECLARADOS	ELEMENTOS CONTROLO
VOLUME / PESO _____	VOLUME / PESO: _____ DECLARAÇÃO PV N.º _____

* Volume verificado através do talão de pesagem / avaliação

ELEMENTOS DECLARADOS	ELEMENTOS CONTROLO
DA _____	DA _____
PRODUTO _____	AMOSTRA N.º _____
VOLUME _____	N.º AMOSTRAS _____
TIT ALC. (%Vol) _____	N.º BOLETIM DE ANÁLISE _____
	LABORATÓRIO _____
	DATA DE EMISSÃO BA _____
	TIT ALC (%Vol) _____

ENTIDADE DE CONTROLO:

DRAP _____

ASSINATURA: _____

DATA: _____ / _____ / _____

Comissão Vitivinícola Regional de Távora-Varosa (Terras de Cister) Casa do Paço - Dalvares 3610 - 013 TAROUCA	+351 254 679 000 / 1	+351 254 679 002 geral@cvrtavora-varosa.pt
Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes (Transmontano) Av. Engº Luís Castro Saraiva, 42-C 5430 - 472 VALPAÇOS	+351 278 729 678	+351 278 729 678 cvrtm@sapo.pt
Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (Tejo) Rua de Coruche, nº 85 2080-094 ALMEIRIM	+351 243 309 400	+351 243 309 409 geral@cvrtejo.pt
Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (Minho) Rua da Restauração, 318 4050 - 501 PORTO	+351 226 077 300	+351 226 077 320 info@vinhoverde.pt
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. (Duriense) Rua dos Camilos, 90 5050 - 272 PESO DA RÉGUA	+351 254 320 130	+351 254 320 149 ivdp@ivdp.pt
Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I. P. - R.A.M. (Terras Madeirenses) Rua Visconde Anadia nº 44 9050 - 020 FUNCHAL (Madeira)	+351 291 211 600	+351 291 224 791 ivbam.sra@gov-madeira.pt

C. LABORATORIES DESIGNATED BY MEMBER STATES FOR CARRYING OUT OFFICIAL ANALYSES IN THE WINE SECTOR (ARTICLE 146 OF REGULATION (EU) NO 1308/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL)

Laboratories Name and address	Telephone	Fax / E-mail
Autoridade de Segurança Alimentar e Económica Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas - LBPV Estrada do Paço do Lumiar, Campus do Lumiar 22 - Edifício, F - 1º andar 1649-038 LISBOA	+351 217 108 400	+351 217 108 448 mjtavares@asae.pt
Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro Laboratório de Química Enológica Estação Vitivinícola da Bairrada Rua Fausto Sampaio, n.º 54B 3780 - 231 ANADIA	+351 231 510 330	labanadia@drapc.gov.pt
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. Rua Ferreira Borges nº 27 4050 - 253 PORTO	+351 222 071 600	+351 222 071 699 ivdp@ivdp.pt
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. Laboratório de Enologia Quinta da Almoinha 2665 - 191 DOIS PORTOS	+351 261 712 106	+351 261 712 426 laboratorio.doisportos@iniav.pt
Universidade de Évora Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas - Laboratório de Enologia Pólo da Mitra Apartado 94 7002-554 ÉVORA	+351 266 760 800/869	+351 266 760 828 mjbc@uevora.pt
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Departamento de Biologia e Ambiente Edifício de Enologia - Quinta da Sra. de Lurdes UTAD 5001 - 801 VILA REAL	+351 259 350 553	afaia@utad.pt

Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes - Laboratório Rua da Restauração, 318 4050-501 PORTO	+351 226 077 300	+ 351 226 077 320 info@vinhoverde.pt
Comissão Vitivinícola Regional do Dão – Laboratório Solar do Vinho do Dão Rua Aristides Sousa Mendes – Fontelo Apartado 10 3501-908 VISEU	+351 232 410 060	info@cvrdao.pt
CVRA - Comissão Vitivinícola Regional Alentejana - Laboratório de Análises Rua Fernanda Seno nº 12, 7005-485 ÉVORA	+ 351 266 748 870	+ 351 266 748 879 amorim@vinhosdoalentejo.pt
Agroeno, Prestação de Serviços à Agricultura, Lda. Laboratório de Controlo de Qualidade e Química Agrícola Zona Industrial de Almeirim, Lote 122 2080-221 ALMEIRIM	+ 351 243 591 434	+351 243 591 435 geral@agroeno.pt
Regiões Autónomas		
Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, I. P. RAM Laboratório Vitivinícola Rua 5 de Outubro, nº 78 9000 - 079 FUNCHAL	+351 291 204 600	+351 291 228 685 ivbam.sra@gov-madeira.pt
Direção Regional da Agricultura Laboratório Regional de Enologia 9650-333 MADALENA DO PICO	+351 292 241 240	+351 292 622 482 lre@azores.gov.pt

D. OFFICIAL OR OFFICIALLY RECOGNISED BODIES AUTHORISED BY MEMBER STATES TO ISSUE ATTESTATIONS PROVING THAT THE WINE IN QUESTION MEETS THE CONDITIONS FOR ACCESS TO THE CONCESSIONS PROVIDED IN THE AGREEMENTS WITH THIRD COUNTRIES

<u>1. Competent authorities for certifying that the wine complies with European Community legislation</u>			
Instituto da Vinha e do Vinho, I. P. Rua Mouzinho da Silveira, n.º 5 1250 - 165 Lisboa	Vinhos sem Denominação de Origem ou Indicação Geográfica	+351 213 506 710	---- presidencia@ivv.gov.pt
Comissão Vitivinícola Regional dos Açores Rua Conselheiro Terra Pinheiro Pico - Açores 9950 - 329 MADALENA	PDO - Biscoitos, Graciosa e Pico PGI - Açores	+351 292 623 605	+351 292 623 606 cvracores@hotmail.pt
Comissão Vitivinícola Regional Alentejana Horta das Figueiras Rua Fernando Seno, n.º 12 7005-485 ÉVORA	PDO - Alentejo PGI - Alentejano	+351 266 748 870	+351 266 748 879 cvralentejo@vinhosdoalentejo.pt
Comissão Vitivinícola do Algarve Estrada Nacional 125 - Bemparece 8400 - 429 LAGOA	PDO - Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira PGI - Algarve	+351 282 341 393	+351 282 341 396 cva@vinhosdoalgarve.pt
Comissão Vitivinícola da Bairrada Avenida Engº Tavares da Silva	PDO – Bairrada PGI - Beira Atlântico	+351 231 510 180	+351 231 510 189 info@cvbairrada.pt