



## Douro com novo processo de selagem dos vinhos

Lusa

13 Jun, 2013, 17:12

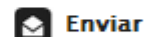
**O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) implementou um novo processo de selagem de vinhos, que transfere o procedimento para as empresas, permitindo uma diminuição dos custos e uma maior rapidez.**

Para serem transportados para fora da Região Demarcada do Douro, os vinhos do Porto ou DOC Douro (denominação de origem controlada Douro) têm que ser selados. Até agora, os camiões eram carregados nas empresas e tinham que passar pelo entreposto de Peso da Régua para efetuarem a selagem e só depois podiam seguir até Vila Nova de Gaia.

O presidente do IVDP, Manuel de Novaes Cabral, disse hoje que, com o novo processo, são as próprias empresas que fazem a selagem dos vinhos. A desselagem, ou seja, a retirada do selo é feita em Gaia por fiscais do instituto público.

O responsável garantiu que se intensifica ainda o controlo sobre os vinhos da região e referiu que a fiscalização, que pode ocorrer na origem, percurso ou à chegada, é reforçada com as três pessoas que estavam afetadas aos postos de selagem agora fechados.

Manuel Cabral salientou ainda como uma vantagem desta alteração o facto de os veículos de transporte já não terem de seguir pela Régua, o que permite atenuar o trânsito no "coração da região" onde as estradas são estreitas e as curvas acentuadas.



Leia aqui a reportagem completa:

<http://www.rtp.pt/noticias/index.php?article=659033&tm=6&layout=121&visual=49>