



COMISSÃO
VITIVINÍCOLA DO
ALGARVE

Manual de Procedimentos Técnicos

Versão 11
Outubro 2023

ÍNDICE

CAPÍTULO 1 – GENERALIDADES.....	3
CAPÍTULO 2 – INSCRIÇÃO AE NA CVA	10
CAPÍTULO 3 – CADASTRO VITÍCOLA.....	12
CAPÍTULO 4 – PEDIDO DE CERTIFICAÇÃO	13
CAPÍTULO 5 – RECOLHA E RECEÇÃO DE AMOSTRAS	18
CAPÍTULO 6 – LABORATÓRIOS	19
CAPÍTULO 7 – GESTÃO DE CONTAS CORRENTES	23
CAPÍTULO 8 – ROTULAGEM	25
CAPÍTULO 9 – SELOS DE GARANTIA	31
CAPÍTULO 10 – TRANSPORTE DE PRODUTOS VINÍCOS	33
CAPÍTULO 11 – EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS VINÍCOS	35
CAPÍTULO 12 – CONTROLO (ACOMPANHAMENTO)	36
CAPÍTULO 13 – CONTROLO DAS GRÁFICAS.....	44
CAPÍTULO 14 – RECLAMAÇÕES E RECURSOS.....	44

CAPÍTULO 1 – GENERALIDADES

1.1. Objetivo do Manual de Procedimentos Técnicos

É objetivo do Manual de Procedimentos Técnicos da CVA estabelecer um documento que assegure o cumprimento das exigências estabelecidas pela norma NP EN ISO/IEC 17065:2014, garantindo que toda atividade desenvolvida pela CVA corresponda aos requisitos legais e internamente estabelecidos.

1.1.1. Definições e siglas

AE – Agente Económico – Organização ou pessoa responsável perante um organismo de certificação por assegurar que os requisitos de certificação, incluindo os requisitos do produto são cumpridos.

Ação corretiva – Ação para eliminar a causa de uma não conformidade detetada, pretendendo-se desta forma evitar que a mesma não conformidade ou outra com a mesma causa voltem a ocorrer.

Amostra de Verificação de Certificação – Amostra recolhida por Técnicos da CVA nas instalações dos AE ou no mercado, com destino a controlo físico-químico da certificação de um lote.

Avaliação – Combinação das funções de seleção e determinação das atividades de avaliação da conformidade.

BA – Boletim analítico

Certificação – Atestação de terceira parte, relativa a produtos.

Nota: atestação é a emissão de uma comprovação, com base numa decisão decorrente de uma análise, de que o cumprimento dos requisitos especificados foi demonstrado.

Certificação de produto - Meio de garantir a sua conformidade com normas ou outros documentos de referência aplicáveis. O objetivo global da certificação de produtos é dar confiança a todas as partes interessadas de que um produto cumpre os requisitos especificados.

CECC – Coordenador da Estrutura de Certificação e Controlo

Cliente - o agente económico inscrito na CVA.

Controlo – Operação de verificação sistemática, efetuada pela autoridade de controlo ou OC no qual foram delegadas essas competências, com o objetivo de apurar em relação aos produtos, o cumprimento da regulamentação comunitária, das regras ou

procedimentos nacionais e dos respetivos cadernos de especificações ou especificações técnicas.

CVA - Comissão Vitivinícola do Algarve

CPI – Comissão de Partes Interessadas

CR – Comissão de Recurso

DA – Documento de Acompanhamento

DCP - Declaração de Colheita e Produção

Desvio – Incumprimento de importância menor que não afeta o estatuto do produto.

DO – Denominação de Origem

ECC – Estrutura de Certificação e Controlo

Esquema de certificação – Sistema de certificação relativo a produtos específicos, para os quais os mesmos requisitos específicos, regras específicas e procedimentos se aplicam.

IG – Indicação Geográfica

IPAC – Instituto Português de Acreditação

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial

IT – Instrução de Trabalho

IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.

Lote a certificar – O lote de produto vínico total a certificar deverá ser homogéneo e corresponder às características da amostra entregue para análise. A amostra utilizada para efeito de análise físico-química e sensorial, tendo em vista a certificação, tem que corresponder ao lote do produto vínico que se pretende comercializar ou engarrafar.

Lote de Produto Engarrafado – conjunto de unidades de venda de um produto acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas.

Método de amostragem – Método estatístico que visa estabelecer uma amostra dos operadores a controlar nos controlos aleatórios num determinado ano. O método para produção de amostra aleatória poderá ser uma tabela de números aleatórios ou outro método estatisticamente válido.

MSG – Manual do Sistema de Gestão

MPT – Manual de Procedimentos Técnicos

MPQ – Manual de Procedimentos da Qualidade

MAS - Manual de Apoio SIVALG

Não conformidade (NC) – Falha isolada na implementação de requisitos do referencial.

Não Conformidade Maior (NCM) – Ausência ou falha sistemática na implementação de requisitos do referencial.

Oportunidades de Melhoria (OM) – Constatações que pode identificar áreas potenciais de melhoria, mas que não incluem recomendações ou soluções específicas. Estas constatações não põem em causa a capacidade de garantir o cumprimento dos requisitos do referencial.

Organismo de certificação (OC)– Organismo de terceira parte de avaliação de conformidade que opera esquemas de certificação.

Produto - Resultado de um processo.

Processo - Conjunto de atividades interrelacionadas ou interatuantes que transformam entradas em saídas.

Rastreabilidade - A capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição (cf. nº 15 do artigo 3º do Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho).

Reclamação – manifestação de insatisfação, que não recurso, por parte de qualquer pessoa ou organização, dirigida a um organismo de avaliação da conformidade, relativa às atividades desse organismo. Nota: a reclamação pode ser efetuada verbalmente, telefonicamente ou por escrito.

Reclamante – pessoa, organização ou seu representante, que apresenta a reclamação.

Recurso – pedido do cliente do objeto de avaliação da conformidade ao organismo de avaliação da conformidade para que esse organismo reconsidere uma decisão já tomada relativa ao objeto em causa.

Recorrente – pessoa, organização ou seu representante, que apresenta o recurso.

Requisito de certificação – Requisito especificado, incluindo o requisito do produto, que é satisfeito pelo cliente, como uma condição da determinação ou manutenção da certificação.

Requisito do produto – Requisito relativo diretamente a um produto, especificado em normas ou documentos normativos identificados pelo esquema de certificação.

Risco – Probabilidade de ocorrência de uma não conformidade face à regulamentação comunitária, regras ou procedimentos nacionais e requisitos do caderno de especificações, estabelecidos para o produto.

Rotulagem — Conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram quer sobre a

embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhando ou referindo-se ao respetivo produto.

Rótulo – Parte principal da rotulagem onde constam as menções obrigatórias, dispostas num mesmo campo visual e que identifica e individualiza o produto no mercado e permite a sua identificação pelo consumidor.

RQ – Responsável da Qualidade

SG – Sistema de Gestão

SIVV – Sistema de Informação da Vinha e do Vinho

SIVALG – Sistema de Informação dos Vinhos do Algarve

Viticultor – Pessoa singular ou coletiva que cultiva uvas

TC – Técnico de Controlo

TCE – Técnico de Certificação

Nota: Restantes definições (exemplo: fornecedor, processo, auditoria, etc.) cumprem com a terminologia descrita nas normas internacionais e restante documentação emitida pelo IPAC e IVV.

1.2. Histórico de Revisão

Versão nº.	Data	Razão
1	04-07-2014	Versão inicial
2	17-04-2015	4.1. /4.2 - Eliminação do calendário de certificação e descrição do procedimento para entrega de amostras. 4.3 - Reformulação do texto indicando com clareza que a revisão e decisão são realizadas concomitantemente pelo Coordenador da E.C.C. 5.1. - 5.4 - Descrição do novo procedimento de receção de amostras (entrega de amostras na CVA pelo AE). 6.3 – Alteração resultante da subcontratação da avaliação sensorial; Eliminação do 6.3.1 – Funcionamento da versão anterior; 6.3.1 Descrição dos critérios para a avaliação sensorial e avaliação de resultados. Inclusão do ponto 8.3. Critérios para a utilização das menções tradicionais e designativos de qualidade 11.1 – Alteração do processo de emissão de certificados de origem de acordo com os procedimentos do IVV. 14.1 – Indicação do responsável pela decisão de resolução da reclamação.
3	03-12-2015	1.4. – Inclusão da Portaria n.º 347/2015. 2.1. – Descrição detalhada dos documentos para inscrição. 2.2. – Clarificação do processo de validação da inscrição. 2.2. – Clarificação do processo de validação da inscrição. 3.1. – Eliminação do Mod.CVA.007; redefinição do prazo para inscrição de vinhas. 3.2. - Inclusão da Portaria n.º 347/2015. 4.1. – Descrição das atividades que permitem certificar vinho. 4.2. – Clarificação do processo de análise e validação do pedido de certificação. 4.5. – Clarificação do prazo de validade da certificação. 5.1. / 5.2. – Descrição detalhada do procedimento de boas práticas de recolha. 7.1. / 7.2. – Ponto referente à abertura de contas correntes adicionado ao 7.1 – Movimentos nas contas correntes; ponto "Transação de Selos" substituído por "Devolução de Selos". 8.3. – Atualização da tabela das menções e designativos de qualidade. 8.4. – Eliminação da referência que a menção "Produto de Portugal" podia estar fora do

