



IPG Politécnico
| da | Guarda
Escola Superior
de Tecnologia e Gestão

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Curso Técnico Superior Profissional
em Gestão e Comércio Internacional

Hugo Daniel Ribeiro Fonseca

dezembro | 2017





RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

Hugo Daniel Ribeiro Fonseca

RELATÓRIO PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE TÉCNICO
SUPERIOR PROFISSIONAL EM GESTÃO E COMÉRCIO
INTERNACIONAL

DEZEMBRO - 2017



Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Instituto Politécnico da Guarda



A D E G A
COOPERATIVA
FIGUEIRA DE
CASTELO
RODRIGO

Ficha de Identificação

Estagiário: Hugo Daniel Ribeiro Fonseca

Número: 1012297

Estabelecimento de Ensino: Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG)
Instituto Politécnico da Guarda (IPG)

Curso: Técnico Superior Profissional em Gestão e Comércio Internacional

Entidade de Estágio: Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo (ACFCR)

Endereço da Entidade de Estágio: Rua Pedro Jacques Magalhães, 7 Apartado 11
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo

Período de Estágio: 01 de março de 2017 a 14 de julho de 2017

Duração do Estágio: 750 horas.

Orientador de Estágio Curricular no IPG: Professor Vítor Gabriel

Supervisora de Estágio Curricular na Entidade: Engenheira Jenny Silva

Área(s) do Estágio Curricular: Comércio Internacional, Logística, Gestão de Vendas
e Gestão de Stocks.

Plano de Estágio

O plano de estágio curricular foi pré-definido e elaborado de acordo com a orientadora e supervisora de Estágio, tendo em consideração as diversas áreas que a Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo (ACFCR) abrange. Este tem como objetivos a promoção, o desenvolvimento e gestão da ACFCR, sendo que, a lista de trabalhos, irá centrar-se essencialmente na gestão de vendas e stocks, na logística e no comércio internacional.

Assim, foram definidas as seguintes atividades:

- Integrar o estagiário na empresa;
- Conhecer os processos primários da obtenção do vinho, e seguintes fases até ao consumidor final;
 - Controlar a qualidade dos produtos;
 - Definir logísticas alternativas para gestão de recursos na empresa;
 - Gerir os stocks existentes em armazém;
 - Acompanhar o processo de vendas e sua logística de transportes;
 - Assegurar o acompanhamento administrativo de encomendas para importação e exportação.

Resumo

O presente relatório de estágio está integrado na fase final do Curso Técnico Superior Profissional em Gestão e Comércio Internacional, na Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG), do Instituto Politécnico da Guarda (IPG) e descreve as atividades desenvolvidas na Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo (ACFCR), localizada em Portugal, distrito da Guarda, concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.

O relatório divide-se em dois capítulos. O primeiro corresponde à descrição de fatores da empresa, entre os quais, a sua história, o seu organograma, a gestão na empresa, os seus associados, entre outros. O segundo apresenta, as atividades desenvolvidas na Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo, tais como: a organização e gestão de stocks em armazém, o controlo da qualidade dos produtos, a administração dos processos de importação e exportação e o contacto direto com os clientes nos pontos de venda.

Palavras-chave: Cooperativa, Gestão, Comércio, Exportação.

Agradecimentos

Ao longo deste estágio, foram várias as pessoas que me incentivaram e apoiaram, contribuindo de forma positiva para a sua concretização. Desta forma, expresso a minha gratidão a todos os que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho.

Ao Professor Doutor Vítor Gabriel, orientador de estágio, os meus sinceros agradecimentos pelo apoio, incentivo, disponibilidade e amizade, bem como os valiosos ensinamentos que me prestou.

À Engenheira Jenny Silva, orientadora de estágio na entidade, o meu especial agradecimento por toda a paciência, compreensão e amizade, que me prestou diariamente ao longo deste trabalho. Agradeço também todos os valiosos ensinamentos que me concedeu, bem como a revisão do trabalho escrito.

À direção da Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo, na pessoa do Sr. António Madeira, presidente da instituição, o meu muito obrigado por ter aceitado o meu estágio na Cooperativa e pela disponibilidade e ajuda prestadas.

À Professora Doutora Ascensão Braga, Diretora do CTESP em Gestão e Comércio Internacional, a minha gratidão pela ajuda e disponibilidade em todos os aspetos formais e logísticos ao longo de todo o curso.

A todos os meus colegas da instituição, um apreço especial, por todos os momentos de amizade, companheirismo e boa disposição que me proporcionaram ao longo do estágio.

Aos meus familiares e amigos que me apoiaram incondicionalmente. Um agradecimento muito especial aos meus pais e irmãos, que sem o constante apoio, incentivo, amizade, carinho e compreensão, este trabalho não seria possível.

Finalmente, desejo expressar a minha gratidão a todos quantos, aqui não mencionados, contribuíram de alguma forma para a concretização deste trabalho.

Índice

Ficha de Identificação.....	II
Plano de Estágio	III
Resumo.....	IV
Agradecimentos	V
Índice.....	VI
Índice de Anexos	VIII
Índice de Ilustrações.....	IX
Glossário de Siglas.....	X
Introdução.....	1
Capítulo I – Caracterização da Instituição.....	2
1. A Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo.....	3
1.1. Identificação e Localização da Cooperativa	3
1.2. História da Cooperativa.....	4
1.3. Estrutura Organizacional.....	4
1.4. Participação em Eventos	6
1.4.1. Feiras e Eventos Nacionais	6
1.4.2. Feiras Internacionais	7
1.4.3. Concursos Nacionais e Internacionais.....	7
1.4.4. Prémios Conquistados Pela Cooperativa	8
2. Gestão na Adega Cooperativa.....	10
2.1. Comunicação.....	10
2.1.1. Comunicação Interna	10
2.1.2. Comunicação externa.....	10
2.2. Recursos Humanos.....	10
2.3. Associados.....	10
Capítulo II – Atividades Desenvolvidas Durante o Período de Estágio	12
3. Integração do Estagiário na ACFCR	13
4. Controlo de Qualidade	17
4.1. Características do Produto.....	17
4.1.1. Matérias Primas	17
4.1.2. Matérias Subsidiárias	17
4.1.3. Intenção de Uso	17
5. Sistemas de Logística.....	18

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

5.1. Logística de Transportes - Mercado Nacional	18
6. Gestão de Stocks	18
7. Vendas	19
7.1. Mercado Nacional	20
7.2. Exportação.....	21
Conclusão	23
Referências Bibliográficas	24
Anexos.....	i
Anexo I – Folha de Registo de Análise de Enchimento	ii
Anexo II - Fichas Técnicas.....	iv
Anexo III - Fatura	ix
Anexo IV - EDA.....	xiii
Anexo V - Despacho	xxii
Anexo VI - Certificados de Origem e Análise.....	xxv
Anexo VII - Bill of lading	xxxii

Índice de Anexos

Anexos	i
Anexo I – Folha de Registo de Análise de Enchimento	ii
Anexo II - Fichas Técnicas	iv
Anexo III - Fatura	ix
Anexo IV - EDA.....	xiii
Anexo V - Despacho.....	xxii
Anexo VI - Certificados de Origem e Análise	xxv
Anexo VII - Bill of lading	xxxii

Índice de Ilustrações

Figura 1 - Localização da ACFCR	3
Figura 2 - Organograma da ACFCR.....	5
Figura 3 - Prensa Contínua	14
Figura 4 - Prensa Pneumática	14
Figura 5 - Filtro de Placas	15
Figura 6 - Filtro de Terras	15
Figura 7 - Engarrafamento e Rolhamento	16
Figura 8 - Rotulagem.....	16
Figura 9 - Armazém de Produtos Acabados e Materias	19
Figura 10 - Posto físico de Vendas e Sala de Provas	20

Glossário de Siglas

- ACFCR – Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo
- ACIC – Associação Comercial e Industrial de Coimbra
- APAS – Associação Paulista de Supermercados
- BL – *Bill of lading*
- BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa
- CINVE – Concurso Internacional de Vinhos Espirituosos e Azeites Virgem Extra
- CVD – Consumidor Venda a Dinheiro
- DOC – Denominação de Origem Controlada
- EDA – Documento Administrativo Eletrónico
- ESTG – Escola Superior de Tecnologia e Gestão
- FIL – Feira Internacional de Lisboa
- FR – Fatura Recibo
- FT – Fatura Devedora
- IPG – Instituto Politécnico da Guarda
- IVA – Imposto Sobre o Valor Acrescentado
- OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho
- SISAB – Salão Internacional do Setor Alimentar e Bebidas
- UE – União Europeia

Introdução

O estágio curricular é, sem dúvida alguma, uma mais-valia para os jovens que acabam os seus cursos, ou que estão na fase final de curso, permitindo-lhes ganhar competências e experiência, de modo a que possam por em prática o seu conhecimento e adquirir novas competências.

Na Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo (ACFCR), foi pedido ao estagiário, direta e indiretamente, que colocasse em prática diversas matérias adquiridas ao longo do curso, e com isso, verificasse na prática empresarial a realidade das teorias discutidas ao longo do curso.

O estágio decorreu na ACFCR, no período de 01 de março de 2017 a 14 de julho de 2017, com duração de 750 horas e permitiu ao estagiário adquirir conhecimento da realidade empresarial, assim como outras matérias que não foram abordadas no seu curso, como por exemplo, o controlo da qualidade.

O presente relatório está dividido em dois capítulos, sendo que um se foca na entidade em si, e o outro no estágio.

No primeiro capítulo é feita uma abordagem sobre diversos temas acerca da ACFCR, tais como a sua história, o seu organograma, a importância da gestão na instituição, os seus produtos, assim como os seus prémios, entre outros aspetos.

No segundo capítulo são descritas todas as atividades realizadas pelo estagiário na instituição, entre as quais, destacamos o acompanhamento de todos os processos de conceção do vinho, designadamente a receção das uvas, a saída do vinho engarrafado até ao consumidor final, a gestão de stocks, as vendas e a logística, a exportação e todos os seus procedimentos, assim como todos os documentos envolvidos nestas atividades.

Posteriormente, é apresentada uma conclusão, que visa esclarecer a importância do estágio, assim como as dificuldades vivenciadas durante o mesmo.

Capítulo I – Caracterização da Instituição

1. A Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

1.1. Identificação e Localização da Cooperativa

A ACFCR é uma associação vitivinícola localizada na vila de Figueira de Castelo Rodrigo.

Morada: Rua Pedro Jacques de Magalhães, 7, 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo Guarda (figura 1).

Contactos:

Tel: 271 319 220

Fax: 271 319 229

Site: www.adegacastelorodrigo.com

Email: geral@adegacastelorodrigo.pt

Direção da ACFCR: António José Madeira

Emília Morgado

João Pedro Santos

Número de trabalhadores: 16



Figura 1 - Localização da ACFCR
Fonte: Google Maps

1.2. História da Cooperativa

A ACFCR¹ situa-se em Figueira de Castelo Rodrigo, vila de tradição vinícola, onde se produzem vinhos de excelente qualidade.

Foi no século XII que os monges cistercienses, do Convento de St^a. Maria de Aguiar, com o seu saber, iniciaram, no concelho, a cultura da vinha e a produção de vinho. Hoje a Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo assume-se como herdeira desse costume e desse saber.

Fundada em 1956, por 154 associados, conta atualmente com cerca de 800 associados. Anualmente, a cooperativa apresenta uma produção média de cerca de 8.000.000 de litros de vinho, dos quais 55% branco e o restante tinto.

