

1. OBJECTIVO

O presente procedimento destina-se a descrever a metodologia a seguir para a entrega de amostras na DLP e manuseamento das mesmas, durante todo o processo de análise.

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 posteriormente sujeita a plano de controlo ou a pedido de ensaios complementares

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

IVBAM, IP-RAM/DLP-Divisão de Laboratórios e Câmara de Provedores
LPVBE- Laboratório de Produtos Vitivinícolas e Bebidas Espirituosas
CP-Câmara de Provedores

Elaboração/Aprovação: Isabel Delgado; Patrícia Reis/Isabel Delgado



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

Data Relatório de Entrada – Data de impressão/guarda do documento, que corresponde à data de entrega das amostras

DLP – Divisão de Laboratórios e Câmara de Provadores

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

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 devidamente selado pelo IVBAM que, por ocasião da entrega de garrafas para análise, ficará na posse do cliente

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

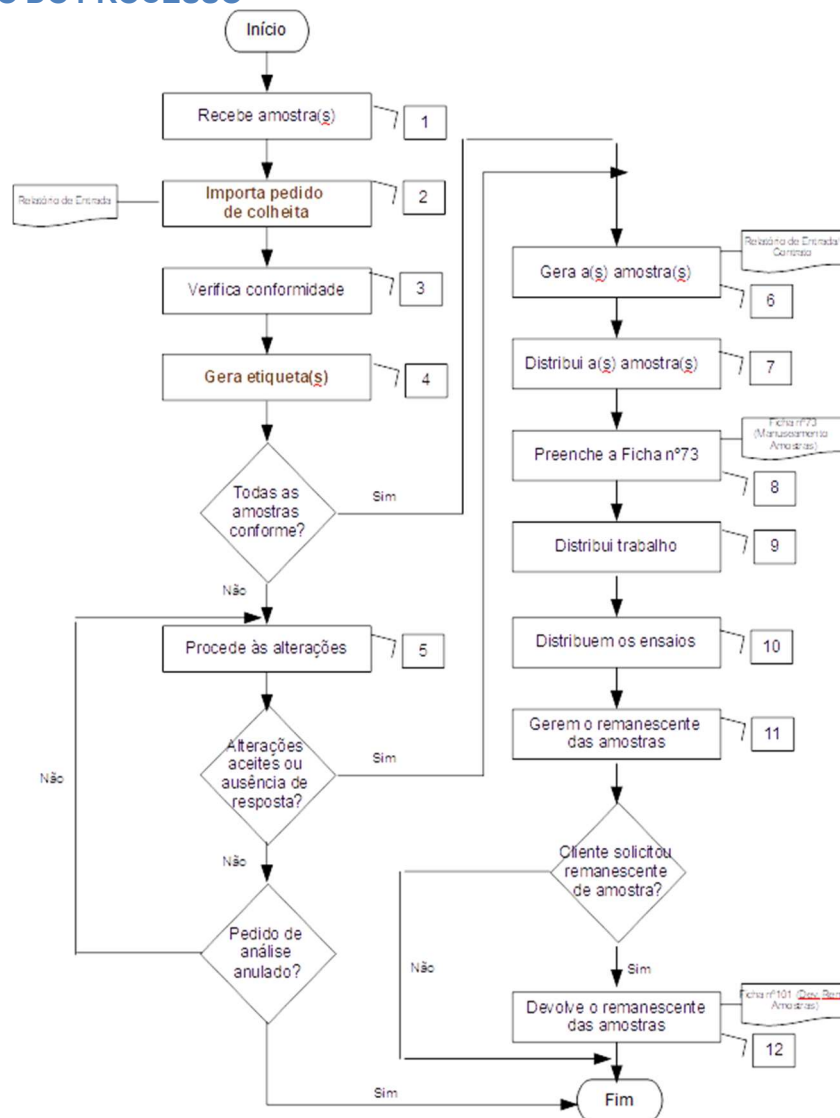
Tipo de Análise – Finalidade da amostragem (ex: comercialização, fiscalização, assistência laboratorial, ...), a que está associado um grupo de ensaios definido pela DLP

