

## 1. OBJECTIVO

O presente procedimento destina-se a descrever a metodologia a seguir durante todo o processo de análise na DLP, **desde a receção, registo, manuseamento, conservação, retenção e devolução do remanescente das amostras ao cliente.**

## 2. ÂMBITO

Aplica-se às amostras rececionadas para a realização de análises físicas e/ou químicas e/ou sensoriais, com excepção daquelas recebidas no âmbito da participação em ensaios de aptidão/interlaboratoriais.

## 3. REFERÊNCIAS

- NP EN ISO/IEC 17025 – Requisitos Gerais de Competência para Laboratórios de Ensaio e Calibração;
- Guia para a Acreditação de Laboratórios – OGC001;
- Guia Relacre 17 – Elaboração de Procedimentos do Sistema da Qualidade;
- Manual da Qualidade do laboratório;
- Portaria n.º 710/2023 de 07/09, que “Aprova as condições a observar nos serviços prestados pelo Laboratório de Produtos Vitivinícolas e Bebidas Espirituosas e pela Câmara de Provedores do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM”.

## 4. ABREVIATURAS/DEFINIÇÕES

As siglas, abreviaturas e definições constantes neste documento são:

BA – Boletim de Análise

CP – Câmara de Provedores

Amostra relacionada – amostra analisada inicialmente para comercialização e que posteriormente é sujeita a plano de controlo e/ou a pedido de análises complementares

Data Colheita – Data em que o cliente submete o pedido para a realização de análises na plataforma eletrónica “PORTALS”

Data Entrada – Data de entrada da amostra no laboratório

Data prev. Entrega – Data limite prevista para a entrega de resultados

DLP – Divisão de Laboratórios e Câmara de Provedores

---

IVBAM, IP-RAM/DLP-Divisão de Laboratórios e Câmara de Provedores

LPVBE- Laboratório de Produtos Vitivinícolas e Bebidas Espirituosas

CP-Câmara de Provedores



DO – Denominação de Origem

DT – Diretor Técnico

ID – Código de Identificação

IG – Indicação Geográfica

IVBAM, IP-RAM (IVBAM) – Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM

MRI – Material de Referência Interno

OE – Operador económico

TAV – Título alcoométrico volúmico

Enoteca – Local onde são guardadas as garrafas de reserva, segregado do local de receção de amostras, do laboratório e da câmara de provadores

Garrafa de reserva – Exemplar que, por ocasião da entrega de garrafas para análise, permanece em poder do IVBAM

Garrafa de recurso – Exemplar selado pelo IVBAM que, por ocasião da entrega de garrafas para análise, ficará na posse do cliente

ID colheita – Coincide com o nº da amostra, precedido do ano a que diz respeito (Ex: 20221500), sendo esta numeração sequencial ao longo do ano civil

Remanescente de amostra – quantidade de amostra sobranete da(s) garrafa(s) analisada(s) no laboratório e/ou na câmara de provadores e garrafa de reserva, não estando esta última incluída para os produtos álcool neutro e mosto concentrado retificado

Tipo de Análise – Grupo de ensaios definido pela DLP, relacionado com a finalidade da amostragem (ex: comercialização, fiscalização, assistência laboratorial, ...)