		<p>campo visual.</p> <p>11.2 – Descrição das declarações para efeitos de exportação.</p> <p>12. – Substituição do Mod.CVA.038 pelo Mod.CVA.083; atualização do responsável pela validação dos relatórios de controlo. Clarificação do processo de validação do controlo da capacidade dos depósitos. Eliminação do ponto "Verificação de Produtos Vínicos com designativo "Garrafeira". "Acondicionamento e destruição de Selos" substituído por "Acondicionamento de Selos" (AE não faz a destruição de selos, entrega os mesmos à CVA, eliminação Mod.CVA.070). Recolha de amostras de verificação na Adega – Clarificação do objetivo deste tipo de controlo. Inclusão do Mod.CVA.009. Mercado – Clarificação do objetivo deste tipo de controlo.</p> <p>14.1. – Substituição Mod.CVA.016 e Mod.CVA.017 pelo Mod.CVA.113.</p>
4	28-12-2016	<p>1.1.1 - Definições e siglas (inclusão de termos e definições); Inclusão 1.6. Acesso área reservada 3.1. Inscrição de Vinhas e 3.2 - Realização do Cadastro Vitícola (alteração do processo de inscrição de vinhas e cadastro); 4.1 – alteração da hora limite para entrega de amostras de certificação; 4.3. Comunicação dos resultados da avaliação (inclusão de prazo de envio da classificação); 7.1. Abertura e movimentos nas contas correntes (definição de prazos); Inclusão 7.6. Comunicação de quebras e borras; 8.1. Submissão do Pedido de Aprovação de Rotulagem; 8.2. – Aprovação de Rotulagem (definição de prazos); 8.3. – Alteração do prazo para início de comercialização dos Vinhos Brancos e Rosés com designativo "Colheita Tardia, Colheita Seleccionada, Reserva, Superior, Escolha, Grande Escolha, Premium"; capítulo 9 – Selos de garantia (esclarecimento de prazos); capítulo 11 – Exportação de produtos vlnicos (definição de prazos); 12. Gestão do controlo (definição de prazos); 14.1 – Receção, registo e tratamento de reclamações (descrição do procedimento de reclamação da avaliação no âmbito da certificação).</p>
5	08-06-2017	<p>Em todo o manual: Alteração dos critérios de certificação, passando a rotulagem a não estar incluída no processo.</p> <p>1.1.1 - Definições e siglas (inclusão de novas definições); 2.2. Validação da Inscrição e contrato de certificação (eliminação do Mod.CVA.073 – Delegação de Poderes; Alteração do capítulo 4 de "pedido de certificação" para "certificação"; adição ponto 4.1. "Esquema de certificação"; 4.2. Receção e validação do pedido de certificação (descrição do processo de certificação para vinhos edulcorados); alteração do momento de aprovação de rotulagem que passa a poder ser efetuado em qualquer fase do processo; 4.3. Preparação da avaliação (alteração do processo de validação do pedido de certificação); Alteração do ponto "4.4. Comunicação da resultados da avaliação" para "comunicação da decisão"; alteração do processo de revisão e decisão; Alteração da "Validade da certificação" passando de 12 meses para 18 meses (granel) e 24 meses (engarrafados); alteração do processo de validação dos boletins de análise presente no capítulo 6 – Laboratórios; 7.1. Abertura e movimentos nas contas correntes (retirada referência Mod.CVA.037 – Contas Correntes); 7.4. Devolução de selos de garantia (nova redação, redirecionando para o ponto 9.5 do manual; 8. Rotulagem (alteração do procedimento para aprovação de rotulagem, dada a alteração dos critérios de certificação, passando a rotulagem a não estar incluída no processo. nomeadamente prazos e forma de resposta pela CVA aos pedidos de aprovação de rotulagem); 8.3. Critérios para a utilização das menções tradicionais e designativos de qualidade (alteração da data para início de contabilização do estágio; adição do designativo "clarete" e "palhete"; 9.1. Pedido de Selos de Garantia (alteração ao procedimento de pedido de impressão de selos e prazos de validade; os selos de garantia devem estar integrados no rótulo); 9.2. Validação do pedido de Selos de Garantia (alterada metodologia de validação do pedido de impressão de selos); inclusão do ponto 9.4. Acondicionamento de Selos de Garantia; maior detalhe no ponto 9.5 – devolução de selos de garantia; Capítulo 12 – referência a aplicação de sanções em caso de ausência de resposta e/ou não cumprimento dos prazos estabelecidos; 12.3. Verificação da Declarações de Colheita e Produção (inclusão do registo de análise realizada às DCP's no Mod.CVA.118; 12.5. Acondicionamento de selos (nova redação, redirecionando para o ponto 9.4 e 9.5 do manual; Capítulo 13 – Controlo das gráficas (eliminação da referência ao Mod.CVA.025); 14.1 – Receção, registo e tratamento de reclamações (eliminação do procedimento de reclamação com base nos resultados da avaliação da certificação, que deverá ser entendido como recurso à luz das alterações dos critérios de certificação).</p>

6	04-09-2017	1.1.1 - Definições e siglas (inclusão de novas siglas); Alteração ponto 1.6. "Acesso área reservada" para "SIVALG – Sistema de Informação Vitícola do Algarve"; 2.1. Documentação para inscrição (substituição de pedido de cópia de documento de identificação pela sua apresentação); 4.2. Receção e validação do pedido de certificação (eliminação de envio de modelos por submissão de pedidos no SIVALG; indicação de metodologia aplicável aos vinhos edulcorados); 4.6. Validade da certificação (dever de comunicação do engarrafamento para efeitos de controlo e gestão do prazo de validade da certificação); 5.2. Amostras para certificação (alteração da metodologia de entrega de amostras para certificação); 5.3. Amostras de exportação (alteração da metodologia de entrega de amostras para exportação); 7.1. Abertura e movimentos nas contas correntes e 7.2. Incorporação de volumes (referência à disponibilização das contas correntes no SIVALG, bem como referência a todos os movimentos relativos às contas correntes a serem solicitados no SIVALG); 7.5. Pedidos de desclassificação (eliminação do conceito de "despromoção" sendo toda a passagem de um produto vínico para uma classe inferior considerada de "desclassificação", devendo o pedido de desclassificação ser submetido no SIVALG; 7.6. Comunicação de quebras e borras (Alteração de comunicação por escrito por submissão de pedido no SIVALG); 8.1. Submissão do Pedido de Aprovação de Rotulagem (alteração de metodologia de apresentação de pedido de aprovação de rotulagem); 9.1. Pedido de Selos de Garantia (alteração de metodologia de pedido de selos; 9.2. Validação do pedido de Selos de Garantia e 9.3. Levantamento de Selos de Garantia (alteração da metodologia aplicável); 9.5. Devolução de Selos de Garantia (substituição de comunicação por escrito por submissão de pedido no SIVALG); 10.2. Transporte de produtos vínicos a granel ((substituição de comunicação por escrito por submissão de pedido no SIVALG).
7	04-10-2018	1.1.1. Definições e siglas (inclusão da definição de "viticultor"; 2.2. Validação da Inscrição e contrato de certificação (controlo das vinhas na inscrição, caso aplicável); 3.1. Inscrição de Vinhas (realização de controlo físico do cadastro vitícola na inscrição do AE, sempre que aplicável; eliminação dos critérios presentes no "Mod.CVA.076 – Relatório de Cadastro Vitícola"); 3.2. Realização do Cadastro Vitícola (enquadramento do controlo ao cadastro vitícola dos viticultores); 4.4. Comunicação da decisão (inclusão do critério utilizado para a atualização da lista de produtos certificados); 4.6. Validade da certificação (esclarecido que a comunicação do engarrafamento é obrigatória apenas nos casos em que o AE pretende prolongar a validade da certificação); 6.1. /6.2 Avaliação físico-química e organolética (descrito procedimento em caso de suspensão da acreditação dos laboratórios); 6.3.1 Critérios para avaliação dos produtos vínicos com direito a IG e DO (retiradas versões dos métodos de ensaios da avaliação sensorial); 7.6. Comunicação de quebras e borras (substituição de envio do documento de retirada sob controlo no caso de borras, pela indicação na operação no SIVALG pelo n.º do documento de acompanhamento)
8	03-06-2020	Alteração do logo da CVA; Adaptação para o produto Vinho Espumante IG Algarve; 1.4 - Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG; 3.2 – Alteração do nome do Mod. CVA. 123. E referencia à obrigatoriedade da inscrição dos viticultores na CVA; 4.1 – Alteração do esquema de certificação com a inclusão dos pontos: Controlo do cadastro vitícola e Verificação da Declaração de Colheita e Produção; 4.2 novo ponto; 4.3 Receção e validação do pedido de certificação (inclusão da atividade de preparador); 4.7 – Alteração da comunicação do engarrafamento para obrigatório; 6.3.1. Critérios de avaliação - inclusão espumante e alteração da tabela de avaliação organolética em consonância com os métodos do IVDP, IP; 6.3.2. Características organoléticas (inclusão espumante); 7.3 novo ponto; 8.3. Critérios para utilização das menções tradicionais e designativos de qualidade (inclusão espumante); 11.2 – Inclusão do Certificação Tipicidade Brasil. 12. Gestão do controlo – Inclusão da referência à Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG e do Mod. CVA. 127.; 12.1 a 12.7 – Alteração dos pontos e âmbitos de controlo de acordo com a Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG, supressão dos pontos 12.8 e 12.9 e aumento dos subpontos de 12.1 a 12.7; 12.1.3 – Inclusão do ponto de controlo Práticas enológicas englobando a obrigatoriedade da comunicação das datas de engarrafamento; 13 – Gráficas- inclusão Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG; 14.1 – Alteração do órgão decisor sobre as reclamações,

		passando de um vogal da Direção para a CPI.
9	15-06-2021	Alteração de MQ para MSG; Inclusão do MAS - Manual de Apoio SIVALG4.2 – inclusão de período de 6 meses para realização de dégorgement após certificação; referência a vinhos que iniciaram a espumantização antes do estabelecimento do procedimento para certificação; 5.2 – referência à substituição de etiquetas, cross check das garrafas; 12.1.3 – alteração do período para comunicação do engarrafamento para 24h.
10	10-08-2022	5.4 – Correção da referência ao ponto 12.6 para 12.3.1; Nas páginas 38, 25, 26 30, 31, 23, 15, 14 e 4 substituição IG por IG; 12 - objetivo do quadriénio; 12.4.1- descrição do período de 2 dias antes de depois das vindimas para comunicação de início e téminos da mesma. 12.1.1 – definição de OM sobre diferenças volúmicas iguais ou inferiores a 1% do volume total. .2 – Esclarecimento sobre comunicação do degorgement. 6.2 – Referência à decisão de não contemplação de incertezas para a decisão de certificação, nas análises físico-químicas.
11	20-09-2023	1.4 - Remeter para o ponto 2.2.3 do Manual de Sistemas de Gestão; 2.1 – Mod.CVA.069 Devido à implementação do RGPD não se armazenam os documentos de identificação dos proprietários das instalações; 3.2. Direcionamento para legislação aplicável relativamente às castas autorizadas; 8.2. Especificidades relativas à apreciação de rotulagem; 9.5 – Nas ações de controlo passa a ser verificada a existência de selos para devolução; 12 – Descrição do modo como é efetuada a seleção aleatória dos AE para o Plano de Controlo. Reajusto do Plano de acordo com os objetivos internos, passando a controlar todos os âmbitos por cada tipo de produto; 12.1.3. Revisão da comunicação do engarrafamento. Inclusão da informação sobre enriquecimento do vinho, anteriormente constante no ponto 12.4.1. 12.2 – Remoção do número da edição do Mod.CVA.118.

1.3. Âmbito

Certificação de produtos vînicos com pretensão a DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira e IG Algarve que se encontram no âmbito de acreditação da CVA.

1.3.1. Elaboração

O MPT é elaborado e organizado pelo Responsável da Qualidade, com a colaboração da ECC de acordo com a norma NP EN ISO/IEC 17065:2014 e legislação do sector vitivinícola.

1.3.2. Aprovação

O MPT é aprovado pelo Presidente da Direção da CVA, antes da sua distribuição.

1.3.3. Revisão

As modificações, que podem ter origem interna e/ou externa, nomeadamente legislativa, devem ser refletidas neste documento, sempre que se procede a uma revisão, a qual deverá ter uma periodicidade nunca superior a um ano. Se desta revisão resultar uma nova edição esta deve ser verificada e aprovada conforme estabelecido no MPQ.

1.3.4. Distribuição e Arquivo

A distribuição do MPT é assegurada pelo RQ. Este documento é distribuído em versão eletrónica (*pdf*) a todos os colaboradores e em acesso livre no servidor informático da CVA e no site da CVA; a distribuição a outras entidades é realizada conforme o definido no MPQ. É da responsabilidade do RQ assegurar o arquivo do original do MPT.

1.4. Referências

Consultar o ponto 2.2.3 do Manual do Sistema de Gestão.

1.5. Responsabilidades

As Responsabilidades para cada função e tarefa a desempenhar no âmbito da certificação dos produtos DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira e IG Algarve encontram-se definidas ao longo do presente manual e no Manual de Funções da CVA.

1.6. SIVALG – Sistema de Informação Vitícola do Algarve

A CVA disponibiliza a todos os AE uma aplicação informática denominada de SIVALG, para a gestão do processo de certificação.