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

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



5. RESPONSABILIDADES E DESCRIÇÃO DO PROCESSO



| Nº Tarefa/ Responsável | Descrição | Documentos Associados | Local Arquivo |
|---|---|--------------------------|---------------|
| 1/ Responsável recepção amostras | <p>Recebe amostra(s), entregue(s) por qualquer cliente/potencial cliente da DLP, em local próprio designado por “Recepção de amostras”, segregado do laboratório e CP.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <p>1)A entrega da(s) amostra(s) pelos clientes é precedida, preferencialmente na mesma data, pela submissão na plataforma “PORTALS” do pedido de realização de análises, utilizando as credenciais de acesso previamente disponibilizadas pelo IVBAM;</p> <p>2)No caso de um novo cliente, este poderá solicitar ao IVBAM por escrito, a criação de credenciais para acesso à plataforma “PORTALS”, fornecendo para o efeito toda a informação necessária à abertura da ficha de cliente (nome do cliente/empresa, endereço, NIF, nº de telefone, email);</p> <p>3)Para os clientes que não possuem credenciais de acesso à plataforma “PORTALS”, a realização de análises pode ser solicitada presencialmente. Nesta situação, compete ao responsável pela recepção da(s) amostra(s), criar o cliente e inserir o pedido diretamente na plataforma “LIMS” com base na informação disponibilizada pelo cliente: identificação da(s) amostra(s) e ensaio(s) pretendido(s);</p> <p>4) Por amostra, o número de garrafas a entregar, depende do produto e do tipo de análise, estando discriminado na tabela seguinte, sem prejuízo de ser obrigatório a entrega de mais uma garrafa no caso de haver contratação de ensaios a outros laboratórios:</p> | | |



| Tabela 1 – Número de garrafas/amostra para análise | | | | | | | |
|--|-------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------|----|---------|---------------------------|
| Tipo de Análise | Produto | Categoria | Nº de garrafas | | | | |
| | | | Total | Laboratório | CP | Reserva | Recurso |
| Comercialização (engarrado ou a granel) | Bebidas Espirituosas | Rum da Madeira | 4 ^(Ver Nota 5) | 1 | 1 | 1 | 1 ^(Ver Nota 5) |
| | | Licor | | | | | |
| | Vinhos Licorosos | Vinho da Madeira | | | | | |
| | Vinhos | Vinhos Tranquilos | | | | | |
| | | Vinhos Espumantes | | | | | |
| | | Vinhos Espumantes de Qualidade | | | | | |
| | Vinhos Aromatizados | Vermute | | | | | |
| Vinagres | Vinagre de Vinho | | | | | | |
| Comercialização (engarrado ou a granel) | Bebidas Espirituosas | Rum sem IG | 3 ^(Ver Nota 5) | 1 | - | 1 | 1 ^(Ver Nota 5) |
| | | Aguardente Vínica | | | | | |
| | | Brandy | | | | | |
| | | Genebra | | | | | |
| | | Gin | | | | | |
| | | Gin Destilado | | | | | |
| | | Londo Gin | | | | | |
| | | Vodka | | | | | |
| | | Outras bebidas espirituosas | | | | | |
| Assistência laboratorial | Todos | Todas | 1 | 1 | - | - | - |
| Assistência de prova | Todos | Todas | 1 | - | 1 | - | - |
| Assistência Mista | Todos | Todas | 2 | 1 | 1 | - | - |



| Análises Oficiais | Todos | Todas | 2 | 1 | - | 1 | - |
|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Planos de controlo | Bebidas Espirituosas | Rum da Madeira | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | Poncha da Madeira | | | | | |
| | Vinhos Licorosos | Vinho da Madeira | | | | | |
| | Vinhos Tranquilos | Vinho com DO Madeirense | | | | | |
| | | Vinho com IG Terras Madeirenses | | | | | |
| | Vinhos Aromatizados | Vermute | | | | | |
| Vinagres | Vinagre de Vinho da Madeira | | | | | | |
| Fiscalização (POSEI Transformação) | Bebidas Espirituosas | Rum da Madeira | 2 | 1 | - | 1 | - |
| Fiscalização (POSEI Envelhecimento) | Bebidas Espirituosas | Rum da Madeira | 2 | 1 | - | 1 | - |
| Fiscalização | | Vinhos | 2 | 1 | - | 1 | - |
| Fiscalização | | Mosto Concentrado Retificado Líquido | 3 | 1 | - | 1 | 1 |
| Fiscalização | | Álcool Neutro | 3 | 1 | | 1 | 1 |

5) O cliente poderá solicitar a dispensa da garrafa de recurso, reduzindo assim em uma o número de garrafas a entregar. Neste caso, o cliente assume que prescinde do direito à realização da análise de recurso;

6) Todas as garrafas devem ter um rótulo com a identificação da amostra, tão completa quanto necessário, nomeadamente, produto; tipo de pedido (normal ou urgente); tipo de análise pretendido; parâmetros/ensaios adicionados; quantidade em litros do lote; quando aplicável, o TAV alvo; lote; idade; data da colheita; ano de produção; grau de doçura; casta; Tipo (Licor); ingredientes (Licor); menções tradicionais;...;



| | | | |
|---|---|------------------------------|--|
| | 7) 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. | | |
| 2/ Responsável recepção amostras | <p>Importa pedido de colheita, na plataforma LIMS, gerando e guardando o documento designado por “Relatório de Entrada”.</p> <p>Observação 1: O relatório de entrada contempla as informações: identificação do laboratório e da CP; identificação do cliente; o ID de colheita, que será igual ao nº da amostra, precedido do ano a que diz respeito (Ex: 20221500), sendo esta numeração sequencial ao longo de cada ano civil; a data de colheita da amostra; a identificação do produto e os ensaios solicitados.</p> | Relatório Entrada | DSAQ\LV\Proc essos\Análise ConsPropCont ratos\3- Relatórios Entrada\Ano |
| 3/ Responsável recepção amostras | <p>Verifica conformidade, 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> <p>1) No caso da data de entrega da(s) amostra(s) ser posterior à data da colheita, esta última é alterada no ato de entrega da(s) amostra(s), de modo a torná-las coincidentes;</p> <p>2) Em caso de omissão de informação no rótulo da garrafa, (Ex: TAV), prevalece a informação inserida pelo cliente no pedido de colheita;</p> <p>3) Os ensaios sobre cada amostra são solicitados de acordo com o “Tipo de Análise”, sem prejuízo de poderem ser adicionados ou retirados parâmetros, sendo neste último caso excecionadas as fiscalizações, em que compete ao IVBAM definir quais os ensaios a realizar;</p> <p>4) A constituição de cada “Tipo de Análise” está disponível na plataforma “PORTALS” e no documento designado por “Lista de Ensaios”, disponibilizado ao cliente no site do IVBAM;</p> <p>5) Os prazos para entrega de resultados constam na Portaria n.º 710/2023 de 07/09;</p> | | |



6) O cliente pode pedir a devolução do remanescente da amostra no pedido de colheita, desde que esta tenha quantidade suficiente e/ou o produto não seja perecível, sendo este recolhido no local de receção de amostras, a partir de 15 (quinze) dias úteis após a data de emissão de resultados, sendo que no caso dos produtos com DO ou IG, a garrafa de reserva só pode ser devolvida passado 1 ano dessa data;

7) Quando não for possível a devolução do remanescente da amostra, o cliente deve ser informado por escrito dessa situação (exemplo: email);

8) Os clientes poderão solicitar determinações adicionais a amostras anteriormente analisadas, desde que cumpridos os prazos de validade das análises previstos na Tabela 2 do presente documento, contados a partir da data em que são solicitadas as análises para certificação/comercialização ou controlo da qualidade;