Figueira de Castelo Rodrigo pertence à região demarcada da Beira Interior, sub-região de Castelo Rodrigo.

São característicos um clima de origem continental, mediterrânico e solos onde prevalecem xistos e arenitos.

As castas predominantes são, relativamente às uvas brancas, a Síria, a Malvasia Fina, a Arinto e a Fonte Cal e no caso das uvas tintas, a Marufo, a Rufete, a Touriga Nacional, a Touriga Franca e a Tinta Roriz.

Têm sido criados, desde sempre, vinhos de incontestável qualidade, como o confirma o notável número de prémios oficiais que têm sido atribuídos, ao longo dos anos, à Adega Cooperativa de Castelo Rodrigo.

1.3. Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da ACFCR encontra-se documentada num organograma.

O Organograma é um gráfico que representa a estrutura de uma organização, os órgãos que compõem cada setor de uma empresa e, por vezes, as suas funções na empresa, naquela determinada área. Este demonstra também os elos de ligação entre cada um dos setores, de forma hierárquica. Os organogramas podem ser clássicos ou não clássicos. Os

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

clássicos consistem basicamente num organograma vertical, que demonstra hierarquicamente os órgãos da empresa por setores e as respetivas ligações de atividades, como o da Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo, como podemos comprovar na figura 2, abaixo apresentada. Nos não clássicos, existem diversos tipos, tais como os de barras, por setores, radiais, entre outros. Em suma, na generalidade, as empresas optam por organogramas clássicos.

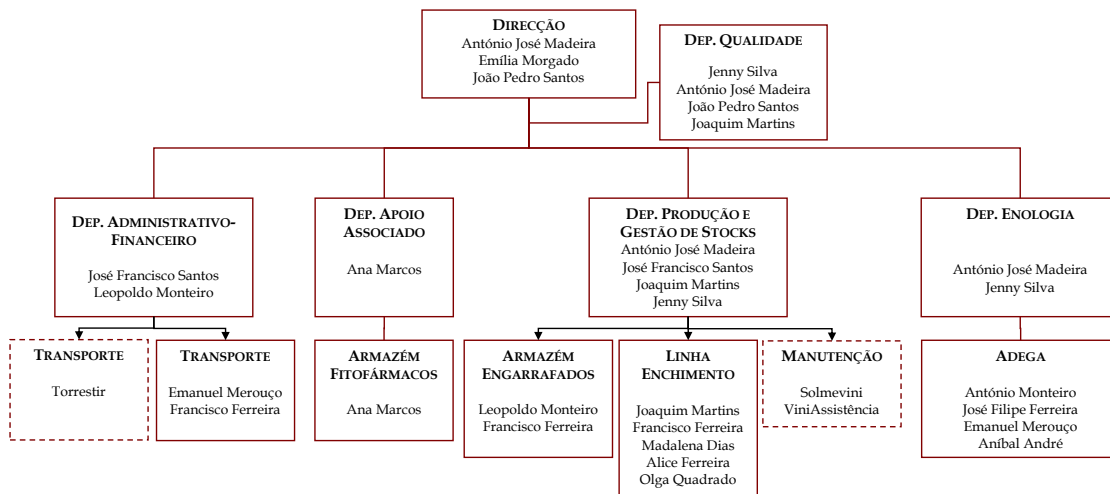


Figura 2 - Organograma da ACFCR

Fonte: Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

A Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo é composta por 11 setores ativos, e 3 passivos. No topo do organograma está a direção da Adega, que é o órgão máximo, sendo que não há decisões nenhuma a ser tomadas, mesmo que por unanimidade dos associados, que não tenham de ser aprovada pela direção. Mesmo abaixo, existe o Departamento da Qualidade, que como o nome indica, é esse departamento que controla a qualidade de todos os produtos na cooperativa, desde a entrada da uva na Adega até à sua saída sob forma líquida (vinho), ou seja, até ao consumidor final. Além deste departamento, existem outros quatro, sendo estes, o Administrativo-Financeiro, que trata toda a documentação da cooperativa, desde gestão de contas, de orçamentos, de logística de transportes; o de apoio aos associados, em que visam dar resposta a todas as dúvidas dos associados e gestão dos mesmos; o Departamento de Produção e Gestão de Stocks, que engloba as várias vertentes, desde a aquisição de materiais subsidiários (garrafas, rolhas, cápsulas, rótulos, caixas), assim

como controlar e garantir no armazém os diferentes vinhos para venda, e por fim, o Departamento de Enologia, que trata essencialmente do estudo de todos os vinhos, da elaboração/vinificação dos vinhos de acordo com o códex alimentarius e de acordo com a OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho). O Departamento de Enologia é responsável pela vinificação dos vinhos, estabilização, para posteriormente serem engarrafados e colocados à disposição do consumidor final, de acordo com a legislação em vigor. O controlo da vinificação e estabilização é bastante apertado. Para tal, são realizadas análises e testes de estabilização antes de colocar os vinhos no mercado. Nesta empresa, este Departamento também está ligado à criação de novos produtos e marcas. Em anexo a estes departamentos, temos os transportes na parte do Administrativo-Financeiro, no qual existem dois tipos, os da ACFCR e os subcontratados, tais como, a Torrestir; o armazém dos fitofármacos no Departamento de Apoio aos Associados, onde são armazenados todos os agroquímicos usados nas vinhas (como por exemplo: adubos e herbicidas); o armazém de engarrafados, a linha de enchimento e a manutenção (subcontratada às Solmevini e Viniassistência) anexos ao Departamento de Produção e Gestão de Stocks e a Adega (setor de tratamento dos vinhos antes de estes serem engarrafados ou vendidos a granel) anexa ao Departamento de Enologia.

1.4. Participação em Eventos

A ACFCR tem vindo a mostrar-se cada vez mais pelo país fora e a ser cada vez mais reconhecida, pelo grau de excelência dos seus vinhos, marcando a sua presença em diversos eventos nacionais e internacionais, estando também, cada vez mais, a adquirir mais prestígio noutros países, conquistado inúmeros prémios. A ACFCR participa também em diversos concursos de provas de vinhos, quer a nível nacional quer a nível internacional.

1.4.1. Feiras e Eventos Nacionais

A ACFCR está presente, ao longo do ano, em diversos tipos de feiras e exposições, por todo o país, nas quais aproveita para dar a conhecer os seus vinhos, demonstrando aquilo que de melhor há para oferecer na Beira Interior. Abaixo, estão referidos alguns dos mais importantes eventos:

- Salão Internacional do Sector Alimentar e Bebidas (SISAB) – Parque das Nações – Lisboa
- Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL) – Feira Internacional de Lisboa (FIL) - Lisboa
- Essência do Vinho – Palácio da Bolsa – Porto
- Vinhos e Sabores – Centro de Congressos de Lisboa – Lisboa
- Vinhos e Sabores – Grandes Escolhas – FIL - Lisboa

1.4.2. Feiras Internacionais

Além de participar em diversas feiras nacionais, a ACFCR também participa noutras feiras internacionais de alguns países da União Europeia (UE), assim como em feiras de países não europeus. Exemplo disso são as seguintes feiras:

- ProWein – Dusseldorf – Alemanha.
- Expo Poland – Cracóvia – Polónia.
- ExpoVinis Brasil – São Paulo – Brasil.
- Associação Paulista de Supermercados (APAS) – São Paulo – Brasil.

1.4.3. Concursos Nacionais e Internacionais

A Adega tem participado em alguns concursos de vinhos, quer a nível nacional quer a nível internacional, tais como:

- Concurso de Vinhos da Beira Interior
- Concurso Internacional de Vinhos Prémios Arribe
- Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados das Adegas Cooperativas
- Prémios Arribe – Trabanca (Salamanca)
- Associação Comercial e Industrial de Coimbra (ACIC) Cidade de Coimbra
Concurso de Vinhos
- O “Escanção”
- Revista Néctar
- Wine Masters Challenge
- Concurso Nacional de Vinhos do Clube do Vinho

1.4.4. Prémios Conquistados Pela Cooperativa

A ACFCR tem vindo a assumir uma enorme presença perante a concorrência no mercado vinícola, tendo alguns prémios ao longo dos anos, com alguns dos seus vinhos abaixo referidos.

- Vinho Convento de Aguiar DOC Reserva Tinto
 - IX Concurso de Vinho da Beira Interior – Medalha de Prata
 - X Concurso Internacional de Vinhos Prémios Arribe 2014 – Medalha de Ouro
 - VII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2014 – Medalha de Prata
 - I Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados das Adegas Cooperativas 1995 – Fenadegas – Medalha de Ouro
- Vinho Convento de Aguiar DOC Reserva Branco
 - VII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2015 – Medalha de Ouro
 - Prémios Arribe 2012 – Trabanca (Salamanca) – Medalha de Prata
 - A.C.I.C. Cidade de Coimbra Concurso de Vinhos 2005 – Medalha de Prata
- Vinho Castelo Rodrigo DOC Branco
 - XIII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2015 – Medalha de Prata
 - VII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2014 – Medalha de Prata
 - VI Concurso de Vinhos da Beira Interior 2013 – Medalha de Ouro
 - IV Concurso de Vinhos da Beira Interior 2011 – Medalha de Prata
 - III Concurso de Vinhos da Beira Interior 2010 – Medalha de Prata
- Vinho Castelo Rodrigo DOC Síria
 - Prémios Vinduro – Vindouro 2016 – Concurso Internacional de Vinhos – Trabanca (Salamanca) – Medalha de Prata
 - Prémios Arribe 2012 – Medalha de Prata
 - VI Concurso de Vinhos da Beira Interior 2011 - Medalha de Prata
 - “O Escanção” 2010 – Tambuladeira de Prata
 - III Concurso de Vinhos da Beira Interior 2010 – Medalha de Prata
 - Revista Néctar 2009 – Melhor vinho 2009
 - Prémios Arribe 2009 – Trabanca (Salamanca) – Medalha de Prata
 - II Concurso de Vinhos da Beira Interior 2009 – Medalha de Prata
 - II Concurso de Vinhos da Beira Interior 2009 – Medalha de Prata
 - Revista Néctar 2008 – Medalha melhor vinho 2008

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

- I Concurso de Vinhos da Beira Interior 2008 – Medalha de Prata
- A.C.I.C. Cidade de Coimbra – IX Concurso de Vinhos 2008 – Medalha de Prata
- Wine Masters Challenge 2008 – X Concurso Mundial de Vinhos – Medalha de Vinho Recomendado
- Wine Masters Challenge 2006 – VII Concurso Mundial de Vinhos – Medalha de Bronze
- Vinho Castelo Rodrigo DOC Tinto
 - I Concurso de Vinhos da Beira Interior 2008 – Menção Honrosa
 - II Concurso Nacional de Vinhos do Clube do Vinho 2001 – 2º Prémio
 - II Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados das Adegas Cooperativas 2001 – Fenadegas – 2º Prémio
- Vinho Castelo Rodrigo DOC Touriga Nacional
 - V Concurso de Vinhos da Beira Interior 2012 – Medalha de Prata
 - III Concurso de Vinhos da Beira Interior 2010 – Medalha de Ouro
 - “O Escanção” 2009 – Tambuladeira de Prata
 - I Concurso de Vinhos da Beira Interior 2008 – Menção Honrosa
 - Wine Masters Challenge 2008 – X Concurso Mundial de Vinhos – Medalha de Bronze
 - A.C.I.C. Cidade de Coimbra – IX Concurso de Vinhos 2007 – Medalha de Ouro
 - Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2007 - Medalha Prestígio
 - A.C.I.C. Cidade de Coimbra – VIII Concurso de Vinhos 2006 – Medalha de Prata
- Vinho Castelo Rodrigo Espumante Branco Bruto
 - XII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2014 – Medalha de Prata
 - CINVE 2014 (Valladolid) – Medalha de Ouro
 - CINVE 2012 (Valladolid) – Medalha de Ouro
 - Prémios Arribe 2012 – Trabanca (Salamanca) – Medalha de Ouro
 - IV Concurso de Vinhos da Beira Interior 2011 – Medalha de Ouro
 - Prémios Arribe 2010 – Trabanca (Salamanca) – Medalha de Ouro
- Vinho Castelo Rodrigo Licoroso
 - Prémios Arribe 2010 – Trabanca (Salamanca) – Medalha de Prata III

2. Gestão na Adega Cooperativa

A gestão assume diversos papéis na Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo, sendo estes fundamentais para o bom funcionamento de toda a estrutura da empresa, onde estão incluídos a comunicação, a gestão de recursos e materiais, de pessoal, entre outros.