O uso do SIVALG é restrito aos colaboradores e agentes económicos da CVA. O acesso realiza-se através de registo com senha de acesso atribuída pela CVA. O controlo das senhas criadas está estipulado na IT. 08. – Segurança.

Uma vez facultada pela CVA, a preservação da senha de acesso é totalmente da responsabilidade do AE.

No SIVALG encontram-se ainda os Procedimentos Técnicos e Regulamentos da CVA.

Em cada pedido a ser efetuado no SIVALG, o AE deve indicar o email que deseja obter notificação de resposta. O sistema envia automaticamente um email de confirmação da submissão do pedido, ficando este em estado “pendente” no menu “Estado dos Pedidos” até ser processado pela CVA.

CAPÍTULO 2 – INSCRIÇÃO AE NA CVA

2.1. Documentação para inscrição

Todo o AE que pretenda executar qualquer operação sobre um produto vínico com direito a IG Algarve e DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira, deverá ter a sua inscrição regularizada no

IVV. A(s) atividade(s) pelo qual o AE se inscreve na CVA deve estar de acordo com a sua inscrição no IVV.

Para proceder à inscrição na CVA, são necessários os seguintes documentos:

- “Mod.CVA.031 – Inscrição do Agente Económico na CVA”;
- Registo de entidade no setor vitivinícola;
- No caso de pessoas singulares, apresentação do bilhete de identidade ou cartão de cidadão do próprio;
- No caso de pessoas coletivas, apresentação do bilhete de identidade ou do cartão de cidadão do representante e entrega de cópia da certidão permanente ou o respetivo código de acesso;
- Cópia do Início de Atividade no sector vitivinícola (Finanças) onde conste(m) o(s) CAE referente(s) à(s) atividade(s) inscrita(s) no setor vitivinícola;
- Documento comprovativo do licenciamento industrial da instalação ou requerimento do mesmo, nos casos aplicáveis;
- “Mod.CVA.005 - Ficha de Caracterização de Instalações e Equipamentos” (com exceção na inscrição na atividade de armazenista e negociante sem estabelecimento), devendo anexar o layout das instalações;
- Se a instalação não for própria (arrendada, cedida, prestação de serviços, etc.) declaração (“Mod.CVA.069 - Declaração de utilização de instalações de terceiros”) preenchida pelo seu proprietário.

2.2. Validação da Inscrição e contrato de certificação

A conclusão do processo de inscrição está condicionada à ação de controlo realizada pela CVA para verificação de instalações (exceto na inscrição de armazenista e negociante sem estabelecimento), e caso aplicável, das vinhas conforme estipulado no ponto 3.1. deste manual.

O TC da CVA procede à verificação das instalações, com base nas informações descritas pelo AE no “Mod.CVA.005 - Ficha de Caracterização de Instalações e Equipamentos”, dando conhecimento ao AE do seu parecer. Este processo permite à CVA conhecer a capacidade de laboração das instalações e quais as condições técnicas onde exercerá a(s) atividade(s) para a qual está a proceder a inscrição.

Uma vez validada a inscrição, é celebrado entre a CVA e o AE o contrato de certificação (“Mod.CVA.092”), onde constam as condições de acesso à certificação e requisitos estabelecidos na NP EN ISO/IEC 17065:2014.

O AE deve reportar à CVA sempre que se registem alterações em qualquer item da informação anteriormente registada. A CVA mantém atualizada a Lista de Agentes Económicos onde constam as moradas e principais contactos ("Mod.CVA.089 – Lista de Agentes Económicos da CVA").

CAPÍTULO 3 – CADASTRO VITÍCOLA

3.1. Inscrição de Vinhas

O AE deverá dirigir-se aos serviços regionais de agricultura munido dos documentos disponíveis referentes à posse da terra e enquadramento legal das parcelas no sentido de registar ou atualizar o registo vitícola.

Aquando da inscrição inicial do AE, a CVA procede ao levantamento do registo vitícola que consta no SIVV e procede à validação física do cadastro vitícola ("Mod.CVA.076 – Relatório de Cadastro Vitícola").

Qualquer alteração ao cadastro vitícola terá que ser efetuada antes da data de comunicação da previsão da vindima.

3.2. Realização do Cadastro Vitícola

Para efeitos de cadastro vitícola, a CVA adotou o Registo Central Vitícola do IVV (SIVV), tendo estabelecido os protocolos necessários com vista ao registo e atualização da inscrição das vinhas aptas para produção de produtos vínicos com denominação Vinho IG Algarve e DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira, em cumprimento da legislação em vigor.

As castas plantadas são da exclusiva responsabilidade do AE, devendo este ter em conta que, segundo a legislação em vigor, nem todas estão autorizadas para a produção de produtos vínicos com denominação DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira ou IG Algarve.

A menção Vinho IG Algarve e Vinho DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira encontra-se restrita aos vinhos que sejam elaborados das castas autorizadas, de acordo com a legislação aplicável.

A CVA procede ainda ao controlo do cadastro vitícola dos viticultores da região que vendem uva apta IG Algarve e/ou DO Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira aos AE da CVA, que tem que se inscrever obrigatoriamente na CVA e fazendo registo no "Mod.CVA.123 - Inscrições e Controlo de Cadastro Viticultores".

CAPÍTULO 4 – CERTIFICAÇÃO

4.1. Esquema de certificação

A CVA disponibiliza a certificação de produto seguindo a norma NP ISO/IEC 17065, e adotou o esquema de certificação 4, exceto alínea c) do ponto 6 definido na NP EN ISO/IEC 17067.

1. Controlo do cadastro vitícola;
2. Verificação da Declaração de Colheita e Produção;
3. Receção de amostras representativas do lote a certificar;
4. Determinação das características do produto de acordo com os critérios das análises físico-químicas e sensoriais legalmente estabelecidos;
5. Avaliação das condições de aptidão dos produtos para a certificação.
6. Avaliação do produto através da emissão do relatório das análises físico-químicas e sensoriais do laboratório.
7. Revisão e decisão do processo de certificação e emissão da resposta ao Agente Económico ("Mod.CVA.027 – Relatório de Certificação")
8. Autorização e controlo da utilização de certificados de conformidade do produto (selos de garantia);
9. Acompanhamento e fiscalização de amostras dos produtos certificados no mercado.
10. Acompanhamento e fiscalização de amostras dos produtos certificados nas instalações dos agentes económicos.

4.2. Requisitos prévios à certificação de vinho espumante com aptidão a IG Algarve

Os vinhos espumantes da região do Algarve devem ter como vinho base, um vinho apto a ser reconhecido como Vinho Regional Algarve, de acordo com a Portaria 72/2014, cujo título alcoométrico volúmico natural deverá ser no mínimo de 10% vol.

O método a utilizar na preparação é o “método clássico” (fermentação em garrafa), que apenas pode ser utilizado quando o produto:

- i. Tenha sido tornado espumante por segunda fermentação alcoólica em garrafa.
- ii. Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda fermentação em garrafa (período de estágio);
- iii. Tenha sido separado das borras por expulsão (dégorgement).

No caso do vinho apto a Espumante IG Algarve antes do processo de certificação, como forma de apreciar e criar uma identidade analítica do lote a espumantizar, o vinho base para espumante é sujeito a uma análise físico-química, devendo o AE entregar 2 amostras cumprindo o mesmo prazo estabelecido anteriormente.

Após receção do boletim de análise físico-química o TCE procede à validação interna dos resultados, em caso positivo esta análise têm uma validade de 12 meses para que possa ocorrer o engarrafamento.

O agente económico tem que comunicar à CVA a data do engarrafamento, para que possa ser controlado o período da segunda fermentação de pelo menos nove meses em garrafa (período de estágio – conforme o ponto ii).

O licor de expedição só poderá conter, mosto parcialmente fermentado, mosto concentrado ou solução de sacarose e vinho.

O período de estágio do vinho base para espumante IG Algarve, de nove (9) meses mínimo, inicia com a data de enchimento do vinho base e termina com a comunicação da data do dégorgement, sendo possível realizar mais do que um dégorgement para um lote no período de 6 meses após a certificação, de forma a garantir que as características físico-químicas e organolépticas se mantêm, sempre que o AE realizar o procedimento acima referido deve comunicar à CVA no período de 2 dias úteis anteriores à ação. A CVA reserva-se no direito de recolher amostras de verificação sempre que considerar necessário.

Após produto acabado o AE pode solicitar à CVA o pedido de certificação.

No caso de vinhos que já tenham iniciado o processo de espumantização em data anterior ao estabelecimento deste procedimento, os AE deve enviar toda a rastreabilidade do produto e processo para a CVA, incluindo análises físico-químicas e data de engarrafamento, nestes casos, se a CVA verificar que estão reunidas as devidas condições, o produto poderá prosseguir para certificação.

4.3. Receção e validação do pedido de certificação

Para poder certificar um produto vínico com IG Algarve ou DO Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, o AE deve ter a sua inscrição regularizada na CVA, em pelo menos uma das seguintes atividades: produtor, engarrafador, vitivinicultor, vitivinicultor-engarrafador, preparador e fazer prova de detenção dos volumes (DCP, documento de compra, DA).

O AE deve submeter o pedido de certificação na aplicação informática SIVALG e entregar na sede da CVA 5 amostras do lote do produto vínico a certificar, devidamente etiquetadas e recolhidas de acordo com o processo descrito no capítulo 5 deste Manual. O prazo de entrega de amostras, para envio na própria semana, termina às 12h30 de cada quarta-feira.

O SIVALG só permite a submissão do pedido se existir saldo suficiente em conta corrente. Eventuais anulações de pedido de certificação após validação terão que ser solicitadas por escrito à CVA.

Os custos associados à certificação estão disponíveis no “Mod.CVA.058 - Lista de Taxas e Serviços Prestados” aprovados anualmente pelo Conselho Geral.

Ao submeter o Pedido de Certificação, o AE declara que aceita os termos e condições constantes do contrato de certificação.

- Vinhos Edulcorados:

Para a certificação de vinhos edulcorados os AE devem informar a CVA que irão proceder à edulcoração de um lote de vinho, aquando da submissão do pedido de certificação, colocando essa informação no campo “observações”.

O AE pode solicitar em qualquer fase do processo a aprovação da rotulagem, para deliberação da CVA, de acordo com o capítulo 8 do presente manual.

4.4. Preparação da avaliação

O TCE verifica e valida os elementos constantes no pedido de certificação.

Após a receção das amostras, o TCE prepara as amostras para o envio aos laboratórios para a realização de ensaios, com base nos parâmetros definidos pela legislação em vigor e regulamentos aplicáveis.

4.5. Comunicação da decisão

A certificação será concedida se todos os requisitos estiverem em conformidade com os requisitos definidos para o produto.

O prazo para emissão dos resultados é de 10 dias úteis contabilizados desde a 4ª feira referente à data limite de entrega de amostras.

Após receção do boletim de análise físico-química, e do boletim de análise sensorial dos laboratórios subcontratados, o TCE procede à validação interna dos resultados.

Posteriormente, o coordenador da ECC procede à revisão e decisão do processo de certificação.

Os resultados dos processos de certificação são reportados ao AE através do envio do “Mod.CVA.027 – Relatório de Certificação”.