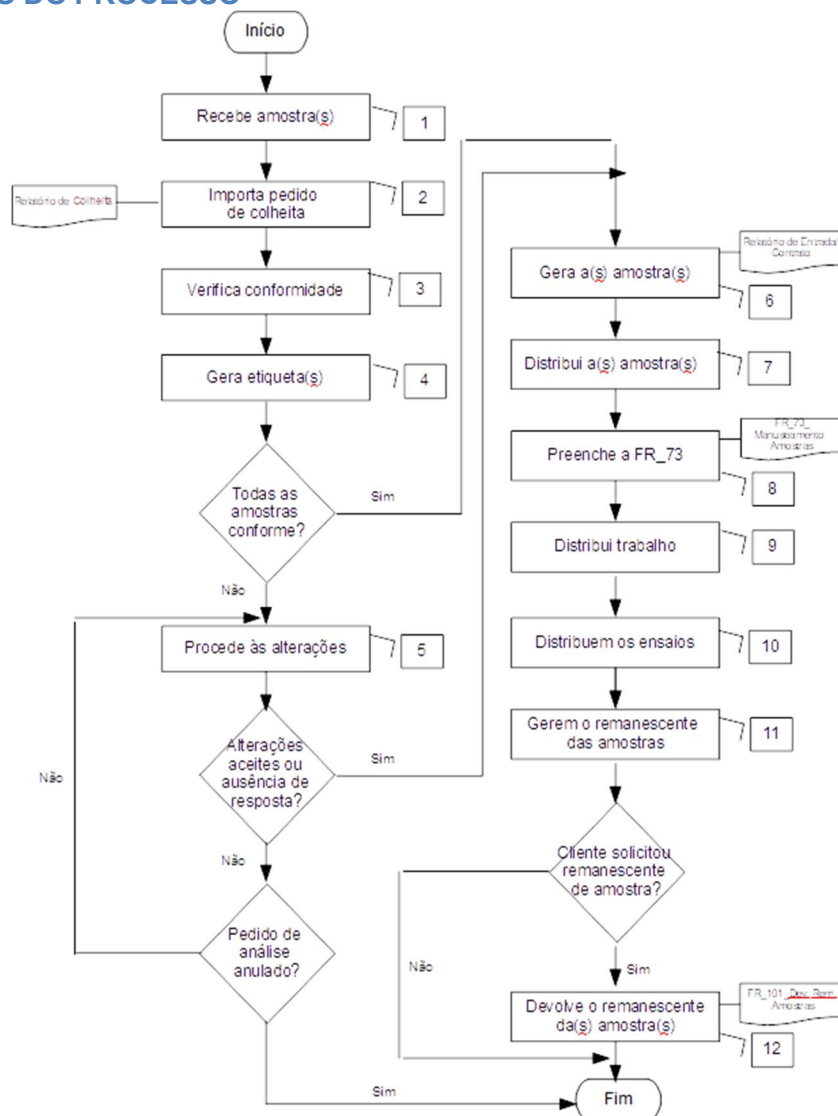
Vinho em caixas de estágio – Vinho acondicionado em garrafas sem rótulo e sem selo de garantia

Vinho ou vinho licoroso engarrafado – Vinho ou vinho licoroso acondicionado em garrafas com rótulo e com selo de garantia

Vinho em Constituição de Lote – vinho de um determinado lote que foi aprovado na análise físico química e sensorial, quando ainda se encontra a granel



5. RESPONSABILIDADES E DESCRIÇÃO DO PROCESSO



Nº Tarefa/ Responsável	Descrição	Documentos Associados	Local Arquivo
1/ Responsável recepção amostras	<p><b>Recebe amostra(s)</b>, entregue(s) por qualquer cliente/potencial cliente da DLP, em local próprio designado por “Recepção de amostras”, segregado do laboratório e da CP.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) A entrega da(s) amostra(s) pelos clientes é precedida, preferencialmente na mesma data, pela submissão do pedido de realização de análises na plataforma “PORTALS”, utilizando as credenciais de acesso previamente disponibilizadas pelo IVBAM;</li> <li>2) No caso de um novo cliente, este poderá solicitar ao IVBAM, por escrito, a criação de credenciais de acesso à plataforma “PORTALS”, disponibilizando para o efeito toda a informação necessária à abertura da ficha de cliente (nome do cliente/empresa, endereço, NIF/NIPC, nº de telefone, e-mail);</li> <li>3) Para os clientes que não possuem credenciais de acesso à plataforma “PORTALS”, o pedido para a realização de análises pode ser feito presencialmente. Nesta situação, compete ao responsável pela recepção da(s) amostra(s), criar o cliente e inserir o pedido diretamente na plataforma “LabWay-LIMS” com base na informação disponibilizada pelo cliente: identificação da(s) amostra(s) e ensaio(s) pretendido(s);</li> </ol>	E-mail	DSAQ\LV\Processos\AnáliseContratos



