

Economia

Nova selagem de vinhos poupa tempo e dinheiro às empresas

Publicado ontem

EDUARDO PINTO



foto EDUARDO PINTO/JN



O novo sistema de selagem de vinhos que acaba de ser implementado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) permite economizar em espaço, pessoas e recursos financeiros, para além de garantir um controlo mais forte e eficaz que antes. O sistema foi apresentado esta quinta-feira, na Quinta da Cavadinha, no concelho de Sabrosa, propriedade da Symington Family Estates.

A selagem das cisternas que transportam vinhos do Douro e Porto para fora da Região Demarcada do Douro é obrigatória. Segundo o presidente do IVDP, Manuel Cabral, até agora havia dois postos para este efeito: Um para selar, no Peso da Régua, e outro tirar o selo, no entreposto de Vila Nova de Gaia.

Há cerca de um ano o IVDP começou a articular com as empresas produtoras a necessidade de um sistema mais eficaz e económico. Depois de testado durante um mês e meio, já começou a ser utilizado. "Os camiões são enchidos e selados na origem pelas próprias empresas e depois são desselados pelos fiscais do IVDP", esclarece Manuel Cabral. O responsável sublinha que, durante todo o processo e percurso, é possível ao Instituto fazer, em qualquer momento e local, a fiscalização dos camiões", dentro ou fora da região demarcada. Anteriormente as cisternas faziam grande parte do percurso, entre a origem do vinho e a Régua, sem estarem selados e sujeitos àquele controlo.

Veja aqui a reportagem completa:

http://www.jn.pt/PaginaInicial/Economia/Interior.aspx?content_id=3267404