Em todo o processo de certificação, a CVA responsabiliza-se pela validação de todos os resultados recebidos pelas entidades subcontratadas. Tal situação é descrita nos Estatutos da ECC.

A CVA possui uma lista atualizada dos produtos certificados (Mod.CVA.060), na qual se excluem os AE sem produto certificado há mais de 2 anos.

Em caso de reprovação, o AE pode pedir recurso da decisão, de acordo com o estipulado no com o ponto 14.2 deste manual.

4.6. Número de repetições de acesso ao processo de certificação de um mesmo lote de produto vínico

- **Vinho IG Algarve** – Este vinho pode, se reprovado em sede de certificação, voltar a solicitar um novo processo de certificação sempre que o entender e num número ilimitado de vezes.
- **Vinho Licoroso IG Algarve** – Este vinho pode, se reprovado em sede de certificação, voltar a solicitar um novo processo de certificação sempre que o entender e num número ilimitado de vezes.
- **Vinho Espumante IG Algarve** – Este vinho pode, se reprovado em sede de certificação, voltar a solicitar um novo processo de certificação sempre que o entender e num número ilimitado de vezes.

- **Vinho DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira** – Este vinho pode, se reprovado em sede de certificação, voltar a ser submetido apenas a mais um novo processo de certificação.

4.7. Validade da certificação

A validade da certificação é contabilizada a partir da data de emissão do relatório de certificação, sendo de:

- a) 18 meses para produtos vitivinícolas a granel;
- b) 24 meses para produtos vitivinícolas engarrafados;

Findos os prazos indicados não haverá lugar ao fornecimento de selos de garantia. Todavia o AE pode submeter novo pedido de certificação para o lote do produto em causa.

Sempre que procedam a operações de engarrafamento de cada lote, têm de ser comunicadas à CVA, submetendo um pedido de engarrafamento na plataforma SIVALG.

4.8. Anulação, redução, suspensão ou retirada da certificação

Quando uma não conformidade com os requisitos de certificação é substanciada, quer como resultado do acompanhamento ou outra atividade, a CVA poderá decidir sobre a ação apropriada, de acordo com o estipulado pelo Regulamento Interno da CVA, nomeadamente pela manutenção com vigilância aumentada, redução do âmbito de certificação, suspensão da certificação pendente da implementação de ação corretiva ou retirada da certificação. Dependendo da ação implementada e da decisão, a CVA efetua as alterações necessárias no sentido de assegurar a conformidade ao nível da documentação e uso da marca de certificação

Quando se verificarem ações/procedimentos por parte do AE, que ocorram durante o prazo de validade da certificação, que alterem as características do produto certificado previamente definidas pelo OC, este perde esse estatuto. São passíveis de originar a perda da certificação as seguintes ações:

- Loteamento de vinhos certificados separadamente;
- Loteamento de vinho certificado com vinho apto;
- Operações enológicas que alterem as características físico-químicas e/ou sensoriais;
- Solicitação de nova certificação a um vinho já certificado;
- Transporte não autorizado;
- Quando na sequência de uma análise de verificação se demonstre, inequivocamente, através dos resultados de análises físico-químicas, alterações ou adulterações ao produto original.

Caso se verifique ter ocorrido qualquer ação descrita anteriormente, o produto vínicco correspondente a toda a conta corrente associada, fica com o direito à utilização dos selos de garantia suspenso até ao total esclarecimento das situações objeto de análise. Se se demonstrar que não existiu qualquer ação passível de alterar o produto, essa suspensão é cancelada. Caso contrário aplicar-se-á a cessação da certificação.

CAPÍTULO 5 – RECOLHA E RECEÇÃO DE AMOSTRAS

5.1. Procedimento de recolha e receção de amostras

No sentido de ser salvaguardada a integridade da amostra durante a recolha, pelo AE ou TC, deverão ser seguidos os seguintes passos:

1. Deixar correr um pequeno volume de vinho para desprezar. Este processo serve para avinhar o dispositivo da vasilha por onde vai ser retirada a amostra;
2. Recolher cerca de 4 litros (no caso de amostras de certificação), 3 litros (no caso de amostras para exportação) de vinho para um recipiente devidamente limpo e seco. No caso do lote estar em vários depósitos retirar percentagens iguais de cada depósito;
3. Proceder à homogeneização do lote por agitação;
4. Avinhar as garrafas que deverão estar devidamente limpas, secas e descaraterizadas;
5. Encher o n.º de garrafas (0,75L) de acordo com a finalidade da amostra;
6. Rolhar convenientemente as garrafas, com rolhas descaraterizadas, de forma a salvarguardar a integridade e confidencialidade da amostra.

Quando se trata de volume já engarrafado, as garrafas recolhidas devem ser retiradas de forma aleatória da pilha, ao longo de vários pontos da mesma.

5.2. Amostras para certificação

Após submeter o pedido de certificação no SIVALG, o AE entrega na sede da CVA 5 amostras do lote do produto vínicco a certificar. As amostras devem estar identificadas com as etiquetas geradas pelo SIVALG, estas etiquetas são verificadas sempre por dois técnicos da CVA, por forma a minimizar erros. As amostras de certificação são distribuídas da seguinte forma:

- Uma amostra é enviada para o Laboratório subcontratado pela CVA, para serem realizadas as análises físico-químicas;
- Duas amostras são enviadas para o Laboratório subcontratado pela CVA, para a análise sensorial;
- Uma amostra fica na posse do AE, como prova.

A última das amostras, designada como testemunha, é arquivada na CVA, em local próprio durante o período mínimo de 3 campanhas, após a certificação do produto vínico.

5.3. Amostras de exportação

Neste caso, o AE submete no SIVALG um pedido de amostra de exportação e entrega na CVA três amostras do lote, cujo processo de certificação terá de estar obrigatoriamente concluído e com rotulagem aprovada e colocada na garrafa. Na eventualidade da exportação ser de um produto vínico embalado em bag-in-box, a amostra pode ser retirada de uma única embalagem, sendo que a embalagem terá de acompanhar as garrafas.

5.4. Recolha de amostras de verificação

No caso das amostras de verificação, a sua recolha é realizada pelo TC da CVA, durante as ações de controlo, conforme descrito no capítulo 12.3.1. deste manual.

CAPÍTULO 6 – LABORATÓRIOS

6.1. Avaliação físico-química e organolética

Para proceder à avaliação dos produtos vinhos IG Algarve e DO Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, a CVA possui um contrato de prestação de serviços com laboratórios acreditados para a realização de análises físico-químicas e organolética.

As amostras são codificadas internamente de forma a assegurar a confidencialidade e imparcialidade do processo. A CVA procede à requisição de análises e envia as amostras para os laboratórios.

Em situação de suspensão temporária da acreditação dos laboratórios subcontratados pela CVA, o laboratório em questão deverá reportar por escrito o motivo e duração prevista da suspensão.

6.2 Laboratório de Análise Físico-química

A CVA envia as amostras para o laboratório de análises subcontratado (Agroeno - Prestação de Serviços à Agricultura, Lda - Anexo Técnico de Acreditação N° L0347-1), no sentido de se proceder às análises físico-químicas.

Para além dos parâmetros das análises físico-químicas legalmente exigidos pelo setor vitivinícola, a CVA se entender necessário, ou quando solicitado pelo AE, pode solicitar a determinação de outros parâmetros, nomeadamente para a emissão de certificados de origem.

A validação da conformidade dos valores constantes no BA é da responsabilidade da CVA, recorrendo-se para o efeito à consulta do “Mod.CVA.085 - Limites dos Parâmetros Analíticos”, no seguimento da circular 1/2020 de 5/6 do IVV, foi tomada a decisão, de não contemplar as incertezas no seu processo de avaliação de conformidade de análises físico químicas.

No caso de suspensão da acreditação do laboratório de análises físico-químicas, além de cumprir o estipulado no ponto 6.1., o laboratório Agroeno - Prestação de Serviços à Agricultura, Lda compromete-se a recorrer à subcontratação de laboratórios terceiros para a realização de ensaios devidamente acreditados, sem custos adicionais para a CVA. Deverá ainda informar a CVA previamente por escrito acerca da respetiva subcontratação, enviando o anexo técnico do laboratório objeto de subcontratação.

Os resultados emitidos nestas circunstâncias devem ser claramente identificados de modo a indicar que foram realizados por um laboratório subcontratado da CVA, sendo este último sempre responsável pelas análises.

6.3 Laboratório de Análise Sensorial (Prova Organolética)

No sentido de se proceder à prova organolética, a CVA envia as amostras para o laboratório de análises subcontratado para o efeito (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, IP - Anexo Técnico de Acreditação N° L0235-1).

Compete ao laboratório subcontratado pronunciar-se, do ponto de vista organolético, sobre a qualidade dos produtos víquicos que lhes são apresentados.

De acordo com a legislação em vigor, os ensaios regulamentares que CVA considera na certificação dos seus produtos são cor, limpidez, aroma e sabor.

6.3.1 Critérios para avaliação dos produtos víquicos com direito a IG e DO

O laboratório realiza a análise de acordo com os seus métodos internos. A avaliação organolética envolve a perceção de sensações determinadas por estímulos sensoriais, de acordo com a seguinte tabela:

Ensaio	Resultados Possíveis		Método de Ensaio
Limpidez	Brilhante, límpido, ligeiramente enevado, enevado, turvo		MIVDP101-1
Cor	Branco	Citrino Esverdeado/Citrino/Palha/Palha Dourado/Dourado/Topázio	MIVDP101-2
	Tinto	Vermelho violeta/Vermelho rubi/Vermelho granada/Tijolo/Acastanhado	
	Rosé	Rosado/Salmão/Casca de cebola	
Aroma	Sem defeito perceptível / Com defeito perceptível		MIVDP101-3
Sabor	Sem defeito perceptível / Com defeito perceptível		MIVDP101-4
Defeito	Ausente / Descrição do Defeito		MIVDP101-5
Notação	Elevada / Muito boa / Boa / De qualidade /Suficiente / Insuficiente / Má /Muito Má		MIVDP101-6

A validação da conformidade dos valores constantes no BA é da responsabilidade da CVA, recorrendo-se para o efeito à consulta da seguinte tabela:

NOTA MÍNIMA DE APROVAÇÃO		
Classificação	IG Algarve, Espumante IG Algarve e Vinho Licoroso Algarve	DO Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira
Insuficiente ou inferior	Reprovado	Reprovado
Suficiente	Aprovado (10)	Aprovado (10)
De qualidade	Aprovado (11-12)	Aprovado (11-12)
Boa	Aprovado (13-14)	Aprovado (13-14)
Muito boa	Aprovado (15-16)	Aprovado (15-16)
Elevada	Aprovado (17-20)	Aprovado (17-20)

6.3.2 Características organoléticas dos produtos vínicos com direito a IG Algarve e DO Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira

▪ Vinhos IG Algarve

Caracterizam-se por serem macios, pouco acídulos e ligeiramente alcoólicos, sendo os tintos de cor rubi definida ou granada e os brancos de cor palha, macios, pouco acídulos e ligeiramente alcoólicos.

▪ Vinhos Licoroso IG Algarve

Os vinhos licorosos brancos secos apresentam uma cor alambre com aroma a frutos secos. No Sabor é completamente seco, complexo e elegante e termina com um final de boca

prolongado. No caso dos vinhos licorosos brancos doces apresentam uma cor dourada e um aroma típico da casta moscatel-graúdo com notas florais a mel e geleia. Os vinhos licorosos tintos doces apresentam cor granada escura, aroma a frutos secos e a fruta confitada, muito elegante e macio.