2.1. Comunicação

2.1.1. Comunicação Interna

Uma comunicação Interna é de extrema importância, dado que assegura que informações relevantes cheguem aos vários intervenientes no processo.

2.1.2. Comunicação externa

Sempre que o cliente solicite, será fornecida prontamente a informação sobre qualquer questão relacionada com a qualidade dos produtos da cooperativa, assim como, se necessário, serão colocados à disposição do mesmo, os boletins de análises dos vinhos, assim como as fichas técnicas, entre outros.

2.2. Recursos Humanos

A Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo é constituída por um quadro de 16 colaboradores, com experiência adquirida na mesma instituição, e formação adequada em higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho, regras de logística, sistemas informáticos, entre outros. Havendo necessidade de aumento de colaboradores na empresa, será realizado um concurso onde serão avaliadas todas as candidaturas de igual forma, recaindo sobre a direção a escolha da pessoa com melhor qualificação para a função a desempenhar.

2.3. Associados

Como em qualquer empresa, tem de haver um motivo fulcral da sua existência, ou seja, um motivo específico que justifique a sua criação, e a Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo não é exceção, uma vez que “os seus alicerces” são os seus associados.

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

Estes são uma mais-valia para a ACFCR, por diversos motivos, mas essencialmente por serem eles a base da produção de vinho, pois são eles que cultivam, que cuidam das vinhas, que fazem da vinha o seu dia-a-dia, e que, da melhor maneira possível, fazem chegar as uvas de maior qualidade à cooperativa. A ACFCR, como todas as outras adegas, tem órgãos de direção, mas quem toma as decisões a longo prazo são os associados, sendo que a direção se foca mais no dia-a-dia da cooperativa e nas suas vendas.

A ACFCR é uma cooperativa, cujos associados pertencem a uma classe etária de idade avançada e com baixo nível de escolaridade. Auxilia os agricultores da melhor maneira possível, esclarecendo as dúvidas dos mesmos, alertando para alguma situação incorreta, aconselhando, ajudando a planificar, incentivando ao exercício das principais técnicas agrícolas praticadas em proteção e produção integrada e agricultura biológica, prevenindo das suas vantagens, acompanhando de perto os seus trabalhos e as suas explorações, promovendo ações de formação, advertindo para alterações ou atualizações da legislação, avisando acerca de candidaturas agroambientais, etc. Propõe se ainda impulsionar a especialização dos técnicos nas diversas áreas, começando pelas mais expressivas e necessárias à região, edificando, assim, um suporte técnico de maior dimensão, que transmitirá uma maior segurança aos agricultores, os seja, aos seus associados.

Os associados dispõem também de mais-valias na cooperativa, como por exemplo na aquisição de vinho, de adubos, de fertilizantes, etc.. Os associados possuem um desconto de 20% face aos preços pagos pelos clientes “normais”, que pagam o vinho sem qualquer tipo de desconto.

Para que um cidadão comum se possa tornar sócio, este tem de preencher diversos requisitos, desde logo possuir vinhas ou ser revendedor.

Capítulo II – Atividades Desenvolvidas Durante o Período de Estágio

3. Integração do Estagiário na ACFCR

Numa primeira fase do estágio, foi feita uma integração geral na Adega, ou seja, foi dado a conhecer todos os diferentes setores da empresa, de modo a que o estagiário pudesse conhecer melhor o processo da criação de vinhos, com vista à sua posterior venda. Conseguindo ter uma ideia mais abrangente de como são elaborados os produtos da cooperativa, facilitaria um melhor conhecimento do produto, mas igualmente ajudaria no processo de venda.

Deste modo, a integração do estagiário decorreu ao longo de vários dias, de modo a permitir a adaptação aos diversos setores.

Uma das primeiras tarefas solicitadas ao estagiário foi o processo de conceção dos vinhos. Este processo envolve diversas fases, tal como se explicam de seguida:

Receção das uvas na Adega: Através deste, é efetuada uma avaliação do seu estado sanitário, a identificação da casta e avaliado o grau alcoólico provável, a origem da parcela vitivinícola, para assim a receção ser efetuada num tegão específico, de acordo com as características da uva em si.

Desengace e esmagamento: Após a receção, todas as uvas sofrem a operação de desengace e esmagamento, onde, como os nomes indicam, há uma separação dos bagos do engaço, e posteriormente esmagamento dos mesmos bagos e expelição de engaço para um amontoado, que será utilizado em fertilizações agrícolas.

Fermentação alcoólica: Quando o depósito de mosto (sumo da uva) estiver cheio, faz se uma análise, onde se avalia o grau alcoólico provável, acidez total, pH, SO₂L e SO₂T e regista-se na ficha de fermentação ¹. Estas análises vão ditar a adição de nutrientes e produtos enológicos.

Maceração: É um processo utilizado em todos os vinhos tintos e acontece quando existe contacto com os bagos e liquido durante a fermentação alcoólica havendo mais extração de cor.

Prensagem: Verificou-se também que na cooperativa existem dois tipos de prensas, ou seja, contínuas (figura 3) e pneumáticas (figura 4):



*Figura 3 - Prensa Contínua
Fonte: Elaboração própria*



*Figura 4 - Prensa Pneumática
Fonte: Elaboração própria*

Fermentação Malolática: Pode desencadear-se até dois anos após a fermentação alcoólica. De modo a permitir que esta transformação se desencadeie o mais cedo possível, a ACFCR procura efetuar uma adição de SO₂ correta e atempada para, assim, efetuar análises de controlo periódicas, sendo que estas serão registados na Ficha de Vinificação.

Armazenamento: Durante o armazenamento existe o perigo de ocorrerem alterações físico-químicas, que podem prejudicar a qualidade do vinho. De modo a prevenir tais situações, não são só acauteladas as condições de higiene dos depósitos, como são efetuadas análises de rotina, para a correta adição de produtos enológicos, sendo estas, registadas, mais uma vez, na Ficha de Vinificação.

Estágio em barricas ou estágio em madeira: Nesta fase, é de extrema importância controlar a qualidade e o estado das madeiras utilizadas, de modo a prevenir a extração de composto fenólico indesejável.

Filtração: A filtração pode ser efetuada com filtro de placas (figura 5) ou de terras (figura 6).



Figura 5 - Filtro de Placas
Fonte: Elaboração própria



Figura 6 - Filtro de Terras
Fonte: Elaboração própria

Estabilização: A estabilização pode ser feita através de vários métodos, (tradicional ou contínua) dependendo da época do ano e da quantidade de vinho a estabilizar, sendo que, após a estabilização, é efetuada uma análise ao vinho estabilizado, ou seja, uma pesquisa de bitartratos (precipitações tartáricas), para que se possa confirmar se esta foi eficaz.

Filtração esterilizante: Esta filtração é feita imediatamente antes do enchimento, e é uma filtração de 1.2 micrones para tintos e de 0,45 para brancos, de forma a assegurar que o vinho seja engarrafado límpido.

Pasteurização: Todos os vinhos tintos da ACFCR são pasteurizados.

Engarrafamento e Rolhagem: Todas as garrafas utilizadas na ACFCR são de tara perdida. Na linha de enchimento, existe uma enxaguadora que evita qualquer contaminação por corpos estranhos de garrafas. De modo a prevenir a contaminação do vinho por fragmentos de vidro, existe um procedimento de quebra de garrafas, assim como um *kit* de limpeza específico e usado única e exclusivamente nestas situações. Os engarrafamentos são registados no documento designado por Registo de Análise de Enchimento (anexo I). Assim como todos os materiais de engarrafamento são registados devidamente num documento de registo designado por Registo de Engarrafamento. Podemos verificar o processo de enchimento na figura 7.



Figura 7 - Engarraamento e Rolhagem

Fonte: Elaboração própria

Enchimento de *Bag-in-box*: O enchimento de *bag-in-box* é feito unicamente através de um bico que está em constante calibração. Após o enchimento, é injetado um sopro de azoto, para o inertizar, de forma a prolongar a validade do vinho. Todos os materiais utilizados no enchimento de *bag-in-box* são registados devidamente num documento de registo designado por Registo de Engarraamento.

Capsulagem, rotulagem, encaixotamento, paletização e plastificação: Estas etapas são feitas mecanicamente, sob constante olhar de operadores experientes (figura 8), que fazem as afinações necessárias para que o produto final saia para o mercado nas melhores condições. Todos os materiais utilizados nesta fase são registados num documento de registo designado por Registo de Engarraamento.



Figura 8 - Rotulagem

Fonte: Elaboração própria

Expedição: A ACFCR gere as suas necessidades de transporte na distribuição recorrendo a meios logísticos próprios, meios logísticos do próprio cliente ou a meios logísticos subcontratados. A expedição não é uma etapa do processo que possa por em causa a integridade do produto face à necessidade de garantir a segurança na saúde do consumidor. Para eventual saída de vinho a granel, o cliente garante igualmente o transporte, em cisternas reservadas ao transporte de géneros alimentícios, viajando a mercadoria por sua conta e risco.

4. Controlo de Qualidade

4.1. Características do Produto

4.1.1. Matérias Primas

A ACFCR tem de ter sempre disponíveis as diversas fichas técnicas das matérias-primas utilizadas na conceção dos seus produtos, e estas descrevem, no caso das uvas, os parâmetros mínimos de modo a serem aceites na cooperativa. No início de cada ano, antes de se iniciar a campanha, são revistas as fichas técnicas, e enviadas a cada um dos produtores associados.

4.1.2. Matérias Subsidiárias

Os materiais que ficam em contacto direto com o vinho, tais como garrafas e rolhas, são específicos para aquele determinado produto em questão, evitando, assim, a migração de substâncias tóxicas para este, permitindo assim o seu consumo. Para poderem ser utilizados esses materiais, têm de ser anteriormente aprovados pelos requisitos do manual da qualidade da Cooperativa.

4.1.3. Intenção de Uso

Maioritariamente, os produtos da ACFCR são vendidos para distribuidores e destinam-se ao consumo humano, podendo ser consumidos por qualquer tipo de pessoas,

acima do limite mínimo exigido por lei, ou seja, quer por idosos, como por adultos, como por adolescentes acima da idade mínima exigida pelo governo ou país em questão. A Cooperativa dispõe também de fichas técnicas para colocar à disposição dos clientes, quer no local físico, quer nas suas distribuições (algumas deles como exemplo no anexo II).

