

## Regras de Conformidade

Ensaio	Método	Legislação	Limites legais	Produto		Regra de Decisão
<b>Acidez fixa</b>	OIV-MA-AS313-03	DL nº 296/90 de 22 de setembro	≥ 5,0 g de ácido tartárico/L	Vinho	DO "Lafões" (Branco; Rosé; Tinto)	Acidez Fixa + Ug ≥ 5,0 (g ác.tart./L)
	MI34					
<b>Acidez total</b>	MI32	Reg. (UE) 1308/2013	≥ 3,5 g de ácido tartárico/L	Vinho	Branco; Rosé; Tinto	Acidez total + Ug ≥ 3,5 (g ác.tart./L)
	OIV-MA-AS313-01					
<b>Acidez volátil</b> (sem dedução dos interferentes – ácido sórbico e ácido salicílico)	MI38	Reg. Del. (UE) 2019/934	VB e VR ≤ 18 meq/L ; VT ≤ 20 meq/L	Vinho; Vinho Espumante; Vinho Frisante	Branco ; Rosé	Acidez Volátil - Ug ≤ 18 meq/L (1,08 g ác.acet./L)
					Tinto	Acidez Volátil - Ug ≤ 20 meq/L (1,20 g ác.acet./L)

**Legenda:**

Ug - Incerteza expandida ; meq - miliequivalentes ; VB – Vinho Branco ; VR – Vinho Rosé ou rosado ; VT – Vinho Tinto ; VE – Vinho Espumante ; TAV - Título alcoométrico volúmico ; TAVA - Título alcoométrico volúmico adquirido ; TAVT - Título alcoométrico volúmico Total ; MI – Método Interno; (\*\*) - De acordo com o descrito na Portaria n.º 26/2017 de 3 Janeiro.

## Regras de Conformidade

Ensaio	Método	Legislação	Limites legais	Produto		Regra de Decisão
Ácido cítrico	MI15	Reg. Del. (UE) 2019/934	$\leq 1\text{g/L}$	Vinho; Vinho Espumante; Vinho Frisante	Branco; Rosé; Tinto	Ácido cítrico - Ug $\leq 1\text{ g/L}$ (1000 mg/L)
Cinza	OIV-MA-AS2-04	Portaria 334/94 de 31 de Maio (art. 1º e artº 2º)	VB $\geq 1,6\text{ g/L} \pm 10\%$ VR e VT $\geq 1,8\text{ g/L} \pm 10\%$	Vinho; Vinho Espumante; Vinho Frisante	Branco; Rosé	Cinza + Ug $\geq 1,44\text{g/L}$
					Tinto	Cinza + Ug $\geq 1,62\text{ g/L}$
Cloretos	OIV-MA-AS321-02	Portaria 334/94 de 31 de Maio (art. 1º)	$\leq 1\text{ g NaCl/L}$	Vinho; Vinho Espumante; Vinho Frisante	Branco; Rosé; Tinto	Cloretos - Ug $\leq 1\text{ g/L}$ (1000 mg/L)
Cobre	MI02	Reg. Del. (UE) 2019/934	$\leq 1\text{ mg/L}$	Vinho; Vinho Espumante; Vinho Frisante	Branco; Rosé; Tinto	Cobre - Ug $\leq 1\text{ mg/L}$

### Legenda:

Ug - Incerteza expandida ; meq - miliequivalentes ; VB – Vinho Branco ; VR – Vinho Rosé ou rosado ; VT – Vinho Tinto ; VE – Vinho Espumante ; TAV - Título alcoométrico volúmico ; TAVA - Título alcoométrico volúmico adquirido ; TAVT - Título alcoométrico volúmico Total ; MI – Método Interno; (\*\*) - De acordo com o descrito na Portaria n.º 26/2017 de 3 Janeiro.