▪ **Vinhos Espumantes IG Algarve**

Produzidos pelo método clássico poderão ser, quanto ao grau de doçura, Brutos, Secos ou Meio-Secos.

Os mais jovens apresentam aromas florais ou frutados, enquanto os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto mais ou menos prolongado com as borras da segunda fermentação.

▪ **Vinhos com Denominação de Origem Lagos**

Os vinhos tintos são aveludados, pouco encorpados, com aroma frutado e pouco acídulos e quentes. São abertos de cor, apresentando um tom rubi que, com o envelhecimento, adquire o tom topázio. Os brancos apresentam uma cor entre o citrino e o palha, sendo delicados e suaves com um travo característico duma zona quente.

▪ **Vinhos com Denominação de Origem Portimão**

Os vinhos tintos são aveludados, encorpados, com aroma frutado e pouco ácido, notando-se o álcool. Apresentam cor rubi definida que, com o envelhecimento, adquire um tom topázio. Os brancos apresentam uma cor palha aberta, sendo delicados e suaves.

▪ **Vinhos com Denominação de Origem Lagoa**

Os vinhos tintos apresentam uma cor rubi que, com o envelhecimento, adquire um tom topázio. São aveludados, encorpados, frutados, pouco acídulos e quentes. Fáceis de beber, evoluem muito bem e têm grande longevidade. Os brancos apresentam uma cor citrina, sendo robustos e suaves, com algum corpo e grande capacidade de evolução

▪ **Vinhos com Denominação de Origem Tavira**

Os vinhos tintos são aveludados, encorpados, com aroma frutado e pouco ácido. Apresentam tom rubi definido que, com o envelhecimento, adquire o tom topázio. Os brancos apresentam uma cor entre o citrino e o palha, sendo delicados e suaves. Apresentam um travo característico de uma zona quente

6.4. Comunicação dos resultados da avaliação

Os resultados das avaliações são comunicados ao AE conforme indicado no ponto 4.4. do presente manual.

CAPÍTULO 7 – GESTÃO DE CONTAS CORRENTES

7.1. Abertura e movimentos nas contas correntes

A CVA efetua o controlo dos movimentos dos produtos v\u00ednicos IG Algarve e DO Lagos, Portim\u00e3o, Lagoa e Tavira nas contas correntes de cada AE, disponibilizadas na aplica\u00e7\u00e3o inform\u00e1tica SIVALG.

Por conta-corrente entende-se o registo de entradas e sa\u00eddas de produtos v\u00ednicos correspondentes a um determinado ano, cor, produto v\u00ednico apto ou certificado, e se certificado qual o seu designativo de qualidade. Cada AE ter\u00e1 tantas contas correntes como categorias de produtos v\u00ednicos que detenha. Todas as movimentações de produtos v\u00ednicos que possam alterar as contas correntes dever\u00e3o ser comunicadas \u00e0 CVA, atrav\u00e9s da aplica\u00e7\u00e3o SIVALG, de modo que esta possa efetuar as dilig\u00eancias necess\u00e1rias referentes \u00e0 movimentação solicitada, e proceda \u00e0 sua atualiza\u00e7\u00e3o nos seus registos.

Os volumes constantes de cada conta corrente s\u00e3o pass\u00edveis de altera\u00e7\u00f5es por op\u00e7\u00e3o do AE, mediante autoriza\u00e7\u00e3o da CVA, ou por determina\u00e7\u00e3o desta. A CVA permite as movimentações de produtos v\u00ednicos desde que legalmente admitidas e que cumpram o estipulado pelo Regulamento Interno da CVA.

Na sequ\u00eancia da comunica\u00e7\u00e3o de uma movimentação solicitada pelo AE, desde que legalmente admitida, como seja desclassifica\u00e7\u00e3o, quebras, borras, venda ou compra de volumes, procede-se \u00e0 atualiza\u00e7\u00e3o dos volumes nas respetivas contas correntes, num prazo m\u00e1ximo de 2 dias \u00fatteis.

7.2. Incorpora\u00e7\u00e3o de volumes

Se o AE pretender pode transferir uma quantidade de produto v\u00ednico apto referente a um ano para outro ano, dentro da mesma categoria (DO ou IG). O volume total de vinho apto de cada conta-corrente, em qualquer momento, deve ter no m\u00ednimo 85% dum ano de colheita e a ele estar associado, isto se o AE pretender fazer refer\u00eancia ao ano do produto v\u00ednico no r\u00f3tulo. Esta opera\u00e7\u00e3o dever\u00e1 ser comunicada \u00e0 CVA, atrav\u00e9s da aplica\u00e7\u00e3o SIVALG.

7.3. Volumes vinho base espumante IG Algarve

Ap\u00f3s a conclus\u00e3o de um processo de an\u00e1lise para vinho base espumante IG Algarve com parecer positivo de acordo com o cap\u00edtulo 4 deste manual, a conta-corrente do produto v\u00ednico \u00e9 atualizada em conformidade com os resultados. O AE poder\u00e1 solicitar a passagem

para apto de um volume que já tenha sido validado como vinho base espumante sem estar engarrafado (segunda fermentação em garrafa).

7.4. Volumes Certificados como DO ou IG

Após a conclusão de um processo de certificação com parecer positivo de acordo com o capítulo 4 deste manual, a conta-corrente do produto vínico é atualizada em conformidade com os resultados.

O AE poderá solicitar a passagem para apto de um volume que já tenha sido aprovado. Por decisão do ECC, após verificação de não cumprimento dos requisitos de certificação, o produto vínico poderá perder a certificação, conforme descrito no ponto 4.7. deste manual.

7.5. Devolução de selos de garantia

As contas correntes de produtos certificados variam por levantamento ou devolução de selos de garantia com a respetiva atualização dos volumes disponíveis, de acordo com o descrito no ponto 9.5 deste manual.

7.6. Pedidos de desclassificação

Por solicitação do AE ou por determinação da CVA é passível a desclassificação de um determinado volume de produto vínico, esteja esse volume apto ou certificado.

7.6.1. Alteração de tipo de produto vínico – Desclassificação

Quando pretender desclassificar um produto vínico IG Algarve e/ou DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira, o AE é obrigado a comunicá-la no SIVALG.

Desclassificações autorizadas:

De:	Para:
DO Certificado	IG Certificado
	DO Apto
	Vinho
DO com designativo	DO com designativo
IG com designativo	IG com designativo
DO Apto	IG Apto
	Vinho

IG Certificado	IG Apto
	Vinho
IG Apto	Vinho

Na eventualidade do AE decidir fazer a desclassificação do seu vinho de DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira para Vinho IG Algarve, após este ter sido certificado, poderá manter o designativo de qualidade.

Caso o AE opte por desclassificar o seu produto vínico para vinho sem direito a DO ou IG, o controlo destes produtos passa a ser feita pelo IVV.

7.6.2. Alterações no designativo de qualidade

As alterações ao designativo de qualidade são possíveis mediante pedido no SIVALG, desde que autorizadas pela legislação do setor vitivinícola e fundamentadas pelos resultados da certificação.

7.7. Comunicação de quebras e borras

Eventuais quebras resultantes do processo de produção são permitidas dentro dos limites legais devendo o AE reportar as mesmas através do SIVALG.

No caso de borras, deverá ser indicado no pedido a submeter no SIVALG o n.º do documento de acompanhamento que acompanhou a retirada sob controlo.

De acordo com Despacho Normativo n.º 42/2000, de 8 de setembro de 2002, a percentagem máxima admissível como perdas (Percentagem máxima anual - expressa em percentagem volumétrica) é de 5% para operações de armazenagem, engarrafamento, incluindo colagens e filtrações.

As perdas que ocorram acidentalmente, por circunstâncias involuntárias devidamente comprovadas, devem ser comunicadas à CVA, por escrito e no prazo máximo de vinte e quatro horas da sua ocorrência.

O registo das perdas nas circunstâncias referidas no parágrafo anterior é considerado provisório, até à aceitação expressa pela CVA.

CAPÍTULO 8 – ROTULAGEM

8.1. Submissão do Pedido de Aprovação de Rotulagem

A rotulagem das embalagens utilizadas para a comercialização de produtos vitivinícolas com direito a IG Algarve e DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira terão de ser previamente aprovadas pela CVA. Cada embalagem deverá apresentar rotulagem, com as menções obrigatórias e o respetivo selo de garantia.

O AE deve submeter o pedido no SIVALG, anexando a maqueta final do rótulo, contra-rótulo ou do bag-in-box, assim como os dados do registo da marca no INPI, e se aplicável declaração de cedência da marca. O pedido de aprovação de rotulagem pode ser submetido a qualquer momento do processo de certificação, mesmo que o AE não disponha de produto vínico para certificar.

8.2. Aprovação de Rotulagem

A aprovação da rotulagem pela CVA rege-se pelo cumprimento integral da legislação nacional e comunitária em vigor e pelas disposições gerais descritas neste manual.

A aprovação da rotulagem pela CVA é efetuada na maqueta final, de acordo com as especificidades seguintes:

Indicações Obrigatórias: Designação do Produto, Referência ao Engarrafador, Proveniência do Produto, T. Alcoólico, Sulfitos/Alergénios e Teor em Açúcares devem constar em caracteres cuja altura seja igual ou superior a 1.2 mm.

Indicações Obrigatórias: Devem constar agrupadas no mesmo campo visual, de modo a serem lidas em simultâneo sem necessidade de rodar o recipiente, à exceção das menções relativas à Marca, ao Lote aos Sulfitos/Alergénios e ao Importador.



*Obrigatório na rotulagem de Vinho Espumante

1- Marca

A marca tem de estar devidamente registada nos termos do Código da Propriedade Industrial e tem custos associados.

2- Designação do Produto

“Vinho com Denominação de Origem Lagoa” ou “Vinho DO Lagoa”

“Vinho com Denominação de Origem Lagos” ou “Vinho DO Lagos”

“Vinho com Denominação de Origem Portimão” ou “Vinho DO Portimão”

“Vinho com Denominação de Origem Tavira” ou “Vinho DO Tavira”

“Vinho com Indicação Geográfica Algarve” ou “Vinho IG Algarve” ou “Vinho Regional Algarve”

“Vinho Espumante com Indicação Geográfica Algarve” ou “Vinho Espumante IG Algarve” ou “Vinho Espumante Regional Algarve”

“Vinho licoroso com Indicação Geográfica Algarve” ou “Vinho licoroso IG Algarve” ou “Vinho Licoroso Regional Algarve”

3- Indicação de Proveniência

Através da expressão “Produto de Portugal” ou “Produzido em Portugal”.

4- Referência ao engarrafador

Na situação do engarrafamento por encomenda, este deve ser identificado através da expressão “Engarrafado por” (quando o recipiente é uma garrafa) ou “Embalado/Acondicionado por” (outro recipiente que não garrafa), seguida da designação social do engarrafador, do município e do Estado-Membro onde este tem a sua sede ou as suas instalações.

Na rotulagem de vinho com IG, quando o município coincidir com uma área geográfica reconhecida para DO (Lagos, Portimão, Lagoa ou Tavira), deve ser substituído pelo respetivo código postal.