	<p>4) Por amostra, o número de garrafas a entregar e a capacidade mínima/garrafa, depende do produto, da categoria e do tipo de análise pretendido, estando essa informação disponível no documento “Lista de Ensaios”, disponibilizado ao cliente no site do IVBAM;</p> <p>5) O número de garrafas a entregar pode ser alterado, desde que respeitada a quantidade mínima necessária;</p> <p>6) No caso de serem aceites amostras de produtos e/ou categorias não previstas na “Lista de Ensaios”, compete à DLP definir o número de garrafas a entregar e respetiva quantidade mínima, por garrafa;</p> <p>7) Nas situações em que está prevista a entrega de uma garrafa de recurso, o cliente poderá prescindir dessa entrega, selecionando essa opção no pedido de colheita. Neste caso, o cliente prescinde do direito de pedido de realização de qualquer análise de recurso e do pedido de análises complementares, uma vez que estas realizam-se sobre esta garrafa;</p> <p>8) Todas as garrafas devem ter um rótulo com a identificação da amostra, tão completa quanto necessário, nomeadamente, produto; categoria; tipo de pedido (normal ou urgente); tipo de análise pretendido; parâmetros/ensaio adicionados; quantidade em litros do lote, quando aplicável; TAV alvo; lote; idade; ano de produção; grau de doçura; casta; tipo (Licor); ingredientes (Licor); menções tradicionais;...</p> <p>9) As amostras rececionadas na DLP não são subdivididas, com exceção do produto “álcool neutro”, em que a mesma garrafa é utilizada no laboratório e na CP.</p>	FR_98_Lista de ensaios	DSAQ\LV\SistemasGestão\Documentação
2/ Responsável receção amostras	<b><u>Importa pedido de colheita</u></b> , na plataforma LabWay-LIMS, guardando o documento designado por “Relatório de Colheita”.	Relatório Colheita	DSAQ\LV\Processos\AnáliseCons PropContratos



	<p><b>Observação 1:</b> O relatório de colheita contempla as informações: identificação do laboratório e da CP; identificação do cliente; ID de colheita; data de colheita da amostra; identificação do produto e da categoria e ensaios solicitados (Tipo de análise);</p> <p><b>Observação 2:</b> Nesta fase, o “Relatório de Colheita” constitui o pedido do cliente, constando no rodapé as condições aplicáveis à prestação de serviços.</p>		
--	---	--	--



<p>3/ Responsável recepção amostras</p>	<p><b>Verifica conformidade</b>, da(s) amostra(s) e do pedido, comparando as informações que constam no pedido de colheita importado com aquelas inscritas no rótulo da garrafa.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Em caso de omissão de informação no rótulo da garrafa, (Ex: TAV), é considerada a informação inserida pelo cliente no pedido de colheita;</li> <li>2) Os ensaios sobre cada amostra são solicitados de acordo com o “Tipo de Análise”, sem prejuízo de poderem ser adicionados ou retirados outros;</li> <li>3) A constituição de cada “Tipo de Análise” está disponível na plataforma “PORTALS” e no documento designado por “Lista de Ensaios”;</li> <li>4) Os prazos para entrega de resultados constam na Portaria n.º 710/2023 de 07/09;</li> <li>5) O cliente pode pedir a devolução do remanescente da amostra no pedido de colheita;</li> <li>6) No caso do pedido ter como objetivo a realização de análises complementares a amostras anteriormente analisadas, deve constar do campo “nº de amostra relacionada” o número da amostra inicial;</li> <li>7) O pedido de análises complementares só é possível se a garrafa de recurso apresentar-se devidamente selada e se cumpridos os prazos de validade das análises previstos no quadro seguinte, contados a partir da data de entrada;</li> </ol>		
---	--	--	--

Prazos de validade das análises					
Produto	Categoria	Acondicionamento	3 meses	12 meses	Sem prazo
Vinho Licoroso	Vinho da Madeira	Constituição de lote	-	√	-
		Engarrafado			√
Vinho	Tranquilo	Constituição de lote	√	-	-
		Caixas de estágio/Engarrafado	-	√	-
Vinho Aromatizado	Vermute	Constituição de lote	√	-	-
	Outros vinhos aromatizados				
Bebidas Espirituosas	Licor e bebidas espirituosas com título alcoométrico volúmico compreendido entre 15 %vol. e 25 %vol.	Constituição de lote	√	-	-
	Outras bebidas espirituosas com título alcoométrico volúmico ≥ 25 %vol.				