## Regras de Conformidade

Ensaio	Método	Legislação	Limites legais	Produto		Regra de Decisão
Dióxido de enxofre total	MI37	Reg. Del. (UE) 2019/934	< 5 g/L D-Gucose+D-Frutose: VT ≤ 150 mg/L VB e VR ≤ 200 mg/L	Vinho;	Branco; Rosé	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 200mg/L
				Vinho frisanter;	Tinto	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 150mg/L
			≥ 5 g/L D-Gucose+D-Frutose: VT ≤ 200 mg/L VB e VR ≤ 250 mg/L	Vinho;	Branco ; Rosé ;	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 250mg/L
				Vinho Frisanter	Tinto	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 200mg/L
			VE ≤ 235 mg/L VE (de qualidade) ≤ 185 mg/L	Vinho	Branco ; Rosé ; Tinto	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 235mg/L
				Espumante	(de qualidade) Branco ; Rosé ; Tinto	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 185mg/L
	≤ 400 mg/L	Vinho	Colheita Tardia	Dióxido de enxofre total - Ug ≤ 400 mg/L		
	Frantz Paul	Reg. Del. (UE) 2019/934	< 5 g/L D-Gucose+D-Frutose: VT ≤ 150 mg/L VB e VR ≤ 200 mg/L	Vinho;	Branco ; Rosé	Dióxido de enxofre total ≤ 200mg/L
				Vinho Frisanter	Tinto	Dióxido de enxofre total ≤ 150mg/L
			≥ 5 g/L D-Gucose+D-Frutose: VT ≤ 200 mg/L VB e VR ≤ 250 mg/L	Vinho;	Branco ;Rosé	Dióxido de enxofre total ≤ 250mg/L
				Vinho Frisanter	Tinto	Dióxido de enxofre total ≤ 200 mg/L
			VE ≤ 235 mg/L VE (de qualidade) ≤ 185 mg/L	Vinho	Branco ; Rosé ; Tinto	Dióxido de enxofre total ≤ 235mg/L
Espumante				(de qualidade) Branco ; Rosé ; Tinto	Dióxido de enxofre total ≤ 185mg/L	
≤ 400 mg/L	Vinho	Colheita Tardia	Dióxido de enxofre total ≤ 400 mg/L			

**Legenda:**

Ug - Incerteza expandida ; meq - miliequivalentes ; VB – Vinho Branco ; VR – Vinho Rosé ou rosado ; VT – Vinho Tinto ; VE – Vinho Espumante ; TAV - Título alcoométrico volúmico ; TAVA - Título alcoométrico volúmico adquirido ; TAVT - Título alcoométrico volúmico Total ; MI – Método Interno; (\*\*)- De acordo com o descrito na Portaria n.º 26/2017 de 3 Janeiro.

## Regras de Conformidade

Ensaio	Método	Legislação	Limites legais	Produto		Regra de Decisão
Extrato não redutor	OIV-MA-AS2-03B	Portaria 334/94 de 31 de Maio (art. 1º e artº 2º)	VB e VR $\geq 16$ g/L $\pm 10\%$ VT $\geq 18$ g/L $\pm 10\%$	Vinho; Vinho Espumante; Vinho Frisante	Branco; Rosé	Extrato não Redutor + Ug $\geq 14,4$ g/L
					Tinto	Extrato não Redutor + Ug $\geq 16,2$ g/L
Pesquisa de corantes orgânicos sintéticos (Função ácida)	MI26	Decreto-Lei 193/2000 de 18 de Agosto (anexo II)	Negativo	Vinho	Branco ; Rosé ; Tinto	Negativo
Sacarose+D-Glucose+D-Frutose	MI08	Reg. Del. (UE) 2019/33	VE - Identificação da amostra Menção - Açúcar (frutose, glucose e sacarose)	Vinho Espumante e Vinho Frisante	Branco ; Rosé ; Tinto	“Menção” = (Sacarose+D-Glucose+D-Frutose) $\pm$ Ug
D-Glucose+D-Frutose	MI07	Reg. Del. (UE) 2019/33	V - Identificação da amostra Menção - Açúcar (frutose e glucose)	Vinho	Branco ; Rosé ; Tinto	“Menção” = (D-Glucose+D-Frutose) $\pm$ Ug
Sobrepessão	OIV-MA-AS314-02	Reg. Del. (UE) 2019/934  Reg. (UE) 1308/2013	Vinho < 1 bar VE $\geq 3$ bar <b>ou</b> VE (qualidade >25 cl) $\geq 3,5$ bar VF $\geq 1$ e $\leq 2,5$ bar	Vinho	Branco ; Rosé ; Tinto	Sobrepessão < 1 bar (100 Kpa)
				Vinho Espumante	Branco ; Rosé ; Tinto	Sobrepessão + Ug $\geq 3$ bar (300 Kpa)
					(qualidade >25 cl) Branco ; Rosé ; Tinto	Sobrepessão + Ug $\geq 3,5$ bar (350 Kpa)
				Vinho Frisante	Branco ; Rosé , Tinto	Sobrepessão + Ug $\geq 1$ bar (100 Kpa) e Sobrepessão - Ug $\leq 2,5$ bar (250 Kpa)

**Legenda:**

Ug - Incerteza expandida ; meq - miliequivalentes ; VB – Vinho Branco ; VR – Vinho Rosé ou rosado ; VT – Vinho Tinto ; VE – Vinho Espumante ; TAV - Título alcoométrico volúmico ; TAVA - Título alcoométrico volúmico adquirido ; TAVT - Título alcoométrico volúmico Total ; MI – Método Interno ; (\*\*) - De acordo com o descrito na Portaria n.º 26/2017 de 3 Janeiro.

