

REGULAMENTO do “Concurso de Vinhos Leves de Lisboa”



Artigo 1º (Organização)

A Câmara Municipal do Cadaval, a Associação de Municípios Portugueses de Vinho e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa organizam o concurso de vinhos leves tintos, brancos e rosados, certificados com Indicação Geográfica Lisboa, que se encontrem no mercado, de acordo com as categorias definidas no Artigo 7º.

Artigo 2º (Comissão Executiva)

1. O concurso é coordenado por uma Comissão Executiva, constituída por:
 - ◆ Representante da Câmara Municipal do Cadaval
 - ◆ Representante da Associação de Municípios Portugueses de Vinho
 - ◆ Presidente da Direcção da CVRLx
 - ◆ Técnico do Serviço de Controlo e Certificação da CVRLx
 - ◆ Coordenador da Câmara de Provedores da CVRLx.

2. A esta Comissão Executiva compete:
 - decidir a aceitação dos vinhos a concurso, após verificação das condições gerais de admissão;
 - classificar as amostras recebidas dentro das categorias do concurso;
 - garantir para todos os vinhos sujeitos a concurso as indispensáveis condições de anonimato;
 - assegurar a confidencialidade de todos os dados e resultados até ao termo do concurso;
 - convocar o Júri Especial.

Artigo 3º (Periodicidade)

O concurso terá realização anual.

Artigo 4º (Concorrentes)

Apenas podem concorrer os produtores e engarrafadores da Região Vitivinícola de Lisboa, singulares ou colectivos, que engarrafem vinhos leves certificados com Indicação Geográfica Lisboa, brancos, tintos e rosados, com aposição de marca comercial e rotulagem aprovada pela CVR Lisboa, nos termos do Decreto-Lei n.º 376/97, de 24 de Dezembro e tendo presente o disposto no Regulamento (CE) n.º 607/07, de 14 de Julho e Portaria n.º 239/2012, de 9 de Agosto e regulamento de rotulagem específico para esta categoria de vinho.

Artigo 5º

(Área Geográfica)

Podem ser admitidos a Concurso, os produtos vínicos produzidos na área geográfica da Região Vitivinícola de Lisboa, entendida na aceção das Portarias n.º 426/09, de 23 de Abril e n.º 1393/09, de 27 de Novembro de 2009.

Artigo 6º

(Condições Gerais de Admissão)

São admitidos a concurso os vinhos leves que respeitem as condições da respectiva categoria, estabelecidas por diploma legal, e que se encontrem engarrafados no mercado, segundo as normas em vigor e que em seguida se enumeram:

- a) cada concorrente pode apresentar a concurso, em cada categoria, tantos vinhos quantas as marcas comercializadas, independentemente do ano da colheita;
- b) os vinhos devem pertencer a um único lote homogéneo, proveniente, no momento do engarrafamento do mesmo depósito;
- c) devem estar disponíveis numa quantidade de, pelo menos, 1.000 litros, e colocados para introdução no consumo em recipientes de volume nominal inferior ou igual a 2 l, devidamente rotulados de acordo com as normas nacionais e comunitárias, ostentando a indicação geográfica que lhe é reconhecida, o ano de colheita e dotados de um dispositivo de fecho não recuperável.

Artigo 7º

(Vinhos a Concurso - Categorias)

São estabelecidas as seguintes categorias:

Categoria I - Vinhos Brancos Leves

- 1 – Vinhos com um teor de açúcares não superior a 4 gramas/litro
- 2 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 4 gramas/litro mas não superior a 12 gramas/litro
- 3 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 12 gramas/litro mas não superior a 45 gramas/litro
- 4 – Vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 45 gramas/litro

Categoria II - Vinhos Rosados Leves

- 5 – Vinhos com um teor de açúcares não superior a 4 gramas/litro
- 6 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 4 gramas/litro mas não superior a 12 gramas/litro
- 7 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 12 gramas/litro mas não superior a 45 gramas/litro
- 8 – Vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 45 gramas/litro

Categoria III - Vinhos Tintos Leves

- 9 – Vinhos com um teor de açúcares não superior a 4 gramas/litro
- 10 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 4 gramas/litro mas não superior a 12 gramas/litro
- 11 – Vinhos com um teor de açúcares superior a 12 gramas/litro mas não superior a 45 gramas/litro