No caso do **Espumante** a expressão “engarrafador” ou “engarrafado por” pode ser substituída por “preparador”, “preparado por” ou outra expressão análoga.

5- Volume Nominal

O volume nominal é expresso em litros (l/L) centilitros (cl/ cL) ou mililitros (ml/ mL).

A indicação do volume nominal deve cumprir as seguintes alturas mínimas, em função da capacidade do recipiente:

Altura Mínima	Recipiente
6mm	>100 cl
4mm	≥20 cl e ≤100 cl
3mm	> 5 cl e ≤ 20 cl
2mm	≤ 5 cl

6- Teor alcoólico

O título alcoométrico adquirido é expresso em % vol. Pode ser antecedido dos termos "título alcoométrico adquirido", "álcool adquirido" ou da abreviatura "alc."

Exemplos: "12% vol." ou "alc. 12% vol." ou "título alcoométrico adquirido 12% vol." ou "álcool adquirido 12% vol."

A sua referência é efetuada por unidade ou meia unidade de percentagem de volume, contendo, no máximo, uma casa decimal: Exemplo: 12% vol. ou 12.5% vol.

Caso o produto se destine à exportação e seja uma imposição do país terceiro, pode constar complementarmente na rotulagem outra referência ao título alcoométrico adquirido. (exemplo: "12%vol." /Alc.12% by vol.).

7- Indicação de alergénios

Na rotulagem devem ser indicados os alergénios abaixo indicados:

- Dióxido de enxofre (sulfitos), sempre que estejam presentes em concentrações superiores a 10 mg/l, expressos em SO₂;
- Leite e produtos à base de leite, ovos e produtos à base de ovos, sempre que a sua presença possa ser detetável no produto final.

Estes devem ser indicados "Contém:" "sulfitos" ou "dióxido de enxofre"; etc.

8- Lote

O lote é identificado na rotulagem através da letra maiúscula "L", seguido de uma referência (numérica/alfanumérica). No entanto, esta referência não deve ser confundida ou coincidente com o ano de colheita.

9- Teor de Açúcares

Para os vinhos espumantes é obrigatória a indicação do teor de açúcares, através de uma das seguintes menções:

- Bruto natural

- Extra Bruto
- Bruto
- Extra Seco
- Seco
- Meio Seco
- Doce

A dimensão dos caracteres deve ser igual ou superior a 1,2 mm.

O resultado da análise da rotulagem efetuada pelo TCE é submetido à apreciação do CECC que procede à sua validação.

A informação da decisão ao AE é efetuada através do “Mod.CVA.119 - Relatório de Aprovação de Rotulagem”, acessível no SIVALG e disponibilizado por email.

Para os pedidos aprovados é atribuída a referência de rotulagem, a qual irá ser utilizada pelo AE para realização do pedido de Autorização de Impressão e na requisição de selos de garantia.

A análise ao pedido de aprovação de rotulagem pela CVA é realizada em 2 dias úteis, pressupondo a existência de todos os elementos necessários para a avaliação.

A CVA, na qualidade de entidade competente para proceder à aprovação da rotulagem dos produtos víquicos com IG Algarve e DO Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, reserva-se o direito de interpretar de acordo com as normas legais em vigor o que considera estar em destaque.

8.3. Critérios para a utilização das menções tradicionais e designativos de qualidade

Caso o AE pretenda utilizar alguma das menções tradicionais e designativos de qualidade definidos na legislação nos produtos víquicos certificados com direito a DO (Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira) e IG Algarve (Vinho Licoroso Algarve), deverá indicar a menção ou designativo de qualidade no pedido de certificação. A atribuição da menção ou designativo de qualidade depende do período de estágio definido, contabilizado a partir de 01 de setembro da campanha em questão, e da classificação obtida na prova sensorial, de acordo com as seguintes tabelas:

Tipo de Produto Vínico	Menções e Designativos Qualidade	Classificação Qualitativa Mínima	TINTOS		BRANCOS E ROSADOS	
			Tempo Estágio	Início da Comercialização	Tempo Estágio	Início da Comercialização
IG Algarve (Vinho Licoroso Algarve) e DO (Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira)	Novo	Suficiente	Período compreendido entre o início e o final da campanha da sua produção			
	Colheita (sem designativo) Palhete Clarete	Suficiente	Após entrega da DCP			
	Colheita Tardia (Vindima Tardia) Colheita Seleccionada Reserva Superior Escolha Grande Escolha Premium	De Qualidade	6 meses	15 Maio (n+1)	3 meses (6 meses para o Vinho Licoroso Algarve)	01 janeiro (n+1)
	Garrafeira ¹	Boa	30 meses (12 meses dos quais em garrafa)		12 meses (6 meses dos quais em garrafa)	
	Grande Reserva Reserva Especial	Boa	12 meses	-	12 meses	
	Velho Velha Reserva	Muito Boa	36 meses	-	24 meses	

Tipo de Produto Vínico	Menções e Designativos Qualidade	Classificação Qualitativa Mínima	Tempo Estágio
Espumante IG Algarve	Colheita (sem designativo)	Suficiente	Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, 9 meses após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda fermentação em garrafa (período de estágio);
	Colheita Seleccionada	De Qualidade	Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, 9 meses após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda fermentação em garrafa (período de estágio);
	Reserva	De Qualidade	Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, 12 meses após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda fermentação em garrafa (período de estágio);
	Super Reserva	Boa	Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, 24 meses após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda

¹ Para utilizar o designativo de qualidade "Garrafeira", o AE deverá comunicar quando procede ao engarrafamento para ser efetuado o controlo do período de estágio em garrafa.

	Extra Reserva		fermentação em garrafa (período de estágio);
	Grande Reserva	Muito Boa	Tenha estado ininterruptamente em contacto com as borras durante, pelo menos, 36 meses após a constituição do vinho base, no decorrer da segunda fermentação em garrafa (período de estágio);
	Velha Reserva		

8.4. Outras Disposições

Quando um AE pretender utilizar na rotulagem, uma marca da qual não é proprietário, deverá enviar uma declaração com a respetiva autorização de utilização dessa marca, devendo ainda a mesma estar devidamente registada no INPI (Classe 33 da Classificação de Nice).

No caso da utilização na rotulagem de uma menção, como seja, uma firma ou denominação comercial, imagem ou logótipo, da qual o AE não seja proprietário, o mesmo deverá apresentar uma declaração que justifique e ateste a sua cedência. Tal situação aplica-se à rotulagem de pequenos volumes destinados aos seguintes fins:

- “Vinho da casa” com o nome de determinado estabelecimento comercial;
- “Firma ou designação” de entidades e organizações legalmente constituídas/registadas e em atividade, tendo em vista fins promocionais.

A rotulagem de produtos víquicos para exportação, independentemente do país a que se destina, deverá ser submetida a aprovação, devendo respeitar todas as menções obrigatórias e referenciar o seu país de origem ‘Portugal’.

No referente a qualquer matéria omissa no presente manual, a mesma será apreciada por recurso à legislação comunitária e nacional aplicável em vigor.

CAPÍTULO 9 – SELOS DE GARANTIA

9.1. Pedido de Selos de Garantia

A CVA tem como marca de conformidade o selo de garantia.

A oposição dos selos de garantia nas embalagens evidencia a certificação dos produtos vitivinícolas com direito a IG Algarve e DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira.

Os selos de garantia autorizados pela CVA estão descritos em aviso do Diário da República.

Os selos de garantia, que devem estar integrados no rótulo, são identificados através de um sistema alfanumérico sequencial e individualizado, que permite garantir que cada exemplar é único, sendo assegurada assim pela CVA a rastreabilidade dos produtos víquicos certificados.

Os selos de garantia apenas podem ser produzidos em gráficas autorizadas pela CVA, de acordo com o capítulo 13 deste manual.

O pedido de autorização de impressão de selos é realizado na plataforma SIVALG, mediante a indicação da referência de aprovação de rotulagem. O AE deve ainda indicar no pedido o n.º de selos pretendido, bem como a tipografia escolhida. O pedido de autorização de impressão de selos poderá ser realizado independentemente de existir ou não resultados da certificação, ficando à responsabilidade do AE eventuais custos de impressão de rótulos que se venham a verificar não conformes aquando da confrontação com os resultados da certificação.

Podem ser solicitados selos de garantia para a totalidade ou parte do produto vínicu certificado.

Caso entenda, acautelando perdas de selos na operação de rotulagem, o AE poderá efetuar o pedido de impressão de selos superior ao volume certificado em conta corrente, até 5%, devendo comunicar à CVA a numeração dos selos danificados e devolver os não utilizados.

Este processo está detalhado na "IT.11 – Selos de Garantia".

9.2. Validação do pedido de Selos de Garantia

Uma vez validado o pedido, a CVA procede ao envio da autorização à gráfica ("Mod.CVA.120 - Autorização de Impressão de Selos de Garantia"), num prazo máximo de 24h.

9.3. Levantamento de Selos de Garantia

Assim que a gráfica enviar para a CVA os rótulos com os selos, o TCE procede à validação dos mesmos e comunica através do SIVALG que os mesmos se encontram disponíveis na CVA. Para proceder ao seu levantamento, o AE deve submeter um pedido de requisição de selos na aplicação SIVALG.

A CVA prepara os selos requisitados e emite a respetiva fatura num prazo máximo de 4 horas após receção da requisição de selos de origem.

No ato de entrega dos selos de garantia é verificada a conformidade do rótulo com a análise de certificação e é assinada o "Mod.CVA.122 – Nota de entrega de Selos de Garantia" por ambas as partes (CVA e representante do AE)

Sempre que necessite de selos de garantia em armazém na CVA o produtor tem de fazer uma nova requisição.

De acordo a legislação, as taxas dos produtos vínicos são liquidadas no momento de levantamento dos selos de garantia.

9.4. Acondicionamento de Selos de Garantia

Os selos de garantia nas instalações dos AE devem estar armazenados em local de acesso condicionado e em segurança, não devendo ser permitido o seu manuseamento por pessoas não autorizadas.

9.5. Devolução de Selos de Garantia

O AE pode devolver selos previamente requisitados, devendo reportar à CVA através do SIVALG. Estes selos de garantia podem ser para utilizar posteriormente (opção "creditar") ou para destruir (opção "destruir") consoante indicação do AE.

É verificado em ações de Controlo, a existência de selos em adega para devolução/destruição.

Os selos de garantia a destruir deverão ser entregues na CVA, ficando esta com a responsabilidade da sua destruição. Em qualquer das situações o volume correspondente à devolução é creditado na conta corrente do produto vínico do AE.

Sempre que o AE pretenda inutilizar a embalagem onde o produto vitivinícola está embalado (com selo de garantia colocado), e pretenda que o produto vitivinícola fique disponível na sua conta corrente, deverá informar previamente a CVA da sua data de execução, de modo que haja verificação desta ação nas instalações do AE. Após esta verificação, o TC elabora um relatório de controlo que servirá de base à confirmação da respetiva devolução de selos de garantia.

CAPÍTULO 10 – TRANSPORTE DE PRODUTOS VINÍCOS

10.1. Transporte de uva e mosto

Sempre que um AE pretenda transportar uvas ou mosto, e que para isso necessite do respetivo Documento de Acompanhamento ("DA"), terá de proceder a sua submissão no SIVV, o qual depois de validado pela CVA e terá de acompanhar o respetivo transporte.