5. Sistemas de Logística

5.1. Logística de Transportes - Mercado Nacional

À semelhança de outras empresas, A ACFCR tenta, a todo o custo, reduzir os seus custos o máximo possível para, assim, poder aumentar os seus resultados. Neste contexto, a ACFCR estuda constantemente as questões logísticas relativamente à entrega dos vinhos aos seus clientes e aos seus revendedores. Um dos princípios usados pela Cooperativa é o da divisão dos clientes por áreas, mais especificamente por distrito ou zona, de modo a que haja uma rentabilização de viagens e custos nas entregas com o carro próprio e, com isso, tenta ao máximo que as encomendas sejam feitas em datas coincidentes, possibilitando a entrega de diversas cargas, no mesmo dia, sem que hajam várias viagens e tantos custos de combustível, entre outros.

“Assim, a eficiência do sistema de transporte influencia de modo significativo o nível de atividade económica” (Costa et al., 2010)

6. Gestão de Stocks

Após o produto final estar concebido e pronto a vender ao público, é levado para um armazém onde é disposto por qualidades e lotes. Além dos produtos finalizados, existem também todas as matérias com as quais se obtém o produto final, tais como: caixas vazias, paletes, garrafas, entre outros (figura 9).

Na ACFCR são feitas contagens regulares de stocks, de modo a que as quantidades estejam o mais corretas possível, e que no inventário final de ano não hajam quaisquer disparidades.

“O modelo clássico de gestão de stocks é um modelo de visão contínua...na medida em que exige a vigilância permanente do nível do stock” (Moura, 2006)

Associados à gestão de stocks estão também os lotes dos produtos. Na cooperativa os lotes são divididos em duas partes. A primeira parte consiste no número associado ao dia do ano em questão, referente ao engarrafamento do produto, e em seguida pelo ano. Em suma, um produto engarrafado no dia 10 de janeiro de 2017 (décimo dia do ano 2017) terá o Lote: 010 17, em que, como referido, os primeiros três dígitos correspondem ao dia, e os outros dois ao ano.

As vendas são feitas depois, consoante os lotes, ou seja, são vendidos primeiro os produtos cujo lote é mais antigo, para que depois se consiga praticar o princípio da utilidade e consumo, que, apesar de os vinhos não terem validade, possuem um prazo aconselhável de consumo (no caso dos brancos de 2 anos).



*Figura 9 - Armazém de Produtos Acabados e Materiais
Fonte: Elaboração própria*

7. Vendas

Durante o meu estágio, no posto físico de vendas, pude participar na venda direta dos produtos ao cliente. Essas vendas são feitas através de diversos documentos, entre os quais:

- As FR (faturas recibo): são usadas quando se trata de um cliente que pretende pagar a mercadoria no ato da compra, podendo ser este um CVD (consumidor final -sem qualquer tipo de identificação) ou um associado. Os associados, como referi no ponto 3 do primeiro capítulo, dispõem de um desconto de 20% na aquisição de qualquer produto da cooperativa.
- As FT (nossa fatura/fatura devedora): são usadas quando se trata de um cliente com contrato comercial, ou seja, em que não necessita de pagar a

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

mercadoria no ato da compra, cumprindo apenas o acordo estabelecido com a cooperativa, dispondo também de um desconto associado que pode variar entre os 5% e os 35%.

Além das faturas, tive oportunidade também de realizar diversos orçamentos para algumas entidades, para que futuramente efetuassem a compra do produto, tendo à priori toda a informação relativamente a preços unitários, IVA, descontos associados e taxas de transporte (para o caso de a mercadoria ter de seguir por transportadora); guias de transporte para acompanharem diversas mercadorias; notas de crédito (muito utilizadas aquando da devolução de paletes pelos revendedores); entre outros.

Ao estar neste setor, permitiu-me também realizar outro tipo de atividades, tais como a realização de provas de vinhos e visitas guiadas à cooperativa, com grandes grupos. Estas atividades surgiram da aquisição de novas instalações (sala de provas – figura 10) por parte da Cooperativa, destinadas a atividades relacionadas com o setor do turismo, nomeadamente com a existência de provas de produtos, ajudando à sua venda e, simultaneamente, funcionando como uma ferramenta ao serviço do Marketing. Aliás, importa sublinhar que a vertente do Marketing tem sido uma grande aposta da Cooperativa, em particular no que respeita à mudança na imagem dos produtos.



*Figura 10 - Posto físico de Vendas e Sala de Provas
Fonte: Elaboração própria*

7.1. Mercado Nacional

O mercado nacional tem uma grande importância no volume de negócios da cooperativa, uma vez que, apesar de existirem encomendas em grandes quantidades, embora não estando ao nível do volume de negócios das vendas no contexto internacional,

têm a mais-valia de serem muito regulares, implicando assim uma grande importância para as vendas da ACFCR.

Para vendas no mercado nacional, não existem documentações necessárias além das faturas da mercadoria ou então das guias de transporte. Neste mercado, normalmente são usados os transportes da adega ou então, e quando se justifica a redução de custos, os transportes subcontratados à Torrestir.

7.2. Exportação

Na ACFCR a exportação aumentou nos últimos anos e são cada vez mais as encomendas que chegam de países intra e extra UE. Ao tratar das encomendas para exportação, pude verificar que a sua expedição varia de acordo com o país de que se trata, ou seja, existem procedimentos a tomar no caso de se exportar para um país membro da UE ou para um país de outra latitude geográfica.

No caso de encomendas feitas num dos países pertencentes à UE são apenas necessárias dois documentos:

- Fatura
- EDA (Documento Administrativo Eletrónico):

No caso de encomendas de outros países (exemplo Brasil):

- Numa primeira fase, a receção da encomenda é efetuada como em todas as outras, implicando a reserva e separação dos vinhos, para no momento da preparação, se passar a fatura (anexo III).
- Seguidamente, é passado o EDA (anexo IV), que acompanha a mercadoria até à alfândega, onde será carregada num navio, de modo a identificá-la e ao seu importador, assim como ao transporte em si.
- Para acompanhar a mercadoria é feito também um despacho alfandegário (anexo V), que consiste na autorização alfandegária para que o produto possa ser entregue ao seu importador. A nível empresarial, é considerado o término da conferência aduaneira.
- Além do despacho e do EDA, existe mais um documento essencial ao acompanhamento da mercadoria: o certificado de origem e análise (anexo VI).

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

- Após a mercadoria estar carregada no navio, é passado o BL (anexo VII) que consiste no conhecimento do embarque marítimo. É considerado o documento mais importante da navegação e um dos mais importantes do comércio exterior. Este documento inclui os registos de compra de ordem e venda, assim como do seu transbordo.

Conclusão

A elaboração deste estágio curricular e respetivo relatório escrito, trouxe diversos aspetos positivos para a minha vida pessoal e profissional.

Este estágio permitiu que eu adquirisse conhecimentos acerca de temas que me eram totalmente desconhecidos, assim como tornou possível colocar em prática diversos conteúdos abordados ao longo do curso.

Relativamente à instituição de estágio, posso dizer que me acolheu muitíssimo bem e que me ajudou em todas as minhas dificuldades ao longo do estágio, desde logo a ultrapassar a barreira existente entre a teoria e prática. Verifiquei que na Cooperativa, como porventura noutras organizações similares, os temas relacionados com a logística e a gestão ajudam à evolução e à diferenciação perante a concorrência.

Ao longo do estágio, percorri na empresa diversos setores e, com isso, pude enriquecer o meu conhecimento de uma forma alargada relativamente a outras áreas, como é o caso da qualidade dos produtos.

Em suma, afirmo que este estágio me trará mais-valias para o meu futuro, pois preparou me para o mercado de trabalho, tendo aprendido no mesmo a importância de valores, deveres, obrigações, entre muitas outras coisas, que me ajudarão a ser um bom profissional na área de Gestão e Comércio Internacional.

Referências Bibliográficas

[1] Adega Cooperativa de Castelo Rodrigo (2017). Manual da Qualidade. Figueira de Castelo Rodrigo.

[2] Costa, J., Dias, J., Godinho, P. (2010). Logística. Impresso de Universidade de Coimbra.

[3] Moura, B. (2006). Logística: Conceitos e Tendências. Cento Atlântico. Lisboa.

Anexos

Anexo I — Folha de Registo de Análise de Enchimento

12
IWCW 10,15
T^o 4 15,00



Registo de Engarrafamento

Engarrafamento N°		319	Data	12/12/2012	
PRODUTO		Garrafa 9cm Bib 1.5L			
Branco	<input type="checkbox"/>	Tinto	<input checked="" type="checkbox"/>	Rosé	<input type="checkbox"/>
Lote				34617	
Parâmetros Analíticos					
Tit. Alc. Adquirido (%Vol.)	SO ₂ Livre (mg/L)	SO ₂ Total (mg/L)	Ac. Volátil (g/l. Ác. Acético)	Ac. Total (g/l. Ác. Tartárico)	pH
12,0	42	59	0,45	6,8	3,40
Sensorial		OK			
Rubrica Laboratório		[Signature]			

	Designação	Fornecedor	Lote	Util.	Inutil.	Total
Bag-in-box	Box 1.5L	Enoapois	21061704093A	250		480 305017
Garrafa			21061704096B	115		
Rolha			21061704095A	115		
Cápsula alca						
Cápsula pvc						
Caixas	Garrafa Bib 1.5L	Enoapois	7-2012			480 302032
Rótulos						
Contra-rótulos						
Numeração	De:	A:				

	N°
Garrafas	
Bag-in-Box	480
Caixas	
Paletes	8
Contentores	

	N° litros
Utilizado	7.200
Inutilizado	
Total	7.200
Resp. Transporte	
Resp. Armazém	

QUEBRA DE GARRAFAS (PCC)				
Colocação	Lavadora	Enchedora	Rolhadora	Outros
P1P0				
Resp. Linha de Enchimento		[Signature]		

Versão	Data Emissão	Elaborado por Responsável Qualidade	Autorizado por Direção	Página	Ref.
05	20/08/2014	[Signature]	[Signature]	1 de 1	Rg.MQ/7.21/RB

Anexo II - Fichas Técnicas



CASTELO RODRIGO
DOC
PINKING



REGIÃO
Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO
DOC Beira Interior

TERROIR
Região de clima continental mediterrânico, com solos de xistos e arenitos.

CASTAS
Síria.

VINDIMA
Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação.

VINIFICAÇÃO
Vinificação a temperatura controlada.

CONSUMO
Imediato ou até 2 anos, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO
10°C

PROVA
Aroma a frutos tropicais. Sabor longo e persistente.

REGION
Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION
DOC Beira Interior

TERROIR
Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY
Síria.

VINEYARD
Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation.

WINEMAKING
Controlled temperature fermentation.

CONSUMPTION
Immediately or up to 2 years in a cool shaded place.

SERVICE
10°C

TASTING
Tropical fruits aroma. Long and persistent flavour.



CASTELO RODRIGO
DOC
PINKING

NOTAS
NOTES

GASTRONOMIA
Acompanha pratos de peixe, marisco e carnes brancas.

GARRAFA (750 ml)
BORDALESA PRESTÍGIO 72ø x 330 mm

CAIXA
78ø x 335mm - 1 unidade

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)
5601854109236

PESO/CAIXA
1,3 Kg

CUISINE
Serve with fish dishes, seafood and white meats.

BOTTLE (750ml)
BORDALESA PRESTÍGIO 72ø x 330 mm

CASE
78ø x 335mm - 1 unit

CODE EAN 13 (1 unit)
5601854109236

CASE WEIGHT
1,3 Kg



CONVENTO DE AGUIAR
DOC RESERVA
TINTO | RED RESERVE



REGIÃO

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO

DOC Beira Interior

TERROIR

Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xistos e arenitos.

CASTAS

Touriga Nacional e Aragonês

VINDIMA

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação.

VINIFICAÇÃO

Vinificado em maceração prolongada com controlo de temperatura de fermentação. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

CONSUMO

Imediato ou até 6 anos, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO

18°C

PROVA

Aroma com notas especiadas e frutos vermelhos num conjunto agradável e harmonioso.

REGION

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION

DOC Beira Interior

TERROIR

Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY

Touriga Nacional and Aragonês.

VINEYARD

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation.

WINEMAKING

Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 12 month in French and American oak.

CONSUMPTION

Immediate or up to 6 years in a cool shaded place.

SERVICE

18°C

TASTING

Presents spice aroma with notes of red fruits in all pleasant and harmonious wholeset.



CONVENTO DE AGUIAR
DOC RESERVA
TINTO | RED RESERVE

Prémios Vinheiro - Vinheiro 2017 - Concurso Internacional de Vinhos - Trabanco (Salamanca)
Medalha de Ouro | Gold Medal

X Concurso Internacional de Vinos Premios Arribe 2014
Medalha de Ouro | Gold Medal

VII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2014
Medalha de Prata | Silver Medal

I Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados das Adegas Cooperativas 1995 - Fenadegas
Medalha de Ouro | Gold Medal

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo
Rua Pedro Jaques Magalhães, 7 Apartado 11
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo - Portugal
Tel. 271 319 220 | Fax: 271 319 229 | geral@adegacastelrodrigo.pt

NOTAS
NOTES



GASTRONOMIA

Acompanha pratos de carne e queijos

GARRAFA (750 ml)

BORDALESA PRESTÍGIO 330 mm x 7,2 ø

CAIXA

330mm x 240mm x 160mm - 6 unidades

CÓDIGO EAN 14 (caixa de 6 unidades)

65601854205336

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)

5601854205334

PALETE

11 caixas x 8 camadas = 88 caixas

PESO/CAIXA

8 Kg

CUISINE

Accompanies meat dishes and cheeses

BOTTLE (750 ml)

BORDALESA PRESTÍGIO 330 mm x 7,2 ø

CASE

330mm x 240mm x 160mm - 6 units

CODE EAN 14 (bottles per case - 6 units)

65601854205336

CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)

5601854205334

PALLET

11 cases x 8 layers = 88 cases

CASE WEIGHT

8 Kg



CASTELO RODRIGO
ESPUMANTE BRANCO BRUTO
WHITE BRUT SPARKLING



REGIÃO
Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO
Regional Terras da Beira

TERROIR
Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xistose arenitos.

CASTAS
Malvasia Fina e Síria.

VINDIMA
Criado com uvas seleccionadas e com controlo de maturação.

VINIFICAÇÃO
Fermentação lenta a baixa temperatura.

CONSUMO
Imediato ou até 2 anos, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO
6-8°C

PROVA
É um espumante frutado, fresco e harmonioso.

GASTRONOMIA
Ideal como aperitivo, pratos de carne, peixe e marisco.

REGION
Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION
Regional Terras da Beira

TERROIR
Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY
Malvasia Fina and Siria

VINEYARD
Created with grapes from selected vineyards and with a follow up in maturation.

WINEMAKING
Slow fermentation at low temperature.

CONSUMPTION
Immediately or up to 2 years in a cool shaded place.

SERVICE
6-8°C

TASTING
This is a fruited, fresh and harmonious sparkling wine.

CUISINE
Ideal as an aperitif, meat dishes, fish and seafood.



CASTELO RODRIGO
ESPUMANTE BRANCO BRUTO
WHITE BRUT SPARKLING

VII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2014
Medalha de Prata | Silver Medal

CINVE 2014 (Valladolid)
Medalha de Ouro | Gold Medal

CINVE 2012 (Valladolid)
Medalha de Ouro | Gold Medal

Prémios A ribe 2012 – Trabanca (Salamanca)
Medalha de Ouro | Gold Medal

Prémios A ribe 2010 – Trabanca (Salamanca)
Medalha de Ouro | Gold Medal

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo
Rua Pedro Jacques Magalhães, 7 Apartado 11
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo - Portugal
Tel. 271 319 220 | Fax 271 319 229 | geral@adegacastelorostrigo.pt

NOTAS
NOTES

GARRAFA (750 ml)
Espumante
300mm x ø 86,4mm

CAIXA
335mm x 240mm x 180mm 6 unidades

CÓDIGO EAN 14 (caixa de 6 unidades)
35601854138039

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)
5601854108031

PALETE
11 caixas x 7 camadas = 77 caixas

PESO/CAIXA
9,5 Kg

BOTTLE (750 ml)
Espumante
300mm x ø 86,4mm

CASE
335mm x 240mm x 180mm - 6 units

CODE EAN 14 (bottles per case - 6 units)
35601854138039

CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)
5601854108031

PALLET
11 cases x 7 layers = 77 cases

CASE WEIGHT
9,5 Kg



CASTELO RODRIGO
DOC
TOURIGA NACIONAL



REGIÃO
Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO
DOC Beira Interior

TERROIR
Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xistos e arenitos.

CASTAS
Touriga Nacional (99%).

VINDIMA
Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com controlo de maturação.

VINIFICAÇÃO
Vinificado em maceração prolongada com controlo de temperatura de fermentação. Estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

CONSUMO
Imediato ou até 6 anos, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO
16°C

PROVA
Aroma a amoras silvestres e toques florais característicos da casta. Bem estruturado.

REGION
Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION
DOC Beira Interior

TERROIR
Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY
Touriga Nacional (99%).

VINEYARD
Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation.

WINEMAKING
Temperature control fermentation with prolonged maceration. Spent 6 month in French oak.

CONSUMPTION
Immediately or up to 6 years in a cool shaded place.

SERVICE
16°C

TASTING
Aroma the wild blackberries and floral touches characteristics of the variety. Structuralized well.



CASTELO RODRIGO
DOC
TOURIGA NACIONAL

Prémios Vinuero - Vinuero 2017 - Concurso Internacional de Vinhos - Trabanca (Salamanca)
Medalha de Prata | Silver Medal

V Concurso de Vinhos da Beira Interior 2012
Medalha de Prata | Silver Medal

III Concurso de Vinhos da Beira Interior 2010
Medalha de Ouro | Gold Medal

"O Escanção" 2009
Tambuladeira de Prata | Silver Tambuladeira

I Concurso de Vinhos da Beira Interior 2008
Menção Honrosa | Honorable Mention

Wine Masters Challenge 2008 - X Concurso Mundial de Vinhos
Medalha de Bronze | Bronze Medal

A.C.I.C. Cidade de Coimbra - IX Concurso de Vinhos 2007
Medalha de Ouro | Gold Medal

Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2007
Medalha Prestígio | Prestigious Medal

A.C.I.C. Cidade de Coimbra - VIII Concurso de Vinhos 2006
Medalha de Prata | Silver Medal

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo
Rua Pedro Jacques Magalhães, 7 Apartado 11
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo - Portugal
Tel. 271 319 220 | Fax: 271 319 229 | geral@adegacastelrodrigo.pt

NOTAS
NOTES

GASTRONOMIA
Acompanha pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas.

GARRAFA (750 ml)
BORDALESA PRESTÍGIO 330 mm x 7,2 ø

CAIXA
330mmx 240mm x 160mm - 6 unidades

CÓDIGO EAN 14 (caixa de 6 unidades)
35601854206530

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)
5601854206539

PALETE
11 caixas x 8 camadas = 88 caixas

PESO/CAIXA
8 Kg

CUISINE
Accompanies grilled and roasted red meats.

BOTTLE (750 ml)
BORDALESA PRESTÍGIO 330 mm x 7,2 ø

CASE
330mm x 240mm x 160mm - 6 units

CODE EAN 14 (bottles per case - 6 units)
35601854206530

CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)
5601854206539

PALLET
11 cases x 8 layers = 88 cases

CASE WEIGHT
8 Kg

Anexo III - Fatura

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



Adega Cooperativa Figueira de Castelo Rodrigo, CRL
 Contribuinte N.º: 500008442
 R. Pedro Jacques de Magalhães, 7
 Figueira de Castelo Rodrigo
 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo
 Telef. 271319220 Fax. 271319229
 Capital Social 10.000,00 EUR
 Cons. Reg. Com. Figueira de Castelo Rodrigo
 Matricula N.º
 geral@adegacastelodorodrigo.pt
 www.adegacastelodorodrigo.pt

Pág. 1/3

Reservar para o Cliente

Exmo.(s) Sr.(s)

Factura

Original

Cliente	V/N.º Contrib.	Desc. Cl.	Moeda	Vendedor	Condição Pagamento	Data		
						03-04-2017		
Artigo	Descrição	Lote	Qtd.	Pr. Unitário	Desc.	N/A	Total Líquido	
604211	Vinho Tinto DOC Reserva Beira Interior CONVENTO AGUIAR 2012 NOM-22042100	L27716	88,0000	24,3000	0,00	0,00	2.138,40	
605264	Vinho Tinto DOC Touriga Nacional Beira Interior CASTELO RODRIGO 2012 NOM-22042100	L31216	88,0000	15,9000	0,00	0,00	1.399,20	
605011	Vinho Branco DOC Siza Beira Interior CASTELO RODRIGO 2015 NOM-22042100	L33416	100,0000	14,7000	0,00	0,00	1.470,00	
602213	Vinho Tinto Regional Terras da Beira FREI BERNARDO NOM-22042100	L06717	360,0000	11,4000	0,00	0,00	4.104,00	
602061	Vinho Branco Regional Terras da Beira FREI BERNARDO NOM-22042100	L06817	60,0000	11,4000	0,00	0,00	684,00	
							A Transportar 9.795,60	

CMCC - Centro Nacional de Informação e Arbitragem de Conflitos de Consumo. <http://www.arbitragemconsumo.org>
 ANL - Processo do Programa Certificado n.º 0036/07 / RA 2817/045 / © PRIMARA BSL /



Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



ADEGA
COOPERATIVA
DE FIQUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Adega Cooperativa Figueira de Castelo Rodrigo, CRL
 Contribuinte N.º: 500008442
 R. Pedro Jacques de Magalhães, 7
 Figueira de Castelo Rodrigo
 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo
 Telef. 271319220 Fax. 271319229
 Capital Social 10.000,00 EUR
 Cons. Reg. Com. Figueira de Castelo Rodrigo
 Matricula N.º
 geral@adegacasteloroaldrigo.pt
 www.adegacasteloroaldrigo.pt

Pág. 2/3

Imprimir ficha cliente

Exmo.(s) Sr.(s)

Factura

Original

Cliente	V/N.º Contrib.	Desc. Cil.	Moeda	Vendedor	Condição Pagamento	Data			
						03-04-2017			
							Transportado	9,795,80	
Artigo	Descrição	Lote	Qtd.	Pr. Unitário	Desc.	IVA	Total Líquido		
	Conditions Delivar								
	Payment Terms:								
	Calo de desembarque:								
	País de origem: Portugal								
	País de aquisição e procedência: Portugal								
	IBAN :								
	SWIFT/BIC:								
	Navio MSC Marlenna,								
	Contentor:								
							A Transportar	9,795,80	

CMCC - Centro Nacional de Informação e Arbitragem de Conflitos de Consumo. <http://www.arbitragemconsumo.org>
 ANL - Processo por Programa Certificado n.º 000007 / RA 2015/045 / © PRIMARIVA BSL /



Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



Adega Cooperativa Figueira de Castelo Rodrigo, CRL
 Contribuinte N.º: 500008442
 R. Pedro Jacques de Magalhães, 7
 Figueira de Castelo Rodrigo
 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo
 Telef. 271319220 Fax. 271319229
 Capital Social 10.000,00 EUR
 Cons. Reg. Com. Figueira de Castelo Rodrigo
 Matrícula N.º
 geral@adegacastelodorodrigo.pt
 www.adegacastelodorodrigo.pt

Pág. 3/3

Reservar para a Adega

Exmo.(s) Sr.(s)

Factura |

Original

Cliente	V/N.º Contrib.	Desc. Cl.	Moeda	Vendedor	Condição Pagamento	Data
						03-04-2017

Artigo	Descrição	Lote	Qtd.	Pr. Unitário	Desc.	IVA	Total Líquido
	PR:						
	PL:						
	ED:						

Transportado 9.795,60

Taxa	Incidência	Total IVA	Motivo Isenção	Observações	Mercadoria/Serviços	9.795,60
0,00 (00)	9.795,60	0,00	Isento Artigo 14.º do CIVA		Descontos Comerciais	0,00
					Desconto Financeiro (0,00%)	0,00
					Portes	0,00
					Outros Serviços	0,00
					IEC	0,00
					IVA	0,00

DNACC - Centro Nacional de Informação e Arbitragem de Conflitos de Consumo. <http://www.adt.org.pt/consumo>
 ANL - Processado por Programa Certificado n.º 9036/07 / CA 2817/145 / © PRIMAVERA ISS /

Total (EUR) 9.795,60



Anexo IV - EDA

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



Documento Administrativo Electrónico	
1	Cabeçalho do e-AD
a. Código do tipo de destino	6. Destino - Exportação
b. Tempo de vigem	D30
c. Organização do transporte	2. Destinatário
d. ARC	
e. Data e hora de validação do e-AD	
f. Número sequencial	1
g. Data e hora de actualização da validação	

2 OPERADOR (Expedidor)	
a. Número IEC do operador	
b. Designação do operador	ADEGA COOPERATIVA DE FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO CRL
c. Rua	FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO
d. Número	e. Código Postal 6440-108 f. Localidade FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

3 OPERADOR (local de expedição)	
a. Referência do entreposto fiscal	
b. Designação do operador	ADEGA COOP DE FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO
c. Rua	FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO
d. Número	e. Código Postal 6440-113 f. Localidade FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

4 ESTÂNCIA de Expedição - Importação	
a. Número d	

5 OPERADOR (destinatário)	
a. Identificação do operador	
b. Designação do operador	
c. Rua	
d. Número S/N	e. Código Postal f. Localidade

6	OPERADOR - INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR (Destinatário)	
a. Código do Estado-Membro		
b. Número de série do certificado de isenção		

7	OPERADOR (local de entrega)	
a. Identificação do operador		
b. Designação do operador		
c. Rua		
d. Número		
e. Código Postal		
f. Localidade		

8	OPERADOR (local de entrega - estância aduaneira)	
a. Número de referência da estância PT000830		

9	e-AD	
a. Número de referência local		
b. Número da factura		
c. Data da factura		
d. Código do tipo de origem		
1. Origem - Entrepósito Fiscal		
e. Data de expedição		
f. Hora de expedição 12:00:00		
g. ARC ascendente		

9.1	DAU DE IMPORTAÇÃO	
a. Número do DAU		

10	ESTÂNCIA - Autoridade competente do local de expedição	
a. Número de referência da estância		

11	GARANTIA DE CIRCULAÇÃO	
a. Código do tipo de garante		
1. Expedidor		

12	OPERADOR Garante	
a. Número IEC do operador		
b. N.º de identificação IVA		
c. Designação do operador		
d. Rua		
e. Número		
f. Código Postal		
g. Localidade		

12	OPERADOR Garante
a. Número IEC do operador	b. N.º de identificação IVA
c. Designação do operador	
d. Rua	
e. Número	f. Código Postal
	g. Localidade

13	TRANSPORTE
a. Código do modo de transporte	1. TRANSPORTE

14	OPERADOR organizador do transporte
a. N.º de identificação IVA	
b. Designação do operador	
c. Rua	
d. Número	e. Código Postal
	f. Localidade

15	OPERADOR primeiro transportador
a. N.º de identificação IVA	
b. Designação do operador
c. Rua	
d. Número	e. Código Postal
	f. Localidade GUIFÕES

16	INFORMAÇÕES RELATIVAS AO TRANSPORTE
a. Código da unidade de transporte	1. Contentor
b. Identidade das unidades de transporte	:
c. Identidade do selo comercial	
d. Informações sobre o selo	
f. Informações complementares	

17	Corpo do e-AD	
a. Referência específica do corpo de dados 2		
b. Código do produto sujeito a impostos W200. VINHOS		
c. Código NC	d. Quantidades 450,000	e. Peso bruto 750,00
f. Peso líquido 450,00	g. Título alcoométrico 13,00	h. Grau Plato
i. Marca fiscal		
k. Indicador de utilização de marca fiscal 0		
l. Denominação de origem O presente documento vale como certificado de denominação de origem para o produto dele constante. CVR BEIRA INTERIOR		
n. Dimensão do produtor		
p. Designação comercial o. Densidade		
r. Marca dos produtos 600 garrafas x 750 ml ou 100 caixas com 6 unidades, vinho branco Castelo Rodrigo DOC Sria Beira Interior 2015 Castelo Rodrigo DOC Sria Beira Interior Branco 2015		
17.1	EMBALAGENS	
a. Código do tipo de embalagens BQ. Garrafa, protegida, cilíndrica		
b. Número de volumes 600		
c. Identidade do selo comercial		
d. Informações sobre os selos		
17.2	PRODUTOS VITIVINÍCOLAS	
a. Categoria do produto vitivinícola 3. Vinho com Den. Origem ou Ind. b. Código da zona vitícola 6. CIII(b)		
c. País terceiro de origem Geográfica		
d. Outras informações L31418		
17.2.1	Código de MANIPULAÇÃO DO VINHO	
a. Código de manipulação do vinho 0. O produto não foi sujeito a nenhuma das seguintes operações		


17	Corpo do e-AD	
a. Referência específica do corpo de dados 5		
b. Código do produto sujeito a impostos W200. VINHOS		
c. Código NC	d. Quantidades 3.240,000	e. Peso bruto 4.860,00
f. Peso líquido 3.240,00	g. Título alcoométrico 12,50	h. Grau Plato
i. Marca fiscal		
k. Indicador de utilização de marca fiscal 0		
l. Denominação de origem O presente documento vale como certificado de Indicação Geográfica para o produto dele constanteCVR BEIRA INTERIOR		
n. Dimensão do produtor		
p. Designação comercial o. Densidade		
r. Marca dos produtos 4320 garrafas x 750 ml, ou 360 caixas com 12 unidades, vinho tinto Regional Terras da Beira Frei Bernardo Regional Terras da Beira Tinto		
17.1	EMBALAGENS	
a. Código do tipo de embalagens BQ. Garrafa, protegida, cilíndrica		
b. Número de volumes 4.320		
c. Identidade do selo comercial		
d. Informações sobre os selos		
17.2	PRODUTOS VITIVINÍCOLAS	
a. Categoria do produto vitivinícola 3. Vinho com Den. Origem ou Ind. Geográfica		b. Código da zona vitícola 6. CIII(b)
c. País terceiro de origem		
d. Outras informações L06717		
17.2.1	Código de MANIPULAÇÃO DO VINHO	
a. Código de manipulação do vinho 0. O produto não foi sujeito a nenhuma das seguintes operações		

18	DOCUMENTO - Certificado
a. Breve descrição do documento	
c. Referência do documento	

Anexo V - Despacho

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

COMUNIDADE EUROPEIA

DOCUMENTO DE ACOMPANHAMENTO DE EXPORTAÇÃO	Expeditor/Exportador (2) Nº PT00008111 ADEGA COOPERATIVA DE FIGUEIRA DE CASTELO FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO 8110-108 PT - Portugal		TIPO DE DECLARAÇÃO (1) EX A Outro ICE (532) --- Formulário (3) Doc. segur. (500) 001 002 S Adções (5) Total volume (6) Data de emissão: 5 11 Estância aduaneira:		
	Destinatário (8) Nº BR - BRASIL		Número de referência (7) 1 Cód. método pag. despesas transporte (126) Cód. País Exped. Import. (105) Cód. País destino (17) --- a PT a BR Código do(s) país(es) de origem (513)		
	Documento/Documento(s) (14) Nº PT10278260		Representante pessoa apresentada doc. sumário (146) Nº		
	Identificação e nacionalidade do meio de transporte à partida (16) CAMIAO		Massa bruta (kg) (35) 7740.000		
	Modo transporte a fronteira (22) Localização de mercadorias (30) 1 1		Número de Saio (326)		
	Estância aduaneira de saída (28)				

Volume e designação das mercadorias (31)

Marcas e números - Nº(s) contendor(es) - Quantidades e natureza CNTR's: SUDU1323537;

Adção Nº. (33)	Quantidade e natureza das volumes, unidades, marcas e volumes de volumes (31)	Designação das mercadorias (31/2)
Expeditor/Exportador (2)	Destinatário (8)	
Identificação e nacionalidade do meio de transporte à partida (16)	Código das mercadorias (30)	
Número de referência (início de remessa) (7)	Declaração sumária/Documento precedente (40)	
Documentos apresentados/identificados (44/1)	Nº (N) do(s) contendor(es) (31/3)	Número de saio (326)
Referências especiais (44/2)	Regime (37)	País de expedição (104) Cód. País destino (174) Massa bruta (kg) (35)
UNDG (44/4)	Cód. método pagamento despesas transporte (308)	Tipo de declaração (1) Valor Estatístico (46) Massa líquida (kg) (36)
1	OUTROS VINHOS TINTOS	22042178.00.0000.0000.0000
		1000— 860.0
		2138.4 396.0

I CONTROLO PELA ESTÂNCIA ADUANEIRA DE EXPEDIÇÃO / EXPORTAÇÃO

Resultado: A2
 Selos apostos: Número: 0
 Marca:
 Prazo (data limite): 2017-07-02

CONTROLO PELA ESTÂNCIA DE SAÍDA (3)

Data de chegada:
 Controlo dos selos:
 Observações:

COMUNIDADE EUROPEIA

Lista de Adições - Exportação

Formulário (5)
002 002

Adição Nº (32) Quantidade e volume das vintagens, unidades, hectos e litros de vintagens (211)

Designação das mercadorias (212)

Expedidor/Exportador (2) Destinatário (3)

Identificação e nacionalidade do meio de transporte a partir (10) Código das mercadorias (23)

Número de referência único de remessa (7) Declaração sumária/Documento precedente (40)

Documento apresentado/Identificados (441) Nº (s) do(s) contentor(es) (215) Número de selo (53)

Referências especiais (442) Regime (37) País de origem (174) País de destino (174) Massa bruta (kg) (26)

UNDG (444) Cód. relac. pagamento despesas transporte (208) Tipo de declaração (1) Valor Estatístico (46) Massa líquida (kg) (26)

Adição Nº (32)	Quantidade e volume das vintagens, unidades, hectos e litros de vintagens (211)	Designação das mercadorias (212)	Código das mercadorias (23)	Nº (s) do(s) contentor(es) (215)	Número de selo (53)	Regime (37)	País de origem (174)	País de destino (174)	Massa bruta (kg) (26)	Massa líquida (kg) (26)
2		OUTROS VINHOS BRANCOS	22042138.00.0000.0000.0000						1000—	750.0
									1470	450.0
3		OUTROS VINHOS TINTOS	22042178.00.0000.0000.0000						1000—	880.0
									1399.2	398.0
4		OUTROS VINHOS BRANCOS	22042179.00.0000.0000.0000						1000—	810.0
									884	540.0
5		OUTROS VINHOS TINTOS	22042180.00.0000.0000.0000						1000—	4980.0
									4104	3240.0

Anexo VI - Certificados de Origem e Análise

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

CERTIFICADO Nº CB-CVRBI-50/2017

País: PORTUGAL

1. Exportador:	ADEGA COOP FIGUEIRA CASTELO RODRIGO CRL FIGUEIRA CASTELO RODRIGO 6440-108 FIGUEIRA CASTELO RODRIGO Portugal
2. Actividade:	PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS E LICOROSOS
3. Destinatário:	
4. Meio de Transporte:	
5. Local de Descarga:	

Produto

Nome	Marca	Lote nº / Safra	Nº Caixas	Nº de Garrafas / Vol.	Volume
DOC Beira Interior Branca Branco	Castelo Rodrigo	108017/2016	33	6 x 0,75 L (180 unidades)	135 L

O estabelecimento produtor ou exportador de vinho e derivados da uva e do vinho acima especificado possui no país as actividades de produção ou engarrafamento ou ambas, de vinhos e derivados da uva e do vinho e o produto acima especificado atende os padrões de identidade e qualidade nacionais e está apto para o consumo no mercado interno.