Tabela 2 – Prazos de validade das análises

| Produto | Categoria | Acondicionamento | 3 meses | 12 meses | Sem prazo |
|-------------------|----------------------------|----------------------|---------|----------|-----------|
| Vinho Licoroso | Vinho da Madeira | Constituição de lote | - | √ | - |
| | | Engarrafado | | | √ |
| Vinho | DO Madeirense | Constituição de lote | √ | - | - |
| | IG Terras Madeirenses | | | | |
| | sem DO ou IG | | | | |
| | DO Madeirense | Caixas de estágio | - | √ | - |
| | IG Terras Madeirenses | | | | |
| | sem DO ou IG | | | | |
| | DO Madeirense | Engarrafado | - | √ | - |
| | IG Terras Madeirenses | | | | |
| sem DO ou IG | | | | | |
| Vinho Aromatizado | Vermute | Constituição de lote | √ | - | - |
| | Outros vinhos aromatizados | | | | |
| | Licor | Constituição de lote | √ | - | - |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|---|---|---|--|--|----------------------|----------------|----------------------|---|---|---|------------|-------------------|--------|---------|-----|---------------|------------|-------|---|--|--|--|--|--|--|
| | <table border="1"> <tr> <td>Bebidas Espirituosas</td> <td>Outras bebidas espirituosas com Título alcoométrico volúmico ≤ 25 %vol.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="10">Bebidas Espirituosas</td> <td>Rum da Madeira</td> <td rowspan="10">Constituição de lote</td> <td rowspan="10">-</td> <td rowspan="10">√</td> <td rowspan="10">-</td> </tr> <tr> <td>Rum sem IG</td> </tr> <tr> <td>Aguardente Vínica</td> </tr> <tr> <td>Brandy</td> </tr> <tr> <td>Genebra</td> </tr> <tr> <td>Gin</td> </tr> <tr> <td>Gin Destilado</td> </tr> <tr> <td>London Gin</td> </tr> <tr> <td>Vodka</td> </tr> <tr> <td>Outras bebidas espirituosas com Título alcoométrico volúmico ≥ 25 %vol.</td> </tr> </table> | Bebidas Espirituosas | Outras bebidas espirituosas com Título alcoométrico volúmico ≤ 25 %vol. | | | | | Bebidas Espirituosas | Rum da Madeira | Constituição de lote | - | √ | - | Rum sem IG | Aguardente Vínica | Brandy | Genebra | Gin | Gin Destilado | London Gin | Vodka | Outras bebidas espirituosas com Título alcoométrico volúmico ≥ 25 %vol. | | | | | | |
| Bebidas Espirituosas | Outras bebidas espirituosas com Título alcoométrico volúmico ≤ 25 %vol. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas Espirituosas | Rum da Madeira | Constituição de lote | - | √ | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rum sem IG | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Aguardente Vínica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Brandy | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Genebra | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gin Destilado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | London Gin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Vodka | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Outras bebidas espirituosas com Título alcoométrico volúmico ≥ 25 %vol. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>9) As determinações adicionais são realizadas na garrafa de recurso em poder do operador económico, desde que comprovado pelo IVBAM que esta não foi manuseada. Caso esta não exista, poderão ser realizadas na garrafa de reserva, se não tiver sido utilizada.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>4/ Responsável recepção amostras</p> | <p>Gera etiqueta na plataforma LIMS, de acordo com o número de garrafas entregues e que será(ão) fixada(s) na(s) garrafa(s). Para além da etiqueta, numa das garrafas é colocado um selo de segurança com numeração sequencial, no qual o responsável pela recepção regista o número da amostra, a data de entrega e a sua assinatura/rubrica, constituindo esta a garrafa de recurso.</p> <p>Observação 1: A etiqueta na garrafa contempla a seguinte informação: nº da amostra; data de entrega; 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>Observação 2: De modo a facilitar o trabalho dos técnicos no laboratório e nomeadamente no caso do tipo de análise “Comercialização” ser alterado (adicionados ou subtraídos</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | | |
|---|--|--|--|
| | <p>ensaios), poderá ser afixada outra etiqueta na(s) garrafa(s) com informação adicional, identificando os parâmetros solicitados pelo cliente;</p> <p>Se todas a(s) amostra(s) estiver(em) conforme(s), isto é, se não existir qualquer discrepância entre a informação que consta no rótulo da garrafa 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>5/ Responsável recepção amostras</p> | <p>Procede às alterações no pedido de colheita, enviando pela Plataforma LIMS o Relatório Entrada alterado, de modo a obter a aprovação do cliente no prazo máximo de 24 horas.</p> <p>Observação 1: 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 também é consultado de modo a avaliar se permanece o seu interesse na realização do(s) ensaio(s).</p> <p>No caso das alterações introduzidas terem sido aceites ou no caso de ausência de resposta no prazo de 24 horas, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p>No caso das alterações introduzidas não terem sido aceites mas manter-se 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 análise ser cancelado pelo cliente, termina o procedimento.</p> | <p>Email com Relatório Entrada alterado</p> | <p>DSAQ\LV\Processos\Análise ConsPropCont ratos\3-Relatórios Entrada\Ano</p> |



| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>6/ Responsável recepção amostras</p> | <p><u>Gera a(s) amostra(s)</u> e envia Relatório de Entrada ao cliente através da plataforma LIMS.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <p>1) Nesta fase, o relatório de entrada 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 amostra; a data prevista de entrega dos resultados; a identificação do produto 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 e que não tenham 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 efetuado.</p> | <p>Relatório de Entrada/cont rato</p> | <p>DSAQ\LV\Pro cessos\Anális eConsPropCo ntratos\3- Relatórios Entrada\Ano</p> |
| <p>7/ Responsável recepção amostras</p> | <p><u>Distribui as amostras</u>, para o laboratório e/ou para a CP e/ou enoteca.</p> <p>Observação 1: As amostras da enoteca são geridas de acordo com procedimento interno existente para o efeito.</p> | | |
| <p>8/ Responsável recepção amostras</p> | <p><u>Preenche a Ficha nº73</u> que inclui todas as amostras rececionadas na DLP.</p> | <p>Ficha nº73 (Manuseame nto de Amostras)</p> | <p>DSAQ\LV\Proc essos\Manuse amento Itens\EntSaida _Amostras\An o</p> |
| | <p><u>Distribui trabalho</u> na plataforma LIMS, podendo esta distribuição ser feita por operador, por produto, por parâmetro, por método ou por amostra, numa lógica de rentabilização dos recursos.</p> | <p>LIMS</p> | |



| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>9/ DT e/ou Técnicos e/ou Chefe de Câmara</p> | <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Por cada distribuição é gerada uma lista de trabalho; 2) A distribuição de trabalho deve ter em consideração o prazo de entrega de resultados e a numeração sequencial das amostras; 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; 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; 5) É aceite a anulação de uma amostra pelo cliente até a distribuição do trabalho, desde que comunicada por escrito. | | |
| <p>10/ Técnicos</p> | <p><u>Distribuem os ensaios</u> das amostras que integram a lista de trabalho, entre os técnicos qualificados.</p> <p>Observação 1: Qualquer alteração à lista de trabalho acima estabelecida, só poderá acontecer por indicação expressa do DT do laboratório e/ou chefe da CP;</p> <p>Observação 2: Dada a natureza dos produtos analisados no laboratório, as amostras não necessitam acondicionamento especial (Ex: frigorífico), com exceção das uvas, mostos, guarapa e cana-de-açúcar, devendo estes ser conservados em ambiente fresco e analisados tão breve quanto possível;</p> <p>Observação 3: Nesta fase ainda é admissível a alteração ao tipo de pedido/parâmetro/método/caraterísticas da amostra, desde que aceite previamente pelos serviços envolvidos e pelo cliente e nunca após emissão do BA.</p> | <p>Pedido de alteração (Ex: email)</p> | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>11/ Técnicos</p> | <p>Gerem o remanescente da(s) amostra(s), 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>Observação 1: 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><u>Devolve o remanescente da(s) amostra(s)</u>, a partir de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA, utilizando o documento FR 101 (Devolução de Remanescente de Amostras).</p> | <p>FR101 (Devolução de Remanescente de Amostras)</p> | <p>DSAQ\LV\Processos\Análise ConsPropCont ratos\4 - Remanescente e\Ano</p> |

6. INDICADORES DE GESTÃO

Não aplicável.

7. HISTÓRICO DO DOCUMENTO

| Identificação da Edição | Razão para a Edição |
|-------------------------|---------------------|
| 1/ fevereiro 2024 | Edição inicial. |