Não é exigido qualquer Documento de Acompanhamento (DA), nos seguintes casos:

- Quando a distância total a percorrer por estrada não ultrapassar os 40 km, o transporte de mosto de uvas, efetuado pelo próprio produtor, de uma instalação que lhe pertença, para a instalação de vinificação desse produtor ou para a instalação de vinificação de uma adega cooperativa ou de um agrupamento a que pertença.

- Quando a distância total a percorrer por estrada não ultrapassar os 70 km, o transporte de uvas, esmagadas ou não, efetuado pelo próprio produtor, ou por sua conta por um terceiro que não o destinatário, a partir da sua própria vinha, desde que o transporte se efetue dentro da região vitivinícola do Algarve.

10.2. Transporte de produtos vίνicos a granel

O Transporte a granel, no qual se inclui produto vίνico pré-embalado não rotulado, requer autorização da CVA. Para o efeito, o AE deve submeter no SIVALG um pedido de transporte sempre que necessite movimentar entre instalações (dentro da Região Vitivinícola do Algarve) um dos seus produtos vίνicos a granel com denominação DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira ou Vinho IG Algarve. No pedido deve indicar o motivo do transporte (venda, prestação de serviços, transporte entre instalações próprias ou cedidas). O AE deve ainda submeter o respetivo DA no SIVV para validação da CVA.

Após a receção destes documentos a CVA inicia o seguinte processo:

- Verificação do saldo da conta-corrente do AE (apto ou certificado, conforme solicitado);
- Verificação do estatuto do recetor;
- Validação do "DA" ou "e-DA", conforme o estatuto do AE, o qual irá acompanhar o respetivo transporte e envio de autorização para a realização do transporte a granel;

Sempre que entenda necessário, a CVA poderá realizar uma ação de controlo de acompanhamento do transporte, com ou sem recolha de amostras.

Não são permitidos transportes de quaisquer produtos vίνicos a granel com DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira ou IG Algarve para fora de Região Vitivinícola do Algarve.

10.3. Transporte de produtos vίνicos rotulados

Quando o AE pretender enviar para fora ou dentro da união europeia algum dos seus produtos vίνicos engarrafados e rotulados terá de requerer à CVA a validação dos documentos de acompanhamento ("DA", "e-DA").

10.4. Prazos

O pedido de transporte, referido no ponto 10.2., deve ser feito com antecedência (4 dias úteis prévios à data do transporte) para que seja possível efetuar todas as diligências necessárias, nomeadamente a eventual recolha de amostras no local de expedição.

Caso o motivo do transporte seja uma venda, caso o volume adquirido ultrapassar o limite de 15% em relação ao produto vínico apto de produção própria existente na sua conta corrente, o AE terá de alterar as indicações da rotulagem, não podendo utilizar a designação "produzido por...". Caso o AE adicione o volume comprado a outros produtos vínicos, certificados o lote perderá a certificação.

A validação do "DA" é efetuada pela CVA no SIVV, enquanto a validação do "e-DA" é feita no portal das finanças.

Qualquer um destes documentos tem uma validade de 5 dias a partir do dia de transporte, podendo ser requerido à CVA a sua validação no dia do transporte, desde que seja efetuado em dia útil, com a antecedência mínima de 24 horas, antes do transporte.

CAPÍTULO 11 – EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS VINÍCOS

11.1. Emissão de certificado de origem

Para fins de exportação, sempre que um AE deseje obter um certificado de origem para os produtos certificados pela CVA, deve submeter o pedido de certificado de origem no SIVV. O mesmo será verificado e, caso esteja conforme, é validado pela CVA num prazo máximo de 24 horas.

Após a submissão do CO inicia-se o processo de acordo com o seguinte procedimento:

- Verificação das informações constantes no pedido, nomeadamente inscrição do AE e produtos vínicos a exportar;
- Caso seja solicitada a realização de análises específicas para o país de destino, proceder ao envio da amostra entregue pelo AE, para o Laboratório;
- Após efetuada e validada a análise físico-química, esta é válida por um período de dois anos;
- Validação do Certificado de Origem na plataforma do IVV.

Caso se trate de uma exportação para o Brasil, o certificado de origem é emitido em modelo próprio no SIVV. Sempre que seja necessário a realização de análises de exportação, o certificado de origem será emitido num prazo de 7 dias úteis.

O AE deverá ainda submeter para validação um DA ou e-DA, de acordo com o estabelecido no capítulo 10.

11.2. Outros documentos para exportação

Caso seja solicitado pelo AE, a CVA emite, num prazo máximo de 24 horas, eventuais declarações para fins de exportação, nomeadamente:

- Declaração de Tipicidade
- Declaração de Estatuto de Inscrição na Atividade (*Business Certificate*)
- Declaração de Livre Venda (*Declaration of free trade*)
- Certificado Sanitário (*Health Certificate*)
- Certificado Tipicidade Brasil

CAPÍTULO 12 – CONTROLO (ACOMPANHAMENTO)

12. Gestão do controlo

O âmbito das ações de controlo a efetuar pela CVA está definido no Plano Anual de Controlo - Acompanhamento (Mod.CVA.083) aprovado pelo Coordenador da ECC e pelo IVV.

O Plano Anual de Controlo e o seguimento do mesmo é definido anualmente com base nos procedimentos estabelecidos Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG, para os quais a CVA estabeleceu a realização da Análise de Risco para Plano de controlo (Mod.CVA.127), os resultados desta análise vão dar origem aos Agentes Económicos e âmbitos controlados em cada ano.

Uma percentagem dos Agentes Económicos selecionados para o Plano de Controlo, de acordo com o indicado na OTE, é proveniente de uma seleção aleatória. Para esta seleção são excluídos os AE que já se encontrem no plano devido ao Risco de Dimensão e Risco de Incumprimento, bem como os Agentes Económicos sem Não-Conformidades, controlados nos últimos 12 meses.

O grau de cumprimento deste objetivo é monitorizado nas reuniões da ECC e pelos relatórios realizados pelo TC. A CVA, estabeleceu ainda como objetivo interno o controlo a cada quadriénio de todos os âmbitos possíveis para todos os tipos de Produto.

Os AE deverão disponibilizar e providenciar o acompanhamento do TC da CVA sempre que tal seja solicitado.

As ações de controlo são registadas no Relatório de Controlo (Mod.CVA.036), assinalando-se o(s) respetivo(s) âmbito(s). Este modelo deverá ser assinado pelo TC e pelo AE (ou seu representante), com exceção nos controlos de mercado. Para a realização da ação de

controlo de adegas, o TC acompanha-se ainda da “Ficha de Campo - Controlo de Adegas (Mod.CVA.107)”.

O TC envia o Relatório de Controlo ao AE, após validação pelo CECC, num prazo máximo de 20 dias úteis após a realização da ação e reunião de toda a documentação para análise.

O AE dispõe dos prazos definidos na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG, consoante o tipo de irregularidade para responder, prenunciar-se sobre o conteúdo de eventuais não conformidades levantadas e/ou resolver as mesmas.

Caso não exista resposta do AE ao Relatório de Controlo e seja constatado o não cumprimento dos prazos estabelecidos para a implementação de ações corretivas, são aplicados os procedimentos definidos no Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

O TC procede ao acompanhamento das ações corretivas implementadas pelo AE, fazendo registo dos contactos realizados e eventuais visitas de seguimento, com o intuito de encerrar o Relatório de Controlo e cumprindo o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG informa o IVV sobre as irregularidades e o seguimento das mesmas. O processo de cada ação de controlo é arquivado na Pasta Relatórios de Controlo.

12.1. Registos

12.1.1. Contas Correntes / Registos Internos

Qualquer ação de controlo nas instalações do AE depende a existência de registos de movimentos ocorridos com todos os produtos vnicos aí existentes. Esses registos podem ser preenchidos nos livros: “Registo de Produtos Vitivinícolas – Granel” e “Registo de Produtos Vitivinícolas – Engarrafados / Embalados”, editados pelo IVV, numa folha de cálculo com similar edição ou num programa informático que permita similar registo. A CVA pode solicitar em qualquer momento estes registos ao AE, que devem estar sempre atualizados dentro dos prazos estabelecidos. Pretende-se verificar o grau de conformidade entre as existências físicas e as contas correntes da CVA.

Os produtos vnicos devem encontrar-se separados e devidamente identificados, quer estejam em depósito, barricas ou pré-embalados. Nessa identificação deve constar, nomeadamente, o tipo (DO ou IG Algarve), o ano a que diz respeito, a capacidade do recipiente de armazenamento (volume do depósito, volume e número de barricas, capacidade e número de embalagens), o número ou letra identificativa do recipiente de armazenamento, a cor e

qual o produto vínico em causa. A CVA considera que a capacidade dos depósitos é a inscrita pelo seu fabricante. Sempre que se verificarem valores de capacidade diferentes, o AE deverá justificar a mesma.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG, de ter em conta que diferenças volúmicas iguais ou inferiores a 1% do volume total (no caso de Vinho Apto refere-se à quantidade declarada e no caso de Vinho já certificado é referente ao volume do lote certificado), são constatadas como Oportunidade de Melhoria.

12.1.2. DE – Declaração de Existências

Após a análise administrativa efetuada as DE, registada no "Mod.CVA.117. - Controlo de Declaração de Existências" é realizado um controlo físico, por amostragem, de acordo com o plano de controlo, aos volumes em adega e registos vitivinícolas do AE à data de 31 de julho para confirmar a exatidão da DE. Esta verificação tem sempre em atenção os volumes movimentados, entretanto, na conta corrente do AE.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.1.3. Práticas Enológicas

As práticas e operações enológicas realizadas sobre os produtos vinhos, bem como um registo de produtos enológicos existentes em adega têm de ser registados pelo AE. Numa ação de controlo nas instalações do AE sobre este âmbito é verificada a existência de registos de movimentos ocorridos. Esses registos podem ser em formato físico ou digital. A CVA pode solicitar em qualquer momento estes registos ao AE, que devem estar sempre atualizados dentro dos prazos estabelecidos.

No caso de existir um despacho da entidade competente a autorizar a aplicação de mosto para vinhos com DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira e IG Algarve, a CVA deverá responder adequadamente. A informação da tomada de posição da CVA deverá ser enviada para o IVV e deverá ser dado conhecimento do despacho aos AE.

No caso de autorização de enriquecimento, os AE devem enviar para a CVA as cópias dos modelos IFAP de intenção de enriquecimento e de aplicação de mosto para os vinhos com DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira e IG Algarve, de acordo com prazos estabelecidos.

Caso não sejam impostos limites mais restritivos, o aumento do Teor Alcoométrico Volúmico Natural (TAVN) para os vinhos com DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira e IG Algarve deverão ser os que constam na legislação específica.

No ponto afeto às práticas enológicas, engloba-se a comunicação obrigatória do engarrafamento de produtos vínicos, assim sendo, para o efeito, o AE deve submeter no SIVALG um pedido de engarrafamento sempre que necessite de realizar este tipo de operações (apenas permitida dentro da Região Vitivinícola do Algarve) a um dos seus produtos vínicos com denominação DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira ou Vinho IG Algarve. O pedido de engarrafamento deve ser comunicado para que seja possível efetuar todas as diligências necessárias, nomeadamente um eventual controlo e/ou recolha de amostras no local.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.2. Verificação da Declarações de Colheita e Produção

A análise administrativa é efetuada a todas as DCP, sendo registada no "Mod.CVA.118. - Controlo de Declaração de Colheita e Produção".