12 – Vinhos com um teor de açúcares igual ou superior a 45 gramas/litro

Artigo 8º

(Inscrição)

1. A Câmara Municipal do Cadaval, a Associação de Municípios Portugueses de Vinho e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa divulgam o concurso de forma adequada junto de todos os produtores e engarrafadores, indicando a data limite de apresentação das candidaturas, da recepção das amostras e do custo da inscrição.
2. A realização do concurso deverá ser anunciada, pelo menos, num jornal de cada um dos distritos de Lisboa e Leiria.
3. Os interessados deverão efectuar a sua inscrição utilizando para o efeito o modelo de ficha anexo, respeitando as datas estipuladas, indicando a categoria, o ano de colheita e a quantidade engarrafada.
4. No acto da inscrição deverão os concorrentes entregar o valor da taxa de inscrição.
5. As amostras, em número de seis por cada categoria e espécie, serão entregues pelo concorrente na Sede da CVRLx, devidamente identificadas, até à semana seguinte à data limite fixada para a inscrição e cada amostra deverá ser acompanhada de uma cópia do certificado de análise do respectivo processo de certificação e do pagamento da inscrição.

Artigo 9º

(Controlo de Amostras)

As amostras são codificadas de forma a permitir o seu anonimato, previamente a qualquer acção de apreciação.

Artigo 10º

(Prova organoléptica)

1. Todas as amostras de vinho admitidas a concurso, são examinadas em competição com outros vinhos da mesma categoria.
2. A prova de todos os vinhos será efectuada em prova cega pelo Júri Especial definido no Artigo 11º, que utilizará a Ficha da O.I.V. com pontuação de 0 a 100.

Artigo 11º

(Constituição e Funcionamento do Júri Especial)

1. O Júri Especial será constituído por 15 elementos e tem a seguinte composição:
 - 1 elemento indicado pela Associação Portuguesa de Enologia
 - 1 elemento indicado pela Associação dos Escanções de Portugal
 - 1 elemento indicado pela Associação Portuguesa de Jovens Enófilos
 - 2 elementos da Confraria dos Enófilos da Estremadura indicados pela Cúria Báquica da Confraria

- 2 elementos da Câmara de Provadores da CVRLx indicados pela Direcção da CVRLx
- 2 elementos indicados pela Câmara Municipal do Cadaval
- 2 elementos indicados pela Associação de Municípios Portugueses de Vinhos
- 2 jornalistas de Revistas da Especialidade, convidados pela Comissão Executiva do Concurso
- 2 enólogos de reconhecido mérito a nível nacional, convidados pela Comissão Executiva do Concurso

2. O Júri só pode deliberar com o mínimo de 10 elementos.

3. A Comissão Executiva do Concurso assegurará a recolha das classificações, descodificará as amostras e divulgará os resultados obtidos.

4. No caso de ocorrerem, no decurso das provas, situações não previstas nas presentes normas, compete à Comissão Executiva referida no Artigo 2º a sua resolução.

Artigo 12º

(Prémios)

São atribuídos prémios por cada uma das respectivas categorias conforme o seguinte quadro:

Grande Medalha de Ouro	96 – 100 pontos
Medalha de Ouro	88 – 95 pontos
Medalha de Prata	83 – 87 pontos

A soma de todas as medalhas atribuídas às amostras que tenham obtido os melhores resultados não poderá ultrapassar 30 % do total das amostras apresentadas a concurso.

Artigo 13º

(Divulgação de resultados)

A Câmara Municipal do Cadaval, a Associação de Municípios Portugueses de Vinho e a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa tornarão públicos os resultados, após a conclusão da apreciação e em cerimónia adequada à dignidade do concurso enquadrada no âmbito do Festival Nacional de Vinho Leve.

Das decisões não haverá possibilidade de reclamação ou recurso.

Artigo 14º

(Referência aos Prémios)

A referência ao prémio atribuído poderá ou não constar na rotulagem do recipiente do vinho respectivo, sendo obrigatória a correcta identificação do concurso a que diz respeito e mediante prévia autorização das entidades organizadoras do concurso.

Apenas poderão ser disponibilizados aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar na rotulagem, em número correspondente ao volume declarado na ficha de inscrição.

ANEXOS