Nome do organismo oficial: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Endereço: Av. Cidade de Santarém Lote 7 - 1º andar, 6300-637 GUARDA
Tel.: 271224129
Fax: 271223121
Email: geral@cvrbi.pt
Local e entrega: Guarda - 30/04 Maio de 2017



Gábia da Teresa Carrilho
Técnica de Certificação

Número do Certificado de Análise: 6517

Data de Emissão: 01-03-2017

Referente ao produto acima indicado

PARÂMETRO ANALÍTICO	UNIDADE	RESULTADO
COR (1) (2)	—	Branco
LIMPEZA (1) (2)	—	Normal
DENSIDADE A 20°C (1) (2)	(g/ml)	0,9910
° Brx (1)	—	—
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA A 20°C (2) (3)	(% vol)	12,8
EXTRATO SECO TOTAL (2)	(g/l)	19,8
AÇÚCARES TOTAIS (2)	(g/l)	0,5
DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL (2)	(mg/l)	128
pH (2)	—	3,28
ACIDEZ TOTAL (ácido tartárico) (2)	—	5,77
ACIDEZ VOLÁTIL (2)	—	0,32
PROVA DE DEXOSIDIOS DE MALVIDINA (2)	Pos; Neg	Negativo
PRESSÃO DE DIÓXIDO DE CARBONO (2)	—	—
ALCOOL SUPERIOR (2)	—	—
FURFURAL (3)	—	—
ALDEÍDOS (3)	—	—
ESTERES (3)	—	—
ACIDEZ VOLÁTIL EM ACIDO ACÉTICO (4)	(g/100v)	—

(1) Vinhos e Suco; (2) Vinhos; (3) Destilados; (4) Vinhos.

Nome do laboratório: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Endereço: Rua Arlindo Sousa Mendes - Fátima, 5301-908 VISEU

Maria da Assunção Martins Agostinho
 Chefe de Laboratório

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

CERTIFICADO Nº CB-CVRBI-49/2017

País: PORTUGAL

1. Exportador:	ADEGA COOP FIGUEIRA CASTELO RODRIGO CRL FIGUEIRA CASTELO RODRIGO 6440-108 FIGUEIRA CASTELO RODRIGO Portugal
2. Actividade:	PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS E LICOROSOS
3. Destinatário:	_____
4. Meio de Transporte:	_____
5. Local de Descarga:	_____

Produto

Nome	Marca	Lote nº / Safra	Nº Caixas	Nº de Garrafas / Vol.	Volume
DOC Beira Interior Touriga Nacional Trás	Castelo Rodrigo	L15617/2017	88	8 x 0,75 L (66 unidades)	396 L

O estabelecimento produtor ou engarrafador de vinhos e derivados da uva e do vinho acima especificado exerce no país as actividades de produção ou engarrafamento ou ambas, de vinhos e derivados da uva e do vinho, e o produto acima especificado atende ao padrão de qualidade e segurança nacional e está apto para a circulação no mercado interno.

Nome do organismo oficial: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Endereço: Av. Cidade do Raial, Lote 7 - 1ª andar, 6300-537 GUARDA
Tel.: 271224129
Fax: 271223131
Email: geral@cvrbi.pt
Local e entrega: Guarda, 30 de Maio de 2017



Cláudia da Teresa Carrilho
Técnica de Certificação

Número do Certificado de Análise: 664/17

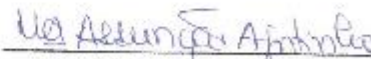
Data de Emissão: 23-02-2017

Referente ao produto acima indicado

PARÂMETRO ANALÍTICO	UNIDADE	RESULTADO
ODR (1) (2)	---	Túrcio
LIMPIDEZ (1) (2)	---	Normal
DENSIDADE A 20ºC (1) (2)	(g/ml)	0,9984
Brx (1)	---	---
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA A 20ºC (2) (3)	(% vol)	12,8
EXTRATO SECO TOTAL (2)	(g/l)	36,3
AÇÚCARES TOTAIS (2)	(g/l)	7,1
DÍOXIDO DE ENXOFRE TOTAL (2)	(mg/l)	88
SO ₂ (2)	---	3,86
ACIDEZ TOTAL (ácido tartárico) (2)	(g/l)	5,96
ACIDEZ VOLÁTIL (2)	(g/l)	0,57
PESQUISA DE DIGLUCOSÍDIOS DE MALVIDINA (2)	---	---
PRESSÃO DE DÍOXIDO DE CARBONO (2)	Pos: Neg	Negativo
ÁLCOOL SUPERIOR (3)	---	---
FURFURAL (3)	---	---
ALDEÍDOS (3)	---	---
ÉSTERES (3)	---	---
ACIDEZ VOLÁTIL EM ÁCIDO ACÉTICO (4)	(g/100ml)	---

(1) Mostos e Sucos; (2) Vinhos; (3) Derivados; (4) Vinhos.

Nome do laboratório: Comissão Vitivinícola Regional do Dão
Endereço: Rua Aristides Sousa Mendes - Fonele 3501-908 VISEU


Maria de Assunção Martins Aguiar
Chefe de Laboratório

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



SECRETARIA REGIONAL DO AGRICULTURA E PESCAÇA

CERTIFICADO DE ORIGEM E DE ANÁLISE DE VINHOS E SEUS DERIVADOS

Mod. B01

CERTIFICADO Nº CB-CVRBI-46/2017

País PORTUGAL

1. Exportador:	ADEGA COOP FIGUEIRA CASTELO RODRIGO CRL FIGUEIRA CASTELO RODRIGO 8440-108 FIGUEIRA CASTELO RODRIGO Portugal
2. Actividade:	PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS E LICORÓDOS
3. Destinatário:	
4. Meio de Transporte:	
5. Local de Descarga:	

Produto

Nome	Marca	Lote nº / Safra	Nº Caixas	Nº de Garrafas / Vol.	Volume
DOC Beira Interior Reserva Tinto	Convento de Aguiar	L1351/2012	100	6 x 0,75 L (500 Unidades)	450 L

O estabelecimento produtor ou exportador de vinho e derivados da uva e do vinho acima especificado exerce no país as actividades de produção ou empacotamento ou ambas, de vinhos e derivados da uva e do vinho, e o produto acima especificado atende os padrões de identidade e qualidade nacionais e está apto para o consumo no mercado interno.

Nome do organismo oficial: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Endereço: Av. Cidade de Saffed Lata 7 - 1º andar, 8300-537 GUARDA
Tel.: 271224129
Fax: 271223101
Email: geral@cvrtbi.pt
Local e entrega: Guarda, 30 de Maio de 2017

Teresa Carrilho
 Círculo de Teresa Carrilho
 Técnica de Certificação

Número do Certificado de Análise: 1082/16

Data de Emissão: 12-04-2016

Referente ao produto acima indicado

PARÂMETRO ANALÍTICO	UNIDADE	RESULTADO
COR (1) (2)	---	Tinto
LIMPEZA (1) (2)	---	Normal
DENSIDADE A 20°C (1) (2)	(g/ml)	0,9959
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA A 20°C (2) (3)	(% vol)	13,3
EXTRATO SECO TOTAL (2)	(g/l)	34,1
AÇÚCARES TOTAIS (2)	(g/l)	8,2
DIOXÍDO DE ENXOFRE TOTAL (2)	(mg/l)	47
pH (2)	---	3,46
ACIDEZ TOTAL (ácido tartárico) (2)	(g/l)	8,82
ACIDEZ VOLÁTIL (2)	(g/l)	0,55
PESQUISA DE DIGLICÓSIDOS DE MALVICINA (2)	Pos; Neg	Negativa
PRESSÃO DE DIOXÍDO DE CARBONO (2)	---	---
ALCOOL SUPERIOR (3)	---	---
FURFURAL (3)	---	---
ALDEÍDOS (3)	---	---
ESTERFOS (3)	---	---
ACIDEZ VOLÁTIL EM ÁCIDO ACÉTICO (4)	(g/100ml)	---

(1) Noz e Buze; (2) Vinha; - (3) Destilado; (4) Vinha e

Nome do laboratório: Comissão Vitivinícola Regional do Dão
Endereço: Rua Anaídeia Sousa Mendes - Fátima, 3501-808 VISEU

Maria da Assunção Martins Aguiar
 Chefe de Laboratório

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



AGRICULTURA, PESCAÇA,
TURISMO E PATRIMÓNIO

CERTIFICADO DE ORIGEM E DE ANÁLISE DE VINHOS E SEUS DERIVADOS

Mod. BD1

CERTIFICADO Nº CB-CVRBI-47/2017

País: PORTUGAL

1. Exportador:	ADEGA COOP FIGUEIRA CASTELO RODRIGO CRL FIGUEIRA CASTELO RODRIGO 6440-108 FIGUEIRA CASTELO RODRIGO Portugal
2. Actividade:	PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS E LICOROSOS
3. Destinatário:	
4. Meio de Transporte:	
5. Local de Descarga:	

Produto

Nome	Marca	Lote nº / Safra	Nº Caixas	Nº de Garrafas / Vol.	Voluma
Vinho Tinto Massa Licoroso	CASTELO RODRIGO	1197154-	30	6 x 0,75 L (180 unidades)	135 L

O estabelecimento produtor ou engarrafador de vinho e derivados da uva e do vinho acima especificado exerce no país as actividades de produção ou engarrafamento ou ambas, de vinhos e derivados da uva e do vinho, e o produto acima especificado atende as condições de identidade e qualidade nacionais e está apto para o consumo no mercado interno.

Nome do organismo class. Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Endereço: Av. Cidade de Saffod Lote 7 - 1ª andar, 6300-637 GUARDA
Tel: 271224129
Fax: 271223101
Email: geral@cvrbi.pt
Local e entrega: Guarda, 30 de Maio de 2017

Assinatura e carimbo do responsável

Número do Certificado de Análise: 2075/15

Data de Emissão: 04-11-2016

Referente ao produto acima indicado

PARÁMETRO ANALÍTICO	UNIDADE	RESULTADO
OCR (1) (2)	---	Tinto
LUMPELIZ (1) (2)	---	Normal
DENSIDADE A 20°C (1) (2)	---	1,0573
P 3m (1)	(g/hl)	1,0573
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA A 20°C (2) (3)	---	17,3
EXTRATO SECO TOTAL (2)	(% vol)	1,0351
ACLICARES TOTAIS (2)	(g/l)	295,2
DIOXÍDIO DE ENXOFRE TOTAL (2)	(mg/l)	76
pH (2)	---	3,50
ACÍDIZ TOTAL (ácido tartárico) (2)	---	3,33
ACÍDIZ VOLÁTIL (2)	---	0,17
PERQUISA DE DICLÓSSÍDIOS DE VALMIRINA (2)	---	Negativo
PRESSÃO DE DIOXÍDIO DE CARBONO (2)	Fcs, Nsp	Negativo
ALCOOL SUPERIOR (3)	---	---
FURFURAL (3)	---	---
ALDEÍDOS (3)	---	---
ESTERES (3)	---	---
ACÍDIZ VOLÁTIL EM ÁCIDO ACÉTICO (4)	(g/100ml)	---

(1) Mostos e Suco; (2) Vinhas; (3) Destilados; (4) Vinhos.

Nome do laboratório: Comissão Vitivinícola Regional do Dão
Endereço: Rua Aristides Sousa Mendes - Fátima, 3501-908 VISEU

U. Almeida
Assinatura e carimbo do responsável

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo



AGRICULTURA E PESCA
LÍQUIDA VITÍCOLA

CERTIFICADO DE ORIGEM E DE ANÁLISE DE VINHOS E SEUS DERIVADOS

Mod. BU1

CERTIFICADO Nº CB-CVRBI-46/2017

País: PORTUGAL

1. Exportador:	ADEGA COOP FIGUEIRA CASTELO RODRIGO CRI, F. GUEIRA CASTELO RODRIGO 6440-106 F. GUEIRA CASTELO RODRIGO Portugal
2. Actividade:	PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS E LICOROSOS
3. Destinatário:	
4. Meio de Transporte:	
5. Local de Descarga:	

Produto

Nome	Marca	Lote nº / Saíra	Nº Caixas	Nº de Garrafas / Vol.	Volume
Vinho Tinto Mesa	MAROPA	L12317--	100	8 x 0,75 L (600 unidades)	450 l

O estabelecimento produtor ou engarrafador de vinhos e derivados da uva e de vinho soma especificado exerce no país as actividades de produção ou engarrafamento ou ambas, de vinhos e derivados da uva e de vinho, e o produto soma especificado atende os requisitos de identidade e qualidade nacionais e está apto para o consumo no mercado interno.

Nome do organismo oficial: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
Endereço: Av. Cidade de Saffers, s/nº 7 - 1º andar, 6300-637 GUARDA
Tel.: 271224128
Fax: 271223101
Email: geral@cvrbi.pt
Local e endereço: Guarda, 30 de Maio de 2017

[Assinatura]
Assinatura e carimbo do responsável

Número do Certificado de Análise: 298816

Data de Emissão: 04-11-2016

Referente ao produto acima indicado

PARÂMETRO ANALÍTICO	UNIDADE	RESULTADO
COE (1) (2)	---	1116
LN (1) (2) (3)	---	Normal
DENSIDADE A 20°C (1) (3)	(g/ml)	0,9930
1 Bril (1)	---	---
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA A 20°C (2) (3)	(% vol)	12,5
EXTRATO SECO TOTAL (2)	(g/l)	33,6
AÇÚCARES TOTAIS (2)	(g/l)	8,7
DIOXÍDEO DE ENXOFRE TOTAL (2)	(mg/l)	104
pH (2)	---	3,61
ACIDEZ TOTAL (ácido tartárico) (2)	---	6,26
ACIDEZ VOLÁTIL (2)	(g/l)	0,48
PESQUISA DE DIOXÍDEO DE MALVINA (2)	Pos. Neg.	Negativo
PRESSÃO DE DIOXÍDEO DE CARBONO (2)	---	---
ALCOOL SUPERIOR (3)	---	---
FURFURAL (3)	---	---
MLÉUCOS (3)	---	---
ÉSTERES (3)	---	---
ACIDEZ VOLÁTIL EM ÁCIDO ACÉTICO (4)	(g/100ml)	---

(1) Mostos a Sucos; (2) Vinhos; (3) Destilados; (4) Vinagre.

Nome do laboratório: Comissão Vitivinícola Regional do Dão
Endereço: Rua Artur de Gusmão Mendes - Fontela, 3501-608 V. S. E. II

[Assinatura]
Assinatura e carimbo do responsável

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

CERTIFICADO Nº CB-CVRBI-45/2017

País: PORTUGAL

1. Exportador:	ADEGA COOP FIGUEIRA CASTELO RODRIGO CRL FIGUEIRA CASTELO RODRIGO 6440-108 FIGUEIRA CASTELO RODRIGO Portugal
2. Actividade:	PRODUÇÃO DE VINHOS COMUNS E LICOROSOS
3. Destinatário:	
4. Meio de Transporte:	
5. Local de Descarga:	

Produto

Nome	Marca	Lote nº / Safra	Nº Caixas	Nº de Garrafas / Vol.	Volume
Vinho Branco Mesa	MAROFA	L12615---	30	6 x 0,75 L (180 unidades)	135 L

O estabelecimento produtor ou beneficiário de vinhos e derivados de uva e do vinho acima especificado assere no país as actividades de produção ou engarrafamento ou ambas, de vinhos e derivados da uva e do vinho, e o produto acima especificado atende os padrões de identidade e qualidade nacionais e está apto para o consumo no mercado interno.

Nome do organismo oficial: Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior
 Endereço: Av. Cidade de Saffed Lote 7 - 1ª andar, 6300-637 GUARDA
 Tel: 271224129
 Fax: 271223101
 Email: pcrbi@cwrbi.pt
 Local e entrega: Guarda, 30 de Maio de 2017

pdfelement


 Assinatura e carimbo do responsável

Número do Certificado de Análise: 206/16 **Data de Emissão:** 04-11-2016

Referente ao produto acima indicado

PARÁMETRO ANALÍTICO	UNIDADE	RESULTADO
COOR (1) (2)	---	Branco
TURBIDEZ (1) (2)	---	Normal
DENSIDADE A 20°C (1) (2)	(g/ml)	0,9900
° Brix (1)	---	---
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA A 20°C (2) (3)	(% vol)	12,1
EXTRATO SECO TOTAL (2)	(g/l)	22,9
ACÚCARES TOTAIS (2)	(g/l)	1,8
DÍOXIDO DE ENXOFRE TOTAL (2)	(mg/l)	177
pH (2)	---	3,73
ACIDEZ TOTAL (ácido tartárico) (2)	(g/l)	4,96
ACIDEZ VOLÁTIL (2)	(g/l)	0,55
PERQUISA DE DIOXIGENÍDIOS DE MALVEIA (2)	Pos. Neg	---
PRESSÃO DE DÍOXIDO DE CARBONO (2)	---	---
ALCOOL SUPERIOR (3)	---	---
LÍPIDICO (3)	---	---
ALDEÍDOS (3)	---	---
ÉSTERES (3)	---	---
ACIDEZ VOLÁTIL EM ÁCIDO ACÉTICO (4)	(g/100ml)	---

(1) Mosto e Suco; (2) Vinhos; (3) Destilado; (4) Vinagre.
 Nome do laboratório: Comissão Vitivinícola Regional do Dão
 Endereço: Rua Avelãs Sousa Mendes - Fontal, 3501-908 VISEU


 Assinatura e carimbo do responsável

Anexo VII - *Bill of lading*

Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo

BILL OF LADING

ADEGA COOPERATIVA DE FIGUEIRA CASTELO
RODRIGO C.R.L.
RUA PEDRO TROOPES DE SAAALHÃES Nº 7
APORTADO Nº 6460-108 FIGUEIRA DE CASTELO
RODRIGO



R. João Silva, Office Building n.º 4 (70 - Sala 101)
4475-911 Porto, Portugal - Tel. 229 481 000 - Fax 229 961 235
Email: info@totalplanporto.pt WEB SITE: www.totalplanporto.pt

Reference
Description of the Goods (as presented)

for delivery of the goods apply to

Notify party (No claim shall be made against us, notify)

THE SAME AS CONSIGNER

RECEIVED by the Carrier the Goods as specified herein in certain good order and condition unless otherwise stated to be for special use or other special authorized use or for special use and subject to all the terms and conditions appearing on the front and reverse of this Bill of Lading and the Merchant agrees by accepting this Bill of Lading, any local privileges and customs rules thereon.

The particulars given hereon stated by the shipper and the weight, measure, quantity, kind and contents and value of the Goods are unknown to the Carrier.

If WITNESS where the original Bill of Lading has been signed it is otherwise stated below, the same being accompanied the check, if any, to be used if required and apply to the Goods or delivery there.

Ocean Vessel	Ship No.	Place of Receipt
		3

Port of Loading LISBOA	Port of Discharge SANTO SP	B/L No. LTS/PTO-2017/218	Place of Delivery
---------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------

Mark and numbers	No. of Packages or Shipping Units	Description of packages and goods	SHIPPER'S LOAD, STOWAGE AND COUNT	Gross weight of cargo in tons
------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------

ADDRESS	1	ONE (1) 20' FCL THAT SAID TO CONTAIN: 50 TABLETS 508 BARRAQUAS C/ VINHO TINDO DO ULTRA INTERIOR CONVENTO DE AGUIAR RESERVA 2012 / EXTENSOR / G.V. 800GGS / 601211 508 BARRAQUAS C/ VINHO DOO DO ULTRA INTERIOR TOURIGA NACIONAL CASTRAL RODRIGO 2012/6X750ML G.V. 800GGS/603264 508 BARRAQUAS C/ VINHO BRANCO DOO DOO INTERIOR BETA CARPINO RODRIGO 2010/EXTENSOR G.V. 750.00GGS/600011 4.300 BARRAQUAS C/VINHO REGIONAL TERRAS DO BETA TINDO TINDO NEINHAU 12X150ML/G.V. 4.860GGS/602213 170 BARRAQUAS C/ VINHO REGIONAL TERRAS DO BETA RAMAO FREI BERNARDO 12X150ML/G.V. 210GGS/600041 6XAL:262/548 / TARE:220,00 KGS / HS CODE:2204 MOULD PACKAGE: TROVORN / REPRODIED Nºprod.: 1-7233B FREETIME DE 28 DIAS FREIGHT PAYABLE AT DESTINATION		7,740,00KG 22,2500UM
	SAID TO CONTAIN SEVERAL PIECES INSIDE EACH CARTON			

Temperature Control Instructions:	1	loaded into container	Excess Value Declaration
-----------------------------------	---	-----------------------	--------------------------

Freight and charges	Atas	Item	Fee	Prepaid	Coltd
					FRETE MARITIMO: EUR. 275,00 CAPATAEIAS: REAL. 970,00 FREIGHT PAYABLE AT DESTINATION

DEBURSEMENT S	Weight in tons at DESTINATION	Weight in tons at	Weight in tons at
---------------	-------------------------------	-------------------	-------------------

Weight in tons at	Weight in tons at	Weight in tons at	Weight in tons at
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Weight in tons at	Weight in tons at	Weight in tons at	Weight in tons at
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Weight in tons at	Weight in tons at	Weight in tons at	Weight in tons at
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

(Items marked on back of bill)
NOT NEGOTIABLE UNLESS OTHERWISE STATED