Na Análise da DCP são verificados os seguintes itens:

- Área declarada na DCP versus área aprovada pela CVA;
- Produção de uva por hectare aprovado;
- Produção de produto vínico por hectare aprovado;
- Caso conste na declaração a compra de uva, o valor inscrito é confrontado com a declaração de Colheita do vendedor (sendo esta também sujeita a análise);
- Operações permitidas pelo estatuto do AE em função da sua inscrição na atividade vínica (IVV).

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, ficando pendente até à sua resolução, a abertura da conta corrente.

De acordo com o definido no plano anual de controlo, procede-se à verificação física dos volumes apresentados na DCP. Esta verificação tem sempre em atenção os volumes movimentados, entretanto, na conta corrente do AE.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.3 – Pós-Certificação

12.3.1 – Requisitos Analíticos Certificação - Avaliação

Complementar

A CVA procede à recolha de amostras de produtos v\u00ednicos com denomina\u00e7\u00e3o DO Lagos, Portim\u00e3o, Lagoa e Tavira e IG Algarve, nas instala\u00e7\u00f5es do AE, para verifica\u00e7\u00e3o do cumprimento dos requisitos legais do produto e para confronta\u00e7\u00e3o dos resultados laboratoriais com os do produto certificado.

O TC preenche o registo de controlo de produtos certificados (Mod.CVA.009), procedendo \u00e0 recolha de amostras, na presen\u00e7a do AE, de acordo com o definido no cap\u00edtulo 5 deste manual.

Ap\u00f3s a recolha da amostra, a mesma \u00e9 enviada para o laborat\u00f3rio de an\u00e1lises procedendo-se de igual modo ao aplic\u00e1vel para as amostras recolhidas no mercado, de acordo com a "IT.10 – Controlo de Mercado".

Se detetada alguma n\u00e3o conformidade, a situa\u00e7\u00e3o \u00e9 reportada ao AE, e o seguimento \u00e9 realizado de acordo com o indicado na Orienta\u00e7\u00e3o T\u00e9cnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.3.2. Rotulagem/Selos produto embalado

O TC verifica a exist\u00eancia de selos em stock nas instala\u00e7\u00f5es do AE e seu acondicionamento, de acordo com o estipulado no ponto 9.4 e 9.5 deste manual.

Em a\u00e7\u00f5es de controlo o TC pode recolher registo de informa\u00e7\u00f5es e de imagem de rotulagens que constem nas instala\u00e7\u00f5es do AE, aplicadas ou n\u00e3o nas respetivas embalagens, e confronta a mesma com a aprovada pela CVA. Se detetada alguma n\u00e3o conformidade, a situa\u00e7\u00e3o \u00e9 reportada ao AE, e o seguimento \u00e9 realizado de acordo com o indicado na Orienta\u00e7\u00e3o T\u00e9cnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.4. Vindima

12.4.1. Estado da Vinha

Na época de vindima a CVA efetua um acompanhamento no terreno, com o propósito de controlar a qualidade, o estado sanitário, o teor alcoólico provável e garantir a proveniência das uvas.

Todos os produtores devem comunicar à CVA a data de início de vindima com a antecedência mínima de 2 dias úteis antes da realização das operações e fazer referência aos seguintes pontos:

- Previsão da Produção;
- Desenvolvimento vegetativo e estado sanitário das videiras;
- Data da realização da vindima (e duração prevista);
- Local de Vinificação das Uvas (Identificação da Adega);
- Proveniência das Uvas (Produção Próprias / Comprada – vendedor);
- Transporte de Uvas;
- Potencial Enriquecimento de Mostos;
- Cadastro Vitícola Atualizado.

Devem ainda comunicar a data de termino da vindima no prazo máximo de 2 dias úteis após terminadas as operações.

A CVA efetua o acompanhamento da vindima junto dos AE, de acordo com o plano anual de controlo, devendo verificar se estão a ser cumpridos os requisitos legais para a produção de produtos vínicos com DO ou IG que se encontrem dentro do seu âmbito de ação.

Para o efeito pode solicitar junto dos AE informação sobre a proveniência das uvas e verificar as condições de higiene e sanitárias das instalações do AE. Quando se verifique que existe mais do que um local de receção de uva deve observar se existe cumprimento na identificação dos mesmos para uvas com DO ou IG. O TC elabora o “Relatório de Controlo (Mod.CVA.036)”, anexando ao mesmo a “Ficha de Campo – Verificação das Condições de Vindima (Mod.CVA.096)”.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.4.2. Controlo de Existências

Na época de vindima, a CVA efetua por amostragem, um acompanhamento nas instalações do AE dos volumes existentes em Adega, no início e num final da campanha de vindima, pretende-se verificar o grau de conformidade entre as existências físicas e as contas correntes da CVA bem como dos volumes declarados DCP na campanha. Neste controlo podem ser verificados também os registos de movimentos ocorridos com todos os produtos víquicos aí existentes. Esses registos podem ser preenchidos nos livros: "Registo de Produtos Vitivinícolas – Granel" e "Registo de Produtos Vitivinícolas – Engarrafados / Embalados", editados pelo IVV, numa folha de cálculo com similar edição ou num programa informático que permita similar registo.

Os produtos víquicos devem encontrar-se separados e devidamente identificados, quer estejam em depósito, barricas ou pré-embalados.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.4.3. Trânsitos de produtos Vitivinícolas

Durante a vindima são monitorizados administrativamente os diferentes movimentos de uva, através da análise e validação dos DA (SIVV).

Os trânsitos de produtos Vitivinícolas são controlados fisicamente de acordo com a Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG, podendo ser realizados à saída da vinha, chegada à adega e/ou controlos de estrada em articulação com a ASAE ou GNR.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.5 – Mercado

12.5.1 – Requisitos Analíticos e Rotulagem/Selos no Mercado

Este controlo consiste na recolha de amostras de produtos víquicos com denominação DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira e IG Algarve, no mercado, para verificação do cumprimento dos requisitos do produto e confrontação com os resultados da certificação na CVA (análises, rotulagem aprovada, numeração dos selos de garantia).

Após a recolha da amostra no mercado, a mesma é enviada para o laboratório de análises procedendo-se de acordo com a "IT.10 – Controlo de Mercado".

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.5.2 – Mercado Digital

O controlo no ponto Mercado Digital consiste na pesquisa em sites nacionais e estrangeiros sobre marcas quer de produtores da região do Algarve como das próprias IG Algarve, DO Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, bem como de menções específicas protegidas para a região como por ex. Crato Branco, para verificar se não está a ocorrer usurpação de marcas por parte de operadores económicos do setor.

Se detetada alguma não conformidade, a situação é reportada ao AE, e o seguimento é realizado de acordo com o indicado na Orientação Técnica - Plano de Controlos para os Produtos Certificados DO/IG.

12.6 – Acompanhamento das reclamações feitas aos Agentes

Económicos

Todas as reclamações recebidas pelos AE terão que ser registadas e tratadas. Qualquer consumidor ou fornecedor de serviços dos AE poderá apresentar uma reclamação diretamente ao AE ou à CVA. As reclamações que forem apresentadas na CVA serão encaminhadas para o AE e este procederá à sua resolução, devendo informar a CVA das diligências efetuadas para o seu fecho. A CVA compromete-se a acompanhar todas as reclamações sobre os AE por si recebidas.

A CVA solicita o livro de reclamações e verifica os registos do tratamento e resposta às eventuais reclamações recebidas pelo AE.

12.7 – Procedimento Contra-Ordenacional

No caso de fundada suspeita de prática de atos ilícitos, é da responsabilidade do TC transmitir essa informação ao Presidente da Direção da CVA para que este faça executar os trâmites legais, de modo a que a legislação seja aplicada, reportando-a à entidade competente. A CVA pode aplicar algumas das sanções previstas no seu Regulamento Interno.

CAPÍTULO 13 – CONTROLO DAS GRÁFICAS

A CVA mantém uma lista de gráficas autorizadas (Mod.CVA.090) a fazer a impressão dos selos de garantia. As autorizações de impressão só poderão ser emitidas para as gráficas após o cumprimento dos requisitos definidos no capítulo 9 deste manual. A CVA envia para a gráfica a autorização de Impressão de Selos de Garantia.

A CVA garante o cumprimento dos requisitos constantes no protocolo estabelecido com a gráfica (Mod.CVA.029) através de vistorias, realizadas de acordo com o planeamento anual (Mod.CVA.028) com base na Orientação Técnica – Plano de Controlo para os Produtos DO/IG. A CVA reserva-se o direito de excluir vistorias às gráficas certificadas pela ISO 9001, solicitando para o efeito o respetivo certificado. As gráficas que não apresentem qualquer tipo de trabalho num período de 3 anos serão retiradas da lista de gráficas autorizadas, sendo anulado o protocolo. As vistorias às gráficas serão efetuadas pelo RQ, ou técnico nomeado para o efeito, que estabelece contacto com a gráfica no sentido de agendar a vistoria, procedendo ao envio plano de vistoria (Mod.CVA.051)

Os principais requisitos a verificar durante a vistoria às gráficas são os seguintes (Mod.CVA.026):

- Cumprimento do Protocolo
- Certificação da Tipografia
- Imparcialidade, rastreabilidade e confidencialidade
- Execução, acondicionamento e transporte dos selos de garantia
- Controlo de desperdícios
- Reclamações e respetivo tratamento

O Relatório de Vistoria (Mod.CVA.052) é reportado à Direção, e posteriormente enviado à gráfica. A decisão de seleção e exclusão de uma gráfica é da responsabilidade da Direção.

CAPÍTULO 14 – RECLAMAÇÕES E RECURSOS

14.1 – Receção, registo e tratamento de reclamações

A reclamação pode ser efetuada verbalmente, telefonicamente ou, preferencialmente, por escrito.

As reclamações rececionadas pela CVA são reencaminhadas para o RQ que procede ao seu registo no “Mod.CVA.113 – Gestão de Ações Corretivas, Ações Preventivas e Reclamações”

Após devidamente registada a reclamação, o RQ procede à análise das causas da reclamação, definindo as ações imediatas e propõe possíveis ações corretivas, reportando ao Presidente da Direção para conhecimento e validação, que por sua vez reencaminha para a CPI para emissão de decisão de resolução da reclamação. Sendo eventualmente decidido implementar uma ação corretiva, o RQ procede de acordo com o definido no MPQ.

O cliente é sempre informado da decisão sobre a sua reclamação e sobre eventuais ações corretivas implementadas.

O Conselho Geral toma conhecimento das reclamações sempre que for do entendimento do Presidente da Direção, ou por iniciativa do AE, contactando o seu representante legal no Conselho Geral.

14.2 – Receção, registo e tratamento de recursos

O AE tem a possibilidade de recorrer das diferentes decisões tomadas pela CVA. Os AE podem interpor recurso dos resultados dos ensaios físico-químicos/sensoriais, pareceres relativos aos pedidos de aprovação de rotulagem e outras decisões finais proferidas em sede disciplinar.

Os pedidos de recurso referentes aos resultados dos ensaios físico-químicos/sensoriais, devem ser apresentados por escrito no prazo máximo de cinco (5) dias úteis após a notificação do resultado e dirigidos ao Presidente da Direção. A CVA atuará de acordo com o descrito nos Estatutos e Regulamento da Comissão de Recurso.