8) Em situações excepcionais devidamente fundamentadas pelo cliente, as análises complementares poderão ser realizadas na garrafa de reserva, caso ainda exista.

<p>4/ Responsável recepção amostras</p>	<p><b>Gera etiqueta(s)</b> na plataforma LabWay-LIMS, de acordo com o número de garrafas entregues e que será(ão) fixada(s) na(s) garrafa(s). Na garrafa de recurso, para além da etiqueta é colocado um selo de segurança numerado sequencialmente, no qual é registado o número da amostra.</p> <p>Se a(s) amostra(s) estiver(em) conforme(s), isto é, se não existirem discrepâncias entre a informação que consta no rótulo da(s) garrafa(s) e aquela inserida no pedido de colheita, prosseguir para a tarefa 6.</p> <p>Se pelo menos uma da(s) amostra(s) não estiver conforme, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p><b>Observação 1:</b> A etiqueta na garrafa contempla a seguinte informação: nº da amostra; data limite prevista para entrega de resultados; tipo de pedido (normal ou urgente); identificação do produto e o tipo de análise pretendido. Esta etiqueta irá permanecer na garrafa durante todo o tempo em que a amostra se encontra na DLP, de modo a tornar a sua identificação inequívoca;</p> <p><b>Observação 2:</b> De modo a facilitar o trabalho dos técnicos no laboratório, poderá ser registado manualmente informação adicional na etiqueta ou poderá ser colada outra etiqueta na(s) garrafa(s) com essa informação, nomeadamente se o OE pretende o remanescente da amostra.</p>		
<p>5/ Responsável recepção amostras</p>	<p><b>Procede às alterações</b> no pedido de colheita, enviando pela Plataforma LabWay-LIMS o “Relatório Colheita”, de modo a, no prazo máximo de 24 horas, obter a aprovação do cliente.</p> <p>No caso das alterações introduzidas terem sido aceites ou no caso de ausência de resposta nesse prazo, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p>No caso das alterações introduzidas não terem sido aceites, mas permanecer o interesse no pedido, prosseguir do mesmo modo até a sua aceitação.</p> <p>No caso das alterações introduzidas não terem sido aceites e o pedido de colheita ser cancelado pelo cliente, termina o procedimento.</p>	<p>E-mail com “Relatório Colheita”</p>	<p>DSAQ\LV\Proce ssos\AnáliseCon sPropContratos</p>



	<p><b>Observação 1:</b> Para os pedidos urgentes sujeitos a alteração, pode existir um contacto adicional (Ex: telefone) a solicitar a resposta às alterações introduzidas, por escrito, de modo a não comprometer o prazo de entrega de resultados;</p>		
6/ Responsável recepção amostras	<p><b>Gera a(s) amostra(s)</b> e envia “Relatório de Entrada” ao cliente através da plataforma LabWay-LIMS.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <p>1) Este documento constitui o contrato estabelecido com o cliente;</p> <p>2) O relatório de entrada/contrato contempla as informações: identificação do laboratório e da CP; identificação do cliente; o ID de colheita; nº da(s) amostra(s); a data de colheita da(s) amostra(s); a data de entrada; a data prevista de entrega dos resultados; a identificação do produto; a identificação da categoria e os ensaios solicitados;</p> <p>3) No rodapé do relatório de entrada/contrato constam as condições contratuais aplicáveis;</p> <p>4) No caso dos clientes pontuais sem e-mail, o relatório de entrada/contrato será impresso e assinado por ambos os intervenientes, sendo o original entregue ao cliente como comprovativo do pedido.</p>	Relatório de Entrada/Contrato	DSAQ\LV\Processos\AnáliseContratos
7/ Responsável recepção amostras	<p><b>Distribui a(s) amostra(s)</b>, para o laboratório e/ou para a CP, guardando a amostra de reserva na enoteca.</p> <p><b>Observação 1:</b> As amostras da enoteca são geridas de acordo com as regras internas existentes para o efeito.</p>		
8/ Responsável recepção amostras	<p><b>Preenche a FR 73</b>, que inclui todas as amostras rececionadas na DLP.</p>	FR_73 (Manuseamento de Amostras)	DSAQ\LV\Processos\Manuseamento Itens



<p>9/ DT e/ou Técnicos e/ou Chefe de Câmara</p>	<p><b>Distribui trabalho</b> na plataforma LabWay-LIMS, podendo esta distribuição ser feita por operador, por produto, por amostra, por parâmetro ou por método.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <p>1) Por cada distribuição é gerada uma lista de trabalho;</p> <p>2) A distribuição de trabalho deve ter em consideração o prazo de entrega de resultados e a numeração sequencial das amostras;</p> <p>3) A distribuição de trabalho para um técnico qualificado não obriga a que seja esse técnico a realizar o(s) ensaio(s), podendo ser substituído por outro igualmente qualificado, atendendo à disponibilidade dos mesmos;</p> <p>4) O número de amostras distribuídas por lista de trabalho, deve coincidir com o número de amostras que podem ser analisadas em cada sessão de trabalho, de modo a agilizar o procedimento de preenchimento/importação dos dados primários;</p> <p>5) Apenas são aceites pedidos de anulações de amostras ou alterações ao pedido, desde que feitos por escrito, até a distribuição de trabalho e aceites previamente pelos serviços envolvidos.</p>	<p>LabWay-LIMS</p>	
<p>10/ Técnicos</p>	<p><b>Distribuem os ensaios</b> das amostras que integram a lista de trabalho, entre os técnicos qualificados.</p> <p><b>Observação 1:</b> Dada a natureza dos produtos analisados no laboratório, as amostras não necessitam acondicionamento especial, com exceção das uvas, mostos, guarapa e cana-de-açúcar, que devem ser conservados em ambiente fresco (Ex: frigorífico) e analisados tão breve quanto possível;</p> <p><b>Observação 2:</b> No caso das amostras e/ou métodos suscitarem dúvidas ao laboratório e/ou CP sobre a sua adequabilidade, podendo como tal afetar a qualidade dos resultados, o cliente é consultado de modo a avaliar se permanece o seu interesse na realização do(s) ensaio(s).</p>	<p>Pedido de alteração (Ex: e-mail)</p>	



<p>11/ Técnicos</p>	<p><b>Gerem o remanescente da(s) amostra(s)</b>, guardando em local próprio denominado “Arquivo Arrumos” até um prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA.</p> <p>No caso do cliente ter solicitado o remanescente da amostra, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p>No caso do cliente não ter solicitado o remanescente da amostra, termina o procedimento.</p> <p><b>Observação 1:</b> O laboratório utiliza o remanescente das amostras não devolvidos ao cliente na preparação de MRI (validação dos resultados internos/métodos de análise) e na qualificação dos técnicos, ou solicita a sua recolha nas instalações do laboratório após cerca de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA.</p>		
<p>12/ Responsável recepção amostras</p>	<p><b>Devolve o remanescente da(s) amostra(s)</b>, a partir de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA, utilizando o documento FR_101 (Devolução de Remanescente de Amostras).</p> <p><b>Observação 1:</b> No caso dos produtos com DO ou IG, a garrafa de reserva só poderá ser devolvida passado 1 ano da data de entrada da amostra, uma vez que estas poderão ser sujeitas a plano de controlo durante este período.</p>	<p>FR_101 (Devolução de Remanescente de Amostras)</p>	<p>DSAQ\LV\Proce ssos\AnáliseCon sPropContratos</p>