## Regras de Conformidade

Ensaio	Método	Legislação	Limites legais	Produto		Regra de Decisão	
<b>Sulfatos</b>	OIV-MA-AS321-05A	Portaria 334/94 de 31 de Maio (artº 1º)	≤ 2 g de sulfato de Potássio/L	Vinho Vinho Espumante Vinho Frisante	Branco ; Rosé ; Tinto	Sulfatos - Ug ≤ 2 g K2SO4/L (2000 mg K2SO4/L)	
<b>Título alcoométrico volúmico adquirido</b>	MI04	Reg. UE 1308/2013	≥ 9 %vol	Vinho	Branco ; Rosé ; Tinto	TAVA + Ug ≥ 9 %vol	
			VF≥7 %vol	Vinho Frisante	Branco ; Rosé ; Tinto	TAVA + Ug ≥ 7 %vol	
	OIV- MA-AS312-01A	Portaria n.º 246/2014 de 25 de Novembro	VB , VT, VR e VE ≥ 11 %vol	Vinho Vinho Espumante	DO “Dão” (Branco ; Rosé ; Tinto)	TAVA + Ug ≥ 11 %vol	
			Portaria n.º 155/2014 de 7 de Agosto	V≥ 10 %vol	Vinho	IG “Terras do Dão” (Branco ; Rosé ; Tinto)	TAVA + Ug ≥ 10 %vol
				DL nº 296/90 de 22 de setembro	V≥9,5 %vol	Vinho	DO “Lafões” (Branco ; Rosé ; Tinto)
<b>Título alcoométrico volúmico Total</b>	MI25	Reg. Del. (UE) 2019/934	VE ≥ 9,5 %vol. VE (qualidade) ≥ 10,0 %vol	Vinho (Base para Vinho Espumante)	Branco ; Rosé ; Tinto	TAVT + Ug ≥ 9,5 %vol TAVT + Ug ≥ 10,0 %vol (VE qualidade)	
			Reg. UE 1308/2013	VF ≥ 9 %vol	Vinho Frisante	Branco ; Rosé ; Tinto	TAVT + Ug ≥ 9 %vol

**Legenda:**

Ug - Incerteza expandida ; meq - miliequivalentes ; VB – Vinho Branco ; VR – Vinho Rosé ou rosado ; VT – Vinho Tinto ; VE – Vinho Espumante ; TAV - Título alcoométrico volúmico ; TAVA - Título alcoométrico volúmico adquirido ; TAVT - Título alcoométrico volúmico Total ; MI – Método Interno; (\*\*) - De acordo com o descrito na Portaria n.º 26/2017 de 3 Janeiro.

## Regras de Conformidade

Ensaio	Método	Legislação	Limites legais	Produto	Regra de Decisão	
<b>Apreciação Global – Análise Sensorial</b>	MI44	(RI08) Regulamento Interno de Análise Sensorial	Vinho (DO Dão, DO Lafões e IG Terras do Dão):	Vinho com DO Dão; Vinho com DO Lafões; Vinho com IG Terras do Dão	Branco ; Rosé; Tinto	Apreciação Global – Análise Sensorial ≥ 58 pontos
			Branco, Tinto e Rosado ≥ 58 pontos		Menções “tradicionais” com qualidade destacada (**) (Branco ; Rosé; Tinto)	Apreciação Global – Análise Sensorial ≥ 68 pontos
			Menções “tradicionais” com qualidade destacada (**) ≥ 68 pontos		Menções “tradicionais” com qualidade muito destacada (**) (Branco ; Rosé; Tinto)	Apreciação Global – Análise Sensorial ≥ 75 pontos
			Menções “tradicionais” com qualidade muito destacada (**) ≥ 75 pontos		Menção “tradicional” Nobre (Branco ; Rosé; Tinto)	Apreciação Global – Análise Sensorial ≥ 90 pontos
			Menção “tradicional” Nobre ≥ 90 pontos			
			VE (DO Dão) ≥ 58 pontos	Vinho espumante com DO Dão	Branco ; Rosé; Tinto	Apreciação Global – Análise Sensorial ≥ 58 pontos

**Legenda:**

Ug - Incerteza expandida ; meq - miliequivalentes ; VB – Vinho Branco ; VR – Vinho Rosé ou rosado ; VT – Vinho Tinto ; VE – Vinho Espumante ; TAV - Título alcoométrico volúmico ; TAVA - Título alcoométrico volúmico adquirido ; TAVT - Título alcoométrico volúmico Total ; MI – Método Interno; (\*\*) - De acordo com o descrito na Portaria n.º 26/2017 de 3 Janeiro.