



Acidez Total em Vinhos



Entende-se como acidez total de um vinho, a concentração em ácidos tituláveis a pH 7, expressa em g/l de ácido tartárico.

A acidez total do vinho é expressa em ácido tartárico já que este ácido é aquele que se encontra em maior concentração, podendo mesmo dizer-se que é característico dos produtos víquicos, pois a sua ocorrência na natureza é rara para além do fruto da videira. No entanto, no vinho, existem também outros ácidos, de que são exemplo os ácidos málico, láctico, cítrico e acético.

O teor de acidez total de um vinho está diretamente relacionado com o grau de maturação das uvas que o originaram. Assim, quanto mais maduras as uvas, menor o teor de ácidos, razão pela qual o teor de acidez do vinho verde (5-7 g/l) é mais elevado que o dos restantes vinhos.

A acidez total do vinho é muito importante no equilíbrio das suas características organoléticas, assim como na sua conservação.

Vinhos com baixo teor de acidez total, designam-se “chatos” à prova, apresentando-se sem frescura e são mais facilmente atacados por microrganismos indesejáveis que podem levar a alterações irreversíveis.

Por outro lado, vinhos com teores elevados de acidez total são designados “muito acídulos” evidenciando características organoléticas próprias que condicionam a sua utilização.

O teor de acidez total mínimo de um vinho encontra-se legislado ([Regulamento \(CE\) 491/2009](#)) e nos países do sul da Europa é de 3,5 g/l.

Vinho Biológico



Com a publicação do [Regulamento de Execução \(EU\) 203/2012](#), passa a ser possível comercializar vinhos com a menção "**vinho biológico**", sendo que esta menção só pode ser utilizada a partir da campanha de 2012.

Este documento veio regulamentar o uso da designação "vinho biológico", já que anteriormente só existiam normas relativas aos "vinhos obtidos a partir de uvas biológicas", ([Regulamento \(CE\) 834/2007](#)), ou seja, as práticas enológicas não estavam contempladas, facto que agora acontece, passando a existir um conjunto de regras distintas aplicáveis na produção de vinho biológico.

No que concerne ao teor de sulfitos, existe uma diminuição deste limite, relativamente aos vinhos em geral, já que no caso do vinho tinto biológico o limite é de 100 mg/l e no caso do vinho branco biológico, o limite é de 150 mg/l

Relembra-se que para vinhos tintos não biológicos, o limite é de 150mg/l, sendo de 200 mg/l para vinhos brancos não biológicos.

Relativamente à rotulagem têm que figurar o logótipo Biológico da EU e o código a entidade certificadora, além das restantes menções obrigatórias.

As regras gerais estipuladas para os outros tipos de vinho que não são restringidas no citado documento comunitário, continuam a ser aplicáveis ao vinho com menção "vinho biológico".



Fiscalização



Realizou-se no dia 18 de maio, na cidade do Porto, no Estádio do Dragão, um concerto dos Coldplay, o primeiro da sua digressão em solo europeu.

Considerando que os ingressos rapidamente esgotaram e dado o surgimento de oferta especulativa essencialmente através da Internet, a ASAE levou a efeito, desde o início do ano, uma ação dedicada visando combater esta situação e, já no dia do espetáculo, combater a oferta de produtos de merchandising contrafeitos; no âmbito do fenómeno de contrafação de merchandising, a ASAE contou com a total colaboração de peritos ao serviço da organização.

Desde o início do ano foram instaurados 41 processos crime por especulação de preços com ingressos para o espetáculo, efectuadas 41 detenções e apreendidos 99 bilhetes, no valor de 10.647€; foram ainda instaurados 16 processos crime por tentativa de especulação de preço nos ingressos.

No dia do espetáculo foram instaurados 5 processos crime por contrafação de merchandising e efectuadas 8 detenções, tendo sido apreendidas 275 unidades de bens, no valor de 1.722€.

Em termos de oferta de bens e serviços na área alimentar foram inspeccionados 30 operadores e instaurados 2 processos de contraordenação.



No dia 09 de maio, nos concelhos de Setúbal, Moita e Sesimbra, a ASAE efetuou uma operação de inspeção a 4 operadores económicos que efetuavam a recepção e manuseamento de moluscos bivalves vivos.

Foram instaurados 4 processos de contraordenação. Por falta de rastreabilidade e falta de número de controlo veterinário, foram apreendidos 2.294Kg de moluscos bivalves vivos, no valor de 5.149€ e suspensos 3 operadores económicos por falta de higiene e licenciamento.

Aconteceu:

Ações onde a ASAE participou

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Comissão Vinícola Regional da Península de Setúbal	XII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal - Júri da Prova Final de Vinhos	03-05-2012 09-05-2012	Setúbal
Centro de Estudos e Promoção Azeite do Alentejo	Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra 2012 - Painel de Provedores	07-05-2012	Santarém
Instituto Superior de Agronomia	Controlo de Contaminantes Patogénios Alimentares	16-05-2012 17-05-2012	Lisboa
DG Training - Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	15-05-2012 18-05-2012	Lisboa
Instituto Português da Qualidade	Importância da Metrologia - Competências da ASAE	21-05-2012	Lisboa
Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico	Nutrição Humana, Saúde e Segurança Alimentar	23-05-2012	Santarém

Vai acontecer:

A ASAE vai participar nos seguintes eventos:

- **Requisitos Segurança Alimentar**, que se realizará em Santarém na Direção Regional da Agricultura Pescas de Lisboa e Vale do Tejo no próximo dia 6 de junho.
- **14ª Reunião do Ponto Focal da EFSA**, que se realizará em Berna, Suíça, nos próximos dias 5 e 6 de junho.
- **44ª Reunião do Advisory Forum da EFSA**, que se realizará em Copenhaga, Dinamarca, nos próximos dias 27 e 28 de junho.
- **36ª Reunião do Advisory Forum Working Group on Communications da EFSA**, que se realizará em Paris, França, nos próximos dias 4 e 5 de julho.

Sabia que...

A Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE - Açores) em busca da certificação

A Inspeção Regional das Atividades Económicas, iniciou no passado mês de março, o processo de implementação de um sistema de gestão baseado na norma NP ISO 9001:2008, com vista à sua certificação. Este é um grande passo na modernização dos serviços desta inspeção e é algo totalmente inovador na Região Autónoma dos Açores - uma inspeção certificada.



É uma mensagem muito importante que se pretende passar aos utentes deste serviço: a Inspeção atua de acordo com princípios perfeitamente definidos e acreditados, por uma entidade isenta, imparcial e com reconhecido mérito.

Prevê-se que este processo se conclua até final do terceiro trimestre de 2012.

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 50

Edição de junho

Ano 2012

Direção da Publicação: Carlos Martins (DST)

Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)

Compilação e Revisão de Textos: Olímpia Pelica (DST-DID)